

Tomatillio - violet

(Physalis ixocarpa)

10 frø

Store frugter / meget velsmagende

Værd at vide:

Tomatillioen også kaldet Mexikansk jordkirsebær har i årtusinder i Sydamerika været kultiveret og skattet. Planten bliver ca. 1,5 meter høj er beslægtet med Ananas Kirsebærret (Physalis ixocarpa). De brede / runde og indtil ca. 6,5 cm store frugter, er indtil modning omsluttet af et lysegrønt, papirlignende hylster. Nærmest som en rispapirlampe. Frugterne er mørk-violette og behøver 65 til 80 dage for at modnes.

I Mexiko og Guatamala bliver denne smagfulde, vitamin C rige frugt kogt eller dampet og spises der som en grøntsag. Af frugtpulpen fremstilles der en fantastisk sovs der tilsættes chili og denne serveres til grillet kød. Frugterne kan spises rå, som salat / i salat eller som marmelade. Hos os er de meget svære at få fat i.

Formering:

Frøene fordeles på fugtig såjord, dækkes med et tyndt lag jord og holdes jævnt fugtigt. Efter 14 til 20 dage viser de første spirer sig. Ved en højere temperatur vil det gå hurtigere.

Placering / lys:

Tomatillioen skal placeres lyst og vindbeskyttet.

Gødning, vanding og pleje:

Som voksemedie egner sig en næringsrig jord. Hyppige vandinger og gødning hver 14. dag understøtter en righoldig høst. Denne frostfølsomme plante bryder sig ikke om kulde og hos ses den derfor kun som sommerfrugt. Stil ikke planer i potter eller krukke ud i det fri før sidst i maj. I en opvarmet vinterhave eller et opvarmet drivhus er den mulig at dyrke som en helårskultur.

Høst:

Efter høsten skal Tomatillioen lagres koldt og tørt endnu nogle uger (4 til 8). Frugterne skal i denne periode forblive i deres hylster/skal.



**Pas på!! Tomatillio regnes til Natskyggefamilien.
Alle plantedelene er giftige. Dette gælder dog ikke de modne frugter!**