

# Tomater

## så englenerne synger

De fleste tomater i supermarkedet smager af ingenting. Derfor prøvede jeg at dyrke nogle bedre til min egen husholdning. Forsøget gav mig fem yndlings-sorter – og frø til dem kan du nu købe som medlemstilbud.

Det er sorterne, den er gal med, når supermarkedets tomater ikke smager af noget. Det blev jeg klar over ved at kikke i frøkataloger for professionelle avlere på internettet. I beskrivelserne af sorter gik sætningen "Very good shelf-life" (meget langt hyl-deliv) igen, mens der ofte slet ikke stod noget om smagen. Det vigtigste er tydeligvis, at tomaterne kan ligge mange uger i butikken uden at fortrække en mine.

For at være helt sikker på, at jeg ikke brugte tid og energi på at dyrke tomater, der gerne ligger i køkkenet i måneder på bekostning af smagen, valgte jeg at så frø selv i stedet for at købe færdige planter.

### HEIRLOOM-FRØ HOLDER STILEN

Mange tomat-sorter er gået i arv fra generation til generation. En sort af denne type kalder man "heirloom", der betyder arvestykke. Tilsvarende findes heirloom-gulerødder, -bønner, -salat etc. Frø af en heirloom-sort giver samme slags igen, når man sår frøplanternes frø.

Sådan er det ikke hos de såkaldte F1-hybrider. Tomater af denne type kan også være velsmagende, men frø fra dem

giver slet ikke planter med samme slags tomater som forældreplantens.

### OPERAER OG MOTORCYKLER

På en udenlandsk hjemmeside om at vælge heirloom-tomater læste jeg under sorten 'Black Krim':

»Denne russiske heirloom er ikke for de forsagte. Kan du lide operaer og / eller motorcykler, er denne tomat sikkert lige noget for dig.«

Det var præcis sådan nogle tomater, jeg ledte efter. Nogle, der kan få smagsløgene i omdrejninger, og som smager, så man hører englenerne synge – helst opera af Mozart!

I min søgen efter frø til sådanne himmelske tomater fandt jeg en dansk hjemmeside: Barney.dk tilhørende netbutikken "Bjarne's frø og planter" v. Bjarne Højlund. På hans salgslister var der opført mere end 100 tomat-sorter, også 'Black Krim'.

Dén købte jeg nu ikke, men derimod en anden af Ruslands sorte heirloom-tomater, nemlig 'Black Prince' fra Sibirien, som – forestillede jeg mig – måtte være ekstremt hårdfør. Jeg købte også

en sort cherrytomat, 'Black Cherry'. Fire andre slags røg med i indkøbskurven. Det var 'Homestead', 'Red Fig', 'Sophie's Choice' og 'Yellow Pear'. Senere byttede jeg tomatplanter med en veninde og fik 'Stupice' og 'Greenwich'. Bortset fra 'Homestead' og 'Black Cherry' er de nævnte alle heirloom-sorter.

### JEG HAR IKKE DRIVHUS

Allersidst i marts såede jeg tomatfrøene i potter med så- og prikkejord. Jorden holdt jeg fugtig, ikke drivende våd – tænk på en opvredet klud. Potterne havde jeg i vindueskarmen i stuen. Her måtte potteplanterne så rykke noget sammen, da tomaterne blev så store, at de skulle prikles og have hver sin potte.

Da jeg ikke har noget drivhus, havde jeg bl.a. valgt sorter efter, om de kunne tåle køligt vejr. På lune april dage kom tomatplanterne ud i solen, og jeg bar dem ind om aftenen. Det var selvfølgelig lidt bøvl, men det gav motion.

Endelig allersidst i maj så det ud til, at der ikke længere var udsigt til nattefrost, og tomatplanterne kunne begynde deres voksenalv.

## Medlemstilbud: frø til Birgittes fem favoritter

"Bjarne's frø og planter" tilbyder medlemmer af Haveselskabet at købe frø til de fem tomat-sorter, som Birgitte Husted Bendtsen udnævner til sine yndlinge i artiklen her på siderne:

- 'Black Cherry'
- 'Black Prince'
- 'Sophie's Choice'
- 'Stupice'
- 'Yellow Pear'

for kun 50 kr. + porto 9 kr. Der leveres mindst ti frø af hver.

Tilbuddet gælder til og med april 2009.

Gå ind på [www.barney.dk](http://www.barney.dk), og vælg under "Kategorier" "Frø – Grøntsager".

Vælg her "Tomater", vælg "Birgittes favoritter" og "Læg i indkøbsvogn".

Eller send et brev vedlagt check på 59 kr. eller frimærker for 59 kr. til:

Bjarne's frø og planter, Nørlundvej 52, 7500 Holstebro



'Yellow Pear' gav os store mængder af små gule tomater over lang tid.

### TOMATER KRÆVER PLADS

De var temmelig mange, og det var ikke så let at skaffe bolig til alle. Hver plante skal have en krukke eller spand, der rummer mindst 10 liter. Heldigvis er der henne i stationsbyen en grillbar, hvor de tit sætter store hvide spande udenfor til fri afbenyttelse. Dem hentede jeg mange af, for når der blev boret huller i bunden, passede de fint til mit formål.

Nu plantede jeg tomaterne i en blanding af indkøbt pottemuld, hjemmelavet kompost og små lecaugler; sidstnævnte for at skabe dræn, så tomaterne ikke druknede. Hen på sæsonen fik planterne et lag kompost. Spandene blev placeret op ad sydmure.

### AT KNIBE ELLER IKKE

Der er grundlæggende to typer af tomat-sorter: determinate og indeterminate.

Den første slags stopper væksten, når topskuddet går i blomst. Så modner de frugterne og dør. Det er dem, vi kender som busktomater. De giver tidlige frugter



Det er skuddene i "hjørnerne", man fjerner.

på kompakte planter. To af mine tomater var busktomater: 'Sophie's Choice' og 'Homestead'. Dem skulle jeg ikke knibe, altså fjerne sideskud fra. Busktomaterne skal helst modne alle de frugter, de har nået at sætte af, inden der "lukkes og slukkes".

De øvrige af mine tomater hørte til de indeterminate sorter. Disse bliver ved med at vokse og sætte sideskud, der får blomster og sideskud. For at det ikke skal ende i en hel jungle, nipper man sideskuddene af.

I drivhuse får man let problemer med skimmel, hvis planten ikke tyndes. På friland er det vanskeligt at få planten bundet op med stokke, hvis den fylder så meget som i utyndet stand. En anden fordel ved at begrænse den vilde vækst er, at planten kan koncentrere sig om at modne de tomater, den har sat af, i stedet for konstant at sætte nye, der ikke kan nå at modne.

### MINE FEM YNDLINGSSORTER

Sorten 'Stupice' leverede den første modne tomat. Den plukkede jeg stolt 15. juli. Helt til ud på efteråret svægede vi i egne "rigtige" tomater. Det var bestemt arbejdet værd at dyrke dem, og jeg glæder mig vildt til den nye tomat-sæson.

Mine yndlings-sorter blev, opført i alfabetisk rækkefølge:

• 'Black Cherry', som frøhandler Bjarne skrev sådan om: »Du vil elske denne sort-lilla cherry-tomat med mørkerødt

kød og en sød juicet smag. Disse søde, saftige tomater modner hen over hele sommeren. Ideel til drivhus og kan også dyrkes på friland på en solrig plads.« Det blev ikke bare mig, der kom til at elske denne lille mørke tomat, hele familien var vild med den.

• 'Black Prince', en heirloom-sort fra Irkutsk i Sibirien, rund og mørk chokoladebrun. Dybt sød og meget smagsrig. Giver et stort udbytte tidligt på sæsonen.

• 'Sophie's Choice' er en heirloom fra Canada. Modner meget tidligt. I modsætning til andre ekstra tidlige tomater, som er små, bærer denne sort store, smagsrige frugter. De fremkommer på en meget lille plante, kun omkring en halv meter høj. Kuldetolerant og velegnet til krukke og friland.

• 'Stupice' er en tjekkisk heirloom-sort, meget tidlig. Mørkerøde, meget krydrede frugter, ca. 5 cm i diameter. Den første af mine tomater, der modnede. Jeg plukkede den sidste 'Stupice' i efterårsferien.

• 'Yellow Pear' er også et af "arvestykkerne", en mere end 100 år gammel sort. Giver en enorm mængde af gule, pæreformede tomater, der er søde og gode, lige til salatskålen. Skulle være særlig vitaminrig og desuden oftest den sidste levende tomatplante i haven ved sæsonens slutning, fordi den tåler kulde godt. Dét kom til at passe i vores have: Næsten helt til november var der gule pærer.