

NYE ØKOLOGISKE FRØ

FRA CAMILLA PLUM 2017

Vi har en masse nye frø i år, de fleste af dem har vi selv dyrket her på Fuglebjerggaard. Vi prøver mange spændende nye grøntsager, chili, tomater, blomster og flerårige grøntsager hvert år, og de bedste af dem tager vi frø af og har i vores frøbutik. 'Nye' sorter er måske ikke helt præcist, for de fleste af de ting vi dyrker og laver frø af, er gamle sorter, som har været dyrket i mange år, og bevist deres værd, både fordi de smager godt, har mange flere gode indholdsstoffer end moderne sorter, og er gode modstandsdygtige planter at dyrke i den økologiske have.

Nye frø er altid spændende, både fordi vores kunder gerne vil prøve noget nyt, og fordi vi selv er så nysgerrige på alle de velsmagende, smukke, sjældne og mærkelige spiselige planter der findes.

Langt de fleste af vores frø er Økologiske, alle er Gmo fri, for det er bare for klamt, vi har ingen F1 hybrider, for vi vil gerne have at man selv kan tage frø af det man dyrker fra os. Vi har mange, mange andre nyheder, du kan se dem her :

http://fuglebjerggaard.dk/netbutik/index.php?cPath=337_408

med mange grønne hilsener

Camilla Plum

www.fuglebjerggaard.dk

Her er et lille udpluk af vores nye sorter;



BØFTOMAT DARK SOLAR FLARE

Måske den mest velsmagende bøftomat jeg har smagt, og jeg har smagt mange .Stor sødme, og fin syre, nærmest smoky aroma, Kæmpestore frugter, tidlig, af en bøftomat, modner i august. Mellemhøj plante, og der kommer mange tomater på hver plante. ikke som hos nogle bøftomater , hvor der kun kommer et par stykker. Mørkt brun og rødtribet udenpå, helt mørkerød inden i.



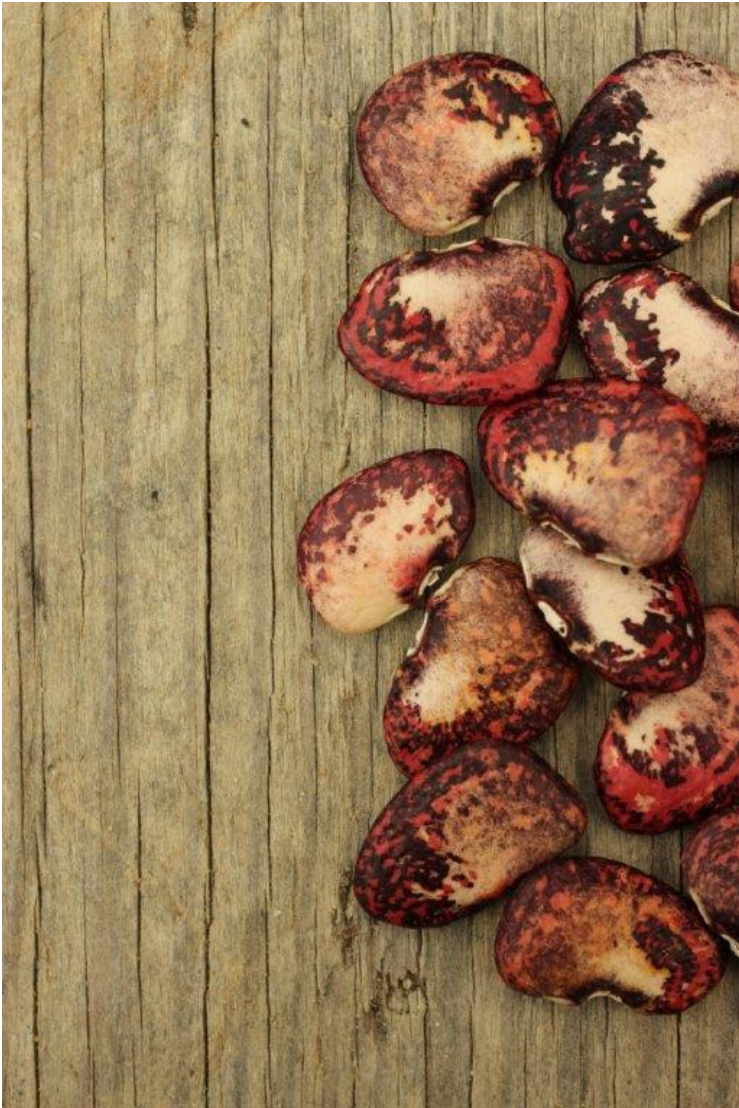
TOMAT DARK GALAXY

Mellemhøje planter med meget smukke frugter som har anthocyan farve ovenpå og en helt mørk rød med gyldne stjerner på nederen. De smager så rigt at de nærmest smager af ketchup inden i. Jeg havde modne frugter på mine planter fra først i august til sidst i oktober.



STIKKELSBÆRTOMAT

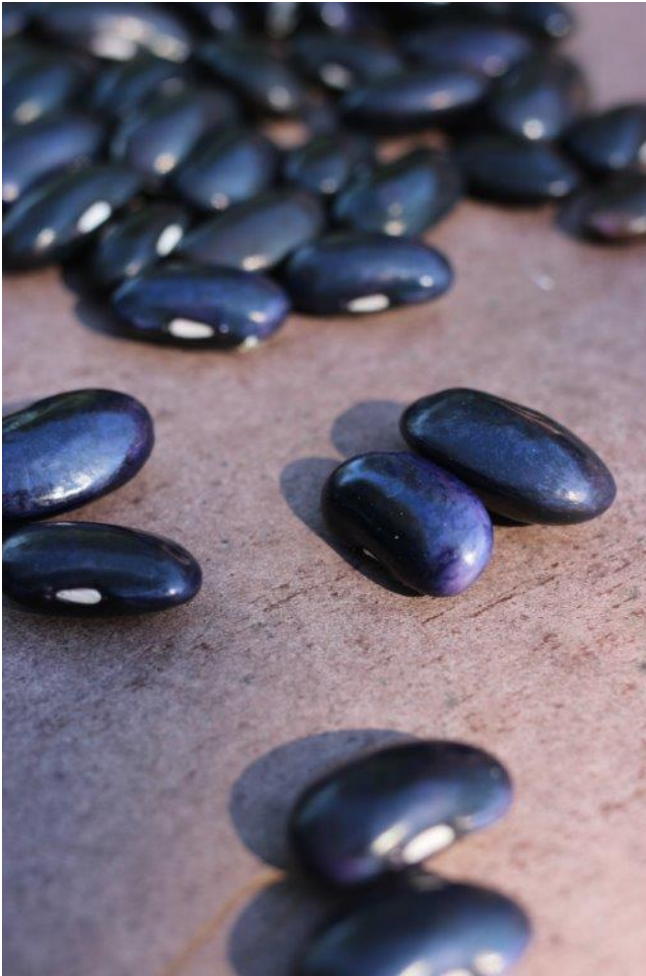
En anden art tomat end dem vi plejer at dyrke, denne hedder *Solanum spontaneum*, og er selvstændig art. Den er helt overdådigt frodig, og kan dyrke set lidt beskyttet sted på friland. frugterne er stærkt orange , i lange klaser , og på størrelse med ribstomater, helt fantastisk søde og aromatiske, lidt som modne stikkelsbær. Sunde planter som ikke får skimmel.



LIMABØNNE 'GANYMEDES'

Ganymedes er en meget sjælden frøsamler sort, som ikke er i handelen andre steder.

Limabønner er varmekrævende, men kan sagtens dyrkes på friland et lunt sted. Bønnerne smager virkelig godt, med en stor mandelagtig smag, det er kun bønnerne man spiser, ikke bælgene.



PRALBØNNE 'BLÅ ENORMA'

Pralbønner/Rosenbønner *Phaseolus coccineus* er en perfekt bønne at dyrke i Norden. De foretrækker kølighed, og vokser meget frodigt, op til 3 meter. Blomsterne på pralbønner, som er overdådige i rød, hvid eller laksefarvet er spiselige, det er andre bønneblomster ikke! De fleste dyrker pralbønner kun for deres blomstring, men det er nu synd,

Man kan spise selve bælgene når de er unge, men det er de friske bønnefrø som er den rigtige delikatesse, og de er store. Denne sort pralbønne er meget sjælden, bønnerne er blå med metallicskær når de er friske, og tørre til meget mørkeblå. Denne sort findes ikke i handelen andre steder.



SPANSK CHILI 'NORAS'

Jeg bliver mere og mere glad for chili som er nemme at dyrke, og ikke er alt for stærke. Noras er en klassisk spansk sort med meget sødme, tykkødet og ikke stærkere end at man kan fylde dem med ost eller fars og bage dem hele. Det er den klassiske chili til Paella og den man oftest ser flettet til lange tørrede ristras i Spanien.



CHILI BOLIVIAN BUMPY

En ny chili, med et helt overdådigt udbytte af meget stærke og frugt aromatiske chili i en helt usædvanlig farve kombination. *Capsicum chinense* x *Capsicum annum*.



FLERÅRIG MANCHURISK AGURK

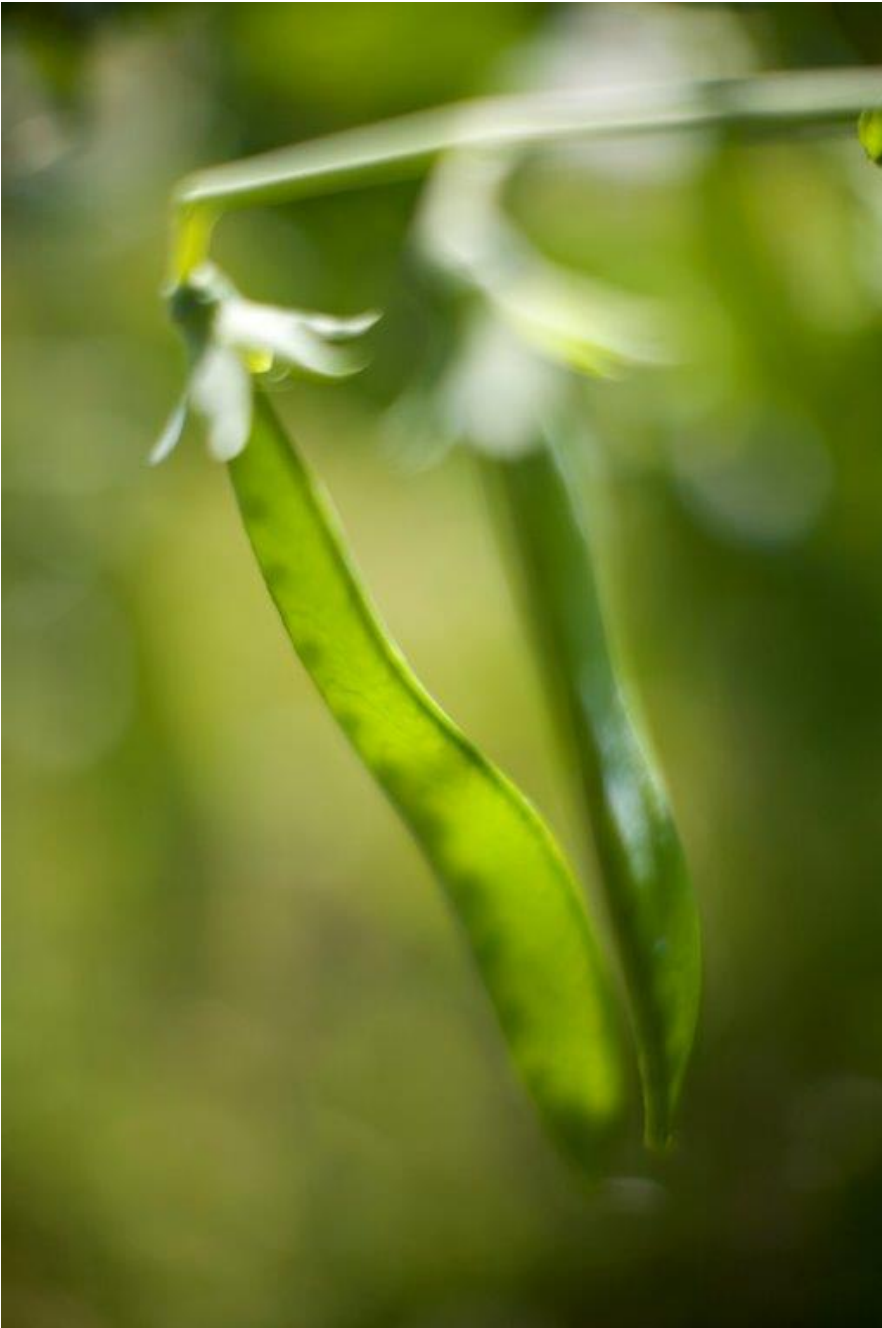
Er en perfekt plante til den flerårige grøntsagshave.

Den er fuldstændigt hårdfør i hele norden, og overvintrer med rodknolde i jorden. Om foråret vokser de lange ranker meget hurtigt og kan dække et helt hegn. Der kommer gule blomster og derefter røde sjove dunede frugter som skal have lov at hænge til de er helt modne. Så smager de helt vidunderligt, hvis man kan forestille sig en blanding af moden rød tomat og mango, med en smule passionsfrugt.



BLADBROCCOLI- GRØNKÅL- SPIGARELLO LISCIA

En gammel sort fra Italien, som er helt utroligt anvendelig, Spigarello kan både bruges som en meget mild og næsten bitterfri grønkål, lige til at komme i salaten, og man kan vente til der kommer små fine broccoliagtige blomsterskud og spise hele toppen som broccoli, men de smager meget bedre. Sås tidligt forår eller tidligt efterår.



GAMMEL SORT HØJE ÆRTER 'LORD LEICHESTER'

Denne ært er en meget gammel engelsk sort som blev reddet i sidste øjeblik af engelske frøsamlere. Den vokser meget højt ca 2 m og giver søde ærter i meget lang tid.