

PURJOLÖK



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Purjolök

Purjolök skiljer sig till utseendet från andra löksorter. Den bildar inte någon rund lök utan en långsträckt cylinderformad lök, som alltså är det kraftiga skaftet på purjolöken. För att få purjolöken vit kupar man jorden runt den, vilket gör att det ibland kan finnas kvar sand inne i löken. Klyv och skölj därför alltid löken innan den tillagas. Det vita skaftet är mildt och sprött, men även de övre gröna delarna är goda att använda sig av.

Hantering

- Purjolök är känslig för uttorkning. Håll den alltid i kylan.
- Hantera den varsamt så inte den gröna blasten skadas och blir ful.
- Glöm inte att även den gröna delen är ätbar och god på purjolöken. Hantera därför den gröna delen varsamt så den bibehåller sin fräschör.

Temperatur

- Purjolök ska förvaras kylt och fuktigt.
- Temperatur +1-+8°C
- Den tåls att lagras i 0°C under flera månader.
- Den är tålig mot kyla.

Är min purjolök fräsch?

Purjolök ska vara fast, jämn och rak. Den ska ha mörka blad och vit hals. Snittytan i botten ska vara platt.

Säsong

Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec

Näringsinnehåll

Per 100 g	
Energi (kcal)	30
Energi (kj)	123
Kolhydrater (g)	4,1
Fett (g)	0,15
Protein (g)	1,6
Fibrer (g)	2,7
Vatten (g)	90,9
Sockerarter	4

Källa: Livsmedelsverket.se

Plantering av purjolök

I april månad är det tid att plantera ut de små tunna purjolöksplantorna. Med hjälp av en planteringsvagn som dras av en traktor trycks de små plantorna ner i jorden i prydliga rader. Här får de stå och växa till sig tills det är dags att skörda några månader senare.

