

FRØSAMLERNE



**Frøliste foråret 2017**

## Introduktion

---

Frølisten er vores vigtigste forum for at udbrede de gamle sorter, og redaktionen håber, mange vil få lyst til at erstatte nogle af de indkøbte sorter med gamle, velprøvede sorter fra denne liste. Der kommer også i år en efterårsliste med især løg og hvidløg, podekviste og vintergrøntsager.

## Forkortelser og andre underlige tegn.

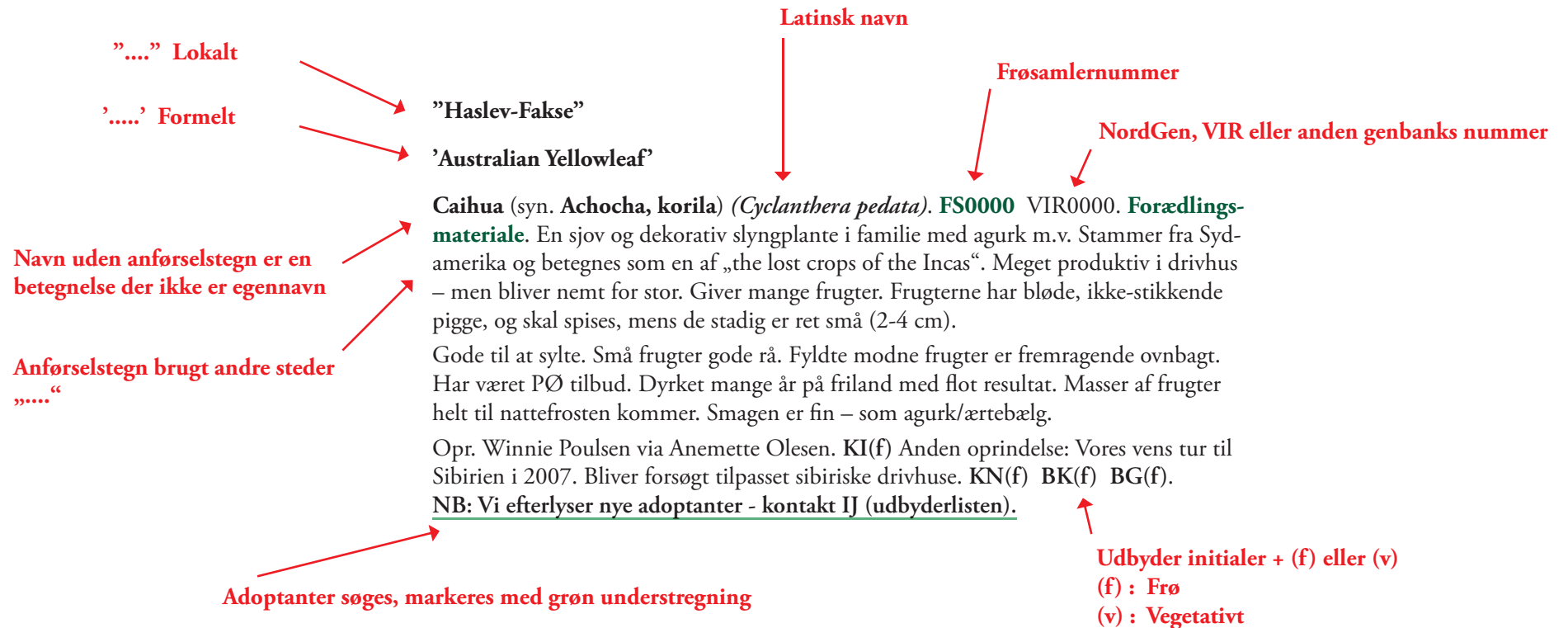
FS	Betyder Frøsamlerne
' '	Omkring navnet betyder, at her er tale om et handels-navn
” ”	Omkring navnet betyder, at her er tale om et lokalt navn (kaldenavn) f.eks. ”Ingrids gulerødder”
*	Nye sorter i år
<b>FS0000</b>	Nummeret er med til at identificere vores sorter, og mindske risikoen for sammenblanding af sorter med næsten identiske navne Nummeret står i vores database med over 600 sorter Find dem på frøsamlernes hjemmeside: <a href="http://www.froesamlerne.dk">www.froesamlerne.dk</a> Accession betyder egentlig del af samling. Her betyder det en post i vores samling. Vi bruger det om en indsamlet plante og dens efterkommere.
NGB	Nordisk Genbank, nu NordGen. Forkortelsen står foran deres accessionsnumre.
PØ	Landsforeningen Praktisk Økologi (se mere på <a href="http://www.oekologi.dk">www.oekologi.dk</a> )
VIR	Vavilov Research Institute (russisk genbank)
(f)	Frø – prisen er 15 kr. pr. sort
(v)	Vegetativt formeret materiale – prisen er 25 kr. eller 40 kr pr. sort

**Bemærk:** de sidste forkortelser ved sortbeskrivelsen er avlerens initialer, se evt. afsnittet: Sådan bestiller du.....

---

**HUSK: at bruge Frøsamlernes accessionsnumre (FS0000)  
hver gang en sort udveksles!**

## Sådan læser du Frølisten....



## Læs dette inden du bestiller...

---

**Det er** kun medlemmer af Frøsamlerne, der må bestille og modtage sorter her fra listen. Du kan melde dig ind i Frøsamlerne via hjemmesidens forside, klik på: [bliv medlem](#).

- 1** Find det, du ønsker, her i listen.  
(f) eller (v) fortæller om det er frø eller vegetativt materiale (løg, knolde m.m.)
- 2** Find navn og adresse på udbyder i udbyderlisten, som kun medlemmer får tilsendt. De sidste bogstaver f.eks. NC(f) er udbyderens initialer og her er tale om frø.
- 3** Ring, mail eller send dine ønsker til udbyder. Angiv altid omhyggeligt sortsnavn og FS-nummer, så det bliver helt entydigt, hvad du ønsker. Og husk at oplyse din postadresse!
- 4** Send penge. 15 kroner pr. sort frø. 25 eller 40 kroner pr. vegetativ sort – inklusive alt porto, pakning osv. I enkelte tilfælde mere, hvis forsendelsen er tung. Hvis du er i tvivl, så spørg – ellers regn med standardtaksten der står herover. Betalingsmetoden aftales med udbyderen. Almindeligvis bankoverførsel eller mobile-pay.

## Så meget får du....

Du får som regel frø nok til, at du kan lave planter nok til at fortsætte sorten. Mange hvis det er fremmed- bestøvere, færre hvis det er selvbestøvere. Men mængden vil selvfølgelig også afhænge af, hvor meget frø udbyderen har, og hvor mange bestillinger, de skal fordeles på.

---

**HUSK: jo hurtigere bestilling,  
jo større sikkerhed for at få dine ønsker opfyldt !**

## Sådan adopterer du...

---

Vi arbejder på at sikre vores sorter ved, at der er mindst 2 adoptanter for hver af de sorter, som Frøsamlerne har et særligt ansvar for (= vores „adoptionssorter“).

- 1** Find den plante, du har lyst til at prøve kræfter med.
- 2** Følg derefter anvisningen i afsnittet: Sådan bestiller du.
- 3** Kontakt koordinatoren for din sort – enten om foråret eller efter en sæsons afprøvning.

Det kan være en god idé at prøve en sort for at se om du kan li' den – og derefter kontakte en koordinator for at blive adoptant eller, hvis du har lidt erfaring med afgrøden, kan du lave en aftale om adoption med det samme. Se koordinatorerne her: <http://www.froesamlerne.dk/fr-samlerne/koordinatorerne>.

Som adoptant skal du dyrke sorten til eget brug, tage frø af den, og dyrke den igen. Du er ikke forpligtet til at tilbyde frø på Frølisten, bortset fra nogle sorter, hvor vi er afhængige af adoptanterne for at kunne tilbyde frø til andre. Tal med koordinatoren om det.

Det er vigtigt, at du fortæller koordinatoren, hvis du stopper dyrkningen, så han/hun kan finde en afløser og på den måde sikre sorten. Det gælder også, hvis du alligevel ikke kommer i gang med at dyrke, eller hvis du ikke er glad for sorten. Det er jo svært at passe et „plejebarn“, man ikke selv kan li'.

Koordinatoren for den pågældende plantegruppe vil normalt henvende sig ca. en gang om året for at høre, hvordan det går. Det er vigtigt for os at vide om vores „back-up“ fungerer, og om der er frø nok til nye adoptanter.

Men du er også velkommen til selv at ringe/maile for at prale med dine resultater.

---

**HUSK: Jo flere der dyrker en gammel sort,  
jo mindre er den truet af udryddelse !**

## Hvad nu hvis frøene ikke spirer....

---

Hvad hvis frøene ikke spirer, eller planterne er forkerte i forhold til beskrivelsen?

Det sker vi laver fejl. Det gælder alle. Men det er vigtigt at vi er ærlige om det, og at vi får det at vide, når vi gør det. Ellers kan vi ikke rette dem.

Så hvis du får noget frø, som ikke er ok, er det vigtigt, at du melder tilbage til den person, du har bestilt hos.

Men inden du gør det, bør du gå ind på Froesamlerne.dk og klikke på Forum nederst på forsiden. Der er en rubrik der hedder ”Fejl i frø” – det kan være at der allerede er postet noget om problemet der.

Lad udbyderen skrive noget om det – lad være med at lægge det ud på Forum selv. Udbyderen er den eneste, der ved, hvad problemet kan være!

## Dokumentation

Husk at notere så meget som muligt om en ny sort du prøver:

Hvornår og hvordan den er sået. Hvordan har den stået. Skadedyr. Plantens udseende, farve, højde osv.

Hvornår starter høsten, hvornår modner der frø og hvornår holder den op med at give udbytte.

Dels for at se om det er det rigtige materiale, dels fordi vi altid mangler præcise observationer af vores sorter.

Jo flere jo bedre!

**Prøv noget nyt  
Adoptér en plante**

## Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion, forkortelser og andre underlige tegn</b>	<b>side</b>	<b>2</b>
<b>Sådan læser du Frølisten</b>	<b>side</b>	<b>3</b>
<b>Sådan bestiller du</b>	<b>side</b>	<b>4</b>
<b>Sådan adopterer du</b>	<b>side</b>	<b>5</b>
<b>Hvad hvis frøene ikke spirer</b>	<b>side</b>	<b>6</b>
<b>Agurk og Græskar</b>	<b>side</b>	<b>8</b>
Agurk, Agurkeslægtninge		
<b>Bladgrønt</b>	<b>side</b>	<b>9</b>
Amarant, Bladbede, Havemælde, Havesalat, Vårsalat, øvrige (krydrede blade, se under Krydderurter)		
<b>Tomater m.m.</b>	<b>side</b>	<b>10</b>
Tomater, Peberfrugt/Paprika/Chili (s.13), Physalis arter, Tomatslægtninge i øvrigt (s.15),		
<b>Kål</b>	<b>side</b>	<b>15</b>
Sibirisk kål, Havekål		
<b>Rodfrugter</b>	<b>side</b>	<b>15</b>
Cikorierod, Gulerod, Havrerod, Jordskok, Kartoffel, Beder, Selleri, øvrige rod- og knoldvækster,		
<b>Løg</b>	<b>side</b>	<b>17</b>
Kepaløg (inkl. Skalotteløg), Porre, Hvidløg, Andre arter NB: Løg, hvor bladene anvendes – f.eks. purløg og pibeløg – findes i afsnittet Krydderurter		
<b>Bælgfrugter</b>	<b>side</b>	<b>18</b>
Havebønner, Ærter (s. 21), Andre bælgplanter (s. 24) Pralbønner, Sojabønner, Valske bønner, Øvrige		

## Indholdsfortegnelse fortsat

<b>Korn</b>	<b>side</b>	<b>25</b>
Amarant, Byg, Tritordeum, Havre, Hirse, Rug,		
<b>Frugttræer</b>	<b>side</b>	<b>27</b>
Citron, Figen, Vin		
<b>Medicin-, duft og farveplanter</b>	<b>side</b>	<b>27</b>
<b>Krydderurter</b>	<b>side</b>	<b>28</b>
Fennikel, Havekarse, Koriander, Krydderløg (bladløg), Persille, øvrige		
<b>Prydplanter</b>	<b>side</b>	<b>30</b>
Morgenfrue, Valmuer, Tagetes, øvrige		
<b>Vilde planter</b>	<b>side</b>	<b>31</b>
<b>Potteplanter</b>	<b>side</b>	<b>32</b>
<b>Adresser på de udbydende frøsamlerne</b>	<b>side</b>	<b>33</b>
<b>Om forsidenes fotos</b>	<b>side</b>	<b>34</b>

### Redaktionsgruppen 2017

Opdeling og opsamling af 2016 listen: Merete Juul      Botanisk korrektur: Søren Holt & Gert Poulsen  
1. korrektur: Gitte Rugbjerg      2. korrektur: Rikke Haulund & Juana Knauer  
Billeder: Brian Krause  
Koordinatorerne har skrevet om adoptioner      Layout og grafik: Jytte Yde  
Tovholder: No Crossland      40 frøsamlere har bidraget med frø og tekst

**Tak til alle**

## AGURK OG GRÆSKAR

### Agurk (*Cucumis sativus*)

'**Beit Alpha**' **FS0575** En lille salatagurk, med tynd mørkegrøn skal. Sprød, sød og saftig, og uden risiko for bitterhed. En type agurk, der oprindeligt kommer fra Mellemøsten.

Opr. Frøposen. **FP(f)**

"**Suyo Long, Hegnstrup Stamme**". Let at dyrke i drivhus, og er hårdfør, ikke mindst overfor spindemider.

Lang agurk med pigge der dog nemt stryges af, og virkelig velsmagende.

Opr. salatagurk som hed 'Soyo Long' fra Frøposen. Dyrket på Hegnstrup i mange år, og har nok flyttet sig en del genetisk. **AC(f)**

### Agurkeslægtninge

**Caihua** (syn. **Achocha, korila**) (*Cyclanthera pedata*). En sjov og dekorativ slyngplante i familie med agurk m.v. Stammer fra Sydamerika og betegnes som en af „the lost crops of the Incas“. Meget produktiv i drivhus – men bliver nemt for stor. Dyrket mange år på friland med flot resultat. Masser af frugter helt til nattefrosten kommer.

Frugterne har bløde, ikke-stikkende pigge, og skal spises, medens de stadig er ret små (2-4 cm). Gode at sylte. Små frugter gode rå. Fyldte modne frugter er fremragende ovenbagt. Smager i retning af agurk eller ærtebælg. I PØ og hos Anemette Olesen kaldes planten Achocha.

Det er vigtigt at notere sig, hvem man bestiller frø hos, da der er flere Caihua-sorter i omløb i Frøsamlerne. Oprindelse Winnie Poulsen via Anemette Olesen. **KI(f) JM(f)**

'**Siam**' (*Cucurbita ficifolia*). **FS0480** Hos flere avlere er den vokset op i træerne – den største „træfrugt“ var på 11 kg.

Kulsorte frø og hvidt meget fibret kød. Kaldes i Asien 'Shark fin melon' og bruges i hajfinnesuppe i stedet for hajfinner. I Mexico bruges blomster og friske skud i salat. I Spanien bruges kødet til en gennemsigtig „englehårs“-marmelade. På høsttidspunktet det 1. efterår var der ingen frø el. smag. 1 1/2 år efter var frøene sorte og kødet meget velsmagende. Fra Théa Michel i Belgien via Søren Holt. **IV(f) AN(f)**

## BLADGRØNT

### Amarant (*Amaranthus tricolor*)

'**Garnet Red 500**'. Spektakulær mørkerød. Stammer fra Nickys Nursery Ltd. **KI(f)**

### Bladbede (*Beta vulgaris*)

**Bladbede. FS0045 Forædlingsmateriale** Alices spontanhybrid – sandsynligvis sølvbede x hvid rødbede. Opdaget ved juletid 2004: 2 fuldkomne friske skønheder. Ren mellemgrøn, lav, bred (rosetformet), næsten uden stængler, enormt ydende. Top delvis vinterfast, roden vinterhårdfør. Kan sås når som helst, men først fra juni hvis man vil være sikker på at den overvintrer.

Fået af Alice Ellingsen i 2006. **MT(f)**

"**Engelsk spinat fra Hvidkilde**". **FS0047** Ligner "Perpetual spinach" – har mere runde blade og lidt mindre vinterholdbarhed.

Ikke egnet til de mange opskrifter med tykke stængler (sølvbeder). Bladene er bløde. Slægtsbladbede; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg, hvortil sorten oprindeligt er importeret fra England. **IJ(f) KI(f)**

"**Evighedsspinat**" (syn. *Perpetual spinach, Spinach beet*). **FS0638** Et godt alternativ til spinat. Giver grønt hele sommeren og i milde vintre også hele vinteren. Opr. fra Frøposen. **BE(f)**

### Havemælde (*Atriplex hortensis*)

Der er flere medlemmer af Frøsamlerne, der har havemælder med lyse blade, og de er ikke alle af samme oprindelse. Det er derfor særlig vigtigt at notere sig FS nr., og hvem man får frø af, når man bestiller en gul eller gyldengrøn mælde.

"**Gul havemælde**". **FS0041** Tidlig, mange lysegrønne blade. Gammel tysk handelssort. **EM(f)**

"**Gyldengrøn havemælde**". **FS0568** 2 meter høj med kæmpeblade, meget delikat. Oprindelse: Bernd Horneburg, Thüringen, Tyskland. **FP(f)**



”**Harres Mælde**”. **FS0478** Meget frodig med overraskende store, lækre vaflede grønne blade. Blev traditionelt sået sent efterår og får da meget tidligt høstklare blade, men kan også sagtens sås forår.

Meget gammel familiesort fra Sønderjylland. IJ(f)

”**Havemælde fra Bornholm**” Frodig og nogle af bladene bliver ualmindelig store.

Målte blade helt op til 25 x 20 cm. Anvendes til salat og som spinat.

Oprindelse; Frank Erichsen, Kastanjegården på Frø-popup på Nørrebro. Det er den havemælde, som Frank i en udsendelse kaldte for spinat. Han var til åbningen af Frø-popup, og havde frøene med. Jeg spurgte, hvor den kom fra, og han fortalte, den var fra Bornholm. KI(f)

”**Lille Næstved Skole**”. **FS0042** Almindelig grøn havemælde, meget fin kvalitet. Går i blomst sent og er lav og busket i væksten. NP(f) NC(f)

”**Rød havemælde**”. **FS0040** Meget dekorativ, både i haven og i salatskålen.

Opr. frøsamler i Australien 2002. IJ(f) KI(f) EM(f)

## Havesalat (*Lactuca sativa*)

### Salathøst problemer:

Der har generelt været store problemer med høst af salatfrø i år. Hvis nogen har haft gode erfaringer vil Karen, vores salatkoordinator, gerne høre om dem.

Der mangler adoptanter til hovedsalaten 'Liller' – se beskrivelsen nedenfor.

[Henvendelse til Karen: rims3@mail.dk](mailto:rims3@mail.dk)

’**Arap Saçi**’. **FS0014** Egebladssalat, men med struktur som romersalat.

Fin til udplantning, står længe før stokløbning. Velsmagende.

Navnet betyder arabisk hår.

Fra tyrkisk familie bosat i Danmark. Stammer fra Bursa – en provins i Anatolien. BG(f)

’**Baquieu**’. **FS0564** Gammel sort fra Frankrig. Muligvis synonym med 'Erstling' – meget omtalt ældre tysk sort. Kraftig og tidlig sort. Særligt god til de første og sidste afgrøder. Mørkegrønne relativt tætte hoveder med bronzerødt anløbne blade.

Særdeles fin smag.

Opr. en af de „ikke EU godkendte sorter“ fra det franske frøfirma „Le Biau Germe“.

FP(f) MJ(f)

’**Kasseler Stränk**’. **FS0039** Bindsalat, meget velsmagende sprød salat. Løber næsten altid i stok, men det hele kan spises.

Opr. fra „Den gamle Gartner“. FP(f)

’**Liller**’. Hovedsalat med meget store, noget løse hoveder. Grøngule, bukledede blade.

Minder om sorten 'Maikönig'. FP(f)

’**Nisa**’. **FS0654** VIR-1832. Havesalat. Store flotte og tætte hoveder med en meget stor, lys midterkerne. Kan minde om Hjerter Es, men der er alligevel stor forskel. Bladene er mindre bløde, og den får en tættere og større midterkerne af lækre, sprøde blade.

En af de repatrierede fra Vavilov genbank, fået i 2011. CJ(f-NB spiretest mangler!)

KB(f)

’**Outredgeous**’. **FS0543** Smuk mørkerød romersk salat, med lange, smukke, men lidt løse hoveder. Navnet er et ordspil på rød + „oprørende, skandaløs“.

Oprindelse: Frank Morton of Wild Garden Seeds, USA via Seed Ambassadors i 2006.

LT(f)

## Vårsalat (syn. *Feldsalat*) (*Valerianella locusta*)

’**Dunkelgrüner vollherziger**’. **FS0577** Sås i aug.-sept., og man har i milde vintre salat hele vinteren. Sikker vintersalat i drivhus. Eller sås på friland i marts, til tidlig forårs-salat. Mild med let mynteagtig smag. God i blandede salater.

Oprindeligt FDB-frø. UH(f) BE(f)

## Øvrige

**Asparges** (*Asparagus officinalis*). Frø fra egne vel ydende grønne asparges, har selv lavet nye planter af frø herfra. ME(f)

**Hosta, dug-** (*Hosta sieboldiana*). Staude der trives godt i halvskygge, og behøver fugtig bund. Den største hosta-art, og spiselig. Frøene kan sås så tidligt som muligt i foråret i fugtig jord. Vejledning i såning kan man se hos Albinus frø og hos dansk Hosta selskab.

Høst op til 30-40% af de faste skud i maj måned. Planten skal lige have et par år før der høstes. Smager som en mellemting mellem porrer og asparges. Anvendes blandt andet i salat og i wok-retter. Frø fra egne planter, der burde være sortsrene, da der ikke andre hosta i nærheden. **AØ(f)**

**Kardon** (*Cynara cardunculus*). Nær slægting til artiskok. Dekorativ blomst og blomsterstande, 1-2 meter høj. Forårsskuddene er bitre men velsmagende. Kan bleges. **NP(f)**

**Portulak** (*Portulaca oleracea*). **FS0643** God både i drivhus og på friland. Meget lækker, sprød og meget vitaminrig. Bladene lækre i salat, stænglerne kan syltes som surt. Gammel kulturplante, denne kommer fra en økologisk gartner på grønttorvet i Odense i 2003. **MT(f)**

**Spinatranke** (*Hablitzia tamnoides*). Flerårig slyngplante (2-3m). Frøene skal muligvis have en kort kuldeperiode (en uge i urtepotte i køleskabet) for god spiring; men frø af nogle accessioner spirer fint uden stratificering. Man spiser bladene om foråret som spinat. Fra Stephen Barstow igennem Naturplanteskolen. **IJ(f)**  
Opr. fra Celina Zetterstrøm. **FP(f)**

**Spiselig Krysantemum** (*Glebionis coronaria* syn. *Chrysanthemum coronarium*). Blomster gule og hvide. Stor plante. Bladene anvendes i wok, blomsterne i salatskålen. **ME(f)**

**Stolt Henriks Gåsefod** (*Chenopodium bonus-henricus*). **FS0056** Flerårig gammel køkkenurt. Bladene kan bruges som spinat, blomsterknopperne kan svitses i smør, skuddene kan bruges som asparges. **BE(f)**

**Træspinat, "Magentaspreen"** (*Chenopodium giganteum*). Elegant plante, op til 2-3 m høj med blade, der er magentarøde inde ved stænglen og grønne længere ude. Spinatplante (som havemælde) eller i salat. **IN(f)** **KI(f)**

**Vinterkarse** (*Barbarea verna*). **FS0059** Mørkegrøn bladrosset. 2-årig vintergrøn, kan høstes en stor del af året. Planten sår sig selv. Engelsk handelssort via LT. **UH(f)**

**Vinterportulak, sibirisk** (*Claytonia sibirica*) Lille urt der sår sig selv. Dekorativ også i krukke, blomstrer hele sommeren og efteråret med lyserøde blomster. Hele planten er spiselig, bladene gode i salat, Opr. fået på plantemarked i Køge. **KI(f)**

## **TOMATER M.M.**

### **Tomater (*Solanum lycopersicum*)**

Tomatplanter har forskellige vækstformer. De sorter, vi normalt dyrker i drivhus, kan beskrives som rankende, med ubegrænset længdevækst – på engelsk „indeterminate“. Tomatsorter til friland er ofte, men ikke altid, busktomater – på engelsk „determinate“ Der er forskel i knibning – se Havenyt.dk for en god forklaring. De fleste sorter på denne liste er indeterminate, selvom det ikke altid angives. Hvis det er en busktomat er det oplyst. Der findes også mellemformer, der er noteret som sådan.

**'Anna Aasa'**. Fin rød rund cherry som giver et meget fint afkast, vejer ml. 20 og 43 gram hos mig. Jeg havde den i potte i drivhuset. Har en god tomatsmag. **LH(f)**

**"ANAs bulgarske"**. Lyserød bøftomat, tidlig og meget velsmagende. Et stort hit på vores stande. Fra Anette N.A. via „Havenyt“. Hendes nabo i Hillerød har hjembragt den fra Bulgarien for mange år siden. **LT(f)**

**"Bernts små söta"**. Små og søde, bliver røde og vejer ml. 8 og 18 gram. Drivhus. Oprindeligt fra SESAM. **LH(f)**

**"Black cherry"**. **FS0532** Lille sort-rød/lilla tomat med lang sæson. Middel udbytte, men til gengæld med en utroligt kraftig og god smag. Modtagelig for kartoffelskimmel. **MJ(f)**

**'Black Roma'**. Blommetomat, som er rødbrun, 26-32 gram, har den typiske Roma-facon, giver rigtig godt, er god til salater. Drivhus. **LH(f)**

**"Blomme, rød usn.2"**. **FS0065** Favorit ved årsmødets besøg på Hegnstrup i 2005. Rigtig god smag. **AC(f)**

**'Bloody Butcher'**. **FS0544** Kartoffelbladet, med mellemstore frugter, og absolut blandt de tidligste – tidligere end f.eks. Matina og Stupice. Kun Katja kan slå den i mit drivhus. Meget god smag. Gammel amerikansk sort **LT(f)**

**"Bytje Serdtce"**. **FS0557** Rød bøftomat med gul nakke, hjerteformet. Denne tomat er god saftig med krydret smag. Flot tomat med godt udbytte. Har kun prøvet den i drivhus. **IN(f)** **FP(f)**

'**Casino Chips**'. Rød rund cherry, dejlig sommersmag, meget fint udbytte, 19-25 gram. God til salater. Drivhus. LH(f)

"**Cassady's Sunrise**". Alle "Sweet Cassady"-varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen. Denne gulgrønne variant er sød og med et strejf af bredbladet persille i smagen. Variant af sorten "Sweet Cassady", er frembragt af Tom Wagner, Ohio, USA. KB(f)

'**Cherry Roma**'. „Lillesøsteren“ til 'Black Roma', 3-11 gram, men giver rigtig mange, er drivhus-slik, et must i min dyrkning hvert år. Drivhus. LH(f)

'**Chocolate Stripes**'. **FS0545** Mellemstørrelse, brunlige frugter med gul-grønne striber. Fin smag. Gave fra medlem af SSE. LT(f) MJ(f)

'**Chokomato**'. Brunlig tomat jeg har dyrket flere år, også et must for mig, planten er meget sund, får meget sent skimmel, selv om den er omringet af andet med skimmel, skindet er meget fast og skinner som er det poleret, fantastisk flot tomat. Vejer 82-88 gram, skal startes lidt tidligt, da den er meget sen til at komme i gang, bliver til gengæld ved længe, så der alligevel kommer et godt udbytte. Drivhus. LH(f)

'**Cuban Flower**'. En busktomat, der er en lidt sen starter, men som man kan høste tomater fra helt hen i november. Selv om det er en busktomat, skal den knibes (intermediær form) og højden er 120-130 cm.

Det er en stor, rød-orange lidt buklet tomat, som er meget velsmagende. Størrelsen varierer fra MEGET stor (næsten 1 kg), til omkring 500 gr.

Oprindelse: Tomaten blev udbudt af The Real Seed Catalogue (UK) i 2011, hvor de beskrev den således: „En traditionel sort fra Bulgarien (!) dette er en fantastisk stor bøftomat. Oprindeligt fundet af Frederick Denny. Meget sjælden, kan måske aldrig fås igen – gem dine egne frø, hvis du kan lide den.” Så det har jeg gjort. EV(f)

'**Dancing with smurfs**'. („Danser med smølfer“, fra den amerikanske animé TV-serie „South Park“). Cherrytomater, middelsen høst, godt udbytte. Stænglerne har et strejf af lilla, tomaterne er så mørklilla (hvis de får solskin) at de ser sorte ud når man først får øje på dem. De får gradvist et rødligt skær og ved modenhed er ca. 1/2 mørkerøde, 1/2 stadig næsten sort.

Ikke ret søde og jeg synes heller ikke at mine havde en stærk tomatsmag, men jeg vil dyrke dem igen alene på grund af udseendet.

Endnu en Tom Wagner-forædlet tomat. LT(f-2015)

'**Dansk Export**'. Tidlig tomat, rød ved modenhed og rund til fladrund i formen. Ensartede tomater, 64 gram. Drivhus eller udendørs. Dansk tomat fra 1912. Opr. Weibull. LH(f)

"**Ditte**". Yderig orange tomat. Frø oprindeligt fra tomat fra Tjekkiet. Hjembragt af Ditte. ME(f)

'**Emerald Cherry**'. Sjøv cherrytomat med speciel farve, burde være grøn, men farven er nærmest lys orange på den ene halvdel, og går over i en grønlig på den anden halvdel, sådan en flydende overgang. Smagen var rigtig fin, lidt syrlig, og udbyttet også fint, 23-32 gram. Drivhus. LH(f)

"**Estisk Gul**". **FS0007** Frugter i druestørrelse, store klaser med op til ca. 100 blomster. Mest til drivhus, kan også dyrkes på friland på beskyttet sted. Fået af ældre russisktalende dame i den store markedshal udenfor Tallinn i 1993. Doneret til HSL, hvor den er brugt som „heirloom (arve-) variety“ i projektsamlinger til skolehaver. LT(f)

'**Fleischtomate, kartoffelblättrige Tiefgefurchte**'. Kartoffelbladet rød bøftomat, rankende (indeterminate). Opr. G.Bohl. IN(f)

'**Gardeners delight**'. Frugter i blomkestørrelse, røde middelstore klaser, middelkraftig vækst, skal nippes. Utrolig kraftig tomatsmag sammen med stor sødme. Beskyttet friland eller drivhus. Handelssort LT(f)

'**Goldfisch**'. Aflang 7 cm gul tomat, salat-tomat. 61-64 gram, drivhus. LH(f)

'**Green Giant**'. Bøftomat, kartoffelbladet, modne frugter er lime-grønne. Velsmagende. Oprindelse: Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af SSE. LT(f)

'**Green Grape**'. **FS0078** Mellemting mellem busk og rankende (indeterminate) form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør bindes op. Frugterne er på størrelse med en lille blomme, gulgrønne som modne, smaragdgrønne indeni. Drivhus el. beskyttet plads. Sød smag, og smager også af umami – som mange af de grønfrugtede tomater. Anvendes i salater og som halverede, grillet i ovn. Oprindeligt fra USA, forædlet af Tom Wagner. EM(f)

”**Grøn-gul pæretomat**”. Store klaser af pæreformede, grønne og gulstribede frugter, som er ca. ”normalstørrelse”. Den var især god sidst på sæsonen.

Mindre syrlighed og mere sødme end ’Green Zebra’.

Stammer fra en gavepose fra Camilla Plum. Sorten er en variant af ’Green Zebra’ MJ(f)

”**Gul Karna Majs miniblomme**”. Gule, større end cherrytomater, men mindre end blommetomater. Ca. på størrelse med dadler.

Meget søde frugter med kraftig tomatsmag. Fra Karna Majs have – men nogle af os har en rød og nogle en gul variant. Denne gule er en ”must have”. LT(f)

”**Gul pæreformet**”. Lille tomat, meget mild og børnevenlig, sund plante med mange frugter.

Oprindeligt: Vilvorde planteskole. LR(f)

”**Gul Ukrainsk Kæmpe**”. Stor citrongul tomat med orange anstrøg ved stilken, når den er moden. Frugter på 200 g er almindeligt, større forekommer. Stort udbytte i drivhus. Meget saftig, sød og aromatisk.

En af 6 tomatsorter, som blev bragt til Danmark af Ludmilla fra Ukraine. KB(f)

’**Guldkrone**’. Gul cherry med fantastisk fin sød smag, også en gangen gennem flere år hos mig, mange synes ikke gule tomater er gode, men jeg kan nu godt lide dem, og dette er en, der topper listen, 7-8 gram, drivhus. LH(f)

”**Gule kinesere**”. Gul, stor blommetomat. Frø opr. fra kinesisk ven. ME(f)

’**Harbinger**’. **FS0081** Fin efterårstomat, der kan gemmes til vintermodning.

Fra Frøsamlersforening. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog Royal Horticultural Society’s præmie. EM(f)

’**Huong Vuong**’. Flot rød, rund tomat, middeltidlig, 176-245 gram. Drivhus. LH(f)

’**Indigo Rose**’. Blåsorte tomater i lange klaser. Meget frugtbar i drivhus. Lidt sen i koldt vejr, men eftermodner godt i en skål indendørs. Den blåsorte farve udvikles ved sollys i skindet, under skindet er det en rød tomat.

Oprindelse: Rose Marie Nichols Mc Gee i Oregon, USA. ME(f)

”**Ingrids cherrytomat**”. Små røde frugter på meget lange stilke. Søde og aromatiske, revner ikke og holder til langt hen på efteråret.

Gave af en kunde til Tofttegårds Gartneri, hvor den kan købes som plante. Efter sigende har den været dyrket af Ingrid i ca. 30 år, og af Ingrids veninde i lige så lang tid før.

LT(f)

’**Kremser Perle**’. Robust tomat til drivhus eller friland (beskyttet). Kraftige stængler, lidt sen. Røde frugter. NP(f)

’**Mei Wei**’. **FS0403** „Årets bedste tomat på friland“ i 2005. Lille lækker rød cherrytomat. Den ligner ’Gardeners Delight’, men er betydeligt tidligere. Runåbergs Frøer skriver blandt andet i kataloget: „Tidlig sort fra Kina med den bedste smag. Vi fik frøene fra Birgitte Geite, og den trives udmærket i vores klima“.

Oprindeligt Runåbergs Frøer. FP(f)

’**Moonglow**’. **FS0092** Lidt senere end gennemsnittet i drivhus. Smukke, mellemstore og orange frugter. Hos mig den sødeste og mest velsmagende af alle de orange tomater, en af mine absolutte „must have“!

Oprindelse SSE, USA. LT(f)

’**Morning Sun**’. Også en sød gul tomat som burde dyrkes meget mere, blomme, 19-27 gram, fin i salaten. Drivhus. LH(f)

’**Oliventraube**’. Flot rød farve på de små 7 grams frugter, som den giver mange af. Drivhus. LH(f)

’**Opas Liebling**’. Meget tidlig rankende (indeterminate) sort, der også var modstandsdygtig mod skimmel i det våde vejr i 2015 og klarede sig længere end de fleste, så der også var sunde tomater inde i drivhuset i oktober. Vil sandsynligvis også kunne dyrkes på friland på en beskyttet plads.

Små til middelstørrelse, stærkt røde, faste frugter, god stærk frugtlig smag.

Købt hos Kräuter-Simon i grænselandet. LT(f)

”**Orange cherry gennemfarvet**”. Meget flot orange, med mange frugter på hver stængel, så udbyttet er fantastisk. Det har nok været en F1’er for af de få frø, jeg dyrkede fra den købte, blev der denne og en med meget fine fligede lysegrønne blade og knapt så mange frugter, ca. 18 gram, med de mange cherrytomater i forskellige farver vil der kunne laves en fin salat. Drivhus. LH(f)

”**Orange rund cherrytomat**”. Med flot farve og delikat smag.

Oprindeligt: Vilvorde planteskole. LR(f)

’**Orkado**’. Rød, rund ensartet god tomat, 85-93 gram, giver over en lang periode, så udbyttet er rigtig godt. Drivhus. LH(f)

’**Peacevine Cherry**’. Indeterminate cherrytomat. Sund.

Sød. NP(f)

'**Potentat II**'. **FS0023** NGB13643. Rød drivhustomat. Gode erfaringer, dejlig spisetomat. Fra ihvertfald 1940'erne, kom fra England. Oprindeligt den bedste „gartner-tomat“ fra A. Hansen Amagerfrø, men den gled i baggrunden, da andre frøfirmaer begyndte at fremavle ensartede tomatsorter til sorteringsmaskinerne. Oprindeligt: NGB, svensk donorfirma. **IN(f) BE(f) KB(f)**

'**Quadro**'. Rød pastatomat af Romatypen. Både friland og drivhus. Ovale, lidt firkan- tede frugter, deraf navnet.

Velsmagende og fast.

Fra Bingenheimer Saatgut via Urtegartneriet. **MT(f)**

'**Ran Alba**'. Rød, 6-8 gram, drivhus-slik, hvorfor den hedder alba som vel burde indikere en hvidlig farve ved jeg ikke. Oprindeligt fra SESAM. **LH(f)**

'**Red Profusion**'. Rød tomat som kan bruges som ampelplante, 18-21 gram, god smag og udbytte, drivhus. **LH(f)**

'**Reinhard's Goldkirsche**'. Som navnet antyder en kirsebærtomat med gule tomater, dog ikke guldgule men snarere lysegule.

Rigtig god smag, er dog ret slemme til at sprække ved plukning, så de ryger gerne i munden, de er også sødlige, 3-6 gram. **LH(f)**

'**Russie 3**'. **FS0101** Vi blev spurgt, om vi kunne skaffe en sød russisk bøftomat som mindede om den, spørgeren havde mistet. Denne kommer fra SSE – måske ikke den samme som den tabte, men i hvert fald rigtig god. **LT(f)**

'**Russische Birne**'. Speciel tomat på grund af den krydderurteagtige smag. Nogle siger som basilikum. **LT(f-2015)**

'**Rød Blomme**' NGB2408. Cherrytomat.

Meget velsmagende. Udbudt af NordGen i Søndagsavisen 2007.

Oprindeligt Dæhnfeldt, årstal ikke opgivet. **MT(f)**

'**Schwarze Birne**'. Mørk tomat med sød smag, 110-134 gram, ikke udpræget pæreform, men dog ikke kuglerund. Drivhus. **LH(f)**

'**Selandia**'. **FS0102** Modstandsdygtig overfor sygdom, tidlig, stort udbytte, runde velformede frugter.

Lidt melede, men smager godt.

Dansk drivhustomat fra 1937, repatrieret via Holland/Tyskland. **MT(f)**

'**Små røde kinesere**'. Rød krukke- tomat. Frø oprindeligt fra kinesisk ven. **ME(f)**

'**Snow Fairy**'. Meget tidlig og lille plante. Velegnet til friland. Mellemstørrelse røde tomater.

Sorten er udbredt i Canada og det nordlige USA, men stammer oprindeligt fra Rusland. **DB(f)**

'**Snow White**'. Lysegul cherrytomat med fantastisk smag, drivhus. **LH(f)**

'**Sort spansk tomat**'. Mellemstor rund tomat med mørk lilla, rød-sort farve.

Smagen er mild men lidt krydret.

Oprindeligt indsamlet i Spanien. **LR(f)**

'**Spansk rød Cherry**'. Meget sød cherrytomat. Meget frugtbar.

Oprindeligt indsamlet i Spanien. **LR(f)**

'**Stor gul bøf**'. **FS0105** Fyldig, lidt syrlig og fast. Ualmindeligt velsmagende, nærmest orange som moden. Stort tørstofindhold. Lang holdbarhed, god, selv når den er plukket grøn. Drivhus/friland. Omtalt i PØ nr. 2 1995.

Fransk handelssort. **EM(f)**

'**Striped German**'. **FS0556** Meget stor, lidt flad bøftomat med orange/røde/gule striber.

Smagen er blid og behagelig.

Oprindelse: Kendt i USA som arvesort og betegnes i Impectas katalog som kulturarv fra 1800-tallet. Impecta. **FP(f)**

'**Virovskij Skorospelij**'. **FS0507** Tidlig rød russisk bøftomat fra byen Virovsk. Indeterminate.

Kommet fra SamenArchiv i Tyskland (Gerhard Bohl). **SH(f)**

## Peberfrugt/Paprika/Chili (*Capsicum annuum*)

– med mindre andet er angivet

NB: Styrken på chilipebre måles efter Scoville-skalaen (SHU, Scovilles varme-enheder). Skalaen bestod oprindeligt af tal fra 0 („søde” pebre uden styrke) til mindst 2.000.000, i dag ofte omskrevet til styrkegrupper 0-10. Begge skalaer kan findes via Google. De bruges i nogle tilfælde her, men hvor man i laboratoriet kan måle nøjagtigt, er mange af os kun i stand til at bruge personlige indtryk som „moderat” eller „meget stærk”. Og smagsoplevelser varierer meget.

'7 pot brain red chili' (*Capsicum chinense*). Denne chili har en sjov buklet facon og er meget stærk: 10+++ . Pas på med denne! Kun for absolutte chili nørder. LR(f)

'Beaver Dam'. FS0585 Velsmagende koniske frugter, modner røde, kun lidt stærke. Er nu optaget på Slow Food USA's „Ark of Taste”, en Noahs ark af særligt værdifulde (og velsmagende) traditionelle sorter. Oprindelse: ungarsk Hussli familie, der emigrerede til Beaver Dam i staten Wisconsin, USA i 1929 via SSE. LT(f)

”Bhut Jolokia” (*Capsicum* × *chinense*). Sorten bliver også benævnt Ghost Chili – en af verdens stærkeste chili, frugten er rød. Forspires i marts og udplantes senere i drivhus eller placeres i solrig vindueskarm. Der er tale om en landrace, der dyrkes i forskellige egne af Indien, blandt andet Tezpur og Gwalior. DNA analyser viser, at det er en krydsning af flere arter, hovedsageligt *C. chinense* og *C. frutescens*. Den ses under mange forskellige betegnelser, bl.a. Naga Jolokia, Dorset Naga, Naga Morich, Bih Jolokia og Borbih Jolokia, som alle er navne, der antyder at her er der tale om en meget stærk chili. Frø bør håndteres med handsker og stor forsigtighed. LR(f)

'Bishops Crown' (*Capsicum baccatum*). En 50 cm høj plante med lange, hængende grene. Frugten er rød og klokkeformet. Middeltridlig og middelstærk, 15 000 Scoville svarende til styrke 5. LR(f)

'Bulgarian Carrot' (syn. 'Shipka'). FS0120 Velegnet til krukke, spidse gulerosfarvede frugter. Meget stærk chilipeber. Oprindelse: Bulgarien, via Shepherd's Garden Seeds, USA. FP(f)

”Chilia usn 4”. Chilifrø af hjemmedyrkede chili. De kan alle dyrkes i et solrigt vindue eller i drivhus. Frøene forspires ved mindst 20 grader i marts/april, for eksempel i minidrivhus. Disse har jeg dyrket i eget drivhus i flere år. LR(f)

”Chochiti”. Hot Chili. Røde når de er modne, aromatiske 6-8 cm lange lidt buklede frugter. Styrke: 4-6 på Scoville skalaen. Anvendes frisk, grøn eller rød, og som moden til tør-ring. Udviklet for århundreder siden af Chochiti Pueblo folket på Rio Grande floden. Udbudt af Terre De Semences, Association Kokopelli i 2004. EV(f)

'Ferenc Tender'. FS0550 Meget tidlig og produktiv, mange forholdsvis små koniske frugter på en busket plante. Modner røde, men der er flere farver på planten samtidig. Gave til Seed Ambassadors fra en ungarsk frøsamler. LT(f)

'Hot Lemon'. Delikat chili med citronsmag, sætter et væld af dråbeformede gule, glatte chili. Styrke 6 på en skala fra 1-10 det vil sige medium stærk. Oprindelse: Gartneri Toftegaard. LR(f)

”Kinesisk mild grøn”. Som grøn er den mild, bliver stærkere som rød. Fået af kinesisk vens forældre. ME(f)

'King of the North'. Store tykke kødfulde pebre som vi kender dem fra butikkerne. Velegnet til vort klima – alligevel skal den have en lang sæson. Begynder at modne sent men fortsætter hele efteråret. Oprindelse: SSE. LT(f)

'Liebesapfel'. FS0130 Tykkødet fladrund peber, mere riflet end ”Tomato Pepper”. Sød og aromatisk. Oprindeligt tysk økologisk handelssort via Frøsamlerne. EM(f)

'Pimiento de Padron'. En meget frodig peber, der giver et godt udbytte af små frugter i vindueskarmen, klarer sig også fint ude og i krukke i drivhuset. Modne frugter er store og røde. Moderat stærk. Oprindelse: fra Galicien i Nordspanien, hvor de små umodne frugter steges i olivenolie som tapas til øl. KI(f) Oprindelse; pose købt i supermarked i Spanien HK(f) samt oprindelse: Chillitaarn.dk HK(f)

'Purple Haze'. Bladene er mørk lilla og frugterne ligeså. Meget dekorativ. Kan vokse i drivhus eller i en solrig vindueskarm. LR(f)

”Roter Augsburg”. FS0508 Rød, kegleformet og sød peberfrugt. Kan dyrkes på friland eller i drivhus. Frøene holder spiringsevnen godt. Oprindelse: G. Bohl, Samenarchiv. IN(f)

”Tomato pepper, Sue's”. FS0136 Meget produktiv i drivhus. Runde, evt. lidt tilspid-sede røde frugter. Som modne er de røde og ligner virkelig tomater. Varierer mellem mild og stærkere chilismag, tykke, søde, meget velsmagende frugter. Især gode rå, men kan også grilles. Oprindelse: arvesort fra Beaver Dam, Wisconsin, via ungarske Hussli-familie ca. 1929. Fra medlem af SSE. LT(f) EM(f)

”Trinidad scorpion orange chili” (*Capsicum chinense*). Flot orange chili med buklet facon, denne er meget stærk: 10+++ . Pas på med denne! Kun for absolutte chili nørder. LR(f)

## Physalis arter

**Tomatillo** (*Physalis philadelphica*). Verte/purple mix. Gode til salsa. ME(f)

## Tomatslægtinge i øvrigt

**Aubergine** (*Solanum melongena*). **Forædlingsmateriale**. Med udgangspunkt i Rima F1 har jeg udvalgt 2 linier til dyrkning på friland. De er stabile eller næsten stabile, meget lidt variation indenfor hver linie sidste år. Vil du selv udvælge din egen sort, så har jeg også lidt ældre frø liggende med mere variation. Løvet var tydeligt sundere end sorter som Applegreen og Listada di Gandia, og frugterne større. De er stadig varmekrævende og grådige, skal forkultiveres og forkæles på friland. Farven er sort, og størrelsen afhænger af sommervarmen, mange er dog store nok til at kunne ligge i supermarkedet. SH(f)

**Wonderberry** (*Solanum retroflexum*). Krydsning lavet af Luther Burbank, gror som en physalis, ribsstørrelse frugter i klaser, blåsorte, søde. Vi har kun spist dem rå men de er fine i kager. Høstes helt modne, selvsår i nogen grad. Bedst dyrket i drivhus. ME(f)

## KÅL

### Sibirisk kål (*Brassica napus*)

”**Mettes pink bladkål**” **Forædlingsmateriale** Det vides ikke, om den faktisk hører til denne gruppe, da det er spontan krydsning med ukendt ophav. Utroligt smuk blå-dugget bladkål med pink nerver og bladkant. Det er på eget ansvar, hvordan den kommer til at se ud i næste generation. ME(f)

”**Siberian Kale**” (usikkert syn. ”**Sibirisk Blåkål**”). **FS0151** Grønkalstype med violet anløbne blade og violette stængler. Bladene indskårne – minder om f.eks. ”Finsk/Baltisk” – men er mere grøn i farven. Som de andre ”russiske grønkal” er denne i familie med raps og kålroe – ikke med de øvrige grønkalstyper. God overvintring og smager godt. LR(f) FP(f)

## Havekål (*Brassica oleracea*)

**Grønkal, uden sortsnavn**. Sund plante der nemt overvintrer, bladene krusede og grønne. Bliver 1 meter høj. Oprindelse: grønkalplanter købt til udplantning. LR(f)

”**Jåtunsalgets Rosenkål**”. NGB5025. Har været min foretrukne rosenkål siden jeg begyndte at dyrke den for 4-5 år siden. Også forårsskuddene smager meget godt. Norsk sort fra NordGen MJ(f)

”**Staudblakål**” **Forædlingsmateriale**. F2 efter Karoline og Tychos krydsning af flerårige bladkål af forskellige oprindelser. SH(f)

## RODFRUGTER

*NB: Særpris på 40,- kr. hvor angivet*

Rodfrugter, hvor det primært er overjordiske dele, der anvendes – f.eks. radiseskulper – står under afsnittet Krydderurter

### Cikorierod (*Cichorium intybus*)

”**di Chiavari**”. En særlig cikoriesort som dyrkes for de lange slanke let bitre rødder. Man kan evt skære den bitre kerne ud, men tilberedes ellers som gulerødder og pastinak. Temmelig robust, sås som andre cikorier tidlig sommer og høstes efterår/vinter. Oprindelse: Realseed. MJ(f)

### Gulerod (*Daucus carota*)

”**Bosnisk Gul Ærø selektion**”. Niels selekterer denne store gule spisegulerod. Har i varierende grad grøn nakke. God gulerodssmag. Selektion i en bosnisk flygtningegulerod, der var meget uensartet i form, smag og farve. NP(f)

”**Dr. Lassings**” **Forædlingsmateriale FS0590** Krydsning af sorter som den tyske frøsamler Ingrid Matthes fra den tyske frøsamlerforening VEN havde med da hun besøgte os. 4 gamle europæiske sorter i 4 forskellige farver : ‘Küttiger Rübli’, hvid gulerod fra Schweiz. Den gule, der smager rigtig godt, hedder ‘Lobbericher Gelbe’ og er fra Tyskland. Den orange mangler jeg navnet på, og den mørke el. rødlige orange- farvede

hedder 'Guerande' og er fra Frankrig. Gulerødderne bliver forskellige. Ikke så mange knaldorange. Nu har jeg dyrket og krydset dem siden 2006 og I dag har jeg en godt blandet, vinterholdbar, ikke sød, men kraftigt smagende gulerodssort. **BG(f)**

'**Early Scarlet Horn**'. **FS0588** Stammer fra byen Hoorn i det nordlige Holland. Den er udviklet omkring 1610, og er nok en af de ældste gulerodssorter, der stadig dyrkes. Early Scarlet Horn er en tidlig gulerod med en fin struktur og god at spise rå. Den er virkelig en delikatesse, hvis man spiser den som "baby-gulerødder". **NP(f)**

'**Nantes Fancy, Hegnstrup stamme**'. **FS0591** Vintergulerod. Tidligere var Nantes Fancy en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybridene, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev smagen kedelig. Allan har arbejdet med forbedring af den gamle sort siden 2008 ved selektion og den er nu rigtig god. Den er hovedsort på Hegnstrup, og arbejdet med den fortsætter. **AC(f)**

## Havrerod (*Tragopogon porrifolius*)

"**Havrerod, vild dansk**". **FS0166** Findes vildtvoksende i Danmark kun på Ertholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen. En tidligere kollega hjembragte nogle få frø til mig fra Christiansø, som jeg så har formeret på siden. **IH(f)**

## Jordkok (*Helianthus tuberosus*) (40 kr.)

"**Aspargesjordkok**". Let at rense. **NP(v)**

"**Buttede Bertha**". Fine runde former. Biokøls egen jordkoksart. **NP(v)**

'**Dwarf Sunray**'. **FS0168** En høj (3 m), blomstrende jordkok. Fine, tyndskallede, mellemstore knolde. Sortsnavnet beror på en fejl. Knoldene blev købt under dette navn, men 'Dwarf Sunray' er en kompakt dværgsort. Og da de kom til NOs have for mange år siden, viste det sig at være denne kæmpe. Oprindelse: Købt hos Thompson & Morgan omkring 1998. **IN(v)** **EM(v)**

## Kartoffel (*Solanum tuberosum*) (40 kr.)

'**Amadeus**'. Rød skal, kødet gullig-hvidt. Middelsen. Fast og laver ofte fine bagekartofler. **NP(f)**

'**Arran Victory**'. Store lilla kartofler med hvidt kød. Svære at koge, men ligner gode bagekartofler. **BG(v)**

'**Bamberger Hörnchen**'. Små aflange kartofler, der er faste og smager rigtig godt. De modner sent og bliver ikke så let syge. **BG(v)**

'**Blå Congo**'. **FS0593** Den mest udbredte af de blå sorter (gennemfarvet). Ikke helt rund kartoffel, tendens til dybe øjne. Har godt af en måneds lagring. Kan give variation på middagsbordet og giver en god mos. **NP(v)**

'**Markens Dronning**'. Sen kartoffel med store knolde og fast, hvidt kød. Modtagelig for skimmel men ikke skurv. Godt udbytte, kan revne ved meget vand. **NP(f)**

'**Mehlige Mühlviertler**'. Dyrket i århundreder i Østrig, hvor det er en arvesort. Stor gul kartoffel, der skal koges forsigtigt. **BG(v)**

'**Nawamey rund**'. Meget grov skræl, men den mest faste og bedste af dem jeg har fra Tom Wagner. Sen og med god vinterholdbarhed. Meget sund og sætter mange bær. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Nordic October**'. Rød skræl, hvidt kød. Tidlig blød kartoffel. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Pamela Wagner**'. Rød skræl, hvidt kød. Rund sen kartoffel med god vinterholdbarhed. Planten er meget sund og danner mange bær. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Pink Fir Apple**'. **FS0595** Engelsk sort fra 1850. Aflang, let rødlig, lidt buttet, fast, uden dybe øjne. **NP(v)**

'**Rosa Tannenzapfen**'. Flot plante, der ikke har så dækkende blade. Kartofflerne er rosa og har grankoglefacon. Velsmagende spisekartoffel. **BG(v)**

'**Skagit Valley Gold**'. Lille rund og meget gul kartoffel, med en stor top. Fra Tom Wagner. **NP(v)**

"**Uhrkartoffel**". Mange små faste lilla kartofler. Meget velsmagende. **BG(v)**



## **Beder (*Beta vulgaris*): Rødbeder, foderbeder og lign.**

### **Rødbeder (*Beta vulgaris*)**

”**Bodils Rødbeder**” **Forædlingsmateriale**. Dels røde og dels sribede runde rødbeder dyrket og krydset i 5 generationer.

Mere eller mindre mønstrede, ikke helt så mørkerøde.

Kan blandes i en ret med andre grøntsager, uden at det hele bliver rødt. **BG(f)**

’**Boltardy**’ Rund til højrund rød rødbede med fin glat skal.

Oprindeligt handelsfrø fra Bingenheim. **NP(f)**

### **Foderbeder (*Beta vulgaris*)**

**Sukkerroe ’Stina**’. Da sukkerdyrkningen blev opgivet på Fyn fik jeg en håndfuld frø af denne sort fra en anden bonde. Konventionel sort fra Danisco. **EL(F)**

### **Selleri (*Apium graveolens*)**

”**Knoldselleri usn.1**”. **FS0518** Knoldselleri af egen lokal forædling. Nu efterhånden min egen sort som er udvalgt med udgangspunkt i krydsninger af de ældre sorter ’Alabaster’ og ’Snehvide’. **AC(f)**

’**Neon**’. God knoldselleri. En stor næsten fladrund selleri med meget gode lagrings-egenskaber. Hvidt sprødt kød, uden hulrum, der kun langsomt bliver mørkt uden tilberedning. **NP(f)**

### **Øvrige rod- og knoldvækster**

**Jordkastanie (*Bunium bulbocastanum*)**. **FS0173** Små spiselige søde, fede knolde. **EM(v)**

**Oca (*Oxalis tuberosa*)**. Spiselige rødder, fra Andesbjergene. Den næst mest populære rodgrønsag dér efter kartofler. Medlem af samme familie som skovsyre, og med højt indhold af oxalsyre. Der har været succes med dyrkning i vel gødet kompost- jord, ca. 45 cm mellem planterne, i fuld sol, et varmt beskyttet sted. Hyppes et par gange i løbet af sæsonen. Danner først rodknolde i oktober-november, så man skal grave dem op så sent som muligt - efter at bladene er slået ned af frosten – beskyttes evt. med fibernet.

En mulighed for dem med kystklima (og i øvrigt en meget pyntelig plante).

Syrlig kartoffel-agtig knold, som kun har den syrlige smag, hvis den blir bagt. Kogt og stegt er den mest kartoffel. **SÅ(v)**

**Yacon (*Polymnia sonchifolia*)**. **FS0496** Knolde fra Sydamerika – dyrkes som georginer. Høj flot plante, 1,5 til 2 meter.

Spises rå, stegt, bagt eller kogt, meget sprøde, med behagelig men meget mild smag – lidt som en rigtig sprød vandmelon. Rødderne bliver søde efter lagring i nogen tid.

Frøsamlerens sort af Yacon hedder ’Morado’ og har rød/lilla rødder. Yngleknolde/spirer sendes først ca. 1. april. **AN(v)** **AB(v)**

## **LØG**

*Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt, fordi det påvirker porto*

Løg, hvor det er bladene der anvendes – f.eks. purløg og pibeløg – står under afsnittet Krydderurter

### **Kepaløg (*Allium cepa*) og nærtstående**

**Etageløg (*Allium cepa*. var. *proliferum*)**. For enden af de lange, saftige, hule stilke dannes de små røde løg, der kan bruges som skalotteløg, er specielt fine til syltekrydderi pga. den kraftige aroma.

Etageløg er tidligt fremme om foråret og kan da bruges som purløg.

Fra min mors have i Ulsted. **GO(v)**

### **Porre (*Allium ampeloprasum*, *Porrum Group*)**

’**Carentan**’. **FS0184** Denne sort er især velegnet til dyrkning som ”Staudepurre” – en betegnelse der bruges om en porre, der formerer sig bl.a. gennem sideskud/småplanter ved siden af skaftet. Disse kan plantes ud og vokse videre. Porrerne kan stå på samme sted i flere år og vokse som andre Allium. Som helt ung er den som andre, mere forædlede porrer. Fra 2. år kommer der en del sideløg, som får fingertykkelse, hvis de ikke bliver plantet ud. Frø bærer de selvfølgelig også, og i dårlige somre er der enkelte af planterne, der skyder genvej med formeringen med bulbiller. Disse lægges i en lille fordybning i jorden med en sten til at holde dem på plads uden at knække stængelen. Vokser fast i løbet af sensommeren. Klar til udplantning efterår eller tidligt forår. **GO(f)**

'Flag'. **FS0185** God vinterporre med mange sideskud. Sorten kommer oprindeligt fra SESAM. NP(f)

'Kathy'. **FS0186** Vild porre. Lille, flerårig porretype. Kan bruges både forår og efterår, til dels også vinter. Toppen visner væk om sommeren. EM(v)

'Musselburgh'. En dejlig mørk blågrøn vinterporre med tykke korte skafter. Har god smag, giver udmærket udbytte og er meget vinterhårdfør. Kan dateres tilbage til 1822. NP(f)

## Hvidløg (*Allium sativum*)

Udtrykkene „hårdnakket“, „hardneck“ og „slangehvidløg“ er synonyme. I frølisten vil det fremover tilstræbes at bruge det gamle, danske udtryk „slangehvidløg“ for denne type. Udtrykkene „blødnakket“, „softneck“ og „flettehvidløg“ er ligeledes synonyme, og her vil udtrykket „flettehvidløg“ benyttes.

NB: Mange af vores hvidløgsorter kan først sendes ud til efteråret efter årets høst – de vil komme på vores efterårsliste. Men da opformeringen fra yngleløg tager mindst et par sæsoner, kan man med fordel starte med disse om foråret.

”Estisk rød” **FS0010** Kraftig sort af slangehvidløg med store toppe af ret små yngleløg. Hvis fed lægges om efteråret får man ret store løg med kun 3-5 fed pr. løg. Oprindeligt hjembragt fra marked i Tallinn af Lila Towle. GO(v) BE(f-yngleløg)

”Rebberg Knoblauch” **FS0009** Slangehvidløg. På denne sort „slanger“ stænglen sig endnu mere. Den er kommet til os fra SESAM. Kun yngleløg. GO(v) BE(v)

## Andre arter

**Babingtonløg, Porreløg (*Allium ampeloprasum*). FS0188** Babington's leek, mild hvidløgssmag, feddene ligner elefanthvidløg. Åben skærm med mange store yngleløg, også små yngleløg (bulbiller) ved roden. Vokser kun vildt i det vestlige Storbritannien og er sjældent dér. Opr. botaniker Bjørn Hjort. NB: Kun yngleløg. GO(f)

**Pibeløg (*Alliums fistulosum*) ”Ludmillas”. FS0512** Den er langt mere variabel, end man ellers kender det fra pibeløg, ligner nærmest en krydsning mellem pibeløg og Altailøg, som vokser vildt i området, den stammer fra. Fundet af Søren i en privat have i Irkutsk, Sibirien. NC(f)

## Lyst til at adoptere!

Hvis nogen har lyst til at “adoptere” en af Bodils forædlingsorter, og arbejde videre med sorterne ville det være velkomment. En forædlingsort er ikke noget man “bevarer” men en proces – der er en vis variation i sorterne, så man kan styre den i en eller anden retning. Det er vigtigt at beslutte hvilken retning sorten skal udvikles – og skrive det ned, så det bliver bevidste valg.

Det er Bodil der er koordinator for forædlingsorterne. Kontakt Bodil for at aftale hvilke kriterier der skal selekteres på.

Sorterne er: ”Dr. Lassings gulrødder”, ”Bodils bønnekryds”, ”Bodils stangbønne” samt ”Bodils rødbeder”.

**Bodil: [bodilseg@gmail.com](mailto:bodilseg@gmail.com)**

## BÆLGFRUGTER

### HAVEBØNNER (*Phaseolus vulgaris*)

#### Tørrebønner: buskbønner

”Bodils bønnekryds”. **Forædlingsmateriale** I flere år har jeg dyrket Gotlandsk brunböna, Pawnee bønner og en moderne øko tørrebønne. De sidste år er de så begyndt at krydse sig, det skulle de jo ellers ikke gøre, men der er kommet en blandet „moderne landsort” ud af det. Der er stort udbytte og de smager ligeså godt som de bønner de er skabt af. Ligner præcist et kryds mellem de tre oprindelige sorter. BG(f)

’Fagioli del Purgatorio’. Meget små runde hvide bønner med kort kogetid. (Opskrifter kan findes på nettet).

Traditionel italiensk sort fra området omkring Bolsena-søen i Lazio. Bønnerne blev spist i fastetiden og især på askeonsdag, den første dag i fasten, som hovedret i en frokost hos et tros-broderskab fra 1600-tallet.

Navnet hentyder til broderskabets hovedformål: at bede for de dødes sjæle i skærsilden ('purgatorium' betyder renselsessted på latin). **LT(f-2013 frø)**

'**Feijon Preto**'. **FS0513** Lille sort bønne, på busk op til 70 cm. høj. Den vil gerne have noget at slynge sig om, ellers tager den kvælertag på naboerne. Desuden løfter det bønnerne op over jord og fugt.

Godt udbytte, måske endda bedre end 'Prinsesse'.

Oprindelse: Brasilien. **AN(f) MJ(f)**

'**Gotlandsk Brunböna**'. **FS0192** NGB 2578. Sorten er „en nordisk type af den italienske borlottobønne.” Buskbønne med højt udbytte af hvide nyreformede bønner med rødviolette prikker og striber. Større bønner end "Stella".

Smager godt både i grøntsagssuppe og salat. Vær opmærksom på at den også opfører sig som en borlotto, idet den villigt krydser med andre bønner.

Gotlandsk landrace, tørrebønne indsamlet af Nordisk Genbank. **BG(f)**

'**Grøn skovbønne fra Nederland**'. Buskbønne fra Nederland med lyst olivengrønne frø. Tåler lidt skygge. Historien om, hvorfra frøene stammer er stadig under udvikling. **BM(f)**

'**Hutterite Soup**'. **FS0606** Middelhøj, modner godt i det danske klima.

Siges at være bragt til USA af Hutteriterne, en protestantisk sekt fra Moravien. Der hersker tvivl om dette; bl.a. kom sektens medlemmer i virkeligheden først til USA i 1874 fra Rusland, og bønnerne er ikke dokumenteret hos dem. Men den er velkendt for sin fin spisekvalitet og er ophøjet til den amerikanske Slow Food "Ark of Taste". **EV(f) MJ(f)**

'**Prinsesse fra Mariager**'. **FS0196** NGB20128. Buskbønne med hvide blomster og lysegule-brune bønner. Gammel sort - nævnt i danske havebøger tilbage til 1900 eller før. Lav, robust og hurtig i udvikling.

Kan bruges som alm. bønne, når de er unge. Modne bønner kan f.eks. bruges i sammenkogte retter.

Stammer fra familien Mortensen, Skringstrup v/ Mariager (vegetarer der har dyrket den længe – vi har fået historien ca. 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland). Familien fik i 1920'erne besøg af læge Mikkel Hindhede, der var interesseret i at studere deres vegetariske levevis. **SV(f) IN(f) NP(f)**

'**Stop**'. Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnesalat og chili. Sen sort, men giver godt.

Oprindelse: Chase Organics GB. **MJ(f) NP(f)**

'**Turda fra Seed Ambassadors**'. Tørrebønne med ret store næsten hvide frø. Trivelig og med pænt udbytte. Jeg nåede desværre ikke at lave en ordentlig beskrivelse af sorten, endside at få den afprøvet som grønne bønner.

Frøene kom oprindeligt fra boet efter Lars Peter fra Frederikshavn. Et notat fortalte, at det var en tørrebønne fra Seed Ambassadors. En forespørgsel hos dem har ikke givet resultat. Der findes en bønne der hedder 'Turda' i handlen, men det er ikke den samme sort. **NC(f)**

'**Uganda**'. Planterne er ca. 50 cm. høje, og behøver ikke støtte. Selv i en for bønner svær sæson i 2015 har bønnerne klaret sig godt, så de er fint tilpasset et køligt klima. Bælgen er ca. 12 cm lang med omkring 6, ca. 1 cm store, ovale bønnefrø, som er smukt marmorerede i rødlig og hvidt, frøene har en fin skinnende overflade og en god smag. Oprindelse: en pose købte, økologiske bønner fra en helsekostforretning. De var dyrket i Uganda. Jeg har dyrket denne bønne hvert år siden 2010. **EV(f)**

'**Zolfino**'. Små lysegule bønner („zolfo" på italiensk betyder svovl), runde til ovale. De tyndskindede bønner bliver bløde og lækre ved kogning. Kan spises i bønnesalater, dryppet med olivenolie som sideret, eller på toast som frokostret.

En traditionel toscansk sort (fra bjergene omkring Prato, nord for Siena) der nu er optaget på Slow Foods Ark of Taste.

Oprindelse: toscansk frøsamler Angelo Barbetti via Guy Dirix i Belgien. **LT(f)**

## Tørrebønner: stangbønner

'**Coco bicolor**'. **FS0200** Tidlig med smukke tofarvede (brunlig med pletter/hvide) frø. Meget velsmagende bælg, men kan også tørres.

Oprindelse: Heritage Seed Library (HSL). **LT(f)**

'**Guatemala**'. **FS0217** Trivelig og nem sort. Klatrebønne, god blandt majs som mellemkultur. Een mellem to majs. Stammer fra Guatemala-indianerne i højlandet og nu godt tilpasset. Velegnet som hummus med lilla farve. **AC(f)**

'**Hundrede for én**'. **FS0210** 30-45 cm høj. Den er rimelig tidlig. Modne frø er gråbrune med tegninger.

Lange kødfulde bønner med mild smag, og kan spises over lang tid. Anvendes som hele kogte bønner inden frøene svulmer, som snittebønner når de er fyldt ud.

Gammel sort, nævnt i kataloger før 1900.

Oprindelsen på denne accession er SESAM. **MJ(f)**

”**Klosterbønne**”. Bliver 1½-2 m. høj. Grønne bælg. Bønnerne er runde og hvide. Ifølge Familien Sibbern er bønnerne meget velsmagende og så gode „at selv børnene spiser grøntsagerne først til middag”. Jeg er enig i, at de er velsmagende. Bønnen har en historie: Georg Christian Sibbern, som i 1861 var statsminister i den norske midlertidige regering i Stockholm, tog i 1869 nogle frø af en stangbønne med hjem fra Verdensudstillingen i Paris. Bønnen blev dyrket på familiens ejendom på Værne Kloster i Rygge i Norge. De er siden gået i arv i familien og dyrkes stadig af familien Sibbern.

Vi har fået den fra en norsk frøsamler. **KI(f) IG(f)**

”**Stangbønne Borlotto-type**”. **FS0201** (Bønnen har tidligere fejlagtigt haft navnet ”Folmer Rommes italienske stangbønne”).

Denne Borlotto-type bliver ca. 3 m høj, og den kan høstes tidligere end andre Borlotto-bønner på markedet (eksempelvis Frøposens). I det danske klima, er dette en vigtig egenskab, da alle bønnerne når at modne inden efterårsvejret sætter en stopper for dem. Bønnen giver et stort udbytte, og den er en meget delikat tørrebønne. Bønnen er ikke særlig god som grønne bønner, da bælgens er sej og med ribber. I urtehaven er bønnen et smukt indslag med sine lange, rødstrubede og lyse bælg. Bønnefrøene er aflange, og lyse med lilla tegninger når de er modne. **IJ(f) FP(f)**

## Grønne bønner: Buskbønner

”**Annis bønne**”. Lang haricot vert. Opr. fra min svigermor. **ME(f)**

’**Carlos favorit**’. **FS0208** Grøn bønne (haricot vert) med ribbefri bælg. Bønnen giver et højt udbytte af ypperlig kvalitet. Oprindeligt handelssort, men nu udgået. Bønnen er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen. **AC(f)**

’**Fanium**’. **FS0607** En lav plante med lange tynde sprøde bønner Bælg meget sprøde og velsmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret. Oprindelse: hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en planteavlskonsulent til grønsagsavler Kaj Jensen på Nordfyn. Den forblev avlerens favoritsort resten af livet. Den kom videre til en ven af familien og derfra til en frøsamler. Findes ikke i nogen genbank. **LT(f) MJ(f)**

’**Jumbo**’. **FS0211** Noget krybende og væltende buskbønne (evt. lidt støtte). Modner over en lang periode. Store, flade, brede bælg. Planten fylder meget.

Bønnerne er velsmagende „rigtig bønnesmag“, og udbyttet er godt. Kuldetålende. Opr. Oregon, USA. **MJ(f)**

’**Mongeta del Cuc**’. Betyder ”orme-bønne” på sproget catalan. Tidlig, på trods af den spanske oprindelse, godt udbytte. Velsmagende lange slanke bønner af haricot-vert typen - deraf vel navnet. **LT(f)**

’**Nerina**’. **FS0212** Kaldet perlebønnetype på den oprindelige frøpose købt i Brugsen i 1995. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. God til dyrkning i pletter eller i en stor sammenplantning sammen med blomster. Den giver en stor mængde små tynde meget smagfulde og fine bønner. Selv hvis man glemmer nogle bønner, bliver de ikke grove i det. Varmeste anbefalinger. Oprindelse: Handelssort købt i 1995 men ikke i handelen mere. **HC(f) MJ(f)**

## Grønne bønner: stangbønner

’**Bodils stangbønne**’. **Forædlingsmateriale** Højde 2-2,5 meter. Blomster i flere farver, modner over lang tid. Opstået ved en krydsning i en bestand af lave tørrebønner. Alle de andre frø fra planten blev til lave tørrebønner, imens denne ene blev en stangbønne uden ribber i bønnerne, det vil sige velegnet til at spise som hele grønne bønner. **BG(f)**

’**Cherokee Trail of Tears**’. Høj bønne, tidlig, med middellange runde bælg, grønne men med violette undertoner, som bliver helt klart violette og mørkere ved modning. Sorte frø. Violette blomster. Meget delikat smag. Kan også anvendes som tørrebønner. Sorten blev bragt med af Cherokee-indianerne da de blev fordrevet af regeringen i 1838. De har holdt fast i sorten lige siden. Oprindelse: The Real Seed Catalogue. **EV(f)**

’**Kjems’ pea bean**” (tidl. ”**Suzannes**”). **FS0206** Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber og pletter, velsmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. God kogt som tilbehør. Opr. Suzanne har fået bønnen fra Lise Plum, der har dyrket dem i 32 år, og som har fået dem fra familien Kjems, som har haft dem i familien siden 1890’erne. Kjems rejste til Amerika for at lede en dansk folkehøjskole i Michigan. Faderen døde, og moderen drog tilbage til Danmark i 1897 med sine 5 børn. Med i bagagen var bønnerne. **FP(f)**

”**Prinsesse x Blauhilde**”. **Forædlingsmateriale** Selekeret på tidlighed. Er kun afprøvet som shelley-bean, hvor de umodne bønner spises uden bælg. Kunne også afprøves som grøn bønne. SH(f)

”**Rattlesnake**”. 75-80 dage fra såning til høst. Høj plante, op til 17 cm lange lilla-stribede bælg. Modne frø brungule med kastanjebrunt. Ifølge Southern Exposure Seed Exchange er sorten særligt velegnet til sandede jorder.

Kan både anvendes til grønne, hele bønner og som tørrede bønner.

Sorten/typen nævnt som fremmedbestøver, så hvis du skal lave sortsrent bønnefrø skal du ikke dyrke mere end én. ME(f)

”**Romme familiens stangbønne**”. **FS0672** Denne bønne er kort, krum og har meget mørke tegninger på bælg og bønner.

Spises frisk, selv når bælgene buler af de runde spættede frø, og er meget velsmagende.

Folmer Romme, et af foreningens første medlemmer, fik frøene i 1960'erne fra en lærer på Haslev Borger- og Realskole, hvor Folmer var overlærer. Familien har dyrket sorten lige siden. Den stammer fra en turistrejse, så vidt man husker til Italien – og er altså et kulturminde fra den tid, hvor danskerne først oplevede charterrejser og blev dus med sydens køkken. IJ(f)

## Voksbønner: buskbønner

’**Carmencita**’. **FS0425** NGB1829. Ohlsens Enke har haft den. Kom frem i 1947. MJ(f)

”**Dittes bønne**”. Højtydende buskbønne. Oprindelse: handelssort fra Tjekkiet. ME(f)

’**Dragon Langerie**’. 20-40 cm høj, ca. 2 måneder fra såning til høst. Enkelte rankende eksemplarer.

Kan høstes over lang tid. Oprindelig købt hos Runåbergs Frøer. AØ(f)

’**Mont d’or**’. **FS0573** Let rankende vækst med korte, brede bælg. Dejlig voksbønne. Oprindelse: Frøposen. FP(f)

## Voksbønner: stangbønner

’**Gold of Bacau**’ (syn. ’**Golden of Bacau**’). **FS0483** Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være – især en Romano type. En favorit pga. den lækre smag.

Oprindelig doneret til SSE af venner i den nordrumænske by Bacau. KI(f)

’**Monte Gusto**’. Smalle lækre bælg, kommer tidligt i bæring - første bælg rørte jorden med spidsen.

Spansk handelssort. SH(f)

’**Patxi**’. Brede bælg. Produktiv og velsmagende.

Spansk handelssort købt 2016. SH(f)

## ÆRTER (*Pisum sativum*)

### Sukkerærter og brydmarværter (slikærter)

’**Carouby de Maussane**’. Planterne bliver ca. 120-150 cm høje og behøver støtte.

Blomsterne er smukke i lavendelblå og lilla nuancer. De modne frø er brune med små prikker.

Sorten er meget produktiv med mange store, brede og flade bælg på omkring 12 cm.

Selv når bælgene er store, er de meget søde og velsmagende. Plukkes inden ærterne inden i bælg bliver for store. Danner næsten ingen ribber eller fibre. EV(f)

’**Corne de Bélier**’ (=Vædders horn). En gammel fransk sort, kendt allerede tidligt i 1800-tallet. Beskrevet i Vilmorins bog om køkkenurter fra 1856 som 165 cm høje planter med meget store bælg, snarere lige end buede, men med tendens til at vride sig i enden som - netop - en vædders horn. Jeg har dog ikke set det. Det er ikke godt at vide om en sort fra for næsten 200 år siden har meget andet end navnet til fælles med den sort, vi kender i dag. Men den er en udmærket slikært. LT(f)

’**Engelsk Sabel**’ **FS0012** 150-170 cm, middeltidlig. Giver stort udbytte. Brede, temmelig mørke, typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet, ca. 8,8 x 2,2 cm. I modsætning til dem der er i handelen nu, er der ingen seje hinder i bælgene. Anvendes letkogt som tilbehør, rå i salater, rigtig god som hurtigstegt i smør på panden. Allerbedst spist lige fra planten!

Det er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i katalogerne tilbage i 1860'erne.

Engelsk Sabel er en gammel engelsk handelssort.

Oprindelse: SESAM. IG(f)

’**Engelsk sabel ESA**’. **FS0694** NGB2053. Høj ribbefri ært.

Spises med bælg. Produktiv og nem.

Har været med i ærte-bønne projektet. Fra L. Dæhnefeldt (markedsført i 1972) tilvejebragt fra NordGen. BG(f) KA(f)

## Vi efterlyser adoptanter til følgende sorter:

**"Amanda's" FS0602** Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. Holger, og nogle af bælgene har "moss" – eller ujævnheder især nederst på bælgene. Denne karakteristik er nævnt for nogle ærter i 1800-tallet. (J. Dybdahl) Måske ikke helt så søde som Holger, eller måske tidligere modne.

**"Karls høje ært" FS0613** Bælgene har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværsnit som et 8-tal, og plukker man dem på det stadie, bliver man snydt. Kernerne er da meget små og intet værd. Kenderen lader dem så blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne MEGET store og stadig friske i smagen. Mht. smag og kernestørrelse ligner de Maries høje ært, men det er ikke den samme sort.

**"Kong Christian X's hofært" FS0673** 2m høj, hvide blomster, parvise bælg med hinde i alle stadier. Har ofte 9 ærter pr bælg. Smagen beskrives som frisk og saftig – også når bælgene er blevet store.

**"Henry Petersens høje ært" FS0667** Ærten bliver 2 meter høj, og den skal støttes af et ærtehegn. Det er en fantastisk god og sød ært, som ikke bliver melet og bitter, når den bliver stor. Planterne er kraftige og frodige og giver et stort udbytte. Ærterne modner over en lang periode.

Se alle historierne i databasen – de er lange og farverige!

**Henvendelse til koordinatoren: Flemming Pedersen FP fp@peww.dk**

**'Ezetas Krombek Blauschokker'**. Blå bælg. Grønne frø.

Anvendes bedst som hele unge bælg.

Oprindeligt en sort fra Camilla Plum. LR(f)

**'Spring Blush' FS0611** Høj slikært. Del af et forsøg på at forædle lilla bælg – men denne har tofarvede lilla blomster, grønne bælg med svage lilla striber og lilla pletter på stænglerne. Meget fin kvalitet og bærer længere end de fleste slikærter, fordi den bare bliver højere og højere. Oprindeligt fra Alan Kapuler, Peace Seeds. IN(f) LR(f)

**'Tidlig sabel, Kvithamar I'**. NGB7126. 2 meter høj sukkerært. Tidlig sort med hvide blomster. Kan anvendes både med og uden bælg, velmagende.

En norsk forædling af tidlig sabel lavet på forsøgsgården Kvithamar. Sorten er nævnt i årsberetningen i 1946 som „... vår egen stamme av Tidlig sabel...“ som der står i NGB's database SESTO. KA(f)

**"Winterkefe" eller "Winterkefer" FS0245** (Navnet betyder „vinter-sukkerært“, vistnok på en tysk dialekt. „Kefe“ er ærten og „Kefer“ er ærteplanten). Vi har været usikre på det. Meget speciel ært, der kan sås sent om efteråret (omkring eller lidt før 1/11) og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer. Giver tidlige ærter fra omkring 1/6, der er bedst spist som sukkerærter (med skal) som helt unge, da de med alderen bliver lidt beske/bitre. Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velmagende ærter. Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året. Opr. Sorten blev doneret i 1998 af Dr. Maria Finck fra Kassel Universitet og har været genstand for et ret omfattende dyrkningsforsøg på Center for Biodiversitet. IJ(f) FP(f) ME(f)

## Marværter (de fleste har rynkede frø)

**"Amandas høje ært" FS0602** Over 2 m høj. Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. "Holgers Kæmpeært", og nogle af bælgene har „mos“ – eller ujævnheder især nederst på bælgene. Denne karakteristik er nævnt for nogle ærter i 1800-tallet (J. Dybdahl). Måske ikke helt så søde som Holger, eller måske tidligere modne, så smagen skal sammenlignes på et tidligere tidspunkt. Modner over en lang periode.

Opr. Fra en ældre dame, Amanda på Fyn. NP(f)

**"Brudager ært" FS0234** 1-1,10 m høj. Meget dejlig og sund plante. 7-11 ærter i bælg. Kraftig og mørkegrøn plante. Meget velmagende. Skal bindes op. En frøsamler har fået den af en murersvend, der har den fra en gartner i nærheden af Brudager, som har dyrket den i mange år frem til 1970'erne. NP(f)

**"Faster Kirstens høje ært" FS0600** Dette er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien har kaldt den for „elefantærten“.

Det er sket at en kogekone ved en konfirmation nægtede at bruge så store, grove ærter, indtil hun lige havde smagt på dem. De har en let bitter smag, der er usædvanlig god. Donorfamilien har dyrket denne sort i 35 år. Har fået den af faster Kirsten, som igen har fået den fra et familiemedlem på Odder-egnen. Vi kan føre den tilbage til 1920'erne, til Lauersen slægten, der var kendt i højskolekredse. IG(f)

**”Frederik VII`s ært”**. **FS0668** Rigtbærende, og med sød smag, som bibeholdes efter at ærterne har opnået fuld størrelse i bælgene. 5 fod høj. Kan høstes over et langt tidsrum. Bælgene er sværdformede. Bladene har bølget kant.

Omkring 2003 besøgte gartnerafdelingen i Den Fynske Landsby (Odense Bys Museer) Gråsten Slot. Her var man i gang med en voldsom oprydning og nedlæggelse af haverne efter Dronning Ingrid's død. Alt blev destrueret og kørt på lossepladsen, for det var blevet besluttet, at ingen måtte få noget. Trods det, lykkedes det at få nogle af de gamle ærter med tilbage til Den Fynske Landsby, hvor de er blevet dyrket siden. Gartneren på Gråsten Slot fortalte, at ærterne hedder Frederik VII's ært. Frederik VII var konge i 1850'erne, så muligvis er ærten så gammel. Om ærten altid har været på Gråsten Slot, eller om Dronning Ingrid havde den med, vides ikke. Før Frederik blev Konge var han guvernør, og bosiddende på Fyn. Ærten findes i frøkatalog fra Eltzholtz tilbage til 1902. Opr. Den Fynske Landsby. FP(f)

**”Grams høje ært”**. **FS0237** (tidligere under navnet ”Mettes høje ært”). Sød, god smag. Familiesort, doneret til Frøsamlerne af Mette Alkjær. Ligner Holgers, Juttas osv. Opr. fra Mettes farfar, der havde ærterne fra en slægtning, Hans Hansen Gram, en kendt gartner og frugtavlser i Svendborg. GO(f) LR(f)

**”Gyrithes ærter”**. **FS0236** 2,5 m høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Opr. fra Gyrithe Bøjehøj. Dyrket hos familien Bøjehøj siden et familiemedlem havde dem med hjem fra USA i 1860. IJ(f) KA(f)

**”Henry Petersens høje ært”**. **FS0667** Ærten bliver 2 meter høj, og den skal støttes af et ærtehegn. Planterne er kraftige og frodige og giver et stort udbytte. Ærterne modner over en lang periode.

Det er en fantastisk god og sød ært, som ikke bliver melet og bitter, når den bliver stor. Se hele historien i databasen – den er lang og farverig! FP(f)

**”Holgers kæmpeært”**. **FS0235** Den oprindelige accession af Holger; Det er den originale blanding som siden er udskilt i a og b - beskrivelse se ”Lille Holgers Kæmpeært” og ”Store Holgers Kæmpeært” i databasen eller her i listen. MT(f)

**’Hurst Green Shaft’**. **FS0634** Middelhøj sort (75-100 cm). Meget lange bælg med 9-10 ærter. Ærterne kan høstes over en utrolig lang periode og holder sig længe. Søde og gode uden at blive melede. Det er en meget velsmagende og sund sort, som ikke let bliver angrebet af sygdomme.

Oprindelige: Chiltern Seeds. GO(f)

**’Jof’**. **FS0238** Middelhøj (150 cm), produktiv, vores favorit i mange år, før den forsvandt fra kataloget hos frøfirmaet „Haveselskabets Frøforsyning“ i Hjørring, der anbefalede den i 1960'erne.

Opr. Nederlandske handelssort, står på accessionslisten hos den hollandske genbank. Karna Maj og Molly modtog denne fra en mangeårig bevarer. GO(f)

**”Juttas høje ært”**. **FS0239** Omkring 2 meter høj og velsmagende. Gave fra Jørgen Møller, Århus. Bevaret af en nu afdød ven af familien. IN(f) SH(f)

**”Karls høje ært”**. **FS0613** AE skriver: ”Min far, Karl Rasmussen, var ca. 1935 herskabsgartner hos direktør Peter Mogensen, Aarslev Sav- og Hammerværk i Brabrand. På en rejse i Frankrig lærte denne nogle ualmindelig gode ærter at kende og tog frø med hjem. De blev naturligvis overladt min far til dyrkning og han fremavlede dem. Efter ham min mor, og en bror af mig stadigvæk. Derfor er der garanti for, at de stadig er i dyrkning. Bælgene har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværsnit som et 8-tal, og plukker man dem på det stadie, bliver man snydt. Kernerne er da meget små og intet værd. Kenderen lader dem så blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne meget store og stadig friske i smagen. Mht. smag og kernestørrelse ligner de Maries høje ært, men det er ikke den samme sort.”

Opr. slægtssort fra Brabrand, oprindeligt Fransk handelssort. FP(f) KB(f)

**”Kong Christian X's Hofært”**. **FS0673** Høj ært, der minder om ”Holgers Kæmpeært”. Har hvide blomster. Den skal bindes op og giver nogle store og flotte bælg. Opr.: Erling Lykke skriver: „Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum”. IN(f) FP(f) LR(f)

**”Lille Holgers Kæmpeært”**. **FS0235a** 2-2,5 meter høj med smalle, spidse, V-formede bladflige („kaninører“). Udskilt fra ”Holgers Kæmpeært”. IJ(f) KB(f)

**’Oskar’** Mellemhøj, meget tidlig og meget produktiv sort. Højden var oprindeligt opgivet (hos Real Seeds i England, der har den fra Tjekkiet) som lav – men jeg og flere engelske kunder har opdaget at den nok nærmere er 180 cm – og skal støttes. Lange bælg med mærkbar krumning og en lille spids. Oprindelse: tjekkisk handelssort. LT(f)

**’Prince Albert’**. **FS0242** Handelssort fra frøfirmaet Thomas Etty, fra før 1837; annonceret fra 1842. Tidlig, 42 dage fra såning til høst (!). Måske en variant af ’Early Frame’-type af ’Tall White’-ærter. Er også sat i forbindelse med ’Dicksons First & Best’,

og 'Caractacus' (Se „Roots of vegetables“, Thomas Etty). Populær 1800-tals sort. 100 cm høj. Ifølge SESAMs årbog synonymt med 'Sansters No.1' og 'Ringleader'. Afprøvet i museumshave på Samsø i 2006: „Blev meget høj og gav stort udbytte. Blev af museumsgæster vurderet som “ganske som at smage min barndoms ærter“. Fin kvalitet både direkte fra planten eller blancheret.

Oprindelse: SESAM. IN(f)

”**Stevns høje ært**” (Tidligere” **Flemmings høje ært**”). **FS0243** 2-2,5 m høj marvært, store velfyldte bælg, velsmagende, holder sødmen længe.

Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år. **BG(f) ML(f) LR(f)**

”**Store Holgers Kæmpeært**”. **FS0235b** 2-2,5 meter høj med store, runde og overlappende bladflige. Har været med i dyrkningsforsøg i PØ og i Frøsamlerens Ærte bønne projekt.

Oprindelig fra Gundersen familien. **IJ(f) KB(f)**

”**Videmose**”. **FS0246** Høj, uensartet modnende. God kvalitet der kan anvendes også når den er meget moden.

Oprindelig slægtssort fra Heine Refsing. **FP(f)**

## Gråærter & markærter

”**Brun ært fra Nakskov**”. **FS0599** Stor gråært. Meget produktiv. Den af gråærterne der minder mest om kikærter når man bruger den til falafel og hummus.

Fra Frilandsmuseet i Maribo. **BG(f)**

’**Carlin**’. Halvhøj, trivelig, uden meldug. Frøene fintspættede røde/grønne.

Oprindeligt en gammel nordengelsk sort, kendt helt tilbage til ca. 1600. Traditionelt spist som ærtebudding 5. søndag i fasten. Vi har fået den fra SESAM. **AN(f)**

”**Errindlevært**”. **FS0598** 30- 40 cm høj spinkel plante, smukke blomster. Bælgen tørrer næsten væk. Skal bindes op.

Ribbefri gråært, der smager godt som hele ærter med bælg mens ærterne er unge. Og som tørreært er den ganske særlig, nærmest krydret. Meget fine små ærter.

Oprindelsen usikker, men den stammer fra Lolland, ligesom flere andre af vores ærter. **BG(f) DB(f)**

”**Lollandske Rosiner**”. **FS0230** Skal sås meget tidligt og blive helt tørre på planten. De forbliver hele, når de er kogt - skal koge et par timer.

Om de lollandske rosiner har donor fortalt, at de blev brugt som forråd, før man fik kartofler, og at der blev solgt 44.000 tønder ærter til de københavnske arbejdere på et år. De gik ud af produktion på Lolland for ca. 100 år siden.

Opr. kom til os via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. **KI(f) NP(f)**

## ANDRE BÆLGPLANTER

### Limabønne (*Phaseolus lunatus*)

’**Christmas Lima**’ Opr. Pia Bro Christensen. Dyrket i mit drivhus. **SH(f)**

’**Red-seeded**’. Små mørke frø. Ikke så produktiv som ’Christmas Lima’, men langt bedre end ’Willow-leaved’. **SH(f)**

’**Purple Eye**’. Varmekrævende. Fin høst i drivhus, ringe på friland. Opr. Russell Crow, USA. 2003. **SH(f)**

### Pralbønner (*Phaseolus coccineus*)

’**Black coat runner bean**’. **FS0553** Meget flot pralbønne fyldt med mørkerøde blomster. Den har store sorte bønner. Roden skulle kunne overvintre og skyde igen til foråret.

Oprindeligt fra Sarah og Andrew fra Oregon (Seed Ambassadors). **BG(f)**

’**Tenderstar**’. **Forædlingsmateriale** Dette materiale er en F2 generation efter en kommerciel krydsning mellem to arter – en stangbønne, *Phaseolus vulgaris*, og en pralbønne, *P. coccineus*. Noget, der en sjælden gang imellem kan lade sig gøre, især hvis stangbønner er ’mor’ og pralbønner er ’far’. Jeg ved ikke, hvad der kan forventes af afkommet, men hvis nogen gerne vil lege med dem, sender jeg gerne for portoprisen (8 kr.) eller afleverer på Årsmødet i marts. **LT(f)**

’**The Czar**’. Engelsk pralbønne med hvide blomster. Uhyre produktiv med mange lange, grønne bælg, der smager godt som snitbønne. Senere bliver de fyldt med fede, hvide bønner, der let tørrer på planten og bruges som butter-beans.

Oprindelig handelssort fra Real Seeds. **IG(f)**



## Sojabønner (*Glycine max*)

”**Fiskeby type III**”. VIR K-5588 Ret stor plante, gule bælg som modne sidder spredt i blad hjørnerne (ikke samlet i toppen som hos for eksempel Fiskeby XX). Tusindkornsvægten er omkring 300 g. Sorten har i en sammenlignende dyrkning i Allerød 2016 givet noget større udbytte end Fiskeby XX, og har også lidt større frø end denne. Repatrieret til norden fra Vavilov genbanken i Rusland af Rune Bjerremand i 2011; først lanceret i 1949 og udviklet i Sverige. **KS(f)**

’**Fiskeby V Holschers Frøhandel**’. **FS0256** Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtidspunkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne til Edamame. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holschers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby V er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta, men ligner ikke foreningens Fiskeby V – så vær opmærksom på, at Fiskeby V med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen. **KI(f) MJ(f)**

’**Kuromame**’ (syn: ’**Hokkaido Black**’). **FS0257** Sort sojabønne, der smager vældig godt som edamame. Sorten kommer fra den Nord-japanske ø Hokkaido. Oprindelig via SESAM. **MJ(f)**

## Valske bønner / Hestebønner (*Vicia faba*)

”**Bobs Fava**”. **FS0248** Skyder igen efter 1. høst, yder meget, er frodig og har en usædvanlig evne til sjældent at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm. Giver et pænt udbytte af store, flade grågrønne bønnefrø, ca. 5 pr. bælg. Som kuriosum kan nævnes, at en af vore store brødfabrikker bruger hestebønnemel i brødet. Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England. **IN(f) IJ(f)**

’**Estisk fava**’. **FS0250** Stærke, høje planter. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planterne er store og trivelige, medium bladlusfølsomme. Frøene er en farveblanding af grønne og mørklilla. Landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu. **LT(f)**

”**Lilla Estisk fava**”. **Forædlingsmateriale** Udvalg i sorten “Estisk fava” FS0250. Stærke, høje planter. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planten er stor og trivelig, medium bladlusfølsom. En meget uensartet sort hvad angår frøenes udseende. Oprindeligt en blanding af røde, brune, rødbrune, lilla, næsten hvide og grønne frø. Vi har kun sået de lilla bønner og de giver efterhånden 4/5 dele lilla og 1/5 grønne bønner ved

høst.

Udvalg i en landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu. **LR(f)**

”**Mettes krydsning**” **Forædlingsmateriale** Krydsning imellem Hang Down Grünekin og ukendt.

Giver bønner over en lang periode. **ME(f)**

## Øvrige

**Aspargesært (*Lotus tetragonolobus*)**. **FS0530** Lavtvoksende ærteblomstret med vingede grønne bælg som spises når de er små og bløde. Blomsterne er røde. Opr. Camilla Plum. **LR(f)**

”**Kaban fodervikke**” (*Lathyrus sativus*). **FS0309** Tidlig, lav landsort med tofarvede blomster. Frøene anvendes lokalt som ærter i suppe (pas på - arten indeholder giftige stoffer).

Opr. fra fjeldlandsbyen Kaban i Dagestan via Elif Aas i Norge, der har samlet den i Kaban i 1992. **NC(f)**

## KORN

### Amarant (*Amaranthus* sp.)

”**Alegria fra Samenarchiv**”. Planten er en halvhøj amarant, spaltet ud i forskellige røde nuancer i frøstande og stængler. Der er ikke sket krydsning hos mig; jeg dyrker kun en amarant om året. Jeg véd ikke, hvad den er krydset med, eller om sorten er sådan. Er let at rense ved tørre frøstande og lidt vindpust.

Type af amarant der anvendes til slik og bagværk, koges til grød på ca. 20 min eller de små kerner karameliseres i smeltet sukker. **NP(f)**

### Byg (*Hordeum vulgare* – hvis intet nævnt)

’**Black Hullless**’. (Referencenummer: RIB 350 S1-9/S2-11). Nøgenbyg. 6-radet bygsort med blå kerner, som jeg har selekteret fra en accession fra en japansk genbank. Højere og mere blodstræt end moderne bygsorter, men dog nogenlunde dyrkbar. **AB(F)**

'**Chevalier byg**'. Engelsk maltbyg-sort, der har historie tilbage til 1823. Fået fra Jens Skov, museumsgården Karensminde. EL(f)

## Der er brug for adoptanter

til en række kornsorter. Rigtigt mange af de kornsorter, Anders Borgen (koordinator for området) producerer, bruger han til at lave forædlingsprojekter med. Men der er også omkring 100 sorter som Anders bare vedligeholder. Der er brug for at frøsamlere, der har interesse for området, vil adoptere nogle af sorterne. Der er blandt andet både nøgenhavre og nøgenbyg imellem, som er nogle af de typer af korn som egner sig til mindre brug, da de kan anvendes direkte i køkkenet.

**Hvis du er interesseret kan du henvende dig til  
Anders Borgen [borgen@agrologica.dk](mailto:borgen@agrologica.dk)**

'**Dore**'. NGB6272. Meget tidlig 6-radet vårbyg. Stak på yderste inderavne middelsvært udviklede og ved modenhed samlede i spids top. Aks ret skørt. Kerner meget tynde, spidse og stærkt furede med høj skalprocent. Stærkt gule ved fuldmodenhed. Svensk sort fra perioden 1932-48. EL(f)

'**Gängel**'. Omkring 1 meter høj 2-radet vårbyg af typen nøgen - det vil sige den kan afskalles i hånden. Oprindeligt fra SESAM. AN(f)

'**Kloser Disentis**'. Lys nøgenbyg, god ukrudtskonkurrence. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

**Nøgenbyg-population. Forædlingsmateriale.** Blanding af forskellige krydsninger mellem mange nøgenbygssorter. AB(f)

**Population af dækket byg. Forædlingsmateriale.** Blanding af forskellige krydsninger mellem mange bygsorter. AB(f)

'**Valser**' (*Hordeum vulgare* var. *nuda*). Lys nøgenbyg. God ukrudtskonkurrence. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

'**Violet de Geumalage**'. (Referencenummer: RIB-A032. Nøgenbyg.) Brune/violette kerner. Højere og mere blødstrået end moderne bygsorter, men dog nogenlunde dyrkbar. Sort fra en japansk genbank. AB(f)

## Tritordeum

'**Tritordeum**'. (*Triticum* × *Hordeum*) Ligesom triticales er en kornart lavet ved en krydsning mellem hvede og rug, så er tritordeum en krydsning mellem hvede og byg. Kortstrået vårform, men kan i milde vintre overvintre. AB(f)

## Havre (*Avena sativa*)

'**Black Norway**'. FS0025 Almindelig havre, men med sorte frøskaller. Meget dekorativ og samtidig trivelig. NP(f)

'**Havre fra Støvring**'. NGB7254. Landrace-havre fra Støvring. EL(f)

'**Jacob**'. Nøgenhavre med store kerner. Selekeret af Hans Larsson ud fra materiale fra NordGen. AB(f)

'**Sorthavre, 1700-tals**'. Sorthavre-sorterne fortjener udbredelse, alene fordi de er meget kønne græsser. Denne sort kommer fra SESAM. EL(f)

## Hirse, almindelig (*Panicum miliaceum*)

**Almindelig hirse. Forædlingsmateriale.** Min egen selektion af meget tidlig hirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler ikke frost. Modner i midten af september eller ved den første nattefrost. AB(f)

'**Josves**'. Skaffet i Litauen af Seed Ambassadors. NP(f)

## Hirse, kolbe- (*Setaria italica*)

”Kolbehirse Gulkernet”. **Forædlingsmateriale**. Min egen selektion af meget tidlig kolbehirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september. AB(f)

”Kolbehirse Rødkernet”. **Forædlingsmateriale**. Min egen selektion af meget tidlig kolbehirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september. AB(f)

## Hvede (*Triticum* sp.)

**Durumhvede** (*Triticum durum*). Sortsblanding. Blanding af ca 20 udvalgte sorter. AB(f)

**Indisk dværghvede**. (*Triticum sphaerococcum*). Små kuglerunde kerner. AB(f)

**Kolchi hvede** (*Triticum turgidum*) syn. (*T. paleocolchicum* eller *T. turgidum* subsp. *paleocolchicum*). Lavt udbytte men med meget højt protein-indhold. Dækkede kerner (som spelt). Fra Georgien. AB(f)

**Nøgen zanduri hvede** (*Triticum timopheevii*) syn. (*Triticum militinae*). Fra Georgien. Lavt udbytte men med meget højt protein-indhold. AB(f)

**Purpurhvede-population**. (*Triticum aestivum*) **Forædlingsmateriale**. Blanding af forskellige krydsninger med purpurfarvet hvede. AB(f)

**Vårhvede-population**. (*Triticum aestivum*) **Forædlingsmateriale** af forskellige krydsninger mellem almindelig vårhvede. AB(f)

**Vårtriticale** (×- *Triticosecale*). Triticale er en arts-krydsning mellem rug og hvede. Vårtriticale sås om foråret. EL(f)

## Rug (*Secale cereale*)

”Midsommerrug”. **FS0488** Specielt god til halmflettearbejder. Sås 1. juli med 1/3 rug, 1/3 vikke (f.eks. vintervikke) og 1/3 havre (volumen-dele). Afgrøden slås til foder eller grøngødning i september, og den følgende sommer er der fin rug til halmarbejder, så snart der er dannet aks. Ellers er der moden rug i midten af august. Stort udbytte, men små kerner, sorten er nem at tærskes. Den kan både koges som ris eller anvendes til brød. Opr. Børge Jensen, Vestfyns Hjemstavns-gård. BG(f) FP(f)

## FRUGTTRÆER (40 kr.)

*Bemærk at podekviste ofte koster ekstra i forsendelse. Spørg om prisen ved bestilling.*

### Citron (*Citrus limon*)

’Il Primofiori’ Italiensk citronsort. Frøene er fra spanske citroner, men vi ved ikke om den er frøægte, sandsynligvis ikke. Planten tåler ikke frost. Når de bliver 3-4 år gamle får de velduftende hvide blomster. Med god behandling giver den citroner. NP(f)

### Figen (*Ficus carica*)

**Figen**. Ukendt sort. Meget højtydende. Vokser frit op ad sydmur hos mig. Der sendes 3 stk. stiklinger pr. bestilling (ekstra forsendelses-omkostning må påregnes). ME(v)

### Vin (*Vitis vinifera*)

’Aurora’. Næsten kernefri spisedrue. Udbyder kan lave stiklinger frem til marts, men man bliver selv nødt til at hente dem på adressen, da de tørrer ud hvis de forsendes. IV(v-særlig aftale)

## MEDICIN-, DUFT- og FARVEPLANTER

**Ambra** (*Artemisia abrotanum*). FS0555 Halvbusk med sølvagtige findelte blade. Snapseurt, tidligere brugt som lægeplante. Lægges i skabe mod møl. Doneret af en dansk udvandrer, nu bosat i Californien, som læste om Frøsamlerne i Danish Immigrant Museums blad. Oprindeligt fra en gammel dame, Alma, hvis bedsteforældre – Carl August og Josefine Anna Torp – kom til Californien fra Troense på Tåsinge som nygifte i 1890, medbringende planten til deres nye frugtplantage. LT(v)

**Bibernelle, vingefrøet** (syn. **Blodstillende bibernelle** – står på posen). (*Sanguisorba minor*). Bestemmelsen af art lidt usikker. Dekorativ stedegrøn plante, med rød-grønne, næsten kugleformede blomsterstande. God som kantplante. Bladene har en let agurkesmag, anvendes i salater og saucer. Har været anvendt til at stoppe blødninger og som sårheler. Oprindelse: Frøposen. GO(f)

**Bibernelle, vingefrøet** (*Sanguisorba minor* subsp. *balearica*). Fint bladløv og lyserøde blomsterstande. LR(f)

**Farvereseda** (syn. **Farvevau**) (*Reseda luteola*). To-årig. Danner bladrosen første år. Andet år ca. 1m. højt aks med små lysegule blomster. Har været brugt til farvning af garn, bruges stadig af enkelte kendere. Disse frø stammer fra „gardamerne“, som farver uld hver sommer på Samsø. IN(f)

**Marietidsel** (*Silybum marianum*). **FS0350** Flot tidsel med hvidmarmorerede blade med lange torne. Violet blomst. Sås i april på blivestedet. 2-årig. Tiltrækker mange nytteinsekter. Medicinsk anvendelse mod lever/galde sygdomme. MJ(f)

**Snerleklokke** (*Codonopsis pilosula*). Også benævnt Dang Shen. Flerårig klatreplante med klokkeformede blomster. Roden anvendes som erstatning for Ginseng. SH(f)

## KRYDDERURTER

### Fennikel (*Foeniculum vulgare*)

”**Bronzefennikel**”. To til få-årig krydderurt med mild lakridsmag. God i dressinger. IJ(f)

”**usn.**” **Forædlingsmateriale** Kryds imellem knoldfennikel og bronzefennikel. Det ser ud til at de fleste planter lever omkring 5 år. I år har jeg høstet to poser frø, en fra grønne moderplanter, (største frø), og en fra bronzefarvede moderplanter. Angiv hvilken type du ønsker frø af. SH(f)

### Karse, havekarse og vinterkarse

”**Havekarse, græsk**” (*Lepidium sativum*). **FS0050** Stiv, lille vækst, dekorativ og vel-smagende. Sås ofte. GO(f)

”**Havekarse u.s.n.**” (*Lepidium sativum*). Smukke fligede blade med kraftig karsesmag. ME(f)

”**Vinterkarse, langskulpet-**” (*Barbarea verna*). Kraftig, krydret smag. En hårdfør plante, der sås bedst fra midt på sommeren og frem til august. Også god til drivhuset i

vinterhalvåret.  
Oprindelse: Frøposen GO(f)

### Koriander (*Coriandrum sativum*)

”**Marokkansk koriander**”. **FS0008** Krydderurt. De koriandere, der kaldes Marokkanske, er dem der er bedst egnede til frøproduktion, idet de hurtigt går i frø. Mere en type end en egentlig sortsbetegnelse. KB(f)

”**Usn 2**”. Bruges frisk som aromatisk krydderurt. Denne har jeg dyrket flere år i haven. Oprindelsen kan jeg ikke længere huske. LR(f)

### Krydderløg (det er bladene, der anvendes)

**Kinaløg** (syn. **Kinapurløg**) (*Allium tuberosum*). Tynde, flade blade med en sød, svag hvidløgssmag; bruges som purløg. Blomstrer meget senere end almindelig purløg, ca. juli med hvide blomster, der kan bruges som pynt i salater. Dekorativ. Oprindelse: Frøposen GO(f) BE(f)

**Pibeløg** (*Allium fistulosum*) ”**Ludmillas**”. **FS0512** Denne stammer fra en privat have i Irkutsk, Sibirien. Den er langt mere variabel end pibeløg plejer at være, ligner nærmest en krydsning mellem pibeløg og Altailøg, som vokser vildt i området. GO(f)

**Pibeløg** (*Allium fistulosum*) ’**Usn1**’. Sort der oprindeligt er købt i supermarked som purløg (!) Men det er et pibeløg. GO(f)

**Purpur kinaløg** (*Allium nutans*). **FS0326** Sød og saftig, mild løgsmag. Bruges som purløg. Blomsten er smuk rosa. Oprindelse: Frøposen. GO(f)

**Sibirisk purløg** (*Allium* sp., kan være *Allium schoenoprasum* eller *Allium angulosum*). En lille løgart der bruges som purløg. To hylsterblade, hver blomst løftet op over de mange yngleknopper. Blomstrer i juli/august. Fra Dalsagercentrets daværende gartneri i Hirtshals. GO(v-ynngleknopper - frøpris)

### Persille (*Petroselinum crispum*)

”**Christiansø-persille**”. **FS0642** En glatbladet persille, som smager anderledes og lidt mildere end både en almindelig glatbladet persille og kruspersille. Bladene er mindre end hos andre glatbladede sorter og mere fligede. Den overvintrer godt i modsætning

til de glatbladede sorter, man kan købe, og er tidlig. Hvis man klipper blomsterstilkene af inden eller lige efter blomstring, lever planten videre. Af og til overvintrer den også, selvom den har sat frø.

Persillen gror vildt på Christiansø. ML(f)

”Glatbladet kurdisk”. **FS0324** Glimrende, meget kraftig og ret kuldetålsom sort. Fra herboende kurdisk familie. BG(f)

## Øvrige

**Alexanderurt** (*Smyrniium olusatrum*) syn. **Makedonsk persille**. Anvendes til salater og som krydderurt. Nogen siger selleri-agtig smag.

Oprindelse: Frøposen. MJ(f)

**Dragehoved, Moldavisk** (*Dracocephalum moldavica*). Køn blå blomst til afskæring, citronduftende og smagende blade til te. IJ(f) KI(f)

**Dild ”XL Russian Dill”** (*Anethum graveolens*). Dild, der dog ikke blev så XL i 2015. Kommer fra tysk frøbytteveninde til Lotte Hansen. IG(f)

**Havekørvel** (*Anthriscus cerefolium*). Sås flere gange i løbet af sommeren. Ved såning sidst i august står den grøn hele vinteren. Velegnet til supper, salater og æggeretter.

Oprindelse: Frøposen. BE(f)

**Havesyre ”Grøn tyrkisk”** (*Rumex acetosa*). Flerårig, med bløde lysegrønne blade. Bladene har en frisk og syrlig smag. Anvendes som smagssætter i f.eks. salater og saucer. Fået af tyrkisk indvandrer. KI(f)

**Indianermynte, almindelig** (syn. **Anisisop**) (*Agastache foeniculum*). Flerårig plante med meget kraftig lakridsduft og violette blomster med meget nektar. Blomstrer september. Op til 60 cm.

Oprindelse: Frøposen. BE(f)

**Isop, ægte** (*Hyssopus officinalis*). Lille halvbusk med blå blomster. Aromatiske blade med let bitter smag; god til fedt kød og fisk, bør dog bruges varsomt. Gammel lægeplante, brugt bl.a. som hostemiddel. En meget nem og attraktiv plante, der også er god som kantplante/lav hæk eller i krukke.

Oprindelse: Frøposen. GO(f)

**Lostilk, skotsk** (*Ligusticum scoticum*). **FS0521** På dansk også kaldet ”søvnurt”. Arten har været anvendt som beroligende middel, men dyrkes nu som krydderurt. Minder

om løvstikke i smagen, men alligevel anderledes. 2-flerårig pæn lille skærmpolante. NB: Gemte frø skal kuldebehandles for at spire.

Denne stammer fra Stenomuseet i Århus. GO(f)

**Lostilk, skotsk** (*Ligusticum scoticum*). Beskrivelse se FS0521 ovenfor. Ukendt oprindelse. ME(f)

**Malurt, en-årig** (syn. **Kinesisk Bynke, Qin hao**) (*Artemisia annua*). Bliver en stor plante; hurtigtvoksende og meget aromatisk. Medicinplante – anvendes i Kina i visse egne som bittertsmagende salatgrøntsag. FP(f)

**Natlys, toårig** (*Oenothera biennis*). Kl. 8 blomst. GO(f)

**Radise, skulpe-, ’München Bier’** (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus*). Ca. 1 meter høje planter, som producerer en mængde skulper, der spises umodne. Smagen er en mild radisesmag. KB(f)

**Sennep, gul** (*Sinapis alba*). Også kaldet hvid sennep. Sås i det tidlige forår, afstand, 20x25 cm. Planten går tidlig i blomst men vokser sig højere og højere. Når de første skulper er modne høstes de, planten blomstrer stadig langt hen på efteråret. Selvsår gerne.

Som krydderi og til at lave sennep af.

Oprindelsen er frø købt for mange år siden. HC(f)

**Sennep, sort** (*Brassica nigra*). Sås i det tidlige forår, afstand, 20x25 cm. Planten går tidlig i blomst men vokser sig højere og højere. Når de første skulper er modne høstes de, planten blomstrer stadig langt hen på efteråret. Selvsår gerne.

Som krydderi og til at lave sennep af.

Oprindelsen er frø købt for mange år siden. HC(f)

**Sødskeerm** (syn. **spansk kørvel**) (*Myrrhis odorata*). Kraftig flerårig plante, der dufter af anis. Vil gerne have skygge og fugtig jord. Gror forvildet nogle steder i Danmark. Blade bruges som kørvel, f.eks. i suppe. De umodne frø har en dejlig smag af lakrids - bolsjer for børn (og barnlige sjæle). De voksne lægger dem i snaps. NB: Skal sås i efteråret eller det tidlige forår, behøver en kuldeperiode for at spire eller kuldebehandles i køleskab. Frøene spirer langsomt. Oprindelse: frø fra Frøposen. GO(f)

## PRYDPLANTER

### **Morgenfrue (*Calendula officinalis*) – hvis ikke andet nævnt**

'Brita'. **FS0624** Kraftig sort. Kurven og kronbladene har samme orange farve, men er lysere ind imod midten. Indsamlet i Sverige. Oprindelse: SESAM. GO(f)

**Morgenfrue, ager-** (*Calendula arvensis*). **FS0006** Meget mindre blomst end *C. officinalis*, orange. Lidt ranglet vækst, spinkel, 20 cm høj. Blomstrer flittigt, længe. Flemming Pedersen og NO Crossland har prøvedyrket den, og mener begge det er en *C. arvensis* - agermorgenfrue. Indsamlet i Cortona, Umbria, Italien i 2002. Fundet på en græseng, mellem sparsom nåletræsbevoksning ret højt oppe i bjergene. JG(f)

**Morgenfrue, ager-** (*Calendula arvensis*). Se i øvrigt FS0006. Blanding. ME(f)

**Morgenfrue, ager-** (*Calendula arvensis*). Se i øvrigt FS0006. Denne er indsamlet på Madeira. GO(f)

### **Opiumsvalmue (*Papaver somniferum*)**

\*\*"Pink pæonblomstret". Denne pæonblomstrede valmue er fyldt med lyserøde/pink store blomster og lysegrønne stængler og blade. Planten er etårig. Sås på voksested i maj. LR(f)

### **Tagetes (*Tagetes erecta* – hvis intet andet nævnt)**

'Ildkongen'. **FS0318** Mørkerød og enkeltblomstrende, 60-80 cm høj alt efter jord- og gødningsforhold. Randkronerne har et tyndt gult bånd yderst. Sorten stammer fra en pensioneret praktiserende læge i Bjerringbro, som gennem mange år havde taget frø af "Ildkongen" fra Ohlsens Enke. Vi har fået frøene doneret omkring 1996 og har siden høstet og gemt frø. Sorten er efterhånden fundet bevaret af flere uafhængige personer, hvorfor vi nu er sikre på at det er "Ildkongen". IN(f) JG(f) ME(f)

"Suzannes enkle orange". **FS0320** Høj, enkel og orange. Planter med delvis fyldte blomster fjernes ved frøavl. Suzanne købte i 1973 en bakke blandede fløjs-blomster (tagetes) til udplantning. Så læste hun i et haveblad, at man selv kunne tage frø af dem,

og bandt bånd om dem hun syntes bedst om. Udvalget er fortsat lige siden, og nu er sorten stabil orange, høj og med næsten helt enkle blomster. KB(f)

**Tagetes, kæmpe-** (syn. *Fløjsblomst*). Denne sort bliver nemt 1 m eller højere! Gule og orange blomster med karakteristisk duft. God til at mindske skadedyr i drivhus. LR(f)

### **Øvrige**

**Aftenstjerne, almindelig (*Hesperis matronalis*). **FS0558** 2-årig blomst der sår sig selv i mange gamle samske bondehave. Blomstrer i juni, hvor den – især om aftenen – udsender en himmelsk duft. Den optræder i alle nuancer mellem næsten hvid og violet. Findes forvildet i udkanterne af haver og gårde, men kan blive meget stor og flot ved kærlig pleje. Blomsterne kan spises.**

Disse frø er oprindeligt fra en gammel have på Samsø. IN(f)

**Akeleje 'Petit Pompom' (*Aquilegia* sp.).** Helt fyldt sort af akeleje, helt uden sporer. SH(f)

**Akeleje (*Aquilegia vulgaris*).** 50-70 cm høj hårdfør stauede, som gerne selvsår, men spirer langsomt (1-3 mdr.). Blomstrer juni-august. Farverne blå, lilla og violet i blanding. Munkene menes at have brugt dele af planten som medicin. Gør dog ikke forsøg med dette, da alle dele af planten er giftige med indhold af blåsyreglykosid og et andet endnu ukendt giftstof. Akeleje-snaps har absolut intet med planten at gøre, men er udelukkende en poetisk betegnelse. LR(f)

***Albuca tenuifolia*.** Løgplante, op til 50 cm, hele planten dufter af citron (andre kilder siger „anas“ om blomsten og „anis“ om bladene). Blomsterne, der er samlet i en let, hyacint-lignende top, er gule med grønne striber. Løget overvintres frostfrit og tørt. Slægten er hjemmehørende i Sydafrika. GO(f)

**Blomstertobak 'Nicotiana White Trumpets' (*Nicotiana* sp.).** Bliver nemt 1 m høj eller mere, store planter med lysegrønne store blade og hvide blomster. Forspires i marts/april ved 20 grader. LR(f)

**Frøkenhat (*Zinnia violacea*).** **Forædlingsmateriale.** Egen fri krydsning udvalgt til at blive en hårdfør sort. Villig og rigtblomstrende. AC(f)

**Georgine (*Dahlia* sp.).** Så dine egne Dahlia frø inde i marts, og få smukke blomster til buketter hele sensommeren. Hvis rodknoldene tages op før den første frost og opbevares frostfrit vinteren over, giver de store planter det følgende år. Frø fra blomster i hvid,

lyserød, pink, rød og gul af flere slags: kugledahlia, dekorativ, semikaktus, halskrave, stor, pompon, enkelt. Da de krydsbestøver, er det dog ikke til at vide hvilke farver der kommer ud af at så frø, da nye blandinger kan opstå. LR(f)

**Jomfru i det grønne** (*Nigella damascena*). Smuk blå blomst med dekorative frøstande. God som bunddække plante. LR(f)

**Jomfruøje** (*Ursinia anthemoides* subsp. *versicolor*). Enårig, orange sommerblomst med brunlig blomstermidte og cosmos-lignende blade. Højde 40-50 cm. Fra Københavns botaniske have. CJ(f)

**Judaspøge** (*Lunaria annua*). Sås forår eller efterår og blomstrer i flere måneder året efter. Har mange små lilla blomster, god i buketter, dekorative frøstande. Planten sætter første år store bladrosetter. LR(f)

**Mauritansk katost** (*Malva sylvestris*). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rød-violette blomster. Oprindelse: Frøposen. GO(f)

**Rapunselklokke** (*Campanula rapunculus*). Henrivende klokkeblomst, ca. 50-70 cm høj med et utal af bittesmå blå klokker. Den sår sig selv flittigt og er et dejligt indslag i både blomster- og urtebede. I gamle dage spiste man de fingertykke rødder i lighed med ensidig klokke. Bladene kan spises som spinatgrøntsag. Kan sås nu eller til efterår, den skal nok komme!

Oprindeligt fra Suffolk Herbs. IN(f) NC(f)

**Ridderspore** (*Delphinium* sp.). Flerårig prydblomst, denne med stærkt blå blomster. LR(f)

**Skarleje** (*Salvia sclarea*). **FS0389** Står med grågrøn bladrosset første år. Stor statelig dekorativ plante, højde ca. 1 m. Overdådig blomstring 2. år i sarte pastelfarver. Meget aromatiske blade. Bruges ikke i dag som læge- eller krydderurt. Oprindelse: Frøposen. FP(f)

**Solhat mix** (*Echinacea* sp.). I farverne pink, hvid, fersken og rød. Staude. Sætter blade første år og blomstrer fra andet år. Bliver ca. 1 meter høj. Oprindelse: Lammefjordens stauder. LR(f)

**Solsikke** (*Helianthus annuus*). Mix af sorte og sribede frø. Bliver alle 2 meter høje. LR(f)

**Stokrose** (*Alcea rosea*). Blanding i farverne rød, pink, hvid og gul. To- til flerårig prydblomst, bliver ca. 2 meter høj. LR(f)

**Tusindstråle, stor** (*Telekia speciosa*). Flerårig prydblomst som bliver op til 2 meter høj og 1 meter i omkreds. Planten har store hjerteformede ru lysegrønne blade og flere høje blomsterstande med gule blomster. Planten sætter store blade første år og blomstrer fra andet år. LR(f)

## VILDE PLANTER

### VILDE PLANTER

**Aftenpragtstjerne** (*Silene latifolia*). Toårig. Hvide blomster, 30-80 cm. høj, blomstrer juni-sept. Findes hist og her i grøftekanter. Han- og hunblomster på hver sin plante. Blomstrer om aftenen, ser vissen ud om dagen. Samlet i grøftekant. IH(f)

**Blæresælde** (*Silene vulgaris*). Navnet hentyder til at blomstens bæger er oppustet som en lille blære. Hvide blomster juni-august. 25-45 cm. Samlet i grøftekant. IH(f)

**Cikorie** (*Cichorium intybus*). Indsamlet fra grøftekant. GO(F)

**Dagpragtstjerne** (*Silene dioica*). Røde blomster, 25-60 cm, blomstrer maj-august. Samlet i grøftekant. IH(f)

**Klinter** (*Agrostemma githago*). Lyserøde blomster, 50-90 cm. Vild plante, 1-årig, hjemmehørende, men sjælden i Danmark, på agerjord og ruderaer. Tidligere almindelig ukrudtsblomst i kornmarker. Frøene giftige. Formodes at have en gunstig indvirkning på kornplanter vertikale vækst. Oprindelse: Kulturbotanisk Have Odense. IH(f)

**Limurt, nikkende** (*Silene nutans*). 20-60 cm. Hvide blomster. De hængende blomster sidder i en ensidig, åben og klæbrig blomsterstand. Blomsterne er åbne om natten, ser visne ud om dagen. Samlet i grøftekant. IH(f)

**Løgekarse** (*Alliaria petiolata*). Toårig. 20-120 cm. Hvide blomster. Vokser på skyggefulde steder, i skov og krat. Det er en gammel lægeplante som kan spores helt tilbage til Ertebøllekulturen. Samlet i krat. IH(f)

**Perikon, prikbladet** (*Hypericum perforatum*). Flerårig plante med gule blomster i endestillede kvaste. Blomsterne (knopperne) kan anvendes til at give smag og en flot rubinrød farve til snaps. LR(f)

**Pimpinelle** (*Pimpinella* sp.) Skærmpolante. Bruges typisk til kold grøn yoghurtsovs, roden kan bruges i snaps. ME(f)

## **POTTEPLANTER**

**Præstehavre** (*Billbergia nutans*). Potteplante med flot rød blomst. Er med i bogen Oldemors potteplanter. UH(v)

### **Forsidens fotos**

Yderst til venstre:	Grams høje ært, <b>FS0237</b>	foto: FP
I midten	Knoldselleri usn1, <b>FS0518</b>	foto: NC
Yderst til højre:	<i>Hosta sieboldiana</i> ,	foto: AØ