



Allium ursinum - ramsløk

Ramsløk blir 20- 30 cm høy. Med sine breie blad og forholdsvis store, lysende hvite blomsterstand skiller ramsløken seg sterkt fra de andre løkartene våre. Bladene minner en del om liljekonvallens, men er mørkere grønne, og lukten er ikke til å ta feil av. Ramsløk er en typisk skogbunnsplante. Den kommer tidlig om våren, blomstrer i mai/juni og visner før vi når tak i august. Den vil ikke ha for sterkt sollys over lengre tid. Ramsløk finnes viltvoksende bare langs kysten fra Oslofjorden til Fosen.

Hele planten er spiselig. Men det er først og fremst bladene som blir brukt i matlaging. Utmerket i salater, supper og sauser. Spennende å bruke også i bakverk. Den er mildere i smaken enn kvitløk, og har som den en gunstig virkning på forhøyet blodtrykk. Ramsløken har i den seinere tid fått mye positiv omtale i media og i matoppskrifter. Derfor har hagesentrene begynt å forhandle denne spennende arten.

