

Växtrikets Sortlista maj 2023

Tomater 45:-/styck

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

Black cherry - Långa, fyllda klasar med mörkt rödvioletta och saftiga körsbärstomater. Aromatisk, söt smak. **NY**

Moon glow - Mellanstora intensivt orange söta lite tropiskt fruktiga tomater. Kulturarvssort från USA.

Chocolate stripes - Mellanstora mycket vackra mahognyfärgade frukter med gröna strimmor. Djup, fruktig söt smak.

Valencia - Stor saftig och mycket aromatisk biffomat. Varmt orange både utanpå och inuti med fantastisk smak.

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

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

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

Marmande - Fransk biffomat som ger stora lite oregelbundna, åsiga, köttiga frukter med fantastisk smak.

Zlatava - Kulturarvssort med starkt orange mellansmå tomater med rött kött och söt saftig smak. **NY**

Stupice - Tidig och köldtålig mellanstor röd tomat med god saftig smak. Ursprung från Tjeckoslovakien.

Chili 90:-/styck

Hot Lemon - En medelhet chili med doft och smak av citron. En absolut favorit som jag odlar varje år. God i grytor, såser och salsa framförallt med fisk eller grönsaker.

Shishito - En japansk tidig mild tunnskalig vackert vågformad chili. Mycket god att grilla eller ha i grytor eller sallader. Äts med fördel grön.

Aji lima rojo - Direktimporterad från en fiskrestaurang i Lima, Peru där jag åt en fantastisk måltid och förärades en chili från köket som jag tog med hem. Rikgivande röd, fruktig, medelhet chili som passar till det mesta.

Brun 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.

Buena Mulata - Bär tidigt mängder av slanka, blanka mörkvioletta frukter som övergår i orange för att slutligen mogna i djupt rött. De kan avnjutas i alla stadier, men utvecklar sin fulla smak när den är helt mogna. Tydlig hetta. **NY**

Kryddväxter 40:-/styck

Kanelbasilika - Kommer ursprungligen från Mexico. Den har en intensiv doft och smak av kanel och passar speciellt bra i asiatiska rätter men även i efterrätter samt som te.

Thaibasilika "Siam Queen"- Orientalisk basilika med distinkt lakritsarom. Kraftfull smak som passar bra till asiatiska rätter, sallader och blandat med andra örter. Vackert växtsätt med purpur-röda blommor och ljusgrönt bladverk.

Basilika "Genovese" - Till färska tomater, pastarätter och som bas i pesto. Odlas med fördel i kruka.

Helig basilika "Tulsi" - En högt värderad ört i Indien där den anses helig pga dess många välgörande och stärkande egenskaper. Intas oftast som te men är också en vacker växt att njuta av.

Grön shiso/Perilla - Bladen har en speciell currylik smak och används färska eller torkade i soppor, sallader, inläggningar, tempura etc. Även frön och blomställningar kan användas.