

AGURK, MELON OG GRÆSKAR (CUCURBITACEAE)

Agurk

Beit Alpha (*Cucumis sativus*) **FS0575** En lille salatagurk, med tynd mørkegrøn skal. Sprød, sød og saftig, og uden risiko for bitterhed. En sort, der oprindeligt kommer fra Mellemøsten - udviklet på en israelsk kibbutz af samme navn. Varmetålende. Udbydes af: **757 (f)**

Ei des Drachen, Drageæg (*Cucumis sativus*) **FS0693** 'Drageæg' er det danske kaldenavn for det oprindelige tyske navn: 'Ei des Drachen'. God lille agurk til drivhus eller friland. Aflang ægformet, lysegrøn, modner hvid. Forspires indendørs og udplantes i maj, når jorden er varm. Høstes til spisebrug som ung, når den er på størrelse med et hønseæg. Men hvis man skal høste modne frø, skal den vokse til ca. 18 cm's længde. I denne størrelse ligner den "et rigtigt drageæg". Stammer fra Kroatien og er kommet til DK via en tysk frøsamler. Udbydes af: **3690 (f)**

Suyo Long (Hegnstrup stamme) (*Cucumis sativus*) **FS0747** Lang agurk med pigge der dog nemt stryges af, er virkelig velsmagende. Let at dyrke i drivhus, og er hårdfør, ikke mindst overfor spindemider. En salatagurk som oprindeligt hed 'Suyo Long' fra det danske firma Frøposen. Dyrket på gården Hegnstrup i mange år, og har nok flyttet sig en del genetisk. Udbydes af: **901 (f)**

Melon

Farthest North, stamme #2 (*Cucumis melo*) **FS0587** Gave fra 'Seed Ambassadors' i 2006. Fremavlet af Tim Peters, Oregon, USA, som en krydsning mellem mange sorter, alle velegnet til et nordligt klima. Generelt var det små, søde nettede meloner med orange saftigt kød, men der var en betydelig variation - meningen var at man selv skulle udvælge de bedst egnede. Meget produktiv både i drivhus og på friland. Jeg har udvalgt efter smag, orange kød og produktive planter. I en god sommer - hos os i drivhus - er der ca. 5 høstbare frugter pr. plante. Udbydes af: **42 (f)**

Squash og græskar (Cucurbita arter)

Centnergræskar

Buttercup (*Cucurbita maxima*) **FS0627** Mørkegrønne frugter, 1-3 kg, med lysegrønne striber, markante "skuldre" og tydelig "turban" for enden. Meget høj tørstof- og sukkerindhold. Måske den mest velsmagende vintersquash. Oprindeligt frø fra en anden frøsamler (E. Krogh), som fik frøene fra New Zealand. Jeg holder mine vintersquash-sorter rene ved det enkelte år kun at dyrke én sort - skiftevis 'Buttercup' og 'Uchiki Kuri'. Udbydes af: **9 (f)**

Uchiki Kuri (Hokkaido vintersquash) (*Cucurbita maxima*) **FS1058** Runde orange frugter, vægt 1-2 kg. Gulorange kød. Forspires forår - primo maj i drivhus og udplantes i juni, høstes når de er helt modne sidst på efteråret. Kan opbevares og bruges hen over vinteren. En af de bedste vintersquash til dyrkning i Danmark. Jeg dyrker det enkelte år kun én sort af vintersquash for at holde sorten ren og undgå krydsninger - skiftevis 'Uchiki Kuri' og 'Buttercup'. Udbydes af: **9 (f)**

Mandelgræskar

Grøn køkken græskar (*Cucurbita pepo*) **FS1115** Eller 'Dansk Køkkengræskar'. Gammel græskartype, store frugter (2-5 kg), mørkegrønne med hvidlige striber, udpræget syltegræskar. Er rankende og fylder godt i haven. Kan godt bruges til suppe også, men er anderledes end hokkaidotyperne. udgået af handelen, men bevaret rundt omkring. Adoptionssort, mangler adoptanter. 129 sender frø fra oprindelig donor. Udbydes af: **129 (f)**

Øvrige squash og græskar (Cucurbita arter)

Figenbladgræskar, Siam (*Cucurbita ficifolia*) **FS0480** Kulsorte velsmagende frø, og hvidt meget fibret kød. Vil gerne vokse op i træer, hvis den får chancen. Frugterne kan veje 10 kg og mere. Bruges i Frankrig og Mexico til en dessert. På høsttidspunktet det første efterår var der ingen frø el. smag. Halvandet år efter var frøene sorte, og kødet meget velsmagende. Se opskriften på "Courge de Siam syltetøj" på <https://www.froesamlerne.dk/viden-om/opskrifter>. Udbydes af: **3739 (f)**

Øvrige græskarfamilie (Cucurbitaceae)

Caihua (Achocha) (*Cyclanthera pedata*) **FS0031** En sjov plante i familie med agurk mv. - en af inkaernes "glemte" afgrøder. Giver mange frugter. Frugterne har bløde, ikke-stikkende pigge, og skal spises, mens de stadig er ret små (2-2½ cm). Meget produktiv i drivhus. Dyrket flere år på friland med flot resultat. Masser af frugter helt til nattefrosten kommer. Smagen er fin – som agurk/ærtebælg. Udbyder 47 har fået fra Frøsamlerne. Udbydes af: **47 (f)**

Flaskegræskar, almindelig, Lofthouse Landrace (*Lagenaria siceraria*) **FS0916** Syn. kalabas. Har i år givet flere frugter som er blevet modne og hårde, så de kan bruges som rasleinstrumenter. Har flotte store hvide blomster. Hvis de ikke hvert år kan lave modne frugter, kan man dyrke dem alene for blomsterne. Udbydes af: **640 (f)**

Karela, bitteragurk (*Momordica charantia*) **FS0917** Stor slyngplante med typiske agurkefamilie-blade og slyngtråde. Ved modenhed bliver frugten op til 15 cm. lang, kklar orange, og sprækker op så frøene blottes. De umodne grønne frugter anvendes i det fjernøstlige køkken for at tilføje bitterhed. Udbydes af: **5 (f)**

BLADGRØNT

Amarant-familien (Amaranthaceae)

Amarant

Garnet Red (*Amaranthus tricolor*) **FS0580** Salatamarant. Denne amarant er mild og lækker i smagen og rig på vitaminer og mineraler. Pynter vældigt i en blandet salat - og i haven. Flot mørkerød farve. Sås på voksestedet midt i maj og høstes som "babyleaf" fra ca. 4 uger senere. Udbydes af: **640 (f), 9 (f)**

Sri Lanka (*Amaranthus sp.*) **FS0918** Frø fra fra herboende tamilsk kvinde, som kaldte den "spinat" Den er importeret fra Sri Lanka. Hun . Sås evt. på beskyttet plads til senere udplantning. Frøene lignede amarantfrø, og det blev da også en lys grøn amarantplante, der er fuld af blade, velegnet til spinat eller salat. Udbydes af: **640 (f)**

Bladbede

Alices spontankryds (*Beta vulgaris*) **FS0045** Tidligere "Bladbede usn". Forædlingsmateriale. Bladbede, der er krydset spontant hos Alice, sandsynligvis sølvbede x hvid rødbede. Opdaget ved juletid 2004: to fuldkommen friske skønheder. Ren mellemgrøn, lav, bred (rosetformet), næsten uden stængler, enormt ydende. Hun har forædlet på den siden, så det i dag er en grøn bladbede som ikke går i stok det første år, og som gror hele vinteren, så der er blade at spise når der ikke er frost. Udbydes af: **640 (f)**

Engelsk spinat fra Hvidkilde (*Beta vulgaris*) **FS0047** Bladbede med bløde friskgrønne blade. Anvendes ligesom spinat. Kan også sås om efteråret, men en del planter går til over vinteren. Stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg. Sorten blev oprindeligt importeret fra England. Adoptionssort. NB: Vi har brug for en adoptant til denne sort! Koordinator: dahlhane@hotmail.com Udbydes af: **901 (f), 757 (f)**

Evighedsspinat, Bladbedespinat eller Perpetual Spinach (*Beta vulgaris*) **FS0638** Et godt alternativ til spinat. Giver grønt hele sommeren, og i milde vintre også hele vinteren. Sås forår eller efterår. Kaldes også "evighedsspinat" men er en toårig plante, der går i frø andet år og derefter dør. Oprindeligt fra firmaet Frøposen. Udbydes af: **9 (f), 5 (f)**

Farvet bladbede (*Beta vulgaris*) **FS0905** Fremstår med rødlig, gullige og orange stængler, indimellem endda sribede. Sås først i maj. Stænglerne bruges i stuvninger, wok og salat. Egen krydsning: jeg tager de 20 sjoveste farver fra hvert år, og lader dem krydse, når de går i blomst 2. år, på den måde opstår der hvert år nye farvevarianter. Udbydes af: **9 (f)**

Gåsefod (*Chenopodium arter*)

Jordbærspinat (*Chenopodium foliosum*) **FS0578** Enårig bladgrønsag, røde jordbærlignende frugtstande op ad et langt aks. Bitte små spirer. Bladene kan bruges som spinat, smager også godt rå. Bærrene er gode som pynt på salat. NB: Flere mulige oprindelser. Udbydes af: **640 (f), 9 (f)**

Stolthenriks gåsefod (*Chenopodium bonus-henricus*) **FS0056** Flerårig gammel køkkenurt. Kan anvendes tidligt på sæsonen, og skyder igen i efteråret. Bladene kan bruges som spinat, blomsterknopperne kan svitses i smør, skuddene kan bruges som asparges. God og kraftig mældesmag. Forvildet, men sjælden i Danmark. Sår sig selv. Flere oprindelser. Udbydes af: **9 (f), 757 (f)**

Træspinat, Magentaspreen (*Chenopodium giganteum*) **FS0058** Af og til kaldet Magentaspreen efter det engelske navn. Elegant plante, op til 2-3 meter høj med blade, der er magentarøde inde ved stænglen og grønne længere ude. Spinatplante (som havemælde) eller i salat. Udbydes af: **9 (f)**

Havemælde

Gyldengrøn (*Atriplex hortensis*) **FS0568** NB: Der er flere medlemmer af Frøsamlerne, der har havemælder med lyse blade, så det er derfor særligt vigtigt, at notere sig FS nr, og hvem man får frø af. To meter høj med kæmpeblade, meget delikat. Oprindelse: den biodynamiske forædler Bernd Horneburg, Thüringen, Tyskland. Udbydes af: **757 (f)**

Harres mælde (*Atriplex hortensis*) **FS0478** Meget frodig, med lækre, overraskende store, vaflede grønne blade. Blev traditionelt sået sent efterår og får da meget tidligt høstklare blade. Den kan også sagtens sås tidligt om foråret, så den får frost. Oprindeligt meget gammel familiesort fra Sønderjylland (se hele historien i databasen). Adoptionsort. Udbydes af: **901 (f), 640 (f), 3465 (f), 47 (f), 2798 (f)**

Havemælde fra Bornholm (*Atriplex hortensis*) **FS0748** NB: Der er flere medlemmer af Frøsamlerne, der har havemælder med lyse blade, så det er derfor særligt vigtigt, at notere sig FS nr, og hvem man får frø af. Frodig, og nogle af bladene bliver ualmindelig store. Har målt blade helt op til 25 x 20 cm. Anvendes til salat og som spinat. Opr. Frank Erichsen, Kastanjegården (Bonderøven) på Frø-popup på Nørrebro i 2015, hvor han fortalte at den kom fra Bornholm. Det er denne havemælde, som Frank i en udsendelse kaldte for spinat. Adoptionsort. NB: Vi mangler en adoptant til denne sort! Kontakt koordinator: dahlhanne@hotmail.com Udbydes af: **90 (f)**

Øvrige amarant-familie (Amaranthaceae)

Spinatranke fra Hadsel Prestegård (*Hablitzia tamnoides*) **FS0802** Flerårig slyngplante, 2-3 m. Frøene skal helst have en kort kuldeperiode (nogle dage i urtepotte el. på fugtig køkkenrulle i køleskabet) for god spiring, dog spirer frø af nogle accessioner fint uden stratificering. Småplanterne vokser langsomt, må gerne startes tidligt om foråret. Først spises skuddene, så bladene i det tidlige forår som spinat, eller som neutral bund i en salat. Fra anden frøsamler (CZW), opr. Stephen Barstow. Denne accession er fra Hadsel Prestegård i Nordnorge, nær Lofoten øerne - det eneste sted i Norge, hvor reliktplanter er fundet fra den oprindelige introduktion til Norge før 1920'erne. Udbydes af: **757 (f)**

Havesalat

Arap Saçi (*Lactuca sativa*) **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. Adoptionsort. Vi søger en adoptant til denne sort. Kontakt koordinator: hartmut.john@yahoo.dk Udbydes af: **90 (f)**

Baquiou (*Lactuca sativa*) **FS0564** Kraftig og tidlig sort. Særligt god til de første og sidste afgrøder. Mørkegrønne, relativt tætte hoveder med bronzerøde yderblade. Særdeles fin smag med en del bitterhed. Oprindeligt en gammel sort fra Frankrig. En af de "ikke EU godkendte sorter", fra det franske frøfirma "Le Biau Germe". Muligvis synonym med 'Erstling' – meget omtalt ældre tysk sort. Udbydes af: **90 (f)**

Erthel (*Lactuca sativa*) **FS1072** Cos/romer-/bindsalat med lange, sprøde og lidt krøllede blade, i et løst hoved. Går sent i stok. Meget velsmagende. Frø af salatsorter kan med fordel drysses ud om efteråret - småplanter overvintrer i nogle år - eller i drivhuset eller haven i februar/marts. De spirer og vokser, når forholdene passer dem. NB: Skal have lys for at spire, må ikke dækkes. Oprindeligt forædlet af det engelske firma Thompson & Morgan under navnet 'Erthel', men solgt i starten som 'Crisp Mint'. Få portioner fra 2020, til nogen der vil prøve at opformere. Den står meget længe uden at gå i stok - hvilket er ønskeligt - men der skal planlægning til for at få gode frø. Udbydes af: **42 (f)**

Forellenschluss (*Lactuca sativa*) **FS0038** Smukke grønne blade med vinrøde pletter, skulle ligne en forel. En åben bindsalat, utrolig dekorativ. Frø af salatsorter kan med fordel drysses ud om efteråret - småplanter overvintrer i nogle år - eller i drivhuset eller haven i februar/marts. De spirer og vokser, når forholdene passer dem. NB: Skal have lys for at spire, må ikke dækkes. Arvesort fra Østrig, frø oprindeligt fra Arche Noah (Østrigs frøsamler). Der har været usikkerhed om den havde fået en indkrydsning af en anden salat. Afvigende planter skal fjernes før blomstring. Udbydes af: **90 (f)**

Kasseler Strunk (*Lactuca sativa*) **FS0039** Bindsalat, meget velsmagende sprød salat. Løber næsten altid i stok, men det hele kan spises. Oprindeligt fra „Den gamle Gartner“ på Fyn. Udbydes af: **90 (f), 3465 (f)**

Midnight Ruffles (*Lactuca sativa*) **FS0933** Meget mørkerøde og krøllede blade, der ligner romersalat, men er mindre og mildere. Smuk og varmetålende. Gave fra Baker Creek Seeds. Frø af salatsorter kan med fordel drysses ud om efteråret - småplanter overvintrer i nogle år - eller i drivhuset eller haven i februar/marts. De spirer og vokser, når forholdene passer dem. Skal have lys for at spire, må ikke tildækkes.

Den er pt. en 'hobbyforædlingssort'. Planterne havde både sorte og hvide frø. Hvis du bestiller, kan du derfor ikke vide om alle planter bliver mørkerøde. Du kan evt. sortere frøene og se om der er en forskel. Udbydes af: **42 (f)**

Nisa (*Lactuca sativa*) **FS0654** 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. Oprindelse: en af de repatrierede sorter fra Vavilov genbank (VIR) i Rusland, fået ved et besøg i 2011. Adoptionsort. Vi søger en adoptant til denne sort - kontakt koordinator: hartmut.john@yahoo.dk Udbydes af: **90 (f), 3465 (f), 1792 (f)**

Outredgeous (*Lactuca sativa*) **FS0543** Mørkerød romersalat, udviklet i Oregon, USA af en "fri forædler". Navnet er et ordspil på rød + "oprørende, skandaløs". Smuk både som babyleaf og større blade i salater og i haven, især i et bed med salat i andre farver. Fra Seed Ambassadors, Oregon, USA, da de besøgte os i 2007-8. Udbydes af: **90 (f)**

Øvrige bladgrønt

Dunkelgrüner vollherziger (*Valeriana locusta*) **FS0577** Vårsalat. Sås i august-september og man har i milde vintre salat hele vinteren. Sikker vintersalat i drivhus. Eller kan sås på friland i marts til tidlig forårssalat. Mild med let mynteagtig smag. God i blandede salater. Oprindeligt FDB-frø. Udbydes af: **874 (f)**

Kronokseøje, spiselig krysantemum (*Glebionis coronaria*) **FS0935** Blomsterne er gule og hvide. Stor plante. Sås forår og efterår, går hurtigt i stok i sommervarmen. Opr. fra Middelhavsområdet men udbredt i Asien - især i Japan - som krydder/salaturt. Bladene anvendes i wok, blomsterne (randbladene) i salatskålen, frøene som spirer. Udbydes af: **640 (f), 5 (f)**

Red Giant (*Brassica juncea*) **FS1051** Sareptasennep - Brassica juncea var. rugosa. 'Red Giant' får grøn-rødbrune blade med sennepssmag. Velegnet i en blandet grøn salat eller i wokken. Bedste såtidspunkt er ultimo juli. Beskyt de nye blade mod kålsommerfuglen. Giver masser af blade hen over efteråret, overvintrer milde vintre og begynder så at skyde nye blade til foråret. Udbydes af: **9 (f)**

Romersk syre syn.fransk syre og skjoldsyre (*Rumex scutatus*) **FS1066** En smuk bunddækkende krydderurt; en af de bedste af syrerne. Giver citronsmag til en salat. Også god til suppe. Oprindeligt fra Frøposen. Udbydes af: **9 (f)**

Salatmælkebøtte (*Taraxacum campylodes*) **FS0939** En af sorterne udvalgt efter mindre bitterstoffer, til salatbrug. Jo yngre blade, jo mildere smag. Udbydes af: **5 (f)**

Vinterportulak, almindelig (*Claytonia perfoliata*) **FS0455** Toårig, 10-30 cm høj, hvide blomster. Udvikler lysegrønne, kødfyldte runde blade, en af de tidligste planter man kan få glæde af om foråret. Direkte såning april-august. Kan forkultiveres hele året og udplantes, hvis jorden er frostfri. Meget vitaminrig, god vintersalat og vinterspinat, fordringsløs og velsmagende. Glemte grønsag. Selvsår vildt, og planter der ikke er udtyndet danner en tyk rodmåtte, der udtørre jorden. Udbydes af: **90 (f), 9 (f)**

TOMAT M.M. (SOLANACEAE)

Tomat

Tomatplanter har forskellige vækstformer. De sorter, vi normalt dyrker i drivhus, er rankende, med ubegrænset længdevækst (indeterminante). Disse skal normalt knibes. Tomatplanter kan også være mere buskformede (determinante). Disse knibes stort set ikke. Slå op i Havenyt.dk for en god forklaring. De fleste sorter på denne liste er rankende, selvom det ikke altid angives. Hvis det er en busktomat, er det oplyst. Der findes også mellemformer, halvrankende, der er noteret som sådan.

Black Cherry (*Solanum lycopersicum*) **FS0532** Lille sortrød/lilla tomat med lang plukkesæson. Middel udbytte men til gengæld har den en helt utrolig god og kraftig smag. Udbydes af: **90 (f), 1792 (f)**

Bloody Butcher (*Solanum lycopersicum*) **FS0544** Indeterminant, kartoffelbladet plante, gammel amerikansk sort. Kan stå i drivhus, men klarer sig bedre på friland. Ikke særlig store, mørkerøde frugter, varierende i størrelse, med meget god smag og absolut blandt de tidligste. Udbydes af: **5 (f)**

Bolstar Granda (*Solanum lycopersicum*) **FS1289** En drivhustomat med en kraftig, sund og robust vækst og en stor ydelse af røde tomater i almindelig størrelse. Udbydes af: **9 (f)**

Brandywine, Black (*Solanum lycopersicum*) **FS0067** En brun udgave af 'Brandywine'. Dejlig krydret smag og store tomater. Opr: frøsamler i Belgien 2003. Skulle være en spontan mutation af Brandywine opstået i USA. Tilsyneladende spredt før den var stabil, så der er flere varianter i omløb. Udbydes af: **90 (f)**

Casady's Sunrise (*Solanum lycopersicum*) **FS0887** Alle "Sweet Casady"-varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst, og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen. Denne gul-grønne variant er sød og med et strejf af bredbladet persille i smagen. Også umami. Stort udbytte lige til november, hårdføre frugter. Favorit i år. Variant af sorten "Sweet Casady", som er frembragt af Tom Wagner, USA. Adoptionsort. Udbydes af: **901 (f), 1792 (f)**

Charlie's Green (*Solanum lycopersicum*) **FS0890** Stor grøn bøftomat. Lækker og saftig. Amerikansk sort fra Søren Holt, der fik den af en belgisk frøsamler. Udbydes af: **90 (f)**

Cherry Verde (*Solanum lycopersicum*) **FS1299** Cherry Verde er en ny sort hos mig, erhvervet gennem et bytte. Den vejer 16- 22 gram, er grøn med mørkere grønne striber. Smagen er meget behagelig, frugtsmag. Jeg dyrkede den i potte i drivhus og fik et tilfredsstillende udbytte. Det kan være lidt svært at finde ud af hvornår en grøn tomat er moden til plukning. Hvis man klemmer lidt på den, og den giver lidt efter, så er den der. Man får øvelsen efterhånden og kan så også se det med det blotte øje. Udbydes af: **250 (f)**

Chocolate Cherry (*Solanum lycopersicum*) **FS1305** Chocolate Cherry er en brunlig cherrytomat. Den er 1 af 3 som er fast hvert eneste år hos mig, så god finder jeg den. Vejer mellem 15-17 gram og er dyrket i drivhus i potte hvert år. Smagen er så god og sød, men der er også lidt mere smag i retning af det krydrede, fyldig i smagen vil man nok sige. Udbydes af: **250 (f)**

Chocolate Egg/Little Chocolate (*Solanum lycopersicum*) **FS1300** Chocolate Egg/Little Chocolate er en lille dejlig tomat. Jeg har dyrket den i flere år efter at have modtaget den i mit første år som medlem af Tomatentusiasterne og så lyset. Giveren hed Inge. Hun dyrkede en del forskellige sorter som virkelig er værd at have i sin samling. Chocolate Egg er en lille 6-7 gram stor tomat, formet som en daddel/æg, og som navnet antyder brunlig. Smagen er rigtig god, og jeg bruger den meget til at hapse når jeg går i drivhuset. Også fin halveret i tomatsalater med andre farver. Dyrket i potte i drivhus giver den meget fint. Udbydes af: **250 (f)**

Chocolate Stripes (*Solanum lycopersicum*) **FS0545** Mellemstørrelse, rød-brunlige frugter med gul-grønne striber. En af de smukkeste tomater, der findes. Velegnet til friland. Fin smag. Gave fra medlem af SSE, forædlet af en "free breeder" i USA - den ene "forælder" er Tom Wagner's Schimmeig Creg tomat. Udbydes af: **901 (f), 90 (f)**

Cosmonaut Volkov (*Solanum lycopersicum*) **FS0072** Mini-bøftomat, en af de mest velsmagende, pålidelig i drivhus men evt. bedre på friland i en varm sommer. Oprindeligt fra Ukraine via Seed Savers Exchange, USA. Volkov var en sovjetisk kosmonaut, der døde i Soyuz 11 ulykken. Hans ven, rumforsker og havemand Igor Maslov, navngav sin favorittomat til ære for Volkov. En, jeg skal dyrke hvert år. Udbydes af: **42 (f)**

Dansk Export (*Solanum lycopersicum*) **FS0710** NGB13160. Middelstørrelse rød tomat, tidlig og velegnet til udendørs brug. Den er nævnt allerede 1912 i Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon som en af de bedste tidlige sorter, så den er nok noget ældre. Den er udvalgt på forsøgsmarkerne i Taastrup hos FDB's forsøgsvirksomhed Toftø, der er grundlagt i 1899. Adoptionsort. Udbydes af: **5 (f)**

Ditte (*Solanum lycopersicum*) **FS0896** Yderig orange tomat. Frø oprindeligt fra tomat fra Tjekkiet. Hjembragt af Ditte.
Udbydes af: **5 (f)**

Dorenia (*Solanum lycopersicum*) **FS1286** En kraftig drivhus-tomat med velmagende røde tomater af alm. størrelse. Modstandsdygtig overfor sygdom. Godt udbytte. En tomat for hobbygartnere. Oprindeligt fra Bingenheimer Saatgut i Tyskland.
Udbydes af: **9 (f)**

Edith Bernhard (*Solanum lycopersicum*) **FS1284** En velmagende og flot tomat i gul-orange farver med violetblå striber på skuldrene. Striberne bliver lysere nedad på tomaten. En fin salattomat. Oprindeligt en Tom Wagner krydsning, som Edith Bernhard fra Østrig har udviklet fra de meget forskellige F2-varianter til en stabil tomatsort med fremragende smag og et flot udseende.
Udbydes af: **9 (f)**

Estisk gul mini-cherry tomat (*Solanum lycopersicum*) **FS0007** Frugter i druestørrelse, store klaser med op til ca. 100 blomster. Kan dyrkes både i drivhus og på friland på beskyttet sted. Senere end de fleste små tomater, men holder længe om efteråret. Fået af ældre russisktalende dame i den store markedshal udenfor Tallinn i 1993. Doneret til Heritage Seed Library i England, hvor den er brugt som „heirloom (arve-) variety” i projektsamlinger til skolehaver. Adoptionsort. Udbydes af: **42 (f)**

Ga'hai (*Solanum lycopersicum*) **FS1302** Ga'hai er en lyserød tomat, som vejer mellem 26-32 gram. Selve frugten er meget ensartet i form. I toppen hvor blomsten sidder danner der sig små streger ud, og skrællen er ret gennemsigtig, meget smuk tomat egentlig. Smagen er god sødmefyldt, og den er passende til salat, som pålæg i skiver og såmænd også til sovs. Jeg har kun dyrket den i drivhus i potte, men er sikker på den også kan trives udendørs, lidt beskyttet. Udbydes af: **250 (f)**

Gardeners Delight (*Solanum lycopersicum*) **FS1216** 'Gardeners Delight' er en gammel, populær cherrytomat. Stort udbytte af søde og smagfulde frugter. Planten er sund og klarer sig også beskyttet udendørs. Udbydes af: **9 (f)**

Glacier (*Solanum lycopersicum*) **FS1285** Der er tale om en halv-busk tomat. Hovedskuddet stopper væksten ved 70-100 cm, så det er vigtigt at bevare nogle af sideskuddene (ca. 3-4). Den er kuldetolerant og modner meget tidligt. Velegnet til friland eller i krukke på terrassen. Frugterne modner røde, er af alm. størrelse, og er meget velmagende med en let krydret smag. Sorten udviklet i Sverige i 1985. Udbydes af: **9 (f)**

Golden Queen (Livingston's) (*Solanum lycopersicum*) **FS0077** Den første stabile gule, glatte, runde alm. tomat skabt af legendariske Alexander Livingston og frigivet i 1882. Dyrket i Danmark i begyndelsen af 1900-tallet. Mildt smagende, bør spises frisk, et stænk citronsaft i eddike fremhæver smagen. Udbyderkønte frø gratomatofest.com Udbydes af: **3327 (f)**

Green Giant (*Solanum lycopersicum*) **FS0898** Bøftomat, kartoffelbladet. De modne frugter er lime-grønne. Velmagende. Oprindelse: Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af Seed Savers Exchange, USA. Udbydes af: **42 (f)**

Green Grape (*Solanum lycopersicum*) **FS0078** Mellemting mellem busk og rankende vækst (dvs. semi-determinant), højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør bindes op. Frugterne er på størrelse med en lille blomme, gul-grønne som modne, smaragdgrønne indeni. Drivhus eller beskyttet plads. Sød smag, 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. Udbydes af: **90 (f), 2209 (f)**

Green Zebra (*Solanum lycopersicum*) **FS0648** Forædlet af Tom Wagner. Grøn tomat med lyse striber, halvstore runde dejlige søde tyndskallede frugter med god smag med vindruearoma, god til salater og lang høstperiode. Udbydes af: **9 (f)**

Gul Karna Majs miniblumme (*Solanum lycopersicum*) **FS0871** Gule, ovale og med størrelse som dadler. Holdbare i efteråret, velegnet til eftermodning indendørs. Meget søde frugter med kraftig tomatsmag. Fra Karna Majs have. Der findes en rød og en gul variant, men den røde er vist ikke helt stabil. Denne er gul og yderst stabil fra år til år. Den er en ”must have”.
Udbydes af: **9 (f), 1792 (f)**

Guldkrone (*Solanum lycopersicum*) **FS1070** Stort udbytte. Mange små tomater på hver klase. En gul cherrytomat med en særdeles god smag. Gourmetkokke har ved en blind-smagstest af 20 forskellige tomatsorter kåret Guldkrone som den bedste gule cherrytomat. Udbydes af: **9 (f)**

Gule kinesere (*Solanum lycopersicum*) **FS0874** Gul, stor blommetomat. Frø oprindeligt fra kinesisk ven. Udbydes af: **5 (f)**

Harzfeuer (*Solanum lycopersicum*) **FS0875** Indeterminant, kartoffelbladet. Tidlige, smagfulde frugter i salatstørrelse. Mine frø spirer til en normalbladet, frøægte Harzfeuer. Frøene stammer fra Bayreuth, hvor en familie har dyrket den i 4 generationer. Udbydes af: **3327 (f)**

Horneburg 236-3-2 (*Solanum lycopersicum*) **FS1304** Horneburg 236-3-2 er en rød cherrytomat på 12-15 gram. Smagen er kraftig sød/syrlig. Fra et internationalt forsøg med modstandskraft overfor tomatskimmel. Opr. Bernd Horneburg, via Ingrid Nolde 2013. Udbydes af: **250 (f)**

Indigo Rose (*Solanum lycopersicum*) **FS0892** 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. Højt indhold af antocyaniner og lykopen. Oprindeligt forædlet på Oregon State Univ. i USA, solgt af Nichols Garden Nursery i Oregon. Udbydes af: **5 (f)**

Inges laksefarvede flad (*Solanum lycopersicum*) **FS1306** Inges laksefarvede flad, dette er beskrivelsen jeg i sin tid modtog med frøene. Og det er lige hvad tomaten er - laksefarvet og flad. Har flere riller, men ikke ensartet og så er den fladtrykt. Ikke den kønneste tomat, men smagen opvejer udseendet så rigeligt. Fantastisk god smag er der i tomaten, selv om jeg kun har dyrket den i potte i drivhus. Vejer mellem 18-28 gram Udbydes af: **250 (f)**

Ingrids cherrytomat fra Gartneri Toftegaard (*Solanum lycopersicum*) **FS0881** ”Ingrids cherrytomat”. Store klaser af små røde frugter på meget lange stilke. Søde og aromatiske, revner ikke og holder til langt hen på efteråret. Gave af en kunde til Toftegårds Gartneri (der har doneret den til os), 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. Udbydes af: **90 (f), 9 (f), 5 (f), 1792 (f), 2209 (f)**

Jørgens lyserøde bøf (*Solanum lycopersicum*) **FS1253** Fra en frøsamlers bekendt. Vi spiste den først i juli 2020 på Frøsamlerens sommertur. Men hos mig var en af de senest modne bøftomater. Skindet er lyst rødt, ikke "pink" - kødet er stærkt rosafarvet, en smuk kontrast. De først modne manglede smag, senere og måske plukket mere højmodne havde de en god fyldig tomatsmag. Udbydes af: **2209 (f)**

Kinesisk blomme (*Solanum lycopersicum*) **FS0891** Yderig på friland. Frø opr. fra kinesisk ven. Udbydes af: **5 (f)**

Kondine Red (*Solanum lycopersicum*) **FS1278** Alm. rød salattomat, en smule sødere og mere aromatisk end f.eks. Dansk Export og Potentat. Tidlig og meget rigt ydende langt hen på efteråret, trives godt både på friland og i drivhus. Bliver ikke særlig høj, sætter kun få sideskud. Bør dyrkes som flerstammet for stort udbytte. Tomaterne er revnefaste og tåler at hænge på planten længe efter modenhed uden at miste smag. Udbydes af: **3327 (f)**

Lav Busk 327 (*Solanum lycopersicum*) **FS0889** Frilandstomat. Oprindeligt fra Ohlsens Enke i 1967. Fået fra NordGen med ID NGB2049. Udbydes af: **9 (f), 5 (f)**

Lukullus (*Solanum lycopersicum*) **FS0546** Stor cherrytomat, 20-50 g, klase af fiskebenstypen med 12-13 tomater, revnefaste trods tyndt skind, fin sød, aromatisk smag. Blev i havetidsskriftet "Der praktische Ratgeber" i 1917 af 82 tomatavlere kåret som den bedste sort. Rigtig god på friland, selv i kolde og våde somre. En krydsning mellem Dansk Eksport og Juwel fra 1906 Udbydes af: **3327 (f)**

Matina (eller Martina) (*Solanum lycopersicum*) **FS0567** Potato leaf type – det vil sige den ud over de specielle blade også har en åben blomst, der kan bestøves af/bestøve andre tomater. Tidlig sort med ualmindelig god smag. Udbydes af: **5 (f)**

Matt's Hornet (*Solanum lycopersicum*) **FS1308** Matt's Hornet er en tomat som opstod ud fra Tom Wagner's Matt's Folly. Den vejer 13-19 gram, er rød med masser af orange striber og ender med en lille spids i enden. Lidt aflang ca. 5 cm, vokser buskagtigt så kan knibes, hvis det bliver for vildt, men ikke nem at binde op. Vil være god i en høj potte så rankerne kan hænge, eller i en ampel. Udbydes af: **250 (f)**

Mei Wei (*Solanum lycopersicum*) **FS0403** ”Årets bedste tomat på friland“ i 2005. Lille, lækker rød cherrytomat. Den ligner 'Gardeners Delight', men er betydeligt tidligere. Opr. Fra Runåbergs Frøer, der skriver blandt andet i kataloget: „Tidlig sort fra Kina med den bedste smag... den trives udmærket i vores klima“. Udbydes af: **757 (f)**

Mirabella (*Solanum lycopersicum*) **FS1309** Mirabella er en af de såkaldte hvide tomater. Den er meget lysegul. Er man til de meget søde tomater er denne et must og samtidig er den utroligt givende, så der er både til hapsere og til salatskålen mm. Vejer mellem 13-35 gram, så det er en cherrytomat. Jeg havde den i en meget stor potte op ad en murstensvæg, det bekom den vel så jeg blev virkelig belønnet. Udbydes af: **250 (f)**

Moonglow (*Solanum lycopersicum*) **FS0092** Lidt senere end gennemsnittet i drivhus. Smukke, mellemstore orange frugter. En af de sødste og mest velsmagende orange tomater. Oprindelse Seed Savers Exchange, USA Udbydes af: **42 (f)**

Pocket Star Cherry (*Solanum lycopersicum*) **FS1310** Pocket Star Cherry er en grøn cherrytomat, der kan få lidt gulligt skær over sig når den er rigtig meget moden. En meget sød tomat som man lige skal lære at kende for at tage den på det rigtige tidspunkt. En genganger hos mig. Vejer 8-15 gram. Jeg havde den i drivhus i potte. Udbydes af: **250 (f)**

President Garfield (*Solanum lycopersicum*) **FS0024** Stor, ribbet, skarlagensrød bøftomat, ikke speciel sen på friland. De fleste tomater vejer 5-600 g, kødfulde med fin balance mellem sødme og syre. Sådane tomater ud før den alm. runde, glatte type blev udviklet i 1870'erne. Udbydes af: **3327 (f)**

Principe Borghese (*Solanum lycopersicum*) **FS1313** Få sideskud, 2-3 m høj plante, trives både på friland og i drivhus. Tomaterne postkasserøde, 4 cm, 25-30 g, med en karakteristisk lille spids, revnefaste med et lidt tykt skind. Spinkel smag som friske, men meget velsmagende som tørrede tomater eller som grundlag for tomatsovs
Hvis tomaterne plukkes knapt modne og ophænges som hele klaser - eller lægges enkeltvis på en bakke - tørt og køligt (5-10 C), vil de eftermodne og kan holde sig til langt hen på vinteren. Udbydes af: **3327 (f)**

Rød blomme (*Solanum lycopersicum*) **FS1112** Ældre sort af kirsebærtomat fra Danmark. Planterne har klaret sig fint på friland. Indeterminant, behøver støtte og skal bindes op. Velsmagende røde tomater i klaser, lidt større end mange cherrytomater. Middel modtagelig for skimmel. Fra NordGen på deres 10 års jubilæum i 2018. Ligner meget Ingrid Noldes rød blomme, FS0956, men vi kan ikke være sikre, da Ingrid ikke har dennes NGB accessionsnummer. Udbydes af: **42 (f)**

Russie 3 (*Solanum lycopersicum*) **FS0101** Vi blev spurgt om vi kunne skaffe en sød russisk bøftomat som mindede om den, spørgeren havde mistet. Denne kommer fra Seed Savers Exchange – måske ikke den samme som den tabte, men i hvert fald rigtig god. Runde, røde bøftomater, midt på sæsonen. Udbydes af: **42 (f)**

Sart Roloise (*Solanum lycopersicum*) **FS1172** Trives i drivhus og den opleves som tidlig bærende, i forhold til andre bøftomater. Stor saftig tomat, der producerer rigtig godt, også rigeligt til fryseren. Smagen er ok, men ikke noget bemærkelsesværdigt. Tyndt skind, der gør den behagelig at spise rå, og så ser den godt ud med de blålige og gule striber. Udbydes af: **1792 (f)**

Snowball (*Solanum lycopersicum*) **FS0650** Kaldes også White Beauty. Store mælkehvide frugter (op til et kilo) med fast hvidt kød. Til drivhus. Kan serveres som pæne skiver eller lysegul velsmagende suppe som man kan overraske gæsterne med. Først nævnt i 1863! Opr. handelssort købt i Kent, England i 1986, dyrket siden på Jollity Farm - økologisk gartneri på Falster. Udbydes af: **1792 (f)**

Striped German (*Solanum lycopersicum*) **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“. Udbydes af: **757 (f)**

Stupice (*Solanum lycopersicum*) **FS0570** Meget tidlig tjekkisk tomat. Ikke ret store frugter, spinkel af vækst, blandt de mest velsmagende tidlige tomater. Planterne trives udmærket ved bare at vokse op over et stativ i knæhøjde og uden at nippe sideskud – eller kan bindes op. Determinate. Frugterne er mellemstore med en fin almindelig tomat-smag. Udbydes af: **757 (f)**

Sweet Casady (*Solanum lycopersicum*) **FS1251** Sorten er forædlet af Tom Wagner, der navngav den efter sin afdøde ven og pioner i økologisk havebrug, Mark Casady. Vi fik frø af F3 generationen fra Tom, da han besøgte Frøsamlerne i 2009 og holdt workshops i forædling af tomater og kartofler. Lækker aflang rød tomat med gul/orange striber. Den er ikke oversød, som navnet ellers kunne tyde på, men dejlig smagfuld er den. Yder godt og er utrolig dekorativ. Bliv ikke overrasket over at bladene krøller/snoer sig og hænger lidt ned ad. Lidt lige som om at bladene også vil være aflange som tomaten. Kan både bruges friske lige til at spise eller fryses ned til vinterens brug. NB: Vi har 3 tomater hvor navnet "Casady" indgår - de to er gultkodede udspaltninger af den oprindelige "Sweet Casady", og er bevaret for sig. Vær omhyggelig med at holde rede på navnene, og med om der kommer afvigende planter (denne linje har dog været stabil i mange år). Udbydes af: **1792 (f)**

Thai cherry (*Solanum lycopersicum*) **FS0108** Små ovale skinnende ekstremt søde frugter, ca. 20 pr. klase. Fra Thai maduge i et supermarked, men frøægte. En thailandsk gæst – etnobotaniker – mener det må være den sort, der blev forædlet til deres dronnings fødselsdag for år tilbage. Kaldes derfor „Dronninge-tomaten“ i Thailand. Udbydes af: **42 (f)**

Whippersnapper (*Solanum lycopersicum*) **FS0110** Rosa cherrytomat, en af de tidligste. Trives godt som kaskadetomat, 5-9 planter i en stor krukke. "Determinat" vækst. Må ikke nippes, da det fjerner de mange blomsterknopper. Lille frodig plante. Smagen er god, når vejret ikke er for koldt. Engelsk sort. Udbydes af: **90 (f)**

White Sweet Cherry (*Solanum lycopersicum*) **FS1249** Sød og smagsfuld tomat, der nok mere er sart lysegul end hvid. Sprækker i efteråret, når temperaturen svinger meget dag/nat. Men de smager stadig utrolig godt. Udbydes af: **2209 (f), 1792 (f)**

Ribs-tomat (*Solanum pimpinellifolium*)

Ciudad Victoria (*Solanum pimpinellifolium*) **FS1301** Ciudad Victoria er en rød ribstomat som giver, som ribstomater jo gør, et kæmpeudbytte. Den er dyrket i en kæmpepotte i det fri og fået lov at sprede sig. Kan dog knibes hvis man synes det bliver for voldsomt med alle de stængler. Smagen er lidt vanskelig at beskrive, synes ikke den er sød men heller ikke sur, smager af det den skal - tomat. Vejer ca. 3 gram. Udbydes af: **250 (f)**

Grenaille Rouge (*Solanum pimpinellifolium*) **FS1303** Grenaille Rouge er en, som navnet siger rød, ribstomat. Vejer 6-7 gram og er meget produktiv. Smager rigtig godt, børneslik, og vil være fantastisk i en potte/ampel, så man rigtig får glæde af de meget lange ranker der kommer Udbydes af: **250 (f)**

Lady Bird (*Solanum pimpinellifolium*) **FS1307** Ladybird eller Lady Bird, begge stavemåder ses, er en af 3 tomater som er fast på min liste over hvad der skal dyrkes hvert år. Fantasiske smag i den lille, ca. 2 gram, røde ribstomat. Navnet er vist efter tidligere præsident Lyndon B. Johnsons kone som blev kaldt Lady Bird (der er jo mange mandlige amerikanske præsidenter som har fået opkaldt tomater efter sig, så hvorfor egentlig ikke deres bedre halvdele?). Man går ikke fejl af denne tomat som kan dyrkes i drivhus hvis man ikke har noget imod det breder sig godt og grundigt, men i en kæmpepotte ude vil den også være fantastisk. Udbydes af: **250 (f)**

Peberfrugt, paprika og chili (*Capsicum* arter)

Styrken på chilipeber måles efter Scovilleskalaen, i Scoville enheder eller Scoville Heat Units (SHU). Skalaen starter ved 0 og går til mindst 2.000.000. I dag bruges ofte styrkegruppe, fra 0 til 10 eller 14. For begge skalaer gælder at sød peber har styrke 0. Begge skalaer kan findes via Google. De bruges om muligt her, men ellers bruges udtryk som "moderat" eller "meget" stærk. Smagsoplevelser varierer meget fra person til person.

Artsnavn f.eks. *Capsicum annuum*, *C. chinense* eller *C. pubescens*, er værd at huske, hvis man vil undgå krydsninger. De kan overraske med styrke eller mangel på styrke. Du kan finde oplysninger om dette på internettet.

Bulgarian Carrot (Shipka) (*Capsicum annuum*) **FS0120** Velegnet til krukke, spidse gulerodsfarvede frugter. Meget stærk chilipeber. Oprindelse: Bulgarien, via Shepherd's Garden Seeds, USA. Udbydes af: **757 (f)**

Caloro chili (*Capsicum annuum*) **FS1215** *Capsicum annuum* 'Caloro'. 60 cm høj busk, der giver mange aflange peberfrugter, der modner fra grøn over lys gul og til sidst rød. Det er en stærk chili (styrke 3-4) med en skøn smag og en tyk væg af frugtkød. Sås febr.-marts. Spiretemp: 25 gr. Udbydes af: **9 (f)**

Chocolate Cherry (*Capsicum annuum*) **FS0122** En rund, mild, 4- 5 cm. tykvægget chili, der starter som grøn og modner til flot brun. Prøv f.eks. at bage dem i ovnen med kød-eller ostefyld. Udbydes af: **9 (f)**

Cochiti (*Capsicum annuum*) **FS0843** 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 tørring. Udviklet for århundreder siden af Cochiti Pueblo-folket på Rio Grande-floden. Udbudt af Terre de Semences, Association Kokopelli i 2004. Udbydes af: **90 (f)**

Czechoslovakian Black (*Capsicum annuum*) **FS0124** Meget dekorativ chilipeber med aflange glatte frugter, der undertiden peger opad. Farven som umoden er mørk violet, næsten sort, og frugterne modner til rød. Moderat styrke: 20.000-30.000 Scoville Units. Udbydes af: **9 (f)**

Habanero Vicentes Sweet (*Capsicum chinense*) **FS1068** Denne milde chili ønsker varme og trives bedst i vindueskarm eller drivhus. Styrke 2. Stort udbytte med aroma af frugt, æbler, ribs, sødme, fantastisk smag. Frugten er 5 cm. lang, og planten bliver 50 cm. høj (i stor potte). Udbydes af: **9 (f)**

King of the North (*Capsicum annuum*) **FS0847** Store tykke kødfulde pebre som vi kender dem fra butikkerne. Velegnet til vort klima – i drivhus - alligevel skal den have en lang sæson. Begynder at modnes sent, men fortsætter hele efteråret. Oprindelse: handelssort via Seed Savers Exchange i USA. Udbydes af: **42 (f)**

Lombardo (*Capsicum annuum*) **FS1214** Sød paprika. Sås februar-marts. Spirer ved 25 grader. Kræver varme, bedst i drivhus. Stort udbytte. Højde: 50-60 cm, frugt: 10-15 cm, styrke: 0, grøn/rød. Giver mange frugter, som er hurtigt til at modne røde. Velsmagende. Udbydes af: **9 (f)**

Piment d'Espelette (*Capsicum annuum*) **FS0850** Fransk traditionel sort (designeret "AOC") fra den baskiske by Espelette i Pyrenæerne. Stor plante. Frugten ca. 8 cm lang. Meget aromatisk og sødme fuld. 2000 scoville. Nem at tørre. Anvendes når man ønsker en god smag af chili uden maden bliver stærk. Købt hos Camilla Plum. Udbydes af: **90 (f)**

Stor rød (*Capsicum annuum*) **FS1247** Fået af Anne og Tom fra Samsø på frøorgiet i september 2020. Stammer fra deres ven på Samsø, oprindelse ukendt. God storfrugtet tykvægget "bell pepper", lidt tidligere end 'King of the North' og meget tidligere end 'Kaibi 2'. Udbydes af: **42 (f)**

Trinidad Perfume Chili (*Capsicum chinense*) **FS1069** Denne milde chili klarer sig bedst i drivhus eller vindueskarm. Pænt udbytte. Frugterne modner gule og har en fin duft af eksotisk frugt. 50 cm. høj plante. Udbydes af: **9 (f)**

Aubergine

Kamo Nasu (*Solanum melongena*) **FS1013** Gammel japansk aubergine fra Kyoto med traditionel 'kyoyasai' status (arvesorter fra Kyoto regionen), derfor er sorten minimum fra før 1868. Sætter smukke runde dyb-lilla auberginer med en fantastisk konsistens og smag efter tilberedelse. Frugtstørrelsen er meget variabel. Dyrket på friland, et meget beskyttet sted, siden 2019. Til spisebrug vil den klart klare sig bedre i drivhus, dyrket som chili, da udbyttet i drivhus er størst. Kontakt udbyderen hvis du vil være med i dette tilpasningsforsøg. Udbydes af: **3427 (f)**

Morden Midget (*Solanum melongena*) **FS1280** Giver pæn høst af buttet-ægformede violette frugter på friland. Der kan forekomme enkelte som forbliver grønne. Gammel sort udviklet til brug i Canada. Udbydes af: **90 (f)**

Sorte ravne (*Solanum melongena*) **FS1071** Kulsort aubergine, forædlingsmateriale, til dyrkning et beskyttet sted på friland. Forkultiveres indendørs i februar/marts. Stor variation i frugtstørrelse og tidlighed. Skifter fra sort til forskellige farver i frømodningsprocessen. Kræver viden at dyrke til frø. Uegnet til drivhus, da den er følsom for spindemider. Dyrket til frø på friland siden 2009. Udbydes af: **90 (f), 129 (f)**

Øvrige natskyggefamilie

Garden Huckleberries (*Solanum scabrum*) **FS1093** Sjov plante at dyrke i haven da bærrerne, der ved fuld modenhed er spiselige, ligner Sort Natskygge, og man dermed kan "chokere" sine gæster ved at servere f.eks. muffins eller tærte med disse smukke dybsorte bær med den mest vidunderlige pink/lilla saft. Dyrkes så man har helt styr på den, og der ikke sker forveksling, f.eks. i spande. Forspiring samtidig med tomater. Udbydes af: **5 (f)**

Tomatillo (*Physalis ixocarpa*) **FS0837** Beslægtet med ananaskirsebær, men væsentlig større. Har, som ananaskirsebærret, et papirsagtigt grønt hylster. Let syrlig og meget sprød. Til salater, salsa og varme ovnretter. Flere oprindelser. 129 fra Joseph Lofthouse, en landrace i varierende størrelser, mest grønne og gulligrønne, men også enkelte lilla. Udbydes af: **129 (f)**

KÅL (BRASSICA OLERACEA OG VISSE B. NAPUS)

Hovedkål

Early Danish Summer (*Brassica oleracea*) **FS1062** Frøsamlerne fik frø i 2012 fra Vavilov Institut (den russiske genbank). En rød ru sommerkål. Smag om sprøhed som en mellemting mellem spidskål og rødkål. Kan bruges både som frisk kål og rødkål. Jeg har et mindre antal portioner. Da det er mit første forsøg med kålfrø er tilbagemeldinger meget velkomne. Udbydes af: **3597 (f)**

Grønkål og bladkål (*Brassica oleracea*)

Flerårig bladkål fra Myrrhis (*Brassica oleracea*) **FS1029** Flerårig bladkål med stor genetisk bredde, da den er en krydsning mellem flere varianter, der ikke er selekteret på - og som man selv kan lege videre med. Bladene varierer fra kraftigt krusede til helt glatte, og smagen varierer fra mildt til bittert. En fantastisk bladgrønsag til både rå og tilberedte måltider. Yndlingsplanter kan stiklingeformeres af vedagtige grene i november, hvis man vil selektere, eller man kan bevare bredden ved at samle og så frø. Forventet levetid for den enkelte plante 4-5 år. Fra frø doneret af Tycho og Karoline fra Permakulturhaven Myrrhis. En af moderplanterne stammer fra Stillehavskysten i staten Washington, USA. Udbydes af: **757 (f)**

Halvhøj Ekstra Moskruset Tiara (*Brassica oleracea*) **FS0929** BITTERSUND: En af de bittersunde grønkålssorter fra MaxVeg-projektet. Har krusede blade der sidder på en lav til halvhøj stok på 45-50 cm. Opr. A. Hansen Amagerfrø 1972. På trods af interessen i de gavnlige effekter af spising af "bittersunde" grønsager er det ikke lykkedes at få frøsamlere til at interessere sig for denne gamle sort, der var med i projektet med de "bittersunde" sorter, der havde en gavnlig effekt bl.a. på diabetes 2 Udbydes af: **9 (f)**

Halvhøj Kruset Konserva - Hunderup70 (*Brassica oleracea*) **FS0928** BITTERSUND: En af de bittersunde grønkålssorter fra MaxVeg-projektet. Grønkålssort fra Dæhnfeldt, på markedet i 1970. På trods af interessen i de gavnlige effekter af spising af "bittersunde" grønsager er det ikke lykkedes at få frøsamlere til at interessere sig for denne gamle sort, der var med i projektet med de " bittersunde" sorter, der havde en gavnlig effekt bl.a. på diabetes 2. Udbydes af: **9 (f)**

Hedebykål (*Brassica oleracea*) **FS0927** Store, grove blade, giver stort udbytte andet år inden blomstringen. God til overvintring. Gammel sort fra Hedeby Museum. ME(f) Udbydes af: **5 (f)**

Høj Amager, Toftø stamme (*Brassica oleracea*) **FS0149** Høj og kruset grønkål, der er god, sund, velsmagende og vinterhårdfør. Nem at dyrke.
Den har været dyrket i Danmark i over 100 år, hvor Toftø stammen (FDBs forsøgsgård, Toftø) fra 1960 er én blandt flere stammer af sorten.
Sorten er kendt for at variere noget i både højde, krus, farve m.m. Udbydes af: **640 (f)**

Jersey tree (Walking Stick) cabbage (*Brassica oleracea*) **FS0150** Bliver op til 2 m høj på øen Jersey. Udbydes af: **5 (f)**

Mettes pink bladkål (*Brassica oleracea*) **FS0926** Forædlingsmateriale. Det vides ikke sikkert, om den faktisk hører til denne gruppe, da det er spontan krydsning med ukendt ophav. Utrolig smuk blåduget bladkål med pink nerver og bladkant. Det er på eget ansvar, hvordan den kommer til at se ud i næste generation. Udbydes af: **5 (f)**

Grønkål og bladkål (*Brassica napus*)

Siberian Kale [usikkert syn. Sibirisk Blåkål] (*Brassica napus*) **FS0151** Grønkålstype med violet anløbne blade og violette stængler. Bladene indskårne – minder om f.eks. "Finsk/Baltisk" – men er mere grøn i farven. Vinterfast og smager godt.
Udbydes af: **640 (f), 757 (f)**

RODRUGT

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

Priser på de vegetativt formerede (knoLde, stiklinger m.m.) varierer efter vægt og forsendelsesmetode. Spørg altid udbyderen.

Rødbede

Kamuoliai 2 (*Beta vulgaris*) **FS0770** Rund, rød op til 10 cm. Oprindeligt Litauen via Seed Ambassadors. Udbydes af: **757 (f)**

Gulerod

Bodils gulerødder (*Daucus carota*) **FS0771** Forædlingsmateriale. Kryds mellem flere forskellige: Dr.Lassing + Olferts orange + Morot Osinskaja + Dragon Sushi. Skulle (efter planen) blive alle farver med smag af gammeldags gulerod. Udbydes af: **640 (f)**

Flemmings gulerødder (*Daucus carota*) **FS1046** I 2020 en hobbykrydsning på 3. år af flere sorter: Naroma x Hilmar + Early Scarlet Horn + Jaune de Doubs + Dragon Sushi + Bodils kryds. Du kan lege videre med at lade alle planter krydse sig eller ved at udvælge de rødder, du bedst kan li', og isolere dem til næste års forsøg (tag mindst 20). Udbydes af: **757 (f)**

Havrerod og haveskorzoner

SE Sørensens havrerod (*Tragopogon porrifolium*) **FS0689** Svend Erik købte frø af havrerod i 1969, og har siden da hvert år taget de 7 bedste rødder fra til frøavl. De oprindelige frø gav nogle værre "trævlerødder". Men udvalgsavlen har virket. Nu er sorten rimeligt stabil og producerer 75% pæne rødder - hvilket er godt for havrerod. Adoptionssort. Udbydes af: **90 (f)**

Skorzoner, Russisk kæmpe (*Scorzonera hispanica*) **FS0785** Tåler frost og kan blive i jorden gennem vinteren. Velsmagende rodfrugt. Kaldes 'fattigmandsasparges', men smager mere af nødder end af asparges. En sund rodfrugt, der indeholder inulin, der regulerer blodsukkerbalancen. Bladene kan anvendes som salat-grøntsag. Udbydes af: **9 (f), 3147 (f)**

Jordkok

Dwarf (*Helianthus tuberosus*) **FS0540** Sorten er bemærkelsesværdig, fordi den kun bliver 50-80 cm høj. Velegnet til små køkkenhaver og højbede. Bliver ikke som andre jordkokker til 'ukrudt', fordi knoldene sidder tæt sammen på stilken, så det er nemt at få alle knolde med, når man graver dem op. Knoldene har rød overflade. Oprindelseslandet er Holland. Udbydes af: **9 (v), 1546 (v)**

Fuseau, Aspargesjordkok (*Helianthus tuberosus*) **FS1230** Denne er en af de allerbedste jordkokker. Gourmetkokke roser den til skyerne. Og den er glat og aflang og nem at rengøre og skrælle. Den giver et fint udbytte. 2-3 meter høje stængler over jorden. Oprindeligt tilbudt i 1970'erne af Det Danske Haveselskabets Frøforsyning i bladet 'Haven'. Dyrket i udbyderens have siden. Udbydes af: **9 (v)**

Mettes jordkok (*Helianthus tuberosus*) **FS0775** Store glatte knolde, stort udbytte. Kraftig ikke-blomstrende plante. God til læhegn på åbne jordstykker. Udbydes af: **5 (v)**

Øvrige rod- og knoldvækster

di Chiavari (*Cichorium intybus*) **FS0783** En særlig cikoriesort, som dyrkes for de lange slanke let bitre rødder. Temmelig robust, sås som andre cikorier tidlig sommer og høstes efterår/vinter. Man kan evt skære den bitre kerne ud, men tilberedes ellers som gulerødder og pastinak. Oprindelse: Real Seeds i Storbritannien. Udbydes af: **90 (f)**

Jordkastanie, uden sortsnavn (*Bunium bulbocastanum*) **FS0173** En af de "glemte køkkenurter". Små spiselige søde, fede knolde. Udbydes af: **757 (v), 404 (f)**

Kinaskok, knoldgaltetand eller Choro-gi (*Stachys affinis*) **FS0174** Knoldene sættes tidligt i foråret, kan evt. sættes til forspiring i drivhuset i marts, og plantes ud i april. Bedst i sol, evt. halvskygge og i en god muldjord. Høstes november-forår. De små hvide knolde er en spændende gourmet-grøntsag. Udbydes af: **3147 (v)**

Long Sweet (*Cyperus esculentus*) **FS0774** Også kendt som Chufa. Udvikler små stængelknolde med en sød mandel/kokosagtig smag. Kan spises rå efter iblødsætning. Skulle kunne blive 3 cm. lange, men det er de aldrig blevet hos udbyderen. Opr: Købt i 2014 hos deaflora.de af Søren Holt. Udbydes af: **90 (v)**

Snebold (*Brassica rapa*) **FS1281** Stor rund, sund, hvid og velsmagende majroe. Kan spises fra tidligt til sent. Nem at dyrke, lidt krævende at lave frø af. Oprindeligt fra A. Hansens Amagerfrø, hvor den er registreret i 1948 ifølge den gordiske genbank (NordGen). Udbydes af: **640 (f)**

Yacon Morado (*Smallanthus sonchifolius*) **FS0496** Yacon er knolde fra Sydamerika, der dyrkes som georginer. En af inkaernes "glemte" afgrøder. "Morado" på spansk betyder lilla, violet. Høj flot plante, over to meter. Spises rå eller kogt, meget sprøde, med behagelig men meget mild smag – lidt som en rigtig sprød vandmelon. Begrænset antal, udbydes indtil 15. april. Udbydes af: **2213 (v)**

LØG

Kepaløg og skalotteløg

Krydderløg, hvor bladene anvendes, f.eks. purløg og pibeløg, står under afsnittet Krydderurter.

Priser på de vegetativt formerede (løg m.m.) varierer efter vægt og forsendelsesmetode. Spørg altid udbyderen.

Læsøstammen (*Allium cepa*) **FS0750** Klassisk skalotteløg, som lægges tidligt i april. Læsøstammen er den eneste rene "uforurede" stamme i Danmark. Små sætteløg bliver færre større skalotteløg, store sætteløg bliver til flere små skalotteløg. I NordGen under navnet Dkallas5, men mistet i klonsamlingen (se databasen for hele historien). Adoptionsort.

Udbydes af: **757 (v)**, **1110 (v)**

Etageløg

Etageløg (*Allium ×proliferum*) **FS0472** Etageløg er en flerårig, statelig plante. Med en gruppe etageløg, har man altid løg. I jorden danner den sideløg. Den står med grønne blade i milde vintre og i hvert fald står den med grønne blade længe før purløg, og kan bruges som denne. Om sommeren danner den en masse små løg på toppen af stænglerne. De kan bruges som sylteløg, svitses på panden, bruges i supper og sammenkogte retter eller krydre en kryddereddike. Eller de kan plantes i jorden og udvikle sig til nye planter. Udbydes af: **9 (v)**

Hvidløg

Estisk rød (*Allium sativum*) **FS0010** Slangehvidløg, Marbled Purple Stripe type. Hele toppen med små yngleløg kan plantes og bliver til en klump små og lidt større hvidløg, der kan høstes løbende det meste af året. Hvis fed lægges efterår får man ret store løg med kun 3-5 fed pr. løg - en fedstørrelse der ikke er social dagen efter. Købt på et marked i Tallin. Adoptionsort. Kun yngleløg.

Udbydes af: **9 (v)**, **90 (v)**, **47 (v)**

Gazebo Grande (*Allium sativum*) **FS0723** Porcelain type. En klon, der kan blive mandshøj (2m). Kan lave store hvidløg, men er ikke så stabil til det som f.eks. Estisk Rød. Anvendes hvor der ønskes store stærke fed i madlavningen.

Søren Holt fik Gazebo Grande fra Patrick Wiebe i Amsterdam i 2007. Patrick havde fået det som lokalsort fra en frøsamler i Wisconsin, USA. Udbydes af: **42 (v)**

Rebberg Knoblauch (*Allium sativum*) **FS0009** Rocambole type, et slangehvidløg. Denne sort er det hvidløg, der "slanger sig" mest. Det er kommet til Frøsamlerne fra SESAM, men den stammer oprindeligt fra den schweiziske frøsamler-organisation Pro Specie Rara. Sorten er oprindeligt blev dyrket på vinbjerg. Adoptionsort. Udbydes af: **9 (v)**

Øvrige løg (Allium arter)

Babington porreløg (*Allium ampeloprasum*) **FS0188** Babington porreløg har en mild hvidløgssmag. Feddene ligner elefanthvidløg. Åben skærm med rosa blomster og mange vårgrønne store yngleløg. Ved roden små brune yngleløg (bulbill) med hård skal. Vokser kun vildt i det vestlige Storbritannien og er sjældent dér. Menes at være en reliktplante efter dyrkning i klostre i det sydvestlige England og Irland. Kun yngleløg udbydes. Udbydes af: **9 (v)**

Skovløg (*Allium scorodoprasum*) **FS0563** Vokser vildt i Danmark. En meget smuk løgplante. Kaldtes "Hyrdedrenge krydderi", fordi hyrdedrengene dryssede de små yngleløg ovenpå deres fedtemadder som velmagende pålæg. På toppen af stænglen dannes en kugle med 20-40 små violette yngleløg med mild hvidløgssmag. Disse små løg pilles fra hinanden og kan drysses på en salat eller svitses på panden. I jorden sidder også et lille løg, der kan bruges ligesom skalotteløg. Udbydes af: **9 (v)**

BÆLGFRUGTER

Havebønne

Grønne bønner: Buskbønner

Carlo's favorit (*Phaseolus vulgaris*) **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 mere end 45 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen, der har den fra Ohlsens Enke. Adoptionsort. Udbydes af: **3147 (f), 1071 (f)**

Delicates (*Phaseolus vulgaris*) **FS0969** Ribbefri grøn bønne, dansk kommerciel sort fra 1968, genfundet i den russiske genbank. Pænt udbytte selv i en våd sommer. Frøsamlerens repatriering af danske sorter fra VIR. Adoptionsort. (Udbyder 1110: frø fra 2016. Spiretest januar 2023. Spirepocent: 80. Kun få portioner.) Begge udbydere: Kun til nogen, der vil være adoptant. Udbydes af: **96 (f), 1110 (f)**

Fanium (*Phaseolus vulgaris*) **FS0607** En lav plante med lange tynde bønner. Bælgene er meget sprøde og velsmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret. Oprindelse: hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en planteavlskonsulent til grøntsagsavler 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 under det navn i nogen genbank (men der er en hollandsk sort, der hedder 'Fanion'). Udbydes af: **90 (f)**

Hundrede for én (Fra SESAM) (*Phaseolus vulgaris*) **FS0210** Middelsen-sen. 30-45 cm høj. Bælgene relativt korte, trinde, noget krumme, tykke og velsmagende. Er ikke helt ribbefri, så plukkes på haricot vert stadiet. Modne frø er gråbrun med lyse og mørke tegninger. Bemærk, denne sort fra SESAM er forskellig fra den anden Hundrede for én, som vi har fra NGB - og som har gulbrune frø, som beskrevet i de gamle kataloger. Udbydes af: **90 (f)**

Klingbjerg (tidligere Annis bønne) (*Phaseolus vulgaris*) **FS0788** Haricot vert bønne, der er meget lang, og fin i det. Ribbefri. Frøenes grundfarve er brunlig violet og tegningerne er hvide / cremehvide og meget uregelmæssige. Frøene er aflange og kun svagt krummede. Navlen (hilum) er hvidlig-brun. Kommer fra Mette Petersens svigermor Anni. Hun er fra Als, og bønner er dyrket dér gennem generationer i hendes familie, der boede i landsbyen Klingbjerg. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f)**

Nerina (*Phaseolus vulgaris*) **FS0212** Grøn buskbønne, perlebønnetype. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. En stor mængde fine, tynde og meget smagfulde grønne bønner. Bælg som ikke høstes i tide forbliver et godt stykke tid stadig gode. De bliver ikke grove eller forvoksede. Købt i Brugsen ca. 1995, ikke set siden. Adoptionsort. NB: Vi mangler en adoptant mere til denne sort. Henvendelse til koordinator NO: nielsolafcrossland@gmail.com Udbydes af: **90 (f), 640 (f), 207 (f)**

Provider (*Phaseolus vulgaris*) **FS0213** Buskbønne, med stort udbytte af velmagende grønne snittebønner. Kan sås meget tidligt, før 1. maj, og har god kulde- og fugtresistens. Amerikansk sort fra 1963, nået til Frøsamlerne gennem firmaet Frøposen. Udbydes af: **757 (f), 47 (f)**

Grønne bønner: Stangbønner

Kjems' pea bean (*Phaseolus vulgaris*) **FS0206** Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber og pletter, velmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene runde, flødefarvede med lilla striber og pletter. Ligner de andre Pea-beans i vækstformen. Suzanne har fået bønner fra Lise, der har dyrket dem i 32 år, og som har fået dem fra familien Kjems, som har haft dem i familien siden 1890'erne. Familien 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. Adoptionsort. Udbydes af: **757 (f), 5 (f)**

Pea bean (*Phaseolus vulgaris*) **FS0207** Temmelig hårdfør stangbønne. Små runde frø, hvid/røde i korte bælg, dekorative. Ualmindelig god smag som grøn bønne. Kan bruges som friske grønne, friske bælgede eller tørrede bønner. Opr. Heritage Seed Library, HDRA. Udbydes af: **42 (f)**

Voksbønner: Buskbønner

Carmencita (*Phaseolus vulgaris*) **FS0425** Fra NordGen, i forbindelse med projektet om genopdagelse af gamle bælgfrugter. Ohlsens Enke sort. Kom frem i 1947. Yderig, men skal plukkes tidligt, da den ikke er ribbefri. Den er let at bølge når frøene er fuldt udviklede. De unge bælg er lysegrønne, modnende til gule. Adoptionsort. Kun til nye adoptanter. NB: Vi efterlyser en adoptant mere til denne sort; henvendelse koordinator NO Crossland, nielsolafcrossland@gmail.com. Udbydes af: **96 (f)**

Mont d'Or (*Phaseolus vulgaris*) **FS0573** Let rankende vækst med korte, brede bælg. Sortfrøet. Dejlig voksbønne. Gammel sort, opgivet som oprindeligt fransk. Kendt siden 1880'erne, nævnes i Vilmorin-Andrieux i 1885 og i Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon i 1912. Udbydes af: **90 (f), 757 (f)**

Voksbønner: Stangbønner

Gold of Bacau (*Phaseolus vulgaris*) **FS0483** Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være – især en Romano type. Donors favorit bønne pga. den lækre smag. Oprindeligt doneret til SSE af venner i den nordrumænske by Bacau. Udbydes af: **90 (f)**

Tørrebønner: Buskbønner

Fagioli del Purgatorio (*Phaseolus vulgaris*) **FS1218** 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 for fattige, serveret af et broderskab fra 1600-tallet. Navnet hentyder til broderskabets hovedformål: at bede for de dodes sjæle i skærsilden ('purgatorium' = renselsessted på latin). Meget små runde hvide bønner med kort, evt. ingen kogetid. Der er mange gode engelsksprogede opskrifter på nettet. Fået af italiensk frøsamler Angelo Barbetti. Frø fra 2021, udbydes nok ikke igen! Udbydes af: **42 (f)**

Frank Reynolds Old Kentucky Family Bean (*Phaseolus vulgaris*) **FS1234** Høj buskbønne. Velegnet som tørrebønne, den er strenget som frisk bønne. Sås tidligt for at nå at få færdigudviklede tørrebønner. Udbydes af: **5 (f)**

Grøn skovbønne fra Nederland (*Phaseolus vulgaris*) **FS0752** Buskbønne fra Nederland med lyse olivengrønne frø. Tåler lidt skygge. Historien om hvorfra frøene stammer er stadig under udvikling. Udbydes af: **5 (f)**

Hutteriternas Soppböna, syn. Hutterite Soup Bean (*Phaseolus vulgaris*) **FS0606** Siges at være bragt til USA af Hutteriterne, en protestantisk sekt fra Moravien. Der hersker tvivl om dette - men den er velkendt for sin fine spisekvalitet, og er ophøjet til den amerikanske Slow Food "Ark of Taste". En rigtig god og nem bønne, middeltidlig, kraftig og kompakt buskbønne. Frøene er grå-grønne og har en afrundet form, næsten som ærter. Siges at være en af de bedste bønner til suppe da den hurtigt bliver blød og 'cremet'. Udbydes af: **3465 (f)**

Pawnee (*Phaseolus vulgaris*) **FS0195** Glimrende tørrebønne til det danske klima. Små beigefarvede bønner med rødbrune pletter. Russell A. Crow, der har websitet "A Bean Collector's Window", udvalgte denne tørrebønne, der var opstået i hans have i 1979. På trods af navnet ikke en oprindelig sort fra Pawnee stammen. Udbydes af: **640 (f)**

Stop (*Phaseolus vulgaris*) **FS0198** Buskbønne. Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnesalat og chili. Sen sort men giver godt. Udbydes af: **90 (f)**

Triumph Osen (*Phaseolus vulgaris*) **FS0652** Tørrebønne. Lav buskbønne. Bælg smalle, lyst gule ved modenhed, tidligt pergamentagtige. Bælg med svage, diffuse røde strejf. Indsnævringer på bælgen imellem frøene. 5-6 frø i fuldt udviklede bælg, men en del bælg markant forkortede, og kun med få frø. Frø små (1000 kornsvægt = 107 g), beige til olivengrønne med tydelig marmorering i mørkere nuance. Hilum hvid, markeret lysebrun ring omkring. Repatrieret af Frøsamlerne i 2011. Sorten er indgået i VIR genbanken i 1968. Type: BR = Breeding/ research material. Sorten findes i Nordisk Genbank under navnet Triumph Osen NGB 23852 med samme VIR nr. Udbydes kun til nogle, der vil opformere/adoptere sorten. Udbydes af: **96 (f)**

Ukrainsk ærtebønne (*Phaseolus vulgaris*) **FS0759** Lav plante med fine runde bønner. Er ikke følsom for nattefrost, så den kan sås fra midt i april. Det gør, at man helt kan undgå krydsning med andre bønner, da de blomstrer på forskellig tid. Koger ikke ud som andre bønner, og kan bruges til falafel. Må altså indeholde meget stivelse. Udbydes af: **640 (f)**

Yin Yang / Orca / Calypso (*Phaseolus vulgaris*) **FS1236** Lav buskbønne, tørrebønne. Tidlig, modner fint på planten. Frøene er smukt tofarvede, hvide og sorte, som Yin Yang-tegnet. Der er 5-7 bønner i de fleste bælg. Produktiv i en almindelig dansk sommer. Kommet hertil fra USA. Udbydes af: **3690 (f)**

Zolfino (*Phaseolus vulgaris*) **FS0757** Små lysegule bønner („zolfo” betyder svovl på italiensk), runde til ovale bælg. De tyndskindede bønner bliver bløde og lækre ved kogning. Kan spises i bønnesalater, dryppet med olivenolie som sideret, eller på toast som frokostret. Udbydes af: **757 (f), 42 (f)**

Tørrebønner: Stangbønner

Königsberger Rote (*Phaseolus vulgaris*) **FS1235** Yderig stangbønne. Bælgen er smuk spraglet, og den har de smukkeste tofarvede frø. God til Shelly Beans. Stammer fra den tyske frøsamlerorganisaion VEN. Udbydes af: **5 (f)**

Snowcap (*Phaseolus vulgaris*) **FS0758** Syn. Snow Cap. Stangbønne, to meter eller lidt mere. Det er en udpræget tørrebønne som er i stand til at tørre fint, selv i regn. Bønnefrøene er store, let nyreformede, tre-farvet med okkerfarve på halvdelen med vinrødt mønster, og den anden halvdel helt hvid - sne på toppen. Den smager godt. Opr. USA. Udbydes af: **129 (f)**

Stangbønne, Borlotto-type (*Phaseolus vulgaris*) **FS0201** Kun ca. 3 meter høj. Stort udbytte. Kortere udviklingstid end Frøposens Borlottobønne. Fin til tørrede bønner. Ikke særlig god som grøn bønne (bælgen sej og med ribber). Store og lange bælg, lysegrønne med røde striber, senere rødmelerede. Bønnen er blevet dyrket i foreningen i mange år under navnet "Folmer Rommes italienske stangbønne". Det blev i 2011 opdaget at foreningens Romme-bønne adskiller sig markant fra Romme-familiens bønne. Vi har besluttet at fortsætte med foreningens bønne under et nyt navn: Stangbønne Borlotto-type. Adoptionsort. Udbydes af: **757 (f)**

Ært

Krydsningsfare i ærter

Vi har tidligere konstateret krydsninger imellem ærtesorter. I tre uafhængige tilfælde er der sket krydsninger, der har involveret høje grønne ærter. Der kan være flere tilfælde. Vi ved ikke hvordan det er sket.

Vi opfordrer derfor til at dyrke sorter, der ikke ligner hinanden. Hvis man dyrker sorter der ligner hinanden, så hold god afstand mellem sorterne. Hold øje med beskrivelserne af sorterne. Tag billeder og beskriv dine planter. Indberet de afvigelser du finder til vores koordinator for høje ærter: Flemming Pedersen, fp@peww.dk.

Grønne ærter, høje

Amandas (*Pisum sativum*) **FS0602** En gammel sydfynsk familieært, fra en gammel dame, Amanda, der bor/boede på Horne Land ved Faaborg. 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. (Fx i J. Dybdahls "Kjøkkenhaveurterne", 1877. Ja ham med jordbærsorten.) Måske ikke helt så søde som Holger, eller måske tidligere modne. Med i foreningens projekt med gamle bælgfrugter. Adoptionsort. Udbydes af: **3674 (f), 757 (f)**

Faster Kirstens høje ært (*Pisum sativum*) **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 Odderengen. Vi kan føre den tilbage til 1920'erne, til Lauersen slægten, der var kendt i højskolekredse. Udbydes af: **90 (f)**

Frederik VII's ært (*Pisum sativum*) **FS0668** Omkring 2003 besøgte gartnerafdelingen i Den Fynske Landsby Gråsten Slot. Her var man i gang med en voldsom oprydning og nedlæggelse af haverne, efter Dr. 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. Vi ved ikke hvordan eller hvornår sorten kom til slottet, men den findes i et frøkatalog fra firmaet Eltzholtz tilbage til 1902. Sorten indgik i foreningens projekt med gamle bælgfrugter. 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. Adoptionsort. Udbydes af: **3735 (f), 3674 (f), 757 (f)**

Grams (*Pisum sativum*) **FS0237** 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. Adoptionsort. Udbydes af: **47 (f)**

Gyrithes (*Pisum sativum*) **FS0236** 2,5 m. høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Opr. fra Gyrith Bøjehøj. Dyrket hos familien Bøjehøj siden et familiemedlem havde dem med hjem fra USA i 1860. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f), 3702 (f)**

Hønsæerten (*Pisum sativum*) **FS0679** Donoren fortæller: "Jeg har ærterne fra nu afdøde Jørgen Fihl-Jensen, som boede i det røde hus lidt henne i byen [Termestrup på Djursland]. Jørgen havde dyrket ærterne i 10-15 år, da jeg fik dem for 15 år siden. Jørgen havde været i Amerika, og han havde ærterne med derovre fra. Ærterne bliver op til 2,5 meter høje, og de modner over længere tid. De er mest dyrket til hønsene, men vi spiser dem også selv, når de andre (lave) ærter slipper op. Vi synes de smager godt. Hønsene vil helst have ærterne afskallede, ellers kan de ikke rigtig finde ud af at spise dem." Udbydes af: **901 (f)**

Hoptrupært (*Pisum sativum*) **FS1121** Planten bliver ca. 150-180 cm høje. Ærterne fylder bælgene helt ud, og de er saftige og velmagende lige indtil planten begynder at tørre. Sorten er nok mindst 100 år gamle, da ærterne er gået i arv i familien siden ca. 1920. De har med sikkerhed været dyrket siden 1920 i Hoptrup ved Haderslev. Udbydes af: **3465 (f)**

Juttas (*Pisum sativum*) **FS0239** Gave til foreningen fra J. Møller, Århus. Bevaret af og navngivet efter en nu afdød ven af familien. Høj, ca. 2 meter, velmagende ærter. Med i foreningens projekt med gamle bælgfrugter. Adoptionsort. Udbydes af: **2213 (f)**

Karls (*Pisum sativum*) **FS0613** AE skriver: ”Min far, Karl Rasmussen, var i 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 blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne meget store og 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. Udbydes af: **1585 (f)**

Maries (*Pisum sativum*) **FS0240** To meter høj marvært. Ærterne er store og søde, bliver sjældent melede, og angives at være modstandsdygtige over for orm. Oprindeligt fra Maries barndomsgård på halvøen Hurum i Norge. Da Marie i 1893 giftede sig ind i slægten på Transinggård på Sydsjælland, tog hun ærten med sig. Ærten dyrkes stadig af slægten. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f), 3319 (f), 3674 (f)**

Stangært fra Fyn (tidl. også Høj ært fra Fyn) (*Pisum sativum*) **FS0554** Samlet af et medlem af Haveselskabet for en del år siden i besøgshaven hos 2 gamle brødre i Korup på Nordfyn. Vi har ikke kunnet komme det nærmere. Sorten er indgivet til Nordisk Genbank i 2014. Den er ikke voldsom høj (2 - men ikke 3 meter), og har korte, lidt stumpe bælg med lysegrønne ærter. Udbydes af: **901 (f)**

Stevns (*Pisum sativum*) **FS0243** 2-2,5 meter høj marvært, store velfyldte bælg, velmagende, holder sødmen længe. Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år. Med i Frøsamlerens ærteprojekt. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f), 757 (f)**

Store Holgers Kæmpeært (*Pisum sativum*) **FS0731** Tidligere FS0235b. 2-2,5 m høje, velmagende, stort udbytte. Den har meget store, runde og overlappende bladflige. Spirer villigt. Opr. PØ dyrkningsforsøg, doneret af Gundersen familien. Den oprindelige sort hed FS0235, og var tydeligt en blanding af 2 morfologisk forskellige sorter, der nu er adskilt. Adoptionsort. Udbydes af: **497 (f)**

Videmose (*Pisum sativum*) **FS0246** Gammel familiesort fra Heine Refsing. Høj, uensartet modnende. God kvalitet, holder lang tid. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f), 757 (f)**

Grønne ærter, lave

Brudager (*Pisum sativum*) **FS0234** Lokalsort fra Sydøstfyn, der er gået i arv. En frøsamler har fået den af en murersvend, der har den fra en gartner nær Brudager, som har dyrket den i mange år frem til 1970'erne. Højde omkring 100 cm. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f), 640 (f), 2213 (f), 5 (f)**

Hurst Greenshaft/Green Shaft (*Pisum sativum*) **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 velmagende og sund sort, som ikke let bliver angrebet af sygdomme. RHS havemedaljer i 1993 og 2005. Udbydes af: **90 (f)**

Jof (*Pisum sativum*) **FS0238** Middelhøj (150 cm), produktiv. Var i kataloget hos frøfirmaet „Haveselskabets Frøforsyning“ i Hjørring, der anbefalede den i 1960'erne. Oprindeligt Nederlandske handelssort, står på accessionslisten hos den hollandske genbank. Karna Maj og Molly modtog frø af denne fra en mangeårig bevarer. Adoptionsort. Udbydes af: **42 (f)**

Meteor (*Pisum sativum*) **FS0631** 60 cm høj skalært, vinterært. Meget kulde tolerant og kan sås meget tidligt om foråret eller allerede om efteråret. Lækker ært, god i krukke og som første afgrøde i drivhus inden tomater m.m. skal bruge pladsen. Udbydes af: **5 (f)**

Oskar (*Pisum sativum*) **FS0813** Omkring 40 cm. høj. Meget tidlig og meget produktiv sort - tidligere og bedre end Early Onward. Lange bælg med mærkbar krumning og en lille spids. Oprindelse: Real Seeds, der har den fra et Tjekkisk frøfirma. Billedet: 23. juni 2021. Udbydes af: **42 (f)**

Slikærter

Ærter, hvor der ikke dannes hinder i bælg, så hele bælg spises. Disse er cylindriske, og spises hele, evt. kogte, når bælgene er godt fyldte af grønne ærter. Kaldes på engelsk snap peas, sugar snaps. Nogle gråærter spises også som slikærter, inden de modner.

Ohlsens Enkes Pollux (*Pisum sativum*) **FS0976** Fremavlet i Sverige før 1950 ved at krydse sukkerært og marvært. Registreret af Ohlsens Enke i 1952, udgået af handelen i 70'erne. En del af Frøsamlerens "Ærteprojekt", en af OE sorterne, der ikke var opformeret i mange år. Slikært, ca. 150 cm. Enkle hvide blomster og kødfulde, lidt grove, bleggønne, seglformede bælg. Den umodne bælg danner ikke rib og er meget velmagende; saftig, sprød, fin sødme med en dejlig smag af ært. Bælgene plukkes, når de er svulmet op, men før de bliver runde/tykke og udvikler en lille rib. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f)**

Sukkerærter

Ærter, hvor der ikke dannes hinder i bælg, som er det, man spiser. Sukkerærter er ofte brede, og høstes inden frøene udvikles. Nogle sorter skal høstes helt spæde, mens de fleste først høstes når bælg har nået fuld længde. Kaldes også snow peas, mangetout. Flere gråærter spises også som sukkerærter, inden de modner.

Dwarf Grey Sugar (*Pisum sativum*) **FS0011** En meget tidlig, 1 meter høj sukkerært. Bælgene kommer parvis i toppen af planten. Smagen bedømmes som mindre god - i hvert fald i frisk tilstand. Introduceret i 1892 af D.M. Ferry Udbydes af: **96 (f)**

Engelsk Sabel ESA (*Pisum sativum*) **FS0694** Høj ribbefri ært. Spises med bælg. Produktiv og nem. Har været med i ærte-bønne-projektet. Fra L. Dæhnfeldt (markedsført i 1972), tilvejebragt fra NordGen. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f)**

Golden Sweet (*Pisum sativum*) **FS0528** Høj sukkerært, smukke tofarvede lilla blomster og lysegule bælg, dekorativ. Udbydes af: **640 (f)**

Winterkefe eller Winterkefer (*Pisum sativum*) **FS0245** Navnet betyder „vinter-sukkerært“, vistnok på en tysk dialekt. „Kefe“ er ærten og „Kefer“ er ærteplanten. Meget speciel ært, der både kan sås sent om efteråret, omkring eller lidt før først i november og indtil først i januar, og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer; eller meget tidligt forår. Giver ærter fra midt i maj-først i juni, der er bedst spist som sukkerærter 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. Udbydes af: **90 (f), 757 (f), 47 (f), 5 (f), 3690 (f), 207 (f)**

Gråærter og andre kogeærter

Biskopens gråært/slikært (*Pisum sativum*) **FS0224** Gammel svensk landsort med ret store violette ærter. En højt voksende slikært med farvede blomster og frø, en såkaldt grålikært. Bælg kan spises med de grønne ærter. På dette stadium har ærterne udviklet noget af den lilla farve, hvilket ses som lilla ringe i grønt, hvis man skærer bælg over på tværs. Ellers spises de tørrede gråærter. Har været dyrket på marker ved Biskopsnäs i Dalarna af samme slægt i over hundrede år og findes nu også bevaret af den nordiske genbank, doneret af SESAM. Udbydes af: **5 (f), 3690 (f)**

Brun ært fra Nakskov (*Pisum sativum*) **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. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f), 5 (f)**

Errindlev gråært/sukkerært (*Pisum sativum*) **FS0598** 30-40 cm høj spinkel plante, smukke blomster. Bælg tørre næsten væk. Ribbefri gråsukkerært, der smager godt som hele ærter med bælg mens ærterne er unge. Som tørreært er den ganske særlig, nærmest krydret. Meget fine små ærter. Oprindelsen usikker, men den stammer fra Lolland, ligesom flere andre af vores gråærter. Adoptionsort. Udbydes af: **640 (f)**

Hälsinge Gråært (*Pisum sativum*) **FS0229** Nordisk GenBank modtog sorten i 1983. Markært. Landsort. Kun få portioner. Udbydes af: **96 (f)**

Lollandske Rosiner (*Pisum sativum*) **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 som type 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. Kom til os bla. via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. Forskellige oprindelser. Adoptionsort. Udbydes af: **3465 (f), 5 (f), 3870 (f)**

Regina (*Pisum sativum*) **FS0853** Gråært, bliver 2 meter høj med lys- og mørklilla blomster. Mange ret små bælg. Velegnet til hummus. Fra NordGen via Simon v. Siebenthals ærteprojekt. Udbydes af: **901 (f)**

Rosakrone (*Pisum sativum*) **FS0855** Gråært, foderært. Ca. en meter høj. Skal have støtte. Blomster/bælg dannes i store klaser i toppen. Blomsterne er tofarvede, rosa/hvide. Som blomstrende er planten overraskende dekorativ. Gav ikke det store udbytte. Jeg nød oplevelsen af de flotte blomsterklaser. Planten er omtalt som god til hønsfoder. Opr. Sesam. Udbydes af: **640 (f), 1546 (f)**

Vreta (*Pisum sativum*) **FS1295** Stammer ifølge Politiken "fra Vreta Kloster i Sverige nedstammer fra ældre svenske og danske landsorter og er en lille, næsten perlelignende ært, der har været en væsentlig del af svensk husmandskost. Ærten har en markant og lidt mere intens smag af ærter end almindelige gule flækærter." Bruges som disse i supper, sammenkogte retter mm. Udblødes i vand natten over og koges ca 30 min. Udbydes af: **5 (f)**

Andre bælgplanter

Valsk bønne og hestebønne

Bobs Fava (*Vicia faba*) **FS0248** Giver et pænt udbytte af store, flade grønne bønnefrø, ca. fem pr. bælg. Skyder igen efter første høst, yder meget, er frodig og måske mindre angrebet af bladlus. Højde op til ca. 120 cm. Hvide blomster med sort kant. Oprindelse: Bob fra regionen Cotswold, England. Få portioner. Kun til en der vil være adoptant. Udbydes af: **96 (f)**

Estisk Fava (*Vicia faba*) **FS0250** Stærke, høje planter. En meget uensartet sort hvad angår frøenes udseende. Blanding af mørkerøde, brune, purpurrøde, næsten hvide og grønne frø. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planterne er store og trivelige, medium bladlusfølsomme. Landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu, Estland, i 1993. Adoptionsort. Udbydes af: **42 (f)**

Estisk Lilla (*Vicia faba*) **FS0910** "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 pensioneret lærerinde i Pärnu. Udbydes af: **757 (f)**

Grebo (*Vicia faba*) **FS1298** 95 cm høj, 2 skud fra jordoverfladen og 3-4 ca. 11 cm lange bælg pr. etage. Omkring 2 frø pr. bælg. Frøene store og flade, ensfarvet beige med 1000 kornsvægt på 1570 gram. Sandsynligvis oprindeligt fra Sturefors Slot i Østergötland, kommet til os fra SESAM. Udbydes af: **96 (f)**

Nekrassow Fava (*Vicia faba*) **FS0253** 90 cm høje planter, sort/hvide blomster, korte bælg. Sorte bønner. Godt udbytte. Arvesort siden ca. 1930 hos en volgatysk familie nær Omsk i Sibirien - medbragt fra den lille by Nekrassow (opr. Norga) ved Volga-floden, grundlagt i 1767, hvorfra efterkommerne af de tyske bønder blev tvangsflyttet under Stalin. Adoptionsort. Udbydes af: **207 (f)**

Sojabønne

Fiskeby III (*Glycine max*) **FS1042** En af de forædlingsstammer der er fremkommet i forbindelse med frembringelsen af sorten Fiskeby V som er den eneste kommercielle, nordisk udviklede sort af sojabønne. Repatrieret i forbindelse med Rune Bjerremands besøg i Vavilov-genbanken i Skt. Petersborg. Kun til nogle der vil opformere/adoptere. Udbydes af: **96 (f)**

Fiskeby V (Holschers Frøhandel) (*Glycine max*) **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 sojamelk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby siden 1983, 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. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f), 757 (f)**

Fiskeby-typ XX (*Glycine max*) **FS0669** Forædlingslinie af Fiskeby-stammen. Svensk udviklet sojabønne til det nordiske marked. Ligner meget Fiskeby V, men planten er lidt mindre, og det er udbyttet nok også. Bælgene er samlet i toppen af planten OVER bladene. Bælgene brunlige ved modenhed. Frø næsten kugleformede. 1000-kornsvægt målt til 259g. Indgået i VIR (den russiske genbank i Skt. Petersborg) i 1960. Repatrieret i 2011 i forbindelse med Rune Bjerremands besøg i Rusland. Kun til nogle, der vil opformere/adoptere. Udbydes af: **96 (f)**

Kuromame / Hokkaido Black (*Glycine max*) **FS0257** Sort sojabønne, der oprindeligt kommer fra den nordjapanske ø Hokkaido. Opr. SESAM, de svenske frøsamlere. Bønner, der er lidt sødere end de grønne, serveres i sød sauce som en del af den traditionelle japanske nytårsmåltid. Udbydes af: **90 (f)**

Kikært

Lofthouse (*Cicer arietinum*) **FS0912** En sortsblending lavet af "fri forædler" Joseph Lofthouse i Utah, USA. Kikærter er stærkt selvbestøvende, så det er ikke en krydsning af flere sorter, altså ikke egentlig en "landrace", men en blanding af rene sorter. Senere års indhold vil variere, afhængigt af hvilke sorter, der er bedst egnede hos avleren. Kikærter er normalt meget svært at dyrke i en dansk sommer, men denne blanding klarer sig fint. Udbydes af: **90 (f), 640 (f), 96 (f)**

EFTERAFGRØDEPLANTER

Blodkløver (*Trifolium incarnatum*) **FS1311** Blodkløver er først og fremmest en efterafgrøde/miljøplante/grøngødningsplante. Hvis den sås som efterafgrøde blomstrer den først det følgende år. Hvis den sås i april, blomstrer den i juli. Blomsterne tiltrækker bier og sommerfugle. De purpurrøde blomster er også fine i buketter. Udbydes af: **9 (f)**

Bukkehorn, blå (*Trigonella caerulea*) **FS0822** Enårig 50-90 cm. høj bælgplante med små knipper af stålblå blomster. Frøene dufter af karry. Har tidligere været anvendt som både foderplante og lægeplante, og i ostefremstilling i Alperne. Kan muligvis have en fremtid som grøngødningsplante – mellemafgrøde. Kommer oprindeligt fra Københavns Botaniske Have. Udbydes af: **640 (f)**

Græsbladet fladbælg (*Lathyrus nissolia*) **FS0304** Interessant og anderledes fladbælg. Tæt og græsagtig vækst, ligner til forveksling en græs i de unge stadier. Planten er en glimrende grøngødningsplante – overvintrer og får året efter meget smukke enlige dybtviolette ærteblomster, og lange opspringende bælg. Kan også sås i foråret og vil normalt nå at sætte frø. Frøene bevarer spireevnen i mange år. Oprindeligt handelssort fra John Chambers i England. Udbydes af: **96 (f)**

Jorlupine (*Lupinus luteus*) **FS1258** Halvhøj gul lupin. Små, varmt gule blomster. Kvælstoffikserende grøngødning, specielt velegnet til sandede jorde. Sort fra DDR gemt i Vavilov-genbanken. Vi har desværre ikke nogen gamle danske sorter, heller ikke i genbanken, så vi må bruge sorter fra nabolandene. *Kun til nogle, der vil være adoptanter.* Udbydes af: **1847 (f), 96 (f)**

Kaban-fodervikke (*Vicia sativa*) **FS0309** Busk-vikke fra fjeldlandsbyen Kaban i Dagestan. Fra Elif Aas i Norge, der har samlet den i Kaban i 1992. Tidlig, lav landsort med tofarvede blomster. Frøene anvendes lokalt som ærter i suppe (pas på - arten indeholder giftige stoffer). Udbydes af: **96 (f)**

Liden rundbælg (*Anthyllis vulneraria*) **FS1297** 30 cm høj flerårig bælgplante med de lysegule blomster samlet i et tæt hoved. Opr. indsamlet i flere grøftekanter i Nordsjælland. Kan anvendes til dækafgrøde. Udbydes af: **96 (f)**

Süsslupinen Gulzower Blaue (*Lupinus angustifolius*) **FS0707** Smalbladet lupin. Blomst hvid med violet anstrøg, kraftigt voksende, 110 cm høj lupin med tendens til at vælte. Skulle have lavt indhold af bitterstoffer i frøene (sød-lupin). Glimrende grøngødningsplante. Stammer oprindeligt fra DDR, via den russiske genbank VIR. Kun til nogen, der vil være adoptanter. Udbydes af: **1847 (f), 96 (f)**

KORN OG LIGNENDE

Hvede og beslægtede (*Triticum* arter)

Hope (*Triticum aestivum*) **FS1294** Hope er en gammel canadisk/Manitoba sort. Lidt specielt er den en krydsning mellem hvede og emmer. Dens forældre er Marquis og Vernal Emmer også kendt som Yaroslaw Emmer. Marquis bidrog med bagekvalitet og Vernal Emmer med rust og stinkbrand resistens. Udbydes af: **2879 (f)**

Marquis (*Triticum aestivum*) **FS1224** Marquis er en gammel canadisk sort fra 1907. Den var den dominerende sort indtil 1939. Manitoba hvede er kendt for sin bagekvalitet og Marquis var den sort, der grundlagde dette ry. Da den er en gammel sort fra en anden del af verden er dens dyrkningsegenskaber ikke på højde med nye nordiske sorter, men den kan fint dyrkes. Dens historie er rigtig god, og langt de fleste af nutidens bagehveder har Marquis i stamtavlen. Udbydes af: **2879 (f)**

Rug (*Secale cereale*)

Midsommerrug (*Secale cereale*) **FS0488** Specielt god til halmflette-arbejder. Sås 1. juli med 1/3 rug, 1/3 vikke (f.eks. vintervikke) og 1/3 havre (volumen-dele). Afrøden 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. Kan også bruges til flettearbejde som helt moden, blot skal stråene udblødes i vand ca. 1 døgn før brug. Stort udbytte, men små kerner, sorten er nem at tærskes. Den kan både koges som ris eller anvendes til brød. Opr. Børge Jensen, Vestfyns Hjemstavnsgård. Adoptionssort. Udbydes af: **640 (f)**

Havre (*Avena arter*)

Silver oats (*Avena sativa*) **FS0017** Havresort indgået i den russiske genbank VIR før 1920, med betegnelsen ”dansk landsort”. Historien i øvrigt ukendt. Udbydes af: **96 (f)**

Svarthavre från Jylland (*Avena sativa*) **FS0267** 120 cm høj, stråstiv havresort. Ligner "Black Norway" meget. Udbydes af: **96 (f)**

Terra Hulless (*Avena sativa*) **FS0269** Nøgen havre, tidlig og siges at være den bedste af typen. Pænt udbytte. Frødig og sund havre, som man nemt kan tærskes i hånden. Bruges til gryn eller som hele kerner i brød. Opr. Fra Seed Savers Exchange (SSE) i USA. Udbydes af: **640 (f)**

Majs (*Zea mays*)

Christinas hobbymajs (*Zea mays*) **FS1243** Stort udbytte af farverige mel-majs, som du kan lave det mest smagsfulde og mættende majsmel ud af. Du kan sortere dit udbytte i farver, og lave "rene" mel farver, eller bare blande dem alle og bage. Når du maler disse kerner, får du den mest vidunderlige majsmel duft, du aldrig har oplevet før. Oprindeligt kerner fra en frøsamler, forskellige blandet sammen. Der er også krydset alm. sukkermejs ind (uundgåeligt i en nyttehave) men melmajsens gener er stærke. Du genkender suktermajs kerner ved at de er helt runken/indtørret, hvorimod mel-majs er 'fyldte'. Udbydes af: **1792 (f)**

BÆRBUSKE

Passionsblomst, stinkende (*Passiflora foetida*) **FS1293** En flerårig passionsblomst, som er frugtbar allerede første år, og derfor kan dyrkes som énårig fra frø. Bedst i drivhus. Frugterne har en god passionsfrugtaroma. Størrelse er som stikkelsbær. Den sætter mange frugter over en lang periode. Den er selvbestøvende, så én plante er nok. Kan overvintres frostfrit. Spirevejledning, se i databasen. Opr. Raphael Maier, Tyskland. Udbydes af: **129 (f)**

FRUGTTÆER

Priser på de vegetativt formerede (podekviste, stiklinger m.m.) varierer efter vægt og forsendelsesmetode. Spørg altid udbyderen.

Figen, almindelig

Figen (ukendt sort) (*Ficus carica*) **FS0914** Af Brown Turkey-typen. Hårdfør, velegnet til det danske klima. Meget højtydende. Moderplanten vokser frit op ad sydmur (Sønderjylland, medlem nr. 5). Oprindelse: Har haft den som stueplante da jeg boede i lejlighed, navneskiltet var ikke så vigtigt dengang! Udbydes af: **5 (v)**

MEDICIN-, DUFT- OG FARVEPLANTER

Ambra fra Tåsinge (*Artemisia abrotanum*) **FS0555** Halvbusk med sølvagtige findelte blade. Snapseurt, tidligere brugt som læge- og snapsplante. Lægges i skabe mod møl. Doneret af en dansk udvandrer, nu bosat i Californien, som læste om Frøsamlerne i Danish Immigrant Museums blad (se databasen for hele historien). Stiklinger sendes efter aftale. Adoptionsort. Udbydes af: **1110 (v)**

Benediktinertidse (*Centaurea benedicta*) **FS0345** Enårig kurveblomst med gule blomster. Gammel klosterplante, tidligere anvendt medicinsk. Udbydes af: **90 (f)**

Hundetunge fra Kalundborg Slot (*Cynoglossum officinalis*) **FS0361** Sjoive hængende brunviolette blomster i en stor og massiv top. Lugter af mus. Frøene klistrer værre end burrer til alting. Udbydes af: **96 (f)**

Kanarisk hjertensfryd (*Cedronella canariensis*) **FS1045** Halvhårdfør busk, højde 1-1,2 m. Egnet både som potteplante og i haven, men skal graves op inden frosten kommer og overvintres køligt og frostfrit. Bladene har en aromatisk moskus/citronkamfer duft, velegnet til urtete, duftblandinger og cremer. Udbydes af: **757 (f)**

Katteurt, almindelig (*Nepeta cataria*) **FS0491** Dette er simpelt hen kattens katteurt nr. et. De elsker planten både i haven, som tørret drys og i legeting, som overgår så at sige alle købte 'catnip' produkter. Opr. købt hos Frøposen. Udbydes af: **90 (f), 757 (f)**

Kvan, uden sortsnavn (*Angelica archangelica*) **FS0301** Smuk statelig plante, som insekterne elsker. Egentlig toårig, men selvsår sig, så der er rigeligt med nye planter. Skal sås efterår-tidligste forår, da frøene skal have kulde. Blade og stængler kan bruges i snaps, stængler kan kandiseres til bagværk og koges til saft, der er lækker kombineret med rabarbersaft. Men det frarådes at benytte frøene til konsum, og kontakt med planten kan give lysfølsomhed ligesom bjørneklo - så pas på. De udbudte sorter har ingen sikker historie. Udbydes af: **9 (f), 5 (f)**

Lægekogleare (*Cochlearia officinalis*) **FS0868** Kaldes også skørbugsurt på grund af det store indhold af C-vitamin. Toårig urt med en skarp smag af peberrod og sennep. Små runde/hjerteformede blade. Sås midtsommer og står grøn hele vinteren. Brug den i salatskålen, til rødbeder og i urtesmør. Oprindeligt fra Frøposen. Udbydes af: **9 (f)**

Malurt, enårig (Kinesisk Bynke, Qinhao) (*Artemisia annua*) **FS0820** Bliver en stor plante; hurtigt voksende og meget aromatisk. Medicinplante, anvendes i Kina i visse egne som bittersmagende salatgrøntsag. Udbydes af: **757 (f)**

Marietidse (*Silybum marianum*) **FS0350** Flot tidse med hvidmarmorerede blade med lange torne. Violet blomst. Sås i april på blivestedet. To-årig. Tiltrækker mange nytteinsekter. Medicinsk anvendelse mod lever/galde sygdomme. Udbydes af: **90 (f), 757 (f)**

Parakarse (*Acmella oleracea*) **FS0821** Kaldes også tandpineplante. Varmekrævende, krybende lægeplante med kuglerunde gule/røde blomster. Bruges som desinficerende og stimulerende for immunforsvaret. Blade, blomster som te eller tinktur. Kan spises rå i salater men virker bedøvende i munden. Udbydes af: **5 (f)**

Skarleje (*Salvia sclarea*) **FS0389** Kaldes også broget salvie eller muskatsalvie. Står med grågrøn bladrosen første år. Overdådig blomstring de følgende år på en meter høj stilk med smukke lys-rosa og blå nuancer. Planten bliver som regel kun 3-4 år, men den er god til at leve videre ved selvsåning. Aromatisk plante. Tidligere lægeurt. Opr. Frøposen. Udbydes af: **9 (f), 757 (f)**

KRYDDERURTER

Mynter (Mentha sp.)

Fra primo maj tilbydes Mynte-planter i 9 cm-potter af følgende 10 sorter af mynter fra min mangeårige samling, som jeg på grund af alder gerne vil give videre til et godt hjem:

Grøn mynte (*Mentha spicata*), **Krusemynte** (*Mentha spicata* var. *crispa*), **Bulgarsk mynte** (*Mentha spicata* 'Bulgarian

Djodjen'), **Jordbærmynte** (*Mentha villosa* 'Strawberry'), **Rundbladet mynte, broget**, kaldes også Ananasmynte (*Mentha suaveolens* 'Variegata'), **Bergamotmynte**, kaldes også Eau de Cologne mynte (*Mentha x piperita* var. *citrata*), **Sølvmynte** (*Mentha x villosanervata*), **Bowles Æble mynte** (*Mentha x villosa* var. *alopecuroides*), **Grå mynte**, kaldes også Langbladet mynte (*Mentha longifolia*) og **Rød Mynte** (*Mentha x smithiana* 'Rubra').

Jeg dyrker mynterne i store krukker og holder dem sortsrene ved hvert år at klippe blomsterne af og således forhindre, at de krydser. Prisen er 18 kr for en potte/sort. Dertil kommer fragtpriisen. Henvendelse til medlem nr. 9 (v).

Krydderløg (bladene anvendes) (Allium arter)

Pibeløg

Pibeløg, uden sortsnavn (*Allium fistulosum*) **FS0561** Tykke blade, der bruges som purløg. Kommer normalt før purløg. Stor dekorativ blomst i juli-august. Flere oprindelser. Udbydes af: **9 (f), 47 (f)**

Shimonita (*Allium fistulosum*) **FS0630** Korte, kraftige pibeløg, kan efterhånden blive så tykke som porrer. Meget hårdføre, kan sås om foråret og bruges i løbet af sommeren eller i august til overvintring. Vi hører gerne om dyrkningserfaringer fra både forårs- og efterårsdyrkning. Både bladene og hele skaftet bruges. Bunden er mild, bladene har en kraftigere smag end almindelige forårsløg. Populær sort i Japan bl.a. som hele "porrer" til grill. Udbydes af: **90 (f)**

Øvrige krydderløg (Allium arter)

Kinaløg, Kinapurøg (*Allium tuberosum*) **FS0864** 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. Udbydes af: **9 (f)**

Nikkende løg (Purpur kinaløg) (*Allium nutans*) **FS0326** Sød og saftig mild løgsmag, bruges som purløg. Udbydes af: **90 (f)**

Ramsløg fra Struer (*Allium ursinum*) **FS1166** Sås efterår eller tidlig forår, så frøene får frost. Smuk løgplante, der også gror vildt i DK. Meget rig på C-vitamin. Blade bruges som purløg, og er gode til en pesto. Mild hvidløgssmag. Blomst til at pynte maden med. Nordisk urt. Udbydes af: **9 (f)**

Skærplanter

Persille

Christiansø persille (*Petroselinum crispum*) **FS0642** Havepersille, som gror forvildet og tilsyneladende helt naturaliseret på Christiansø. Ligner en krydsning mellem kruset og glatbladet persille. Udbydes af: **90 (f), 1110 (f), 5 (f)**

Christiansø-persille, senere indsamlet (*Petroselinum crispum*) **FS0804** 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, sandsynligvis forvildet fra soldaterhaverne i fæstningens tid. Indsamlet 2016. Fra Susanne Knage eller Karna Maj - specificer! Udbydes af: **1128 (f)**

Moss Curled 2 (*Petroselinum crispum*) **FS1290** En særlig tidlig og hårdfør kruspersille med en fin krusning på bladene. Udbydes af: **9 (f)**

Øvrige skærplanter

Bronzefennikel (*Foeniculum vulgare*) **FS1049** En imponerende og smuk flerårig anissmagende krydderurt hvis unge blade er bronzefarvede. De unge trådlignende blade bruges til fisk, supper, grønt drys eller i salater, bladskederne som grøntsag og frøene som krydderi. Kan blive 1,5-2 meter høj. Sætter frø de fleste år og sår sig selv. Udbydes af: **9 (f)**

Havekørvel (*Anthriscus cerefolium*) **FS0907** Sås flere gange i løbet af foråret og sommeren. Ved såning sidst i august står den grøn hele vinteren. Velegnet til supper, salater og æggeretter. Oprindelse: Frøposen. Udbydes af: **9 (f)**

Løvstikke (*Levisticum officinale*) **FS0336** Uundværlig krydderi til supper, stuvninger og til at give smag til kartofler under kogning. Også god til kryddersalt sammen med andre krydderurter. Udbydes af: **9 (f)**

Skotsk lostilk (*Ligusticum scoticum*) **FS0339** 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. To- til flerårig, pæn lille skærmpolante. Kuldekimer, sås om efteråret, eller så tidligt på året, at frøene får frost. Opr. Urtegartneriet. Bemærk: udbydes som frø. Udbydes af: **9 (f), 757 (v)**

Snitselleri Zwolsche Krul (*Apium graveolens*) **FS1050** Snitselleri ligner bredbladet persille, men smager af selleri. Anvendes på samme måde som persille, klippes eller snittes fint og drysses på maden. Den er hårdfør og nem at dyrke. Den overlever som regel den danske vinter og leverer frisk grønt hen over vinteren. Snitselleri er to-årig og går i blomst og frø andet år. Udbydes af: **9 (f)**

Sødskaerm, syn. aniskål, spansk kørvel (*Myrrhis odorata*) **FS0815** Kraftig flerårig plante, der dufter af anis. Vil gerne have skygge og fugtig jord. Gror forvildet nogle steder i Danmark. Bladene bruges som kørvel, f.eks. i suppe. De umodne frø har en dejlig smag af lakridsbolsjer. Kan også lægges i snaps. NB: Skal sås i efteråret, det tidlige forår eller kuldebehandles - den behøver en kuldeperiode, helst frost, for at spire. Frøene spirer langsomt. (Udbydernes planter har forskellige oprindelser. Noter for en sikkerheds skyld hvem du modtager frø af, og nævn kilden, hvis du senere vil udbyde). Udbydes af: **9 (f), 47 (f), 5 (f)**

Karse, havekarse og vinterkarse (Lepidium og Barbarea arter)

Havekarse, Dansk Landrace (*Lepidium sativum*) **FS0656** Almindelig karse; hurtigt modnende sort, produktiv. Indendørs giver den flotte mørkegrønne kimplanter til smørrebrødet. Kan også dyrkes i haven. Den bliver 0,5-1 meter høj og har stærke blade, der bruges i salat. Kan sås tidligt om foråret, og giver udbytte hele forår og sommer. En oprindelig dansk sort indgået i den russiske genbank VIR i 1965. Repatrieret af frøsamler Rune Bjerremand. Adoptionsort. Udbydes af: **90 (f), 640 (f), 1110 (f)**

Havekarse, græsk (*Lepidium sativum*) **FS0050** Stiv vækst, dekorativ, velsmagende og rig på vitaminer. Planten anvendes i kimstadiet, men lader man den vokse kan man nemt samle frø. Udbydes af: **47 (f)**

Vinterkarse, langskulpet (*Barbarea verna*) **FS0059** Mørkegrøn bladrosset. Toårig, vintergrøn. Kan høstes en stor del af året. Planten sår sig selv. Forskellige oprindelser. Udbydes af: **757 (f), 47 (f), 874 (f)**

Øvrige krydderurter

Bibernelle (*Sanguisorba minor*) **FS0906** Købt som blodstillende bibernelle, men bestemmelsen af underart usikker. Dekorativ stedsegrøn 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. Forskellige oprindelser. Udbydes af: **9 (f), 47 (f)**

Epazote, Vellugtende Gåsefod (*Dysphania ambrosioides*) **FS1119** Meget kraftig krydderurt, som stammer fra Mexico, hvor den bruges til madlavning. Et heftigt indslag i krydderurtehaven, som nogle sætter stor pris på. Selvsåning må påregnes. Udbydes af: **90 (f)**

Estragonfløjsblomst (*Tagetes lucida*) **FS0354** (syn. lakridstages og mexikansk estragon) Etårig. Smuk kantplante. Forkultiveres i drivhus, har svært ved at nå at sætte frø på friland - kan overvintres i vindueskarm. Både blade og blomster bruges - har smag og duft af lakrids. God i te. Brug den også i sauce, kryddersmør, suppe, slik og dressing. Bruges under varmere himmelstrøg som estragon. Udbydes af: **9 (f)**

Hellig basilikum (*Ocimum tenuiflorum*) **FS0902** Også kendt som Tulsi; den hellige basilikum, som dyrkes nær hindutempler overalt i Indien. Meget aromatisk plante med en sammensat duft af nellike, mynte m.m. Det er desværre temmelig mange forskellige typer, der bliver solgt under navnet hellig basilikum. Udbydes af: **757 (f)**

Indianermynte, almindelig (synonym anisop) (*Agastache foeniculum*) **FS0806** Flerårig plante med meget kraftig lakridsduft og violette blomster med meget nektar. Blomstrer september. Op til 60 cm. Oprindelse Frøposen. Udbydes af: **9 (f), 47 (f), 2209 (f)**

Isop (*Hyssopus officinalis*) **FS1292** En stedsegrøn og flerårig krydderurt, som tiltrækker bier og sommerfugle. Som krydderurt til kraftige kødretter. En isop-te tager hæshed, en øm hals og virker også mod hoste. Sås på blivestedet tidlig forår. Blomsterfarven er blå. Der findes også rosa- og en hvidblomstre sort. De udbudte frø er af den blå isop. Udbydes af: **9 (f)**