

Sortlista maj 2022

Tomater 40:-/styck

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

Jamfi - Högväxande gul körsbärstomat från Ghana, rikgivande.

Yellow dragon - Fruktsmakande, liten gul rikgivande tomat. **NY**

Peruvian bush - Vild ursprunglig sort. Mycket liten röd körsbärstomat med buskigt växtsätt. Rikgivande. Lämplig för friland.

Annas Japanska - Mycket söt röd cherrytomat från Japan. **NY**

Rajölek - röd, rund, tidig medelstor körsbärstomat från Tjeckien. Rikgivande.

Bloody butcher - gammal amerikansk mycket tidig sort som ger mellanstora röda mycket goda frukter.

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

Ukrainian purple - Lila/svarta plommotomater, köttiga och söta. Väldigt vackra och goda. Högväxande och rikgivande.

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

Tibet apple - Gammal tomatsort som tros komma från Tibet. Tidig med buskigt växtsätt. medelstora, rosaröda goda frukter. Tjuvas ej. **NY**

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

Ananas - Plattrunda gul/oranga biffotomater med vacker ådring och söt syrlig smak. Kulturarv från USA.

Amana Orange - Röd/orange högväxande biffomat mild och söt med hög halt av tetra cis lykopen. Kulturarv från USA.

Nadja - Tidig orange biffomat. Raritet från Estland. Högväxande. **NY**

Chili 80:-/styck

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.

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.

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.

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

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

Chocolate Scotch Bonnet - bärformad chili som mognar från grön till chokladbrun med stark mkt speciell god smak. Ursprung Jamaica.