

Frönyheter från Weibulls

Nya smaker, nya färger, nya växtsätt, Weibulls erbjuder en varierad bredd av nyheter inför våren 2010.

Odling själv du också

Intresset för att odla själv fortsätter att öka. Econovas marknadschef Johan Rydberg säger "I USA ser vi ett stort uppsving efter att familjen Obama gjort om en del av gräsmattan vid Vita Huset till en köksträdgård. Det pågår en stor samhällsdebatt om närodlade och ekologiska produkter och vi har produkterna som kan tillgodose detta engagemang. Genom våra produkter tillgodoser vi allas behov - proffsodlarnas, nybörjarnas samt barnens."

Välj Lila till rabatten

Vårens stora färg är Lila. Lila är en gränslös och mystisk färg som skapar spänning i trädgården. Flera av Weibulls nyheter är i lila nyanser, Den härligt blållila Blomstertobaken, den melerade Petunian, den ljuslila Pionvallmon och den unika Rävsvansen.

Världen i din köksträdgård

Weibulls presenterar i år en specialkollektion "Flavours from the Orient". En noggrant utvald kollektion av asiatiska smaker som passar bra att odla i det nordiska klimatet. Här återfinns de exakta sorterna som man använder i det asiatiska köket. Upplev den äkta asiatiska smaken genom att odla dina egna grönsaker och kryddor.

Ständig utveckling av sortimentet

Weibulls bevakar ständigt fröutvecklingen. Nyheterna väljs baserade på:

- Nya sorter
- Nya färger
- Nytt växtsätt
- Mode och popularitet

★ Nyhet även i Hammenhögs sortiment

Mer information:

Pressmaterial samt bilder finns: <http://www.printing.se/inalias/inalias?elmia2009>

Kontakt:

För mer information kontakta:

Jeanette Tretten, Informationschef Econova

Tel: 011-368100 E-post: jeanette.tretten@econova.se





DVÄRGKRASSE, ettårig (*Tropaeolum minus*, Alaska Salmon)
Laxfärgade blommor och marmorat bladverk gör denna näpna blomsterkrasse alldeles speciell. Kompakt växtsätt, vilket gör den suverän till balkonglådor, krukor och som kantväxt. Blommorna är ätliga och dekorativa i sallader. Så direkt på växtplatsen i maj-juni. Gror efter 10-14 dagar beroende på temperatur. Trivs bäst i lätt och inte alltför näringsrik jord, då bildas flest blommor. Mycket frostkänslig.



SOMMARNUNNEÖRT, ettårig (*Capnoides sempervirens*)
Charmig och näpen växt med dekorativt, flikigt, blågrönt bladverk och diskreta små rörformade blommor. Fyller fint i rabatten och ger ett gracilt intryck. Så inomhus i såjord i april-maj. Gror efter 8-10 dagar. När plantorna är stora nog att hantera, planteras de om i krukor med plantjord. Sätt ut på växtplatsen när risken för nattfrost är över. Kan ev direktsås i maj men blommor då senare.



BLOMSTERTOBAK, ettårig (*Nicotiana Sanderae*-gruppen, Perfume Blue)
Ny läcker färg i diskret lilablå. Väldoftande, speciellt på kvällen. Passar lika bra i rabatten som i större krukor på terrass eller balkong. Fin även som snitt. Så inomhus i såjord i mars-april. Gror efter 7-14 dagar vid 20-24 grader. Plantera om i krukor med plantjord och odla vidare något svalare. Sätt inte ut på växtplatsen förrän risken för nattfrost är över.



PETUNIA, ettårig (*Petunia x hybrida*, Prism Blackberry)
En fantastisk sort som skiljer sig från andra, inte enbart för sin unika färg. Den får många stora blommor och blommor extra tidigt. Dessutom har den ett kompakt växtsätt som passar ypperligt till balkonglådor och krukor. Så inomhus i såjord i mars-april. Gror efter 5-10 dagar vid 22-24 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när risken för nattfrost är över.



MADIA, ettårig (*Madia elegans*)
Praktfull sommarblomma med en berusande doft av fruktcocktail. Doften är som starkast en tidig sommarmorgon eller på kvällen. Lättodlad till rabatten. Kan behöva något stöd för sina långa stjälkar. Blomman sluter sig i alltför starkt solljus. Så inomhus i såjord. Gror ojämnt, efter 5-21 dagar i 15-21 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när risken för nattfrost är över.



PIONVALLMO, ettårig (*Papaver somniferum* Paeoniflorum-gruppen, Lilac Pompom)
Fantastiskt tjugig vallmo med sina stora blomplymer i en spännande ljuslila färg. Mycket lättodlad och omtyckt sommarblomma. Så mycket tunt och ytligt direkt på växtplatsen i april-maj. Gror efter 14-20 dagar beroende på temperatur. Vallmo självsår sig gärna och återkommer då följande år.



PARADISBLOMSTER, ettårig (*Cleome monophylla*, Spirit)
Stora blommor med lång blomningstid på upprättväxande, kraftiga stänglar, vilka förgrenar sig rikligt. Lägre än sina släktingar och utan taggar. Ståtlig växt som kommer bäst till sin rätt om den planteras i grupp om minst 5-7 plantor. Så inomhus i såjord i mars-april. Gror efter 10-28 dagar vid 24 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt inte ut på växtplatsen förrän all risk för nattfrost är över.



RÄSVANS, ettårig (*Amaranthus caudatus*, Dreadlocks)
En unik Amaranthus som verkligen stjälar uppmärksamheten var den än placeras. De långa eleganta blomställningarna hänger rakt ner mot marken, från den drygt 1 meter höga plantan. Lämplig i rabatten, som snittblomma och etemell. Värmeälskande. Så inomhus i såjord i mars-april. Gror efter 8-10 dagar vid 20-24 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när risken för nattfrost är över.

**BLODAMARANT**, ettårig (*Amaranthus cruentus*, Autumn Pallet)

Härlig färgmix med hösttouch i rost och ljusbruna färgtoner. Kraftigväxande som fyller upp bra i rabatten. Ypperlig som snittblomma. Så inomhus i såjord i mars-april. Gror efter 8-10 dagar vid 20-24 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när risken för nattfrost är över. Kan även direktsås i april-maj, men blommar då något senare.

**LUKTÄRT**, ampel, ettårig (*Lathyrus odoratus*, Sugar 'n Spice)

En luktärt med speciellt kompakt växtsätt, avsedd för amplar, balkonglådor och krukor. Ljuvlig färgmix i rosa, rött och vitt samt en berusande doft. Ett måste för balkongen eller terrassen. Blötläggning av fröna 12 timmar före sådd kan främja groningen. Gror efter 6-14 dagar, beroende på temperatur.

**SOMMARPUMPA/SQUASH** (*Cucurbita pepo*, One Ball F1)

Guldgula, runda frukter, som blir ca 7-10 cm i diameter. Kul och annorlunda form på squash. Sorten är extra tidig och mycket lättodlad. Bildar inga rankor. Så inomhus i såjord i april-maj. Gror efter 5-8 dagar. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när temperaturen är över 10 grader dygnet runt. Kan även direktsås i maj-juni, men ger då senare skörd.

**BATAVIASALLAT** (*Lactuca sativa*, Grazer Krauthauptel 2)

En knytande bataviasallat som har sitt ursprung från Graz i Österrike. De krispiga bladen har lite rött i kanterna och mycket smak. Skall skördas omgående och inte stå alltför länge. Så direkt på växtplatsen i april-juli, i flera omgångar. Mylla 1-2 cm djupt. Gror efter 5-10 dagar beroende på temperatur. Vill ha jämn tillgång på vatten och växtnäring.

**TOMAT, cherry** (*Solanum lycopersicum*, Black Cherry)

Cherrytomat med mycket mörkt röda frukter som smakar ljuvligt gott. Ger rikligt med frukter. Odlas i växthus eller andra varma, skyddade lägen. Så inomhus i såjord i feb-april. Gror efter 7-10 dagar vid 20-25 grader. Plantera om i krukor med plantjord. Plantera på växtplatsen när dygnstemperaturen konstant är över 8 grader. Bind upp plantorna efter hand och plocka bort sidoskotten i bladveckan. Vill ha mycket vatten och näring.

**HUVUDSALLAT** (*Lactuca sativa*, Pirat)

Denna sallat får medelstora huvud och buckliga blad med rödbrun touch. Sorten har lång hållbarhet och smaken är utmärkt. Härlig bladgrönsak i sallad eller som dekoration. Så direkt på växtplatsen i april-juli, gärna i omgångar. Gror efter 5-10 dagar beroende på temperatur. Tillräckligt plantavstånd är viktigt för huvudbildningen. Vill ha sval växtplats.

**MYSKPUMPA/VINTERSQUASH** (*Cucurbita moschata*, Vesuv F1)

Otroligt läcker pumpa/squash med god hållbarhet och en mindre, lätthanterlig storlek, ca 800 gram. God att gratinera, enbart eller tillsammans med köttfärsfyllning. Så inomhus i såjord i april-maj. Gror efter 5-8 dagar vid 20 grader. Plantera om i krukor med plantjord och sätt ut på växtplatsen när temperaturen överstiger 10 grader hela dygnet. Kan även direktsås när jordtemperaturen är över 10 grader.

**GURKÖRT**, vitblommande (*Borago officinalis*)

En vitblommande variant till den mer vanliga blå. Blommorna går att äta och smakar friskt och syrligt. Blanda i salladen eller frys in blommorna i iskuber. Dekorera t.ex tårtan. Bladen går också att använda i sallader. Så direkt på växtplatsen i april-maj. Gror efter 10-14 dagar. Skall ha solig växtplats.

Flavours from the Orient



SPENAT, orientalisk (*Spinacia oleracea*)

Orientalisk spenat skiljer sig något från "vanlig" spenat. Denna har blanka, mörkgröna blad med långa stjälkar. Ett upprätt växtsätt ger renare blad. Snabbväxande och frodig. Så direkt på växtplatsen i april-aug, i flera omgångar. Mylla fröet 1-2 cm djupt. Gror efter 5-10 dagar. Plocka bladen efterhand som de utvecklas.



PAK CHOY / BLOMSELLERIKÅL (*Brassica rapa* Blomselleri-gruppen)

Denna variant till salladskål har mycket kraftiga bladnerver, är krispig och fin att woka. Unga stjälkar och blad äts råa i sallad. Små huvud kan kokas hela eller delade. Så direkt på växtplatsen i juni-juli. Se till att tillgången på vatten och näring är riklig. Pak Choy ska växa fort och bli krispig.



SALLADSSENAP / SAREPTASENAP (*Brassica juncea*)

Tandade blad som blir mer framträdande ju mer plantan växer. Milt pepprig i smaken. Unga spåda blad ger en fin smakhöjare åt salladsblandningar. Används också i soppor, gratänger och wokrätter, eller varför inte lägga ett par blad på smörgåsen. Så direkt på växtplatsen i juni-augusti. Vill ha rikligt med vatten och näring.



KINESISK SELLERI / SNITTSELLERI (*Apium graveolens* Snittselleri-gruppen)

Har sellerins smak och persiljans dekorativa blad. Används finskuren i sallader, på smörgås, i soppor och gryrätter och som smakförstärkare i wokrätter. Även fin som utfyllnad i blomsterbuketter. Så inomhus i såjord i mars-april. Plantera ut när risken för nattfrost är över. Vill ha jämn tillgång till vatten för att bladen ska få den rätta smaken. Skörda efter behov. Kan även direktsås för senare skörd.



CITRONGRÄS (*Cymbopogon citratus*)

En viktig smagivare i det thailändska köket. Nederdelen av stjälken används och ger smak åt gryrätter, fisk, grönsaksrätter och wok. Odla i växthus eller varma skyddade lägen på balkong och terrass. Så inomhus i såjord i mars-april. Om man odlar citrongräs i kruka, kan den tas in på vintern och förvaras ljus och svalt.



RÄTTIKA (*Raphanus sativus*)

Speciell sort från norra Kina som blir 10-12 cm lång. Smaken är både kryddig, het och samtidigt ovanligt söt. Används mycket inom asiatisk matlagning till wok, soppor, rå eller kokt. Så direkt på växtplatsen i juli-aug. Var generös med vatten och näring.



CHILIPEPPAR (*Capsicum annuum*)

Blekt gul som skiftar till orange och röd. Avlång, spetsig, ca 10 lång, medium stark. Orienten använder chilipeppar till nästan all sin matlagning. Denna lite mildare chilipeppar är mycket användbar som smakförstärkare, speciellt till grytor och wok. Så inomhus i såjord i feb-mars. Sätt ut i växthus eller andra skyddade platser i maj-juni.



TOMAT, cherry (*Solanum lycopersicum*)

I Asien äter man ofta tomater som frukt lika mycket som man använder dem som grönsak. Detta är en mycket populär sort med extremt söt och god smak. Frukten har en orangeröd färg och man kan inte sluta äta dessa läckra små cherrytomater. Så inomhus i såjord i feb-april. Bind upp plantan efter hand och plocka bort sidokotten i bladvecken.



KINESISK GRÄSLÖK (*Allium tuberosum*)

En kryddväxt med platta och mild vitlöksdoftande blad. Lättodlad på de flesta jordar eller i kruka inomhus. Används som vanlig gräslök. Härlig krydda till fisk- eller köttretter. Utmärkt att frysa. Så direkt på friland eller i en mindre kruka inomhus. Skörda bladen då de är ca 10 cm höga. Skär av en bit över jordytan. Tuvorna kan på hösten tas in och ställas i kruka för skörd långt in på vintern.



KORIANDER (*Coriandrum sativum*)

Koriander är en viktig smagivare i det asiatiska köket. Den ger en raffinerad doft och smak. Ettårig kryddväxt med små rosa blommor. Trivs på de flesta jordar. Var noga med att fröerna är riktigt mogna före skörd, omogna luktar ej så gott. Så direkt på växtplatsen. Skörda frökapslarna precis innan de öppnar sig. Blad och stjälk kan också användas i soppor och buljong.



SALLADSLÖK / PIPLÖK (*Allium fistulosum*)

Salladslök med dekorativ röd färg. Snabbväxande med mild smak, lite lik purjo. God färsk i sallader eller på annat sätt så som purjolök används. Så direkt på växtplatsen i flera omgångar. Trivs i kalkrik och porös jord. Gallra plantorna efter uppkomst. Skörda efter hand som lökarna växer till och blir ca 10-15 mm vid roten.



KINAKÅL / SALLADSKÅL (*Brassica rapa* Salladskål-gruppen)

En av Asiens viktigaste grönsaker. Odlingssäker sort med mild smak och spröda blad. God färsk i sallader och i wok-mat. Växer bäst när dagarna inte är så långa och bör inte sås förrän efter sista juni. Så direkt på växtplatsen i juli-aug. Gror efter 5-10 dagar. Vill ha god tillgång på vatten och näring.



SCHALOTTENLÖK / SPRING MINI (*Allium cepa* Schalottenlök-gruppen)

En viktig ingrediens i asiatisk matlagning. Används till allt där lök behövs. Har en underbart god och mild smak. Så direkt på växtplatsen i april-maj. Gror efter 2-3 veckor beroende på temperatur. Från augusti, när bladen börjar lägga sig och gulna, är det dags för skörd.