



Hvert forår tænker jeg: Åh, det dumme drivhus – det er skyld i, at vi ikke kan tage på en lang sommerferie! Men når så sommeren kommer, er alle betænkeligheder væk.



◀ Klatreliljen, *Gloriosa superbar* 'Rothschildiana'

Tomaterne

Tomaterne starter jeg op i en velgødet, økologisk jord, dvs. en blanding af egen kompost og noget god muldjord fra køkkenhaven. Deri blander jeg 2–3 sække Champost og ca. en håndfuld komposteret kyllingegødning per tomat-/agurkplante. Hen midt på sommeren vander jeg lidt økologisk gødning ud i form af lupingødning og/eller komposteret kyllingegødning rørt op i vand. På den måde får jorden igen tilført ca. 1 håndfuld økologisk gødning per plante. Hen over sommeren ser jeg mig tilrette med gødningsbehovet, dvs. når – ja, helst inden – bladene bliver lysere og er knapt så friskgrønne, bliver der vandet lidt gødning ud.

Tomatsorterne

Vi dyrker ni forskellige tomatsorter i drivhuset. Tre af dem er **cherrytomater**. Her foretrækker jeg 'Favorita' F1 og 'Supersweet 100' F1 som de søde og 'Dark Red-Black' som den syrlige. Jeg har også prøvet andre cherrytomater, bl.a. den søde og orange 'Sungold' F1, der prises af mange, men den er for sød for min tand, og så revner den let og yder ikke så meget som de andre, jeg har.

Af **blommetomater** har vi kun én: 'Flavorino' F1. Den yder godt, har en sund vækst og smager dejligt krydret. Den er lidt fast i skindet og fremragende at grille/ovnstegte.

Cocktailtomater har jeg normalt kun en af, nemlig 'Gardener's Delight'. Ellers er de bedste, jeg her har prøvet, den orange 'Exota' og den gulgrønne 'Green Grape'. Den sidste klarer sig fint på friland. Jeg har også et par år haft den gulstribede 'Tigerella'. Den opfatter jeg mest som en kuriositet, men det skal der vel også engang imellem være plads til. Den har et sjovt udseende, men smagen er på det jævne.

Af **almindelige tomater** har vi hvert år 'Elin' F1 og 'Potentat', der begge er sunde og velydende. Jeg synes, 'Potentat' smager bedst. 'Potentat' er en gammel sort, som jeg er genbank for i foreningen Frøsamlerne. Den var i 50'erne og 60'erne gartnerens foretrukne drivhustomat fra A. Hansens Amagerfrø, men den gled i baggrunden, da sorteringsmaskinerne kom. Her begyndte frøfirmaerne at fremavle mere ensartede tomatsorter, som desværre også var smagsmæssigt dårligere. Af de almindelige tomater

synes jeg også godt om 'Gemini'. Den klarer sig fint på friland. Jeg har også afprøvet gule tomater, bl.a. 'Golden Sunrise' og den flotte, pæreformede 'Yellow Pear', men smagen for de to er ikke noget at skrive hjem om. Den gule cherrytomat 'Ildi' smager heller ikke af meget, så jeg fortsætter jagten på en smagfuld gul tomat.

Af **bøftomater** har vi i år kun 'Evergreen'. Den er velydende, bliver gullig-grøn, når den modner, og så smager den ret godt. Jeg elsker tomatbøf, men har haft svært ved at finde frem til den ideelle bøftomat. Den gamle amerikanske sort 'Brandywine' er smagsmæssigt fortræffelig, men den er noget ukonstant i ydeevne, og frugterne revner let. 'Black Russian' er en anden god bøftomat. Men jeg har ikke fundet frem til den ideelle bøftomat... Jeg har en idé om, at en tomatbøf skal være rød, når man skærer den igennem, så jeg er stadig på jagt efter en rød bøftomat, hvor både sundhed, smag og ydeevne er i top.

De fleste af ovennævnte tomatsorter kan købes som frø hos velassorterede frøhandlere, men 'Favorita' og 'Flavorino' kan ikke skaffes i små frøposer herhjemme... Disse frø sælges i Danmark kun til producenter og i store portioner. Jeg har hidtil købt dem som planter på Gartneriet Sønderbjerg i Lemvig. De kan også skaffes fra Gartneri Toftegaard ved Køge. Favorita-frø kan dog købes i små portioner fra Johnsons Seeds i England.

F1-sorter i det økologiske drivhus

Det kan måske undre nogen, at en frøsamler som jeg ikke nøjes med at koncentrere mig om de frøægte sorter, som man selv kan tage frø af, men også bruger F1-frø, der har en hemmelig kode for krydsning. Det er dumt at tage frø af en F1-plante, for det kommer der kun en masse forskellige krydsninger ud af, som slet ikke har F1-plantens styrker. Hvis man vil have F1-sorter, er man simpelthen nødt til at købe frø eller planter hvert år.

Mit valg af tomatsorter beror imidlertid på vurderinger af såvel smag som sundhed og ydeevne, og hvis en F1-sort her overtrumfer på alle tre områder, ser jeg ingen grund til ikke at dyrke den, blot man samtidig arbejder på at bevare de gode, frøægte sorter.



▲ Favorita (tv.), Dark Red-Black (th.) og Golden Sunrise (den gule bagerst).

Sommerglæder i drivhuset

AF ANDERS BECH, HAVESKRIBENT

▲ Fra juli måned tager produktionen i drivhuset for alvor fart. Her dagens høst.

Jeg glemmer det hvert år. Glemmer hvor skønt det er at have drivhus om sommeren. Lige indtil først i juni, hvor den første tomat er moden. Så henter jeg straks min frue, og så står vi der med hver sin halve tomat og smager, at det er sommer. Snart efter kan vi også høste agurker, peberfrugter, chili og auberginer og nippe af basilikummen.

Et par enkelte klatreliljer, *Gloriosa superbar* 'Rothschildiana', bliver der også plads til, men ellers er drivhuset her i sommerperioden mest fyldt med nytteplanter. Forskellige tomatplanter med frugter i alle størrelser, former og farver, violette auberginer og røde, violette, orange og lysegrønne peberfrugter og chili pynter op, samtidig med at de leverer råvarer til lækker sommermad. Joh, det skal nok blive en god sommer – takket være vores drivhus.

Udluftning er vigtig

Sidste sommer viste der sig ingen sygdomme eller skadedyr i tomaterne. Jeg tror, det skyldtes en god økologisk jord, en perfekt vanding (med slange ved behov og ved normalt kun at vande på jorden). Desuden sørger jeg for en god udluftning. De to store tagvinduer i det 8 m² store drivhus åbner automatisk, men desuden er to jalousivinduer på siden af drivhuset konstant åbne. På solskinsdage lader jeg døren stå helt åben, og fra midt i juli står døren også lidt åben om natten. Min erfaring er, at det nemmere bliver for varmt end for koldt, så der luftes godt ud hen over sommeren for at undgå for stor luftfugtighed, der kan medføre svampesygdomme, og for at undgå varmeskader på frugt og rødder.

DEN GODE SMAG
Vi har i nogle år afholdt blindsmagning af forskellige tomatsorter for at finde frem til de bedste. Se nærmere på på www.urtehave.dk. Der er også resultater af smagstests på www.gartneri-toftegaard.dk.



FRA VENSTRE: Ungarsk Rund, Lombardo og Apache

Capsicum

Chili, paprika og peberfrugt er tre navne for den samme plante, så lad mig her kalde den *Capsicum*, som er det videnskabelige slægtsnavn.

Capsicum planter jeg altid i potter. Ved sidste ompotning sidst i maj ender planterne i 10-liters-potter. Jeg sørger for en god, porøs, økologisk jord, som jeg selv blander af drivhusjorden fra sidste år, kompostmuld, lidt Champost, økologisk gødning og lidt ekstra kalk, idet det er min erfaring, at *Capsicum* gerne vil have en pH-værdi på ca. 6,5. Planterne står i potter, for så kan jeg, hvis de får lus (og det gør de som regel), flytte potterne udenfor og spule lusene af bladene med vandslangen. Sidste sommer kom luseangrebet først i juni og inden frugtsætningen. De fik en spuletur, og da bladene var tørre, blev de sprøjtet med insektsæbe. Det var åbenbart det, der skulle til, for jeg så ikke flere lus resten af sommeren.

De milde, søde

GOURMET Almindelig grøn peberfrugt, der skulle modne orange, men så længe har de aldrig fået lov at hænge hos os. Godt udbytte.

LOMBARDO Giver mange tynde, aflange frugter, der hurtigt modner røde. Pynter i drivhuset og i salaten. Smager næsten som slik.

SAMMY F1 Lysegrøn, 15–18 cm lange frugter. Giver mange frugter. Frisk og sprød i salater og på pålæg.

SWEET BANANA Minder lidt om 'Sammy', men har lidt større frugter. Meget velsmagende.

TEQUILA F1 Giver blåviolette frugter. Pynter vældigt i salatskålen.

Førhen har jeg nøjedes med at spule, men da har det krævet to-tre spulinger i løbet af sommeren.

Normalt plukker vi de første frugter sidst i juni og har derefter en overvældende høst gennem sommeren.

Der findes flere arter af *Capsicum*, og inden for hver art er der igen utrolig mange forskellige sorter. Vi havde 10 forskellige sorter året før, og de ni af dem var vi så tilfredse med, at vi gerne ville have dem igen i år, men jeg bliver jo som regel fristet til at prøve nye, spændende sorter. Det er et problem, for vi har ikke plads til mere end 15 potter i alt, og de bedste vil vi jo gerne have mindst to eksemplarer af. De fleste af de *Capsicum*-sorter, vi har prøvet, er fra arten *Capsicum annuum*, men vi har dog også prøvet et par sorter fra to andre arter. Jeg nævner her de sorter, som vi synes har været særligt vellykkede.

De stærke, krydrede

CHOKOLATE CHERRY En rund, tykkødet chili, der modner til chokoladebrun. Smager mildt og er fin sammen med ost. Ligeledes god at snitte i salatskålen.

ANAHEIM Aflange grønne frugter, der modner røde. Forholdsvis mild i smagen, men dog med lidt styrke.

CZEKOSLOVAKIAN BLACK Smukke, sorte frugter, der modner røde. Noget stærkere.

UNGARSK RUND Rund, grøn frugt, der hurtigt modner rød. Den stærkeste af de tre og skarp nok for de fleste – også til chili con carne. Den er vi meget glade for. Vi bruger den også til squashsuppe og -salat.

CAPSICUM-FRUGTERS

STYRKE måles i enheden scoville startende med nul for 'Gourmet', ca. 1.000 for 'Anaheim' og 300.000 og mere for de allerstærkeste. Ofte ser man dog en inddeling med en skala fra 0 til 11, hvor 0 er de mildeste og 11 de stærkeste. 'Apache' har styrke 5, 'Aji Amarillo' styrke 7, og den er for mig så stærk, at det somme tider gør ondt. Så vi er meget forsigtige med en 'Habanero', som er styrke 10. Jeg forestiller mig, at en frugt med styrke 11 vil brænde, som det brænder i helvede.

De meget stærke

APACHE Lav, kompakt plante, der giver en masse små, men stærke frugter, der hurtigt modner røde. En smuk plante, der giver masser af krydderi på lille plads.

AJI AMARILLO Alle før er af arten *annuum*, men denne er af arten *baccatum*. Flot frugt, der modner orange. Meget aromatisk frugtaroma. Bliver desværre en stor plante, der fylder meget i drivhuset.

De mega stærke

HABANERO Denne er af arten *chinense*. En flot, lille, foldet frugt, der modner orange. Smagen er god med en frugtagtig aroma, men vær forsigtig med den.



▲ Potter med *Capsicum* (peberfrugt/chili) og aubergine er her flyttet uden for drivhuset for at blive spulet. Med en kraftig vandstråle spules lusene af bladene. Herefter sættes potterne igen ind i drivhuset, hvor de evt. får en sprøjtning med insektsæbe.

Agurker

Agurkerne bliver sået sent og bliver derfor også plantet lidt sent ud i drivhuset, ca. 1. juni, men vi når alligevel at høste flere agurker, end vi kan spise, i juli. Der er tale om en 'Futura' F1 og to miniagurker af sorten 'Rawa' F1.

Som regel når der ikke at komme spindemider i løbet af de tre sommer måneder. Agurkerne står i bundløse potter og er plantet ud i bedet i disse potter, så potten rager halvt op over jordoverfladen. På denne måde holder jeg rodhalsen lige over jordoverfladen i potten, idet jeg ikke vander i potten, men kun på jorden uden for potten. Dette gør jeg for at forebygge rodhalsråd.

► *Futura F1*

