

TOMATER

DET ER EN PLIGT AT DYRKE TOMATER TIL EGET FORBRUG Gennem Sommeren!

Er der én frugt (i Danmark mest kaldet en grøntsag), jeg synes, at alle mennesker med adgang til bare en smule plads og lys bør dyrke, er det tomater, nærmere bestemt cherrytomater. Uanset om det er på en terrasse, på taget af et skur eller i en have – og særligt hvis man er så heldig at have et drivhus – så er tomater det oplagte valg. Jeg kan faktisk ikke huske ét eneste år i hele min voksne tilværelse, hvor jeg ikke har dyrket tomater. Direkte i jorden, i en krukke, eller i selvvandingskasse. De er meget samarbejdsvillige, uanset jordbund, bare man sørger for nok vand (men ikke overvanding) og næring til dem.

Hvorfor skal man dyrke tomater? Den vigtigste grund er uden tvivl **smagen**. Der findes simpelthen ikke noget, der kan måle sig med smagen af en tomat, som er modnet helt på planten og bliver spist direkte efter plukning – præcis som den er, uden dikkedarer.

Eller brugt i en salat, hvor de eneste øvrige ingredienser er en rigtig god olivenolie og en ægte balsamicoeddike. Kombinerer man det med en lækker ost, som for eksempel mozzarella, og lidt frisk basilikum, så er smagsoplevelsen intet mindre end perfekt. For slet ikke at tale om tomat suppe lavet på egne solmodne tomater – eller de utallige andre retter, hvor tomater kan give dybde og variation i smagen.

Den næste gode grund er **økonomi**. Tomater er dyre at købe, og når de samtidig er så nemme at dyrke selv i fire til fem måneder om året, virker det næsten skørt at lade være.

Den tredje vigtige grund er **dannelse** – vores egen dannelse i forhold til at skabe bare en lille del af den mad, vi selv spiser. Jeg synes, det er helt grundlæggende at tage ansvar for at dyrke nogle af de lettilgængelige afgrøder gennem sommeren, hvis man har lidt plads at gøre godt med. Når man har fulgt en plante gennem flere måneder og passer den undervejs, får man en helt anden ydmyghed og respekt for det at dyrke mad.

Har man **børn og børnebørn**, er det vigtigt, at de er med til at følge, skabe og høste maden. At de sanser den, smager på den, hjælper med at passe den og deltager i at lave måltiderne med den. Alle tre af mine børnebørn har været tæt inde over tomaternes proces.

Mit yngste barnebarn, Herman på halvandet år, overraskede mig i slutningen af september, da han var med til at plukke de sidste tomater, inden planterne måtte skæres ned, fordi kulde og blæst satte ind. Han plukkede ivrigt hver og en af de mange tomater, der stadig hang på planterne. Uden større instruktion sorterede han de grønne og de røde tomater i hver sin skål og bar de visne blade og grene over på komposten. Han var fuldt optaget af projektet i over en halv time.

Små børn elsker faktisk at være med i dyrkningsprocessen – det oplever jeg igen og igen. Og hvis interessen glipper undervejs, må vi voksne bare finde på nye måder at vække den til live igen.

Overfloden kan deles. Jeg leverede tomatplanter til flere af mine venner og børnenes venner, som også dyrker tomater. Derudover sørgede jeg for både plantekasser, plantesække og tomatplanter til mine tre børn og til min mor – og jeg tilplantede kasserne og gjorde dem klar til opbinding.

Herefter var det egentlig bare et spørgsmål om at se planterne gro og modne – og huske at vande cirka en gang om ugen. Alle fik også lært, hvordan man nipper sideskud.

Selv om vi havde meget forskellige – og mere eller mindre optimale – rammer for vores tomatdyrkning, endte vi alle med en rigtig fin høst.

I Planteplanen, som kan findes andetsteds på hjemmesiden her, har jeg beskrevet tomatdyrkning grundigt og illustreret rigt. Her er den faktuelle tekst, der er i planen, gengivet:

DYRKNING

Tomater *forspires* inde fra omkring 1. marts. Der går 7-10 uger, før de er klar til udplantning. De kan sættes ud i drivhus, eller hvis ikke muligt sættes de ud og hærde nogle timer hver dag fra primo april. Planter ud omkring 1. maj eller lidt senere.

For optimal produktion af frugter, så er det vigtigt at *knibe sideskud samt afkorte toppen*, så der er tilstrækkeligt med næring til frugterne. Forskellige sorter kræver forskellige temperaturer, nogle er særligt egnede til drivhus, andre til friland.

Hvad angår, i hvilket materiale de bør dyrkes, vanding og gødning, se side 10, afsnittet 'I dybden refleksioner og anbefalinger'.

DE KAN FRYSES

Når mængden af tomater er helt uhæmmet, så fryser jeg dem ned, uden stilk. Tager 10-20 stk. op, når jeg skal lave tomatsoUCE i hele vintersæsonen. De skal blot skylles 10 sekunder under varmt vand, så slipper skindet nemt, hvis man gerne vil have det af.

SIDST PÅ SÆSONEN

De sidste plukkes ind og bruges som stegte grønne, og mange modner hen over den næste måneds uden at tørre ud.

LANGTIDSBAGTE

Langtidsbagte tomater er som slik! Kan bruges som tilbehør til stort set al mad. De langtidsbagte laver jeg i grundopskriften på en ret enkel måde: Jeg putter dem i et lag i et ovnfast fad, bages 3 timer ved 150 grader. Der bruges en god olivenolie, som de pensles i. Salt og peber drysses på.

Derfra kan man begynde at gøre dem endnu mere smagfulde. Jeg drysser ofte også en spsk suppe på, stænker med en god balsamico, hakker en masse hvidløg og drysser over, samt frisk basilikum puttes over den sidste times tid.

Der er mange andre veje at gå krydringsmæssigt. Jeg leger igen og igen med at gå nye veje.

De kan også fryses, så fylder de væsentlig mindre i fryseren end de friske. Når så man i løbet af vinteren ville gribe en dåse tomater til en ret, så har man i stedet tomater af egen avl at benytte, man blot lige skal huske at tage op af fryseren om morgen og lægge i køleskabet.

SORTER

Markedet for sorter er meget stort. Og det er meget vigtigt at få valgt sig den eller de rigtige sorter, der passer til ens smag, behov og hvor mange planter og dermed forskellige tomater, man evner og magter. Hvis man ikke har drivhus, så er det meget vigtigt at vælge sorter, der kan klare friland.

Min erfaring + opsamlede råd fra diverse erfarne dyrkere er pt. endt med listen på side 8, Jeg plejer at holde fast i nogle velkendte sorter, som jeg holder af smagsmæssigt og som er så robuste, at jeg næsten hvert år lykkes med dem, og så prøver jeg typisk 1-2 nye typer, for tænk hvis den allerbedste smag stadig er i vente!



BILLEDEKOLLAGEN SIDE 4-5: FORSPIRING & TOMATERNE PÅ TRÆTERRASSEN

De første tre billeder viser forspiringsprocessen. Jeg har et anneks, hvor der kan sættes lidt varme på, og i år har jeg investeret i plantelys - det gjorde hele forskellen. Planterne voksede godt, også i bredden og blev ikke for høje og ranglede. Plantelyset forbedrede også overlevelsesraten markant, og jeg endte derfor med alt for mange tomatplanter. Derfor blev der delt flittigt ud – og tomaterne endte med at stå her, der og alle vegne i haven.

De næste to billeder viser, hvordan jeg har genbrugt nogle gamle vinduer fra husets ombygning til at skabe ly for vind. Det kan vel kaldes et kvart flexdrivhus, som planterne har haft. Først stod vinduerne helt rundt om de små planter, og jeg lagde mærke til, at der hurtigt blev lunt i plantekassen, når solen stod på, samtidig med, at der var fuldstændig læ.

Senere, da plantekasserne kom op at stå på træterrassen, placerede jeg ruderne bagved kasserne. Det var dels praktisk, fordi de ikke længere stod i vejen og kunne vælte, dels gjorde det det lettere at komme til tomaterne. Samtidig forstærkede ruderne lyset fra øst og syd, og vigtigst af alt opdagede jeg, at vinden netop dér har tendens til at danne små hvirvler – især fra sydøst – hvor der viste sig at være størst behov for læ.

De næste mange billeder er en kavalkade over to måneders intens blomstring, vækst og høst – en sand overflod af tomater, som endte med at stå på træterrassen. Det er imponerende, hvor meget der kan ske på så kort tid.

Egentlig havde jeg ikke planlagt, at der skulle stå så mange tomater netop dér. Det opstod, fordi der ikke var plads på de to andre terrasseområder, hvor jeg i den første dyrkningsperiode skulle have lagt fliser. Men det viste sig at være det bedste sted af alle til tomatdyrkning det år – en erfaring, jeg tager med mig. Faktisk var det måske den bedste placering og det største udbytte, jeg nogensinde har haft.

Hvorfor blev det så det bedste sted? Jeg er ikke i tvivl om, at det skyldes det store lysindfald netop dér – det gjorde hele forskellen. Tomater til udendørs dyrkning kan faktisk tåle en del kulde og lidt blæst, så længe det ikke bliver for voldsomt. Men for at opnå den ægte modning, der giver den dybe og komplekse smag, kræver det masser af lys. Ikke skoldende sol, men rigeligt med blødt, vedvarende lys.

Det er lidt sjovt, når havens succeser opstår helt tilfældigt. Egentlig ville jeg gerne holde området på træterrassen relativt frit omkring spisebordet, fordi vi ofte er et fleksibelt antal mennesker omkring bordet. Jeg går også tit fra den ene side af huset til den anden via terrassen, så jeg havde tænkt, at det ekstra bevægerum var vigtigt.

Men det viste sig, at samspillet mellem æbletræet i krukken, de smukke og langtidsholdbare syrenhortensiaer og den bugnende mængde tomater skabte en næsten sydeuropæisk stemning af overflod. Vi følte os virkelig godt tilpas på den terrasse, og de fleste af sommerens udendørs aktiviteter ved bordet fandt sted lige dér.

Vi mennesker bryder os jo i virkeligheden ikke om at sidde i et stort, bart rum – som for eksempel den vestvendte terrasse i sin nuværende, lidt rå startfase. Indtil jeg får gode idéer til, hvordan jeg kan skabe “rum i rummet” også dér, får den lov at stå sådan.



Tomatplanter tidligt i år 🌱

7. marts



Så ompottes tomatplanter - og medio maj skulle vejret tilsige, at I får så mange, der passer hos hver af jer 😊

24. marts



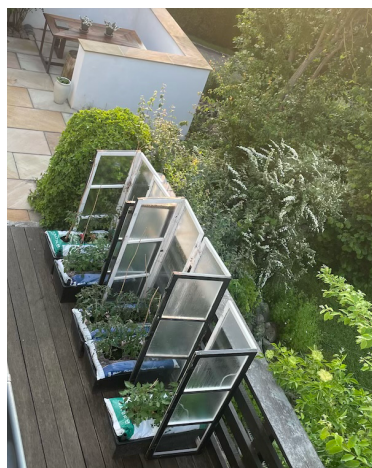
27. marts

En lille kommentar til min ubehjælpelige opbinding. Kasserne var ikke planlagt at stå der særlig længe. Men fliselægning der hvor de skulle have stået, trak ud. Deres eksplosive overflod overraskede mig så meget, at jeg hele tiden var på bagkant med vedligehold. Dette også for at sige, at lidt kaos kan være godt nok i en have. Og ofte er perfektion og højt udbytte ikke proportionale.



28. april

Tomater er selvsagt meget nemmere at vedligeholde og høste, når de vokser op ad en lodret stærk struktur, noget jeg normalt sørger for.



4. juni



7. juli



28. juli



29. juli



8. august



14. august



16. august



20. august



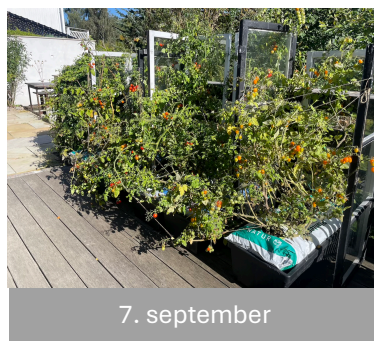
27. august



1. september



1. september



7. september



9. september



9. september



9. september



16. september



22. september

Mod slutningen af høsten fjernes alle blade, så de sidste tomater kan få mest muligt lys til at modne ved, inden de tages ind.



16. august



1. september

SYDVESTVENDT TERRASSE

På denne side vises først tomaterne, der stod i hjørnet af den sydvestvendte terrasse. De havde ly for vinden men fik ikke helt nok sol til at give en egentlig overflod af tomater. Alligevel blev hver eneste tomat enten spist eller frosset ned – og bidrog dermed til høsten.



11. august



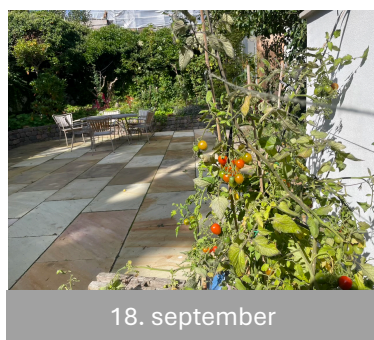
17. august



27. august



11. september



18. september



20. august



20. august

DRIVHUSET. Den nederste halvdel af billederne er fra drivhuset, med særlig fokus på bøftomaterne. De stammer fra frø, som en veninde havde taget med fra Grækenland. De udviklede sig egentlig fint, og størrelsen var imponerende, men det danske klima og den korte sæson egner sig nok ikke helt til denne sort. Resten af tomaterne – og agurkerne -gav til gengæld et rigtig flot udbytte.

HØST. På næste side har jeg samlet lidt stemninger fra de mange høstomgange. Der var virkelig mange timers arbejde i det - noget man skal være forberedt på, når man dyrker for at høste sin egen mad.



20. august



20. august



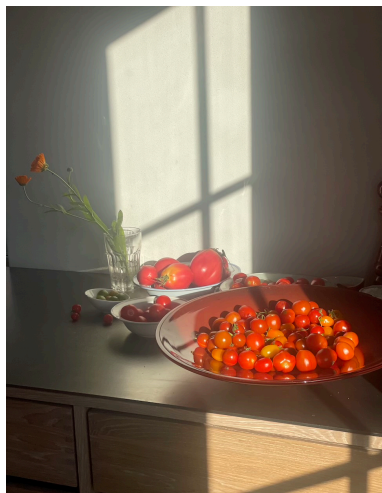
14. september



11. august



14. august



17. august



20. august



27. august



1. september



29. september



9. september



20. september



30. september

TOMATSORTER

Bingenheimer Saatgut, en tysk frøforhandler er det sted, hvor jeg har mest tillid til ophavets kvalitet af frøene. Jeg købte 4 slags dette år:

DONNAVITA, blommetomat. Smager virkelig godt. Minder om 'august' De kalder den selv sød, mild, aromatisk. PHILIMINA, rund stor cherrytomat. Bingenheimer skriver bare, at 'de har en ekstremt god smag' og er virkelig gode til ikke at sprække samt holder længe. Virkelig god sort til amatør-gartneren, der gerne vil have succes fra første gang. Det giver jeg dem ret i.

BOL-T-4701, oval cherrytomat. De kalder den sød og aromatisk. Minder om 'Jans orange'.

GOLDEN CURRANT, rund cherrytomat. Er meget nem til at give tomater. Den mest 'tamme' af mine tomattyper; springer den over næste år. De tre andre sorter fortsætter jeg med.

De har i alt 39 sorter af tomater til salg; jeg har stor tillid til deres valg af sorter og frøkvalitet, hvorfor jeg kommer til at prøve flere af deres tomattyper af i fremtiden.

Egne frø, jeg har ingen klare anvisninger, hvad angår sort:

JOHANNES, cherrytomat. Min far dyrkede en cherrytomat, der smager skønt og er rigtig god til friland.

Sammenlignet med andre cherrytomattyper er den til den syrlige ende. Jeg dyrker hvert år en hel del af den sort. Dens botaniske navn er forsvundet i tiden.

JANS RØD, cherrytomat. Min fætter dyrker en sød sherrytomatype, jeg har fået frø fra. Sødlig, rund, syrlig. En virkelig god smag, der minder meget om philimina.

JANS ORANGE, cherrytomat. Samme fætter dyrker denne. Meget sød, man spiser den som slik, intet mindre. Min favorit af de orange. Den minder meget om bol-t-4701.

AUGUST, blommetomat. Jeg tog frø fra tomatdyrkeren 'Pedersensudvalgte', den tomat-sort, de kalder 'August'; det er dæknavn over den sort, de reelt bruger. Den er hjerteformet, og de siger selv, at den har en fremragende smag, som både er frisk, syrlig og sød. Det giver jeg dem ret i, og den gav et super godt udbytte, både dyrket på friland og i drivhus.

Økotopen, en dygtig dyrker, som jeg har tillid til, sælger i sin netbutik nogle, der for mig er velkendte, andre er nogen, jeg skal prøve af med tiden:

TRIXI	BLACK CHERRY
ZUCHERTRAUBE	GOLDIANA
YELLOW SUBMARINE	PHILAMINA
HELLFRUCHT	MATINA
GOLDEN CURRANT	CHERRY DADDEL
PRIMABELLA	GREEN ZEBRA
SONNENHERZ	MONEYMAKER

Camilla Plum, som jeg fagligt har stor respekt for, har i sin netbutik 'Fuglebjerggaard' over 200 slags tomatfrø til salg.

Ligesom med chili, så er det min fornemmelse, at der er stor mode i at frembringe alle tænkelige former, farver og smage af tomater, så jeg vil have meget svært ved at rådgive nogen i, hvad de skal vælge. Jeg må med tiden dykke ned i uoverskueligheden og vælge mig nogen, for det er altid gode og spændende sorter, hun vælger at have til salg.

Der er selvfølgelig også alternativet at tage på en **planteskole** og købe planter i april-maj, når den har taget sig af det halvbøvlede arbejde med at vælge sort, forspire og sidenhen få planten sund og klar til at blive sat udenfor eller i drivhuset, alt efter hvad man har. Det kan være værd at betale for.

BØRNENE I HAVEN

Lidt stemninger fra mine tre børnebørns omgang med afgrøderne ved høst af tomater og hestebønner.



PAUSER & DVÆLEN

Og sluttelige en lille reminder om, at pauser må man have, når man arbejder i haven. Yogamåtten bruges både til vågn-op-yogaen udenfor i den tidligere morgenstund, og til dvæletiden om eftermiddagen, hvor det at kigge på de fine skyer i konstant bevægelse altid er dejligt. En lille blundestund er heller ikke at foragte.



I DYBDEN REFLEKSIONER OG ERFARINGER

Dyrkning i jord

Jeg har prøvet mange ting: Tomater profiterer af at blive plantet i en gravefri jord med et tykt lag kompost øverst. Det har jeg bl.a. gjort i grøntsagsbedene, hvor jeg satte nogle planter, der var blevet til overs. De blev vandet af sprinkler i en halv time hver anden dag hele sæsonen, og det har været tilstrækkeligt med vand til tomaterne, der egentlig ikke kræver særlig meget, undtagen når frugterne virkelig vokser. Udbyttet blev fint. Mange ting voksede rundt omkring planterne, der var bundet op på to buede metalstænger, som var sat i et kryds.

Desuden er de blevet plantet i en "almindelig god jord" under flere træer, som er blevet brugt som voksestativer, når jeg har haft en plante eller to til overs. Billedet længst til venstre viser tomater under et paradisæbletræ, og billedet længst til højre viser en mindre tomatplante under et ungt hjertetræ. Der er ikke helt nok lys – og måske heller ikke stabil nok næring og vanding – et sådant sted. Jeg har godt nok fået udbytte, men ikke i samme overflod som de øvrige steder. Men nu stod pladsen tom, så jeg plantede bare løs.

Et tredje sted, jeg plantede nogle tiloversblevne planter, var omkring pergolaerne. De klarede egentlig konkurrencen med roserne ved pergolaen øverst i haven og nederst i haven med humle, fint nok. Men de var udsat for ret meget vind begge steder, og lys/skygge afhang af, hvor meget de andre planter tog af plads gennem august–september. Jeg var også en smule lemfældig med ekstra vanding, idet sprinklerne godt nok ramte pergola-planterne, men de stod lidt yderligt. Udbyttet var hæderligt, men ikke fantastisk – men jeg prioriterede heller ikke at nurse om dem, fordi udbyttet andre steder var på grænsen til vanvittigt.

I drivhuset, hvor jorden både er gravefri og med et tykt lag kompost øverst, og hvor jeg gennem hele sæsonen har påfyldt græsafklip og om vinteren lægger et tykt lag blade, har jeg derudover fulgt Søren Vesters råd om at starte tomaterne op med en blendet blanding af æggeskaller og bananskræl i jorden som en god langtidsgødning. Så mange ting er gjort her for at skabe en frugtbar jord.

Hvad angår vanding i drivhuset, har jeg installeret drypvandingsslang, der i ydersæsonen vander en halv time hver anden dag og midt i sæsonen en halv time hver dag. Det har været aldeles tilstrækkeligt til både tomater og agurker.

Løbende laver jeg selv gødning af brændenælder og mælkebøtter (bladene står 1–2 uger og trækker næring ud, inden jeg sier og bruger det løbende i et blandingsforhold 1:10).

Af dyregødning har jeg desværre kun nem adgang til lidt hønsegødning. Det er potent, så jeg bruger kun lidt, når jeg har adgang til det.

Endelig bruger jeg kulsukkerblade, revet i mindre stykker, som gødning rundt omkring planterne. De planter, jeg har, er så velfungerende, at der kan høstes cirka tre gange på en sæson.

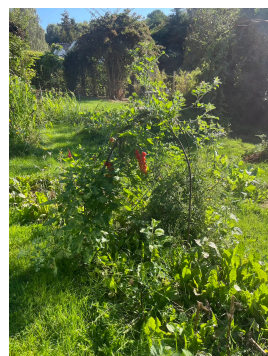
Udbytte: Dyrkning af de sorter, der egner sig til friland, er i år sket med særdeles stort udbytte. Som nævnt ovenfor ved billedkollagerne, formentlig fordi de både har fået rigtig meget lys og godt med læ – ved hjælp af de fleksibelt placerede vinduer. Dyrkning i drivhus er også, som forventet, gået ganske godt.

Principielt vil jeg egentlig helst dyrke direkte i jorden, fordi jeg tror på, at der er en stor mængde aktivstoffer i en god, sund jord, som giver næringsrige afgrøder. Men der er også følgende mulighed, hvad angår dyrkning af tomater:

Dyrkning i plantekasse med plantesæk

En selvvandingskasse med en plantesæk på er en særdeles nem og kontrolleret måde at dyrke tomater på, ligesom kasserne giver stor fleksibilitet, hvad angår placering og eventuel flytning af tomaterne gennem sæsonen, hvis det kan optimere dyrkningen.

De tomatplanter, jeg distribuerer til børnene og min mor, bliver leveret i plantekasser, fordi det gør dyrkningen tilgængelig og nem. Ligeledes har jeg hos mig selv tomater i plantekasser på steder, hvor der er optimale betingelser, hvad angår læ og sol, men hvor jeg ikke har jord – og hvor det ville være bøvlet at få det. Så jeg er ikke



”hellig” omkring, at alle planter skal dyrkes direkte i god, levende jord. Pragmatismen vinder nogle gange over idealer og principper.

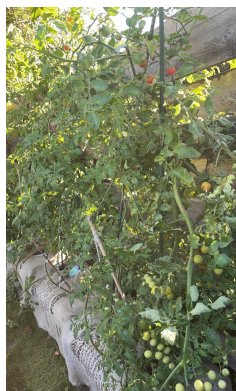
Man kan dog gøre nogle ting for at nærme sig økologi og bæredygtighed. Plantesæk: F.eks. laver det danske firma DYRK en økologisk og spagnumfri plantesæk. Et andet dansk firma, der laver økologiske plantesække, er Farmerøgødning. Jeg vælger stort set altid plantesække fra en af dem. Begge firmaer pakker jorden ind i almindelig polyethylen (PE), et plastmateriale, som kan nedbrydes langsomt ved sollys, varme og friktion.

Plantekasse: Jeg havde i en del år nogle ret grimme – og som tiden gik, meget grimme og slidte – Flamingo-kasser. Da de ikke kunne længere, købte jeg, efter en længere research, Homefarm’s plantekasser, der dels er fremstillet i Danmark af 100 % genbrugsplast (de bruger HDPE samt PP-plast), dels er godkendt til fødevarerproduktion og desuden er lovet at holde i en del år. Derudover udmærker de sig ved at være robuste og nemme at rengøre, når sæsonen er ovre. Når man har så mange kasser, som jeg har, tæller det også positivt, at de er stabelbare.

Jeg skal være den første til at udtrykke irritation over at dyrke mad i en lukket kasse, hvor der dels ikke er direkte forbindelse mellem planten og det naturlige mikronæringsliv i jorden, dels at jeg overhovedet skal have hele to slags plastik involveret i dyrkningen – nemlig både kassen selv og plastikken omkring plantesækken.

Plasticfrie alternativer?

I to sæsoner, 2022–2023, eksperimenterede jeg med at putte jord + kompost i genbrugte jutesække fra kaffe, og så havde jeg sække til overs, som jeg brugte til at lægge ovenpå og dermed dække de grimme plastikplantekasser. Det var både pænere, og selv om det stadig var et lukket system, startede jeg dog op med det, jeg betragter som det optimale udgangspunkt: levende jord + kompost. Det var to fordele, der gav mig gejst til at prøve det af i to sæsoner.



Det gik dog kun semi-godt. Udbyttet var hæderligt – men ikke bedre end i plantekasserne, hvor jeg brugte plastikplantesække. Der var udfordringer med at holde sækkene fugtige nok, når jeg var væk i flere dage, og juten begyndte ret hurtigt at blive grim. I år to rådnede de decideret efterhånden, og jord begyndte at falde ud. Jeg kunne ikke nemt få fat i nye brugte kaffesække, og køb af jute er dyrt.

Det står tilbage, at jeg – formentlig næste år – vil få lavet en analyse af tomater dyrket i henholdsvis ”rigtig jord” og i plantesæk. De to væsentligste spørgsmål, jeg stiller mig, er:

Er der næringsstofforskelle?

Hvor megen mikroplast ’laves der’ i løbet af en sæson? Og ophobes den så i jorden og tomaterne?

Udforskningen stopper med andre ord nok aldrig. Nye spørgsmål vil altid trænge sig på, og erfaringer vil blive allokeret.

Mit helt store fokus næste år vil blive at få afprøvet i hvert fald en håndfuld sorter, som jeg ikke har prøvet før – ud over dem, jeg allerede har gode erfaringer med og fortsætter med at dyrke.