

Chilikväll på Örtagårdens fröer i Vinslöv

Utflykt med Ringsjö Trädgårdsvänner 090915

Om Örtagården och chili

Örtagården i Vinslöv drivs av Rune och hans fru, där Rune är den pratglade som tycker om att få besök och visa runt. Det går inte att ta miste på hans entusiasm och intresse och glädje över att få förmedla det till andra intresserade.

Örtagårdens historia går tillbaka till 1988 då den först drogs igång. Inriktningen har varierat under åren, med pluggplantor och postorder, vanlig plantskola, köksväxter, perenner och pelargoner. Chilin kom dock tidigt in i bilden och sedan plantskolan lades ner 2004 har man satsat framför allt på den heta varan. Nu odlar de chili i hela stora växthuset och har dessutom fröodlingar både i Portugal och Kenya. Rune ser sig som odlare, försäljare och konsult där det sistnämnda tar mycket plats eftersom entusiastiska chiliodlare gärna vill diskutera och utbyta erfarenheter med honom. Tack vare chilin har det kommit fram en ny grupp odlare; män från 16 år och uppåt. Här kan männens samlarbehov få sitt utlopp med de otaliga sorter av chili som finns. Dessutom kan det kombineras med männens "fredagsmatlagning".



Rune med en ny sort som ska namnges.

Ett problem som Rune har som försäljare av chilifrön är att det är så förtvivlat lätt att ta frön själv av sina egna frukter. Detta gör att han tvingas att ta fram nya sorter hela tiden så att chiliodlarna alltid vill köpa något nytt. Dock kan han trösta sig med att sorterna regenererar med åren och blir sämre när man tar egna frön, så efter några år kan det ändå vara läge att köpa nya frön av sin favoritsort. I år provodlar han 8 nya nepalesiska chilisorter och 4 ukrainska(!). En stor del, 60-70% av alla sorter som Örtagården för, kommer ursprungligen från kunder som har samlat nya sorter under sina resor och sedan delar med sig. En lustig sak är att förvirringen vid namngivningen är total. Man kan i princip sätta vilket namn man vill själv. Därför kan samma sort dyka upp under många olika namn vilket kan göra det lite besvärligt ibland. När Rune ska lansera en ny sort kollar han med alla möjliga internationella chiliföreningar för

att det ska bli så rätt som möjligt och att han inte döper om redan namngivna sorter.

Rune tog oss med in i det allra heligaste, d v s växthuset med alla chiliplantor som de odlar för fröskörd och provodling. Här stod plantorna tätt och det var inte alltid lätt att tränga sig in för att titta närmare på någon planta. Variationen är imponerande stor både vad gäller växtsätt och frukter mellan de olika sorterna.

Så odlar man chili!

- Sådd mitten av februari. Alla sorterna bredsås här och allt ryms till att börja med på ett bord i växthus som täcks och värms till 20°C.
- Omplantering 2 ggr, andra gången till 10 l krukka med lågt gödslad jord men en halv näve hönsgödsel som sätter sprutt på tillväxten.
- Fortsatt gödsling görs med gödsel med lägre kväveinnehåll (alltså inte hönsgödsel!). Bra alternativ är tomatgödsel eller Biobact.
- Sköt dina plantor väl så börjar frukterna mogna i augusti-september beroende på sort.
- Chiliplantor är ganska tåliga mot väder och vind men gillar inte kyla. Helst ska det vara över 12°C.
- Alla chilisorter kan övervintras. Putsa dem efter skörd och låt dem stå i ett ljust rum strax under rumstemperatur. Vattna måttligt men låt inte torka helt. När nya skott börjar komma i februari-mars ska man korta in grenarna ordentligt och plantera om i ny frisk jord. Har man tur får man sedan en stor kraftig planta och skörd ett par månader tidigare än annars.

Några chilisorter

Det är skam att vi fortfarande har TV-kockar som pratar om röd eller grön chili utan att nämna några sortnamn tycker Rune. Styrkan och smaken varierar ju våldsamt mellan de olika arterna och sorterna! Ännu så länge finns det dock inte mycket att välja på i affären för den som inte odlar själv. Rune tycker inte att man ska bry sig så mycket om den angivna styrkan. Det viktiga är att välja rätt typ till den maträtt man tillagar. Till thaimat vill man kanske ha en chili som ger en omedelbar hetta medan man till grytor vill ha fruktiga smaker från habanero. Styrkan på rätten regleras sedan av hur mycket chilifrukt man tillsätter.



'Habanero Lemon'



'Peruvian Black'

- *Capsicum annuum* som är den arten som har flest sorter. Hit hör t ex klassikern 'Jalapeno', Korean Hot' (en kompakt thaichili där frukterna mognar fram i många färger samtidigt), 'Czechoslovakian Black' med vackra, svarta lagom heta frukter och

'Sweet Banana' som inte är stark alls utan ger jättestora frukter som mognar fram i orange och smakar som en söt paprika.

- *C baccatum*, bärpeppar ger som namnet anger smakrika, fruktiga frukter och brukar ge enorma skördar. Här finns 'Hot Lemon' som är Örtagårdens storsäljare och den är en verkligen fin och god, gul chili med citrussmak. Här finns också 'Jamaican Bell' som är mild nog att kunna fyllas med ost och gratineras, 'Blondie' som är gulvit som mogen och Omnicolor som mognar fram i olika färger.
- *C chinense* innehåller de mycket starka och fruktiga habanerosorterna. 'Bih Jolokia' är kanske världens starkaste chilipeppar och 'Chocolate Scotch Bonnet' en av de godaste (perfekt med en halv frukt till en stor "korv" med bruna bönor), 'Habanero Dulce' är mild men ändå med typisk habanerosmak, 'Habanero Umbra' är en stor röd habanero som är tidigast av alla habanerosorter. Här finns också 'Habanero Lemon' som mognar fram i gult men har samma habanerosmak som andra sorter.
- *C frutescens*. Hit hör 'Tabasco' som är en av de mest odlade sorterna i världen.
- *C pubescens*, med Rocotopeppar är mer köldtålig och ger stora kraftiga och rejält starka frukter.

Det här var förstås bara några exempel på alla chilisorter som finns. Det är bara att välja några sorter och sätta igång sin chiliodling!

/Ingrid Pöpke



'Habanero Umbra'