

# Forårsløg



Gruppearbejde

## OPGAVEBESKRIVELSE

- ❖ Lav en flot planche (A3) om forårsløg, som indeholder:
  - Forårsløgets historie
  - Dyrkning af forårsløg
  - Forårsløgs sundhedsmæssige egenskaber
  - Billeder af forårsløg
  - 2 forslag til madlavning med forårsløg (søg på nettet: "opskrift forårsløg")
  - Analysekema
- ❖ Fremlæg (5 minutter)  
(forslag: 1 elev = historie + dyrkning, 1 elev = sundhed + opskrifter, 2 elever = analysekema)
  - Hele jeres planche
  - Forklar jeres analyse af forårsløg
  - Lav smagsprøver til klassen



### Dyrkning af forårsløg

*En delikat lille sag at dyrke*

1. Så frø i køkkenhaven i april med et tyndt lag jord over.
2. Så forårsløgene med 5 cm. mellem planterne, 15 cm. mellem rækkerne.
3. Forårsløg må ikke mangle vand, ellers bliver de seje.
4. Høst løget ca. 8 uger efter de er sået.

**Det er også muligt at så dem derhjemme i vinduet.**

**Se billeder.**



### Forårsløgets historie

Forårsløg stammer oprindeligt fra Asien, sandsynligvis omkring Sibirien eller Kina. Forårsløget bruges stadig meget i det asiatiske køkken.

Det latinske efternavn fistulosum betyder "hul", hvilket refererer til de hule blade og blomsterstænglen.

Et forårsløg ligner en miniporre eller et kæmpepurløg og er mildt, saftigt og sprødt.

### Sundhed

Forårsløg er egentlig bare almindelige løg, som høstes på et tidligt stadie.

Derfor er forårsløget en intens lille vitaminbombe.

Forårsløget har 83 gange (!) så meget A-vitamin og syv gange så meget C-vitamin som almindelige kepaløg. A-Vitaminet er godt for øjnene og C-vitamin er godt mod hjertekarsygdomme og nyere forskning viser, at det er godt mod kræft.