

Urtekatalog

Plantemarked i Botanisk hage

Søndag 26.mai 2024



Info:

Alle planter bør plantes om i større pottes eller direkte på friland.

Gi noe gjødsel i hele vekstsesongen; dette gjelder særlig kål, løk og tomater. F.eks. er hønsegjødsel ok. Men neslevann og annen organisk gjødsel er også bra.

Denne katalogen er med forbehold om at det kan bli noen forandringer.

Litteratur og bilder:

Impecta.no

Solhatt.no

Rolv.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Frøkataloger

Wikipedia

Skogoglandskap.no

Tomatprat.no

Plukkselv.no

Øvrig info på internett

Revidert 2024

Agurk <i>Cucumis sativus</i> Slangeagurk 'Picolino' Gresskarfamilien Ettårig Bærer jevnt og gir stor totalavling. Knipes etter 5-7 bladforgreninger. Bindes opp. Formering: frø 	Picolino er en liten potteagurk med glatt skall. Den setter bare hunnblomster. Høstes fortløpende når agurkene er ca. 10 cm store. Agurkene bør ikke bli for store. De nytes ferske, gjerne rett fra planten. Velkjent grønnsak i salater, til pålegg, innlagt i eddik, dressinger med mer.	
Agurkurt <i>Borago officinalis</i> Lysblomst Rubladfamilien Ettårig Hardfør Selvsår seg villig. Kalkholdig, næringsrik jord. Bruk mager jord på balkong. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet, brakt til Norge av munkene. Mild agurksmak. Både blomster og blad er spiselige. Brukes i salater. Fin dekorasjon i isbiter og på kaker. Kan kokes som spinat eller brukes som suppekrydder.	
Anisisop <i>Agastache foeniculum</i> Leppeblomstfamilien Ettårig Lang blomstringstid! Stive, rette stengler. Solrik plassering i varm og drenert jord. Jevn fuktighet. Kan toppes for å få en kraftigere plante. Selvsår seg. Egner seg godt som potteplante. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Nord-Amerika. Lakrisduftende blad og nektarfylte fiolette blomsteraks. Te av nye blad og blomster, ferske eller tørkede. Brukes i salater og desserter. Den kan smaksette snaps og likør.	

Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Rød Leppeblomstfamilien Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Liker ikke trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø	Hører opprinnelig til i India, SØ-Asia, Midtøsten og Afrika Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. 	
Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Sitron Leppeblomstfamilien Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø	Hører opprinnelig til i India, SØ-Asia, Midtøsten og Afrika Duft av sitron. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. 	
Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Småbladet Leppeblomstfamilien Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø	Hører opprinnelig til i India, SØ-Asia, Midtøsten og Afrika Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. 	
Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Thai Leppeblomstfamilien Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø	Hører opprinnelig til i India, SØ-Asia, Midtøsten og Afrika Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. 	

Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> ‘Empress of India’ Blomkarsefamilien Ettårig Veldrenert, ikke for næringsrik jord, da blir det mye blad og lite blomster. Holder kålsommerfugler borte, ikke likt av snegler. Solrik eller halvskygge. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sør-Amerika, særlig i Peru og Bolivia Skarp karse-lignende smak. Blomster og blader kan spises. Inneholder mye C-vitamin. Brukes til kremost, eggeretter og salater.	
Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> Klatrende Blomkarsefamilien Ettårig Veldrenert, ikke for næringsrik jord, da blir det mye blad og lite blomster. Holder kålsommerfugler borte, ikke likt av snegler. Solrik eller halvskygge. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sør-Amerika, særlig i Peru og Bolivia. Skarp karse-lignende smak. Blomster og blader kan spises. Inneholder mye C-vitamin. Brukes til kremost, eggeretter og salater.	
Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> Ikke klatrende Ettårig Blomstrer fra juni til den første frost. Plantet rundt frukttrærne holder de bladlus på avstand.	Ikke klatrende blanding. Enkle blomster i forskjellige gule, oransje og røde farger. Både bladene og blomstene er spiselige, de har en senneps/karse-aktig smak. Kan også brukes som snittblomst. De friske grønne frøkapslene kan syltes i eddik og brukes som kapers-erstatning.	

Brokkoli <i>Brassica oleracea var. italica</i> Calebrese Ettårig Formering: Frø	Eldre sort som danner et litt mindre hovedskudd, men mange sideskudd som kan høstes over en lengre periode. Veldig god smak.	
---	--	--

Bønner <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i> Brekkbønner 'Domino' Ettårig Formering: frø 	Sorten har flotte mørkegrønne belger. Belgene er 12-13 cm lange og har en diameter på 8-9 mm. Jevn utvikling av belgene, og derfor egnet til engangshøsting. Høyde ca. 50 cm.	
Estragon <i>Artemisia dracunculus</i> Russisk Kurvplantefamilien Flerårig Formering: frø	Krydderplante som tåler ned til 10-15 minusgrader. Smaken minner om anis.	
Karve <i>Carum carvi</i> Skjermplantefamilien Toårig men frør seg. Høyde: 15-50 cm Kan finnes viltvoksende. Tåler ikke å flyttes. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Europa, Asia, India, Nord-Afrika. Minst 5000 år gammel kulturplante. Ferske blad og røtter brukes i supper, karvekålsuppe. Frø i søtsaker, kjeks, brød, ost, pickles, surkål og brennevin.	
Kjørvel <i>Anthriscus cerefolium</i> Skjermplantefamilien Ettårig God og næringsrik jord. Vannes jevnt. Tåler kjølig vokseplass og skygge. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Sørøst-Europa. Smaken er anislignende, lakrislignende. Brukt i dropsproduksjon. Yngre blader brukes i salater, grønne sauser, supper, egg-retter, på grønnsaker og til kylling og kalvekjøtt.	

Kål Grønncål <i>Brassica oleracea Palmifolia-gr.</i> Palmekål ‘Nero di Toscana’ Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.	
Kål Grønncål <i>Brassica oleracea var. sabellica</i> ‘Roter’ Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto	
Kål Grønncål <i>Brassica oleracea var. sabellica</i> ‘Westlander Winter’ Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer Formering: frø	Halvhøye planter med krusete blad, meget ensartet. Sorten har en lett søt og aromatisk smak. Tåler en del frost. Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips med mer.	
Kål Rosenkål <i>Brassica oleracea var. gemmifera</i> ‘Groninger’ Ettårig Formering: frø	Eldre sort som gir mange relativt store rosenkålhoder med veldig god smak. Toppskuddene kan også spises. Tåler mye kulde.	

Lavendel <i>Lavandula angustifolia/ officinalis</i> Vanlig Flerårig Formering: frø H3-4	Flerårig staudeplante. Halvbusk som blir 50-80 cm høy. Foretrekker tørr, kalkrik, lett og veldrenert jord. Medisin- og dufteplante. 	
--	--	---

Løk Kinesisk gressløk <i>Allium tuberosum</i> Løkfamilien Flerårig Høyde: 40 cm. Hardfør Vokser i tuer, lettdyrket Næringsrik og veldrenert jord Vinterherdet i flere år Kun få eksemplarer Sol eller halvsygge Formering: frø, rotdeling	Hører opprinnelig til i Kina. Kryddergrønt med smak av hvitløk. Blomstene er også spiselige. Fin prydblante Blomstrer hele sommeren. 	
--	--	---

Løk Pipeløk <i>Allium fistulosum</i> Svenskeløk, Japansk purre Løkfamilien Flerårig Høyde: 50-90 cm. Hardfør. Veldrenert, næringsrik jord. Hurtigvoksende. Formering: frø, rotdeling	Hører opprinnelig til i Sentral og Vest Kina. Kraftige, saftige, oppblåste stilker. Alle deler anses utsøkte til råkost og matlaging. Fin i supper. Blomstene kan tørkes til dekorasjon. Brukes på torvtak i Gudbrandsdalen. Fin også som prydevekst. 	
---	---	--

Løk Seiersløk <i>Allium victorialis</i> Amaryllisfamilien Flerårig Høyde: 30-70 cm Hardfør Formering: rotdeling Fra Botanisk hage 	Seiersløk er en svært staselig plante. Seiersløk brukes løken som en kepaløk- eller hvitløks-erstatning, og kan brukes både rå eller kokt. Bladene til kan brukes på tilsvarende måte som ramsløkblad, og også stilkene og blomstene kan spises, rå eller kokt.	
--	---	--

Løpstikke <i>Levisticum officinale</i> Kjærlighetsurt Skjermplantefamilien Flerårig Høyde: 150-180 cm Hardfør, krever plass Fyldig, fuktig, men godt drenert jord. Bearbeid jorden dypt og gjødsle ved første planting. Klipp ned langs kantene. Kan fryses eller tørkes. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Iran. Stor og kraftig. Lukt og smak minner litt om selleri. Kalles Maggiurt på tysk grunnet likheten til buljongterninger i smak. Både rot, stilk og blad brukes som suppekrydder. Friske blad i salat eller kokt som spinat. Kan brukes tørket i kjøttretter og sauser. Aromatisk i likør. Kan fryses eller tørkes. 	
Mangold <i>Beta vulgaris</i> Bladbete ‘Rainbow’ Amarantfamilien Ettårig God drenert jord Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sør-Europa. Bladene anvendes ferske i salater eller tillaget som spinat. Stenglene kan brukes som asparges. Fantes i Babylons hager. Kulturarv fra 1857.	
Myrt <i>Myrtus communis</i> Myrtefamilien Flerårig Høyde: 60 cm Stå i halvskygge og fuktig jord. Ikke hardfør nok til å overvintres utendørs i Norge og må tas inn på kjølig rom på vinteren. Formering: rotdeling Fra Hagen	Myrt fra Hagen. Måter å anvende Myrt: Friske eller tørkede blad, friske blomster, tørkede blomsterknopper, tørket frukt, og en eterisk olje som utvinnes ved dampdestillasjon av blad, blomster og greiner. Bladene kan plukkes når man trenger dem og brukes friske, eller tørkes for bruk i urtete. Blomsterknopper plukkes før de åpner seg og tørkes.	 

Mynte <i>Mentha suaveolens</i> Eplemynte Rundmynte Leppeblomstfamilien Flerårig Vinterherdet 1 år Høyde: 60 cm. Hardfør Formering: Rotdeling, frø	Hører opprinnelig til ved Middelhavet. Gråfiolette blomster, runde, gråhvite, og hårete blader. Høy plante. Duft av mynte & eple. Mer dempet enn andre mynter. Krydder i saus, salat og desserter. Nydelig te. 	
Mynte <i>Mentha spicata</i> Grønnmynte Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30-100 cm Fuktig og næringsrik jord, sol eller halvskygge Formering: Rotdeling	Hører opprinnelig til i Middelhavslandene. Brukes tørket i fiskeretter, lam, te, salater, supper og til myntegelé. 	
Mynte <i>Monarda fistulosa</i> Villhestemynte Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: ca. 80-100 cm Formering: rotdeling, frø 	En plante som også kalles for pizzaurt. De unge bladene brukes ferske eller tørket. Kan høstes flere ganger. Blomstene er lyse, lavendel- til purpurfargete og veldig dekorative. Kan deles og formeres om våren.	
Mynte <i>Mentha x villosa</i> Moroccan Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 40 cm Bør plantes i ly og gjerne i potte, da den ellers har en tendens til å spre seg kraftig. Graves ned en potte dersom mynten plantes på friland. Formering: Rotdeling, frø Fra Hagen	Marokkansk mynte fra Hagen. Vekstformen er opprett med store, avlange, runde blader. Marokkansk mynte har også hvite blomster, men smaken på bladene blir best dersom man unngår blomstring. Den marokkanske mynten har en pepperaktig smak av mynte, og bladene brukes ferske eller tørkede. God i drinker, som te eller i kalde sauser.	 

Oregano <i>Origanum vulgare ssp. hirtum</i> Gresk Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30-60 cm Solrikt sted med lite næring. Formering. Frø 	Hører opprinnelig til i Hellas og Tyrkia. Små hvite blomster. Gresk oregano har sterkere og mer aromatisk smak og duft enn vanlig oregano. Anses av gourmeter som den beste sorten til pizza. Brukes både fersk og tørket. Oregano kan ellers brukes til mye annet enn pizza, i supper, sauser, kjøttkaker, salater eller i bakverk.	
Oregano <i>Origanum syriacum</i> Syrisk ‘Zaatar’ Leppeblomstfamilien Flerårig- overvintres frostfritt Høstes når de er 10-15 cm for best smak Høyde: 40 cm Solrikt sted med lite næring. Formering. Frø	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet. Aromatisk smak og duft av merian, timian og oregano. Brukes både fersk og tørket. Brukes til fisk, lammekjøtt, eggeretter, i posteier, pølsemat og fjærkre. 	
Persille <i>Petroselinum crispum</i> Bladpersille Skjermplantefamilien Toårig Høyde: 30-60 cm Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sørvest- Asia og Middelhavsområdet. En persille med stor og flat bladvekst. Næringsrik: A- og C-vitamin, jern, kalsium og fosfor. Persille egner seg for frysing. Smak og bruk omtrent som kruspersille, men bladpersillen har litt sterkere smak.	
Persille <i>Petroselinum crispum var. crispum</i> Kruspersille Skjermplantefamilien Toårig Høyde: 30 -60 cm. Villig Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys. I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sørvest- Asia og Middelhavsområdet. Småkrusete blad. Brukes som pynt ved servering og i supper og sauser. Persille brukes i sauser, marinader og wok.	

Physalis Physalis peruviana Schönbrunner Gold Toårig Høyde: 75 cm Sol-halvskygge Kan overvintres inne og høstes også det andre året.	Kommer opprinnelig fra Andesfjellene Kraftige planter med mørkegule frukter med søtsyrlig smak. Sort fra Østerrike. 	
Ringblomst <i>Calendula officinalis</i> 'Balls Orange' Kurvplantefamilien Ettårig Høyde: 60 cm Hardfør Helst sol. Lettdyrket Rabatt- og snittblomst Verandakasser Formering: frø, selvsår seg.	Hører opprinnelig til i Middelhavslandene og Iran. Kronblader og unge blad i salat og bakverk. Fremhever egensmaken i annen mat. 	
Romersk kamille <i>Chamaemelum nobile</i> Kurvplantefamilien Flerårig Høyde: 30 cm Hardfør Lett, veldrenert, men fuktig jord. Fin som bunndekke. Verandakasse. Formering: Stiklinger, frø, sår seg selv.	Hører opprinnelig til i Europa. Fjærlignende, søtt duftende findelt bladverk. Mer sammensatte blomster enn den vanlige kamillen. Meget god og beroligende te. Bladene tar du om våren, blomst midtsommers. Hver blomst må knipes for hånd. 	
Rosmarin <i>Rosmarinus officinalis</i> Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 60-100 cm Lite vinterherdig. H2 Formering: stiklinger. Fra Hagen	Rosmarin fra Hagen Urten passer særlig godt til fete matretter, og kan anvendes i mange forskjellige krydderblandinger. Urten har mange bruksområder som både frisk eller tørket. 	

Salvie <i>Salvia officinalis</i> Leppeblomstfamilien Kryddersalvie Ettårig Flerårig Høyde: 50-60 cm H3 og H4 Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster. Lett, veldrenert jord – ikke sur. Kan høstes hele året. Formering: stiklinger, frø	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet. Først og fremst brukes salvie i kjøttretter av lam, svin, okse og i supper. Bladene kan brukes i te. Pasta med salvie er veldig godt, prøv også tomatsaus med salvie. Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster. 	
Sar <i>Satureja hortensis</i> Sommersar Bønneurt Fattigmannspepper, Pepperurt Leppeblomstfamilien Ettårig Høyde: 20-30 cm. Godt drenert jord. Avskjermet plass. Formering: Selvsår seg lett, frø	Hører opprinnelig til i det Østlige Middelhavsområdet og Svartehavet. Små hvite blomster. Avlange, spisse aromatiske blad. Brukes frisk og tørket. Pepperlignende smak. Eliminerer fettsmak. Som krydder i fet mat, bønne- og ertesuppe. 	
Sar <i>Satureja montana</i> Vintersar Bønneurt Fattigmannspepper, Pepperurt Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 20 cm Middels hardfør. Godt drenert jord. Avskjermet plass. Kan finnes vill i Norge. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Nord Afrika, Sør–Sørøst Europa, Midtøsten og Sentral Asia. Buskaktig, vintergrønn med treaktig stilk. Kranser av hvite-rosa blomster, dekorativt mørkegrønt bladverk. Brukes som sommersar, men har sterkere smak. 	

Sitronmelisse <i>Melissa officinalis</i> ‘Hjertensfryd’ Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 40-70 cm Ikke hardfør nok for de kaldeste vintrene i Oslo. Lettdyrket. Nesten all slags mager jord. Egner seg for potte Formering: Ved rotdeling, frø	Hører opprinnelig til i Orienten. Grønne ovale blader, tannete og lett rynkete. Lukter og smaker sitron. Dufter deilig. Bruk friske blader. Hakk over fisk- og soppretter, dessert og ost. 	
Sitronverbena <i>Aloysia triphylla</i> <i>Jernurtfamilien</i> Flerårig Dyrkes i en veldrenert jord i full sol. Hovedstammen skjæres om våren tilbake til ca. 30 cm og sideskuddene beskjæres slik at det sitter igjen 2-3 knopper på gammel ved. Formering: frø, stiklinger Fra Hagen	Sitronverbena er fra Hagen. Bladene og de blomstrende toppene av planten benyttes. De plukkes om sommeren og brukes friske som krydderurt, i salater, eller for å ekstrahere den eteriske oljen. Sitronverbena er på sitt mest aromatiske tidlig om kvelden. Tørkede blad anvendes i urteteer og potpurrier. Tørket urt kan oppbevares i en mørk glasskrukke og beholder sitronduft i minst tre år. 	
Sukkererter <i>Pisum sativum</i> Brytsukkererter ‘Sugar Ann’ Erteblomstfamilien Ettårig 8-9 cm belger Meget god vekst over hele sesongen, bindes opp. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Vest- Asia. Meget gammel kulturvekst. Brytsukkerert en tidlig sort som gir flotte lysegrønne kjøttfulle belger som er 8-9 cm lange. Plantene er relativt lave (60-80 cm) og passer dermed også godt i mindre hager. Søt, sprø og velsmakende. Brukes fersk i salater, wokkes eller spises lett forvellet.	
Sukkererter <i>Pisum sativum</i> Brytsukkererter ‘Sugar Snap’ Erteblomstfamilien Ettårig Høyde: 150 cm. 8-9 cm belger Meget god vekst over hele sesongen, bindes opp. Formering: frø 	Salatert. Høy. Svært søte og gode. Tykke, runde belger på ca. 8 cm. Spises ferske eller i salater, wok eller lettkokte. Gir svært stor avling over en lang periode. Velegnet til frysing.	

Tagetes <i>Tagetes tenuifolia</i> 'Red Gem' Kryddertagetes Fløyelsblomst Kurvplantefamilien Ettårig. Høyde: 20-30 cm. En blomstervillig kryddertagetes som trives i krukker, bed og som en liten hekk. Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring Tørk ut før vanning Toppes Formering: frø	Hører opprinnelig til i Mexico. Hele blomsten er spiselig. Blad og blomster har en fin krydret duft av sitronmynte. Den kan brukes i salater, kaker, lemonade og desserter. 	
Tagetes <i>Tagetes tenuifolia</i> 'Signet Lemon' Kryddertagetes Fløyelsblomst Kurvplantefamilien Ettårig Høyde: 20 -30 cm. Ampler, blomsterkasser, rabatter. Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring Tørk ut før vanning. Toppes Formering: frø	Hører opprinnelig til i Mexico. Liten tagetes. Sitronduftende bladverk i tette busker. Enkle, klargule blomster. Hele blomsten er spiselig. Brukes i salater, kaker, lemonade og desserter. 	
Tagetes <i>Tagetes tenuifolia</i> 'Signet gul' Kryddertagetes Fløyelsblomst Kurvplantefamilien Ettårig Høyde: 30 -40 cm. Ampler, blomsterkasser, rabatter. Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring Tørk ut før vanning. Toppes. Formering: frø	Fløyelsblomst som får fine gule blomster som blomstrer fra juli til september. Blomstene kan brukes i salater, kaker, lemonade og desserter. 	

Timian

Thymus vulgaris

Leppeblomstfamilien

Flerårig

Høyde: 30 cm.

Sol

Lett, veldrenert jord.

Skrinn, kalk- og sandholdig jord.

Følsom for kulde.

Formering: frø, stiklinger.



Hører opprinnelig til i det vestlige Middelhavsområdet.

Timian er en av de eldste krydderplantene vi kjenner til, flere tusen år gammel.

Vintergrønn halvbusk med purpurrosa blomster. Aromatisk bladverk.

Svært vanlig, den beste matsorten. Fersk og tørket i ertesuppe, grillet kjøtt, kylling- og eggeretter. I dressing.



Tomat

Solanum lycopersicum

'Aztek Yellow'

Ettårig

Formering: frø



Liten, kompakt busk som produserer rikelig med gule cherry-tomater, med en liten spiss i enden.

Godt egnet i salat og til tørking. Planten har en meget kompakt vekst og kan støttes kun med små blomsterpinner. Høyde opptil 30 cm.



Tomat

Solanum lycopersicum

'Norderås busk'

Ettårig

Formering: frø



Norderås Busk er en norsk busktomat, en tidlig sort som også kan plantes på friland. Frukthevene er tykke, men fruktene blir bløte når tomatene er fullmodne. Sorten er forholdsvis tidlig, robust, har god smak og gir høy avling. Ganske motstandsdyktig mot sykdom. Tåler en del regn og kjølig vær.



Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Orange Dream' Ettårig Formering: frø 	Kompakt, liten busk som gir mengder med sterk oransje, runde cherrytomater på ca. 10 gram. Søte og fruktige på smak. Brukes som tilbehør, til salatene eller som bord-snack.	
Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Tiny Tim' Ettårig Formering: frø 	Planten produserer mengder med små, røde Cherry-tomater. Fruktkjøttet er saftig, og smaken er krydret. God, gammeldags tomatsmak. Herlig tilskudd i salater. Siden dette er en busktomat, passer den godt ute på friland eller i stor krukke på verandaen.	
Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Wicked Plum' Ettårig Formering: frø 	Kompakt plante som bærer godt med burgunderfargede plommetomater med grønne/metalic striper. Fruktenes vekt er på 60-90 gram. Dette er en tomat som er mild og søt med god, fyldig smak uten for mye syre.	