

Sortlista april 2018

Tomater

- Rod blomme** - En äldre sort av körsbärstomat från Danmark, rikgivande. Ger röda, mycket välsmakande tomater. Ursprung frosamlerne, Danmark.
- Chadwick** - Röd körsbärstomat, kulturarvssort. 2,5 - 3 cm stora, söta frukter i klasar om 6. Kraftfullt växtsätt. **NY**
- Plum lemon** - Droppformad, gul, stor körsbärstomat med ursprung från Ryssland. Mild smak. **NY**
- Amish salad** - mörkt rosa körsbärstomat, kulturarvssort. Ursprung USA. **NY**
- Ukrainian purple** - Lila/svarta plommontomater, köttiga och söta. Högväxande och rikgivande. **NY**
- Moon glow** - Mellanstora, orange mycket söta något sena tomater med ursprung från USA. **NY**
- Bloody Butcher** - gammal amerikansk mycket tidig sort som ger mellanstora mycket goda frukter.
- Chocolate stripes** - Stora vackra mahognyfärgade frukter med gröna strimmor. Djup, fruktig söt smak. **NY**
- Valencia** - Stor, saftig och mycket aromatisk bifftomat Orange både ut- och inuti. Fantastiskt goda och vackra tomater.
- Bytje Serdtce** - Röd hjärtformad bifftomat med gul nacke. Mycket saftig och kryddig god smak. En stående favorit. Ursprung frosamlerna, Danmark.
- Marmande** - Fransk bifftomat som ger stora lite oregelbundna, åsiga, köttiga frukter med fantastisk smak.
- Russie 3** - Mellanstora röda frukter, kulturarv från Ryssland. Ursprung frosamlerne, Danmark. **NY**
- ANAs bulgarske** - Rosa, tidig och mycket välsmakande bifftomat. Ursprungligen från Bulgarien.
- Dina gul** - Stor gul sort, favorit bland odlare i föreningen Sesam. **NY**
- Stupice** - tidig och köldtålig mellanstor röd tomat med mycket god, saftig smak. Ursprung från Tjeckoslovakien. **NY**

Chili/Paprika

- Brun Rocoto** (c. rocoto)- En mörk mahognyfärgad lite ovanlig Rocoto från Anderna. Mycket vacker med lila doftande blommor och svarta frön. Frukterna är heta och köttiga och lämpar sig bäst att äta färska eller i salsa.
- Rocoto Canario** (c. rocoto)- Den mest använda rocotosorten från anderna. Äppelformade orangeröda, starka frukter. Tjockt och saftigt fruktkött som lämpar sig bäst att äta färska eller i salsa. Blå/lila blommor.
- Aji Cajamarca** (c. chinense)- Mörkt gröna blad, lätt vitdaggiga stammar, knubbiga oblongformade frukter som skiftar från omoget gröngul till lila till orange till vackert röd som mogen. Stark komplex fruktig smak.

Hot Lemon (c. baccatum)- En medelhet ganska tidig chili med doft och smak av citrus. Den mogna frukten är varmt gul och blir mellan 5-7 cm lång. En absolut favorit som jag odlar varje år. God i grytor, såser och salsa framförallt med fisk.

Jamaican Bell (c. baccatum)- klockformade mycket vackra frukter som skiftar från grönt till moget rött. Mild, frisk och lite syrlig smak.

Cayenne long slim (c. annum) - En het chili med långa smala lite vridna frukter som mognar i djupaste rött. Kan användas grön eller röd och passar bra att torka.

Aji limo rojo (c. chinense) - direktimporterad chili från fiskrestaurang i Lima, Peru där jag åt en av de mest fantastiska måltider jag någonsin har ätit. Denna röda chili är en standardchili i det peruanska köket, medelhet och fruktig som jag nu provar att odla för första gången. **NY**

Padron (c. annum)- Kommer ursprungligen från nordvästra Spanien. Kan skördas omogen och grön och serveras grillad eller stekt i olja. Smaken är fruktig och god och chilistyrkan varierar från frukt till frukt från mild till medelstark. En stående favorit i mitt kök.

Gorria (c. annum) - Medelstark chili med stor fruktighet från Baskien i södra Frankrike. **NY**

Leutschauer (c. annum) - Paprika från Slovakien. Tidiga tunnväggiga frukter. Mild mycket god paprikasmak, rikgivande. **NY**

Aubergine

Ophelia - Tidig miniaubergin. Frukter på ca 60 gram Kompakt växtsätt med dekorativt bladverk och riklig blom. Idealisk för krukodling i växthus, på balkong eller varma utelägen.