

Peter den hållbare

*Vad sägs om en tomatsort som håller sig färsk i minst sex månader?
Läs om Giuseppe Capriolis supertomat som kom till av en ren slump.
Du kanske själv vill pröva på att odla tomaten 'Peter den hållbare'?
Värvar du en ny prenumerant delar Giuseppe med sig av sina säll-
samma frön till Natur&Trädgårds läsare. Läs mer på sista sidan.*

TEXT: BARBRO FORSBERG FOTO: STEFAN LINDBERG

Tomaten 'Peter den hållbare' växer och frodas som vanligt i Giuseppe Capriolis växthus under odlingsäsongen. Han har odlat den extremt hållbara tomatsorten i drygt 20 år.



Bilden är från den 8 augusti 2014. Det är tomater av sorten 'Peter den hållbare' skördade under hösten 2013. Jag har haft dem i ett söderfönster sedan mitten av december förra året och de är fortfarande fina. Det är bara den gula till vänster som börjar visa lite ålderstecken. Smakade på två av dem (se bilden på motstående sida) och de var otroligt nog förvånansvärt saftiga och goda.

Vi trodde inte på vad Giuseppe Caprioli sa när han pekade på tomatplantorna i det lilla växthuset i början av augusti förra sommaren.

– Det här är 'Peter den hållbare' en sort som mognar sent och håller sig minst sex månader efter skörd, en riktig vintertomat. Du kan äta färska tomater hela vintern och oftast långt in på våren.

Planta i diskhon

Nu efter ett år har alla tvivel försvunnit – de sex tomaterna Giuseppe skickade några veckor före jul förra året ser fortfarande fina ut. Och dagens dato är den 8 augusti 2014! Tomaterna har naturligtvis förlorat lite av sin vikt eftersom en del av fukten försvunnit under tiden. Det är bara en av dem som har börjat få lite rynkor.

Hur är detta möjligt? När Giuseppe får frågan hur han kommit över denna extremt hållbara tomatsort tvekar han först att svara, men sedan han tar sats och avslöjar hur det gick till.

– Ni kommer inte att tro på detta, men så här var det. Vi hade varit på semester på Madeira och några dagar efter hemkomsten upptäckte jag en liten planta i vasken. Satte den i en kruka och det visade sig vara en tomatplanta. Min teori är att fröet har kommit från en köpetomat, en F1 hybrid, från Madeira som korsats med någon extra hållbar sort. Plantan gav tomater som höll sig färska jättelänge, de mognade aldrig fullt ut.

Giuseppe sparade sedan tomatfrön och sådde dem nästa säsong och det blev samma tomat. Han tror att det var en ren ►





Varje år i januari-februari tar Giuseppe Caprioli frön från de tomater av 'Peter den hållbare' som har de egenskaper han vill bevara. Först får de ligga i vatten några dagar tills den gröningshämmande hinnan runt fröna lösts upp och är lätt att sila bort. Sedan läggs de på tork på ett tyg, exempelvis en ren handduk. På hushålls- eller tidningspapper fastnar fröna och är svåra att pilla bort. Förvara dem mörkt och torrt i rumstemperatur.

slump att det lilla fröet enbart ärvde den hållbara genen och blev fröäkt.

Giuseppe berättar vidare att han har odlat tomaten årligen sedan 1992. Han har döpt sorten efter sin son Peter – 'Peter den hållbare'. Giuseppe tog senare kontakt med föreningen Sesam som förde in tomaten i sitt frösoriment.

Smakar inte så mycket tomat

Under årens lopp har Giuseppe renodlat vissa egenskaper hos 'Peter den hållbare'. Det är två varianter – den ena är saftigare tomater som är lite större, utan sötma, rik på frö och den skrupnar inte. Den andra varianten har nästan ingen saft, är mindre, har få eller inga frön alls och skrupnar vid

lagring. De blir ofta mycket söta och ska skalas innan de äts.

'Peter den hållbare' har ingen utpräglad tomatsmak och är hårdare i köttet än vanliga tomater, den påminner mer om krispig paprika i strukturen. De som lagras länge mjuknar så småningom i köttet, men bevarar ändå mycket av sin fuktighet i köttet.

– Jag använder tomaterna till sallader eller till foliestekta grönsaker i ugn. De är också perfekta att mjölksyra, den långa hållbarheten gör att man kan syra även efter den vanliga säsongen. Det är ingen tomat som man mumsar i sig direkt i växthuset. Men för den som är intresserad av självhushållning är tomatsorten onekligen användbar, ett av få sätt att få tillgång till ege-

Föreningen Sesam

'Peter den hållbare' ingår i föreningen Sesams frösoriment. Föreningen är ideell och helt fristående. De arbetar med bevarandet av mångfalden bland köksträdgårdens och åkerns växter. De vänder sig i första hand till entusiastiska odlare som vill hjälpa till med att fröodla ovanliga sorter, gamla köksväxter som riskerar att falla i glömska eller fröer som håller på att försvinna ur handeln. Det finns medlemmar över hela Sverige. Man har även kontakt med genbanker, andra bevarandeorganisationer och fröfirmor runt om i världen för utbyte av fröer.

Läs mer på: www.foreningensesam.se



Den här tomaten är nu så gott som mogen och har lagrats i hela cirka 10 månader. Hemligheten bakom 'Peter den hållbares' ovanligt långa hållbarhet är helt enkelt att den här tomatsorten mognar så otroligt långsamt.

nodlade färskas grönsaker under vintern och även ibland långt in på våren, säger Giuseppe.

Det finns inga särskilda knep för hur man odlar 'Peter den hållbare', den odlas precis som vanliga tomater. Men man kan med fördel så senare på säsongen eftersom de ska lagras.

Lagra inte i kylskåp

Plantan är medelstor, 1,5–2 meter hög och ska tjuvas på vanligt vis.

Liksom andra tomatsorter kan 'Peter den hållbare' angripas av potatisbladröta, en sjukdom som snabbt breder ut sig. Förutsättningen för lång lagringbarhet är naturligtvis att de inte är smittade. Blöta och kalla somrar ökar risken, liksom med för tät plantering och odling i samma jord under flera år. Tomater bör därför inte heller odlas alltför nära potatis, eller i jord där potatis nyligen odlats.

Kontrollera tomaterna som ligger på lagring med jämna mellanrum och avlägsna de som eventuellt har blivit dåliga så att in-

te de friska blir angripna. Lagringsbortfallet är rätt stort i början, så det gäller att hålla lite koll. Efter det stabiliserar sig hållbarheten.

När tomaterna börjar mogna skiftar de i färg – från gulgröna till nästan helt gula, men en del förblir helt gröna, men får en lita annan grön nyans. Man kan även plocka omogna, de brukar efter mogna bra.

Låt tomaterna ligga ljukt och svalt, bästa lagringstemperaturen tycks vara 8–10 grader. Absolut inte i kylskåp. Annars fungerar det också bra att ha dem i rumstemperatur. Där kan de hålla i åtminstone ett par månader. För att påskynda mognaden kan man göra på traditionellt vis och lägga tomaterna i ett soligt söderfönster. □

Läs mer på:
www.angelfire.com/la/caprioli/vinttom2

Skulle du själv vilja pröva att odla 'Peter den hållbare'?

Värva en prenumerant till Natur & Trädgård!
Läs mer på sidan 100.