

Sortlista april 2019

Tomater

Rod blomme - En äldre sort av körsbärstomat från Danmark, rikgivande. Ger röda, mycket välsmakande mellanstora tomater. Ursprung fro-samlerne, Danmark.

Amish salad - röda, droppformade, mycket vackra och välsmakande tomater. Kulturarvssort från USA.

Moon glow - Mellanstora, orange mkt söta något sena fantastiskt goda tomater med ursprung från USA.

Ukrainian purple - Lila/svarta plommontomater, köttiga och söta. Veldig vackra och goda. Högväxande och rikgivande.

Bytje Serdtce - Röd hjärtformad mindre biffstomat. Mycket saftig och kryddig god smak. En stående favorit. Ursprung frosamlerna, Danmark.

ANAs bulgarske - Rosa, tidig och mycket välsmakande biffstomat med ursprung från Bulgarien.

Azoychka - Gul biffstomat, mycket rikgivande och aromatisk. Rysk kulturarvssort. **NY**

Brandy Wine yellow - Gul biffstomat, saftiga och välsmakande. Kulturarvssort. **NY**

Stupice - tidig och köldtålig mellanstor röd tomat med mycket god, saftig smak. Lämplig för frilandsodling. Ursprung från Tjeckoslovakien.

Sibirjak - snabbväxande, tålig tomat med stora röda väldigt smakrika frukter. Lämplig för frilandsodling. Ursprung från Sibirien.

Chili/Paprika

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.

Aji lima 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.

Aji Amarillo (c. baccatum)- gul, medelhet mycket aromatisk och fruktig smak. Används i det peruanska köket framförallt till ceviche och sallader. direktimporterad från samma fiskrestaurang i Lima

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 med tjockt och saftigt fruktkött som lämpar sig bäst att äta färska eller i salsa. Vackra 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.

O'Odham Chiltepin (c. annum var glabriusculum) - en vildväxande sällsynt chilisort som växer i Baboquivari Mountains i södra Arizona, USA. Ökenområdet kallas Tohono O'odham vilket betyder "ökenmänniskor" och anspelar på den grupp av indianer som har sitt ursprung i området. Plantorna är buskiga och kompakta och blir 30-60 cm höga medan diametern på de rundade frukterna kan variera från 2 mm till dryga centimetern. Intensiv, kryddig smak med inslag av rök. **NY**

Vampire (c. annum) - Mycket vackert, grönsvart bladverk och lila blommor som följs av svarta 8-10 cm långa frukter som mognar till blodrött. Tidig medelhet sort.

Shishito - (c. annum) - japansk, tidig, mild chilisort. God att grilla eller fritera grön. **NY**