

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Botanische naam                  | Allium ampeloprasum var.ampeloprasum  |
| Ras/soort/cv/synoniem            | Oosterse look, Ail d'Orient, Ail à cheval, Elephant garlic  |
| Nummer                           | 018   |
| Beschrijving, origine, historiek | <p>Deze winterharde oosterse look is sterk verwant aan look en prei maar heeft een grotere bol dan de gewone knoflook en een milder aroma.</p> <p>Zowel de knollen als de bladeren zijn eetbaar.</p> <p>In de herfst zijn de bollen onderverdeeld in teentjes, meestal een 6-tal per bol. De kleintjes worden gebruikt voor verdere teelt, de grotere voor consumptie.</p> <p>Indien men de planten 'ongemoeid' laat, krijgt men na 2-3 jaar 'reuze'bollen van ca.7-8 cm.diameter.</p> <p><i>“Bulbe très gros d'une saveur plus douce que celle de l'ail commun. Par sa conformation, cette plante se rapproche beaucoup du poireau, et M.Vilmorin dit qu'il y a tout lieu de croire que les deux plantes sortent d'un même type sauvage, modifié différemment pour la culture selon que l'on a cherché à y développer le bulbe ou les parties foliacées”</i></p> <p>dixit <b>Louis Flament</b> in 'L'ognon, le poireau, l'ail, l'échalote, la ciboule, la ciboulette...' -Paris-ca.1920-</p> |

Illustratie



Oosterse look in bloei-  
Uit 'Curtis Botanical magazine' 1811-

Periode aanbod

\*

Geboortjaar

\*

Alternatief/  
verwante  
rassen,soorten

\*

|                  |  |
|------------------|--|
| Bronvermelding   | <p>--Catalogus Louis Van Houtte-Gent-(B)-1843-</p> <p>--Flament, Louis 'L'ognon, le poireau, l'ail, l'échalote, la ciboule, la ciboulette...' -Paris-ca.1920-</p> <div data-bbox="737 371 1155 981" data-label="Image"> </div> <p>--'Le Bon Jardinier' -Paris (F) -1843</p> <p>--Curtis Botanical Magazine-London-(UK)- N°1385- anno 1811-</p> |
| Waar te vinden ? | We hebben momenteel plantgoed beschikbaar aan 1,50 Euro/bol  |