



Gå til forside: [Klik HER](#)

Tomater *Solanum lycopersicum* L.

Tomater er en af de allermest dyrkede afgrøder og overgås kun af kartofler. Alene i Danmark spiser vi årligt ca. 70 millioner tomater. Tomater er rige på mineraler og A-, B- og C-vitaminer. Desuden har tomaten væsentlige sygdomsforebyggende egenskaber. Man har erfaring for, at personer, som spiser mange tomater, har væsentlig lavere forekomst af kræft.

De fleste tomater smager ikke af særlig meget om vinteren og om foråret; men sommeren og efteråret er tomatid, for her er de allermest lækre. Der findes tusindvis af forskellige sorter. Blot en enkelt af en af landets mange leverandører af tomatfrø kan tilbyde frø til 192 forskellige sorter.

Det kan være lidt svært at få et overblik over tomaternes egenskaber, idet vi ofte tillægger tomaternes størrelse, facon og farve nogle smagsmæssige egenskaber. Det kan nok gælde i mange tilfælde; men der er ikke nogen generel forbindelse. Fordi man har fået nogle lækre blommetomater, kan man altså ikke gå ud fra, at alle blommetomater er lækre. Og hvad, nogle mennesker mener, er en lækker smag, har andre mennesker en helt anden opfattelse af. I det omfang det er muligt, bør sorterne derfor beskrives med mere neutrale ord som f.eks. sød, sur, kødfuld, kraftig smag osv. Der er dog almindelig benyttet og naturlig opdeling, som knytter sig til sortenes størrelse og facon. Den er angivet nedenstående:

Hovedgrupperne



Cherry tomater eller kirsebær tomater.

Solanum lycopersicum L. var. *cerasiforme*

Størrelse: 8 -30 gram, 2 – 3 cm.

Bør spises friske.

Typisk modningstid: 55 – 65 dage.

Typiske sorter:

Tumbler F1. Den tidligste m. god smag
Determinat.

Black Cherry F1, Bedst, Meget sød

Sweet Cherry F1, Indeterminate

Sungold F1. Den kraftigste smag, Gul
Indeterminate

Tastery RZ F1, God smag

Gartenfreude, Sød og aromatisk



Blomme tomater.

Størrelse 35 – 100 gram, 3 – 10 cm.

De mindste blommetomater kaldes også for dadeltomater.

Typisk modningstid: 60-70 dage.

Typiske sorter:

Black Plum F1, Indeterminate.

Romalina F1. Frisk og mad.

Tomeo F1, Frisk og mad, meget sød

Rosalita, Dadel, 3 cm, sød til snacks.



Mellemstore tomater.
Størrelse: 50 – 120 gram, 3 – 5 cm.
Typisk modningstid: 60 -75 dage

Typiske sorter:
Gemini F1. Lang sæson, stort udbytte
Aromata F1. Kraftig smag, frisk + mad.
Gourmet F1. Kraftig smag, frisk + mad.
Timenta F1. God smag, Mahognifarvet.



Bøftomater.
Størrelse: 120 – 500 gram, 5 – 10 cm.
Bør kun stå i drivhus.
Indeholder meget frugtkød.
Typisk modningstid: 70 – 90 dage.

Typiske sorter:
Brads Black heart.
Paul Robeson.
Delicious, Den største tomat (3,5 kg)
Black Brandywine.
Se foto.

Kig evt. dette link for udvælgelse af tomatsorter: <http://www.waynesthisandthat.com/tomatoes.htm>

Tomatordbog

Litteraturen om tomater indeholder rigtig mange ord og begreber, som det kan være vanskeligt at holde styr på. Her forsøges:

- ✓ **Cocktailtomat** er en mellemting mellem en cherrytomat og en almindelig tomat. Generelt kan alle cocktail tomater fint stå både i drivhus samt på friland. De er mere koncentrerede i tomatsmagen end almindelige tomater, og de er mere kødfulde.
- ✓ **Madtomat** kan være et synonym for de store kødfulde bøftomater eller de såkaldte sugotomater, som er særligt velegnede til saucer, henkogning og madlavning; men de kan også nydes helt friske.
- ✓ **Heirloom tomater** er gamle traditionelle tomater, der normalt ikke er modstandsdygtige over for sygdomme. Men de kan være meget lækre, og bør derfor ikke forkastes, selv om nyere sorter kan være mere modstandsdygtige.
- ✓ **Drivhustomater, frilandstomater, pottetomater og busktomater** refererer til deres navne.
- ✓ **Frøkonstante.** Sår du frø fra frøkonstante planter, får du nye planter med tomater, der er fuldstændig magen til moderplantens. År efter år kan man derfor tage frø fra disse sorter og benytte dem frem for at købe nye frø. Men ellers kan de enkelte sorter bestøve hinanden, og derfor skal man ikke forvente at få de samme tomater, som der var på moderplanten.
- ✓ **F1-hybrider** er fremavlede sorter, som man ikke bør tage frø fra, fordi afkommet bliver forskelligt fra moderplanten. F1-hybriderne er fremavlet primært for at opnå en større modstandskraft mod sygdomme, til gengæld kan de gå ud over den smagsmæssige kvalitet.

- ✓ **Knibning** er den måde, som tomatplanterne beskæres på. Den består i at fjerne hovedstammens sideskud med fingrene, mens sideskuddene er ganske små og bløde.
- ✓ **Indeterminate tomater** er de mest anvendte tomatarter. De fortsætter med at gro i hele vækstsæsonen, og de sætter frugt, som modner i hele perioden. Sideskuddene knibes, så der kun bliver en lang "stamme" (på helt op til 7 meter) med blade og frugter.
- ✓ **Determinate tomater** er tomatarter, som vokser til en bestemt højde på op til 1 – 1½ meter, hvor alle tomaterne modner inden for en kort periode på normalt 2 uger, hvorefter planten sygner hen. Da tomaterne dannes på sideskuddene, skal man ikke knibe/beskære planten. Planten bliver derfor buskagtig og betegnes som en busktomat. På grund af tomaternes vægt er det fornuftigt at understøtte grenene, så de ikke knækker. En del madtomater tilhører denne gruppe og benyttes ofte i industrien, fordi de alle modner på samme tid og derfor nemt kan høstes med maskiner.

Temperaturen

Tomatplanterne producerer bedst, hvis middeltemperaturen holdes på mellem 21 og 24 °C. I dagtimerne må temperaturen ikke komme højere end 33 °C, fordi blomsterne så kan falde af. Men planten kan overleve, hvis den får tilstrækkelig vand. Hvis nattemperaturen bliver lavere end 13 °C, kan blomsterne også falde af. Temperaturen har ligeledes indflydelse på modningstiden, idet en lav temperatur ikke alene forsinker modningstidspunktet men giver også frugter med mindre sødme og smag. Vær også opmærksom på, at tomaterne kan blive solbrændte, hvis de rammes af den skarpe sol.

Sygdomme

Tomater angribes sjældent af insekter; men de kan rammes af en lang række virus, som vil slå planten ihjel ofte længe før vinteren indtræder. De første tegn på et virus angreb ses som regel i slutningen af august, hvor bladene begynder at få små områder, der farvemæssigt skiller sig ud fra de øvrige. Områderne breder sig, og hvor de først optrådte, begynder områderne nu at visne. Efter nogen tid rammes flere og flere blade, og til sidst står tomatplanterne som en lang stængler med røde tomater. Det er ulækkert at spise frugter fra en syge planter, som så bliver kasseret. Men man kan selv gøre meget for, at det ikke kommer til at gå så galt.

- ✓ Fjerne de gamle planter i god tid inden vinteren og smid dem helt væk eller brænd dem.
- ✓ Vask/spul drivhuset godt inden tilplantningen.
- ✓ Udskift ofte jorden. Der er forskellige erfaringer; men hvert tredje år synes at være passende.
- ✓ Køb F1 frø og planter. De er dog kun resistente over for nogle vira og uvirksomme over for andre, så der er ikke 100 % garanti.
- ✓ Undlad at plante især kartofler, men også kål og majs i nærheden af tomaterne. Derimod trives de fint sammen med persille, løg og gulerødder.
- ✓ Virus trives især i fugtige og våde omgivelser. Sørg for god afstand mellem planterne, så der bliver lys og luft mellem dem. Herved kan de nemmere tørre, hvis de skulle blive fugtige. En afstand på mindst 40 og hellere 60 cm mellem planterne er passende.
- ✓ Bind tomatplanterne op. Snorene kan passende hæftes til drivhusets loft. Sættes en plante under hver sprosse, kan snoren nemt fastgøres til sprossen, og afstanden bliver ca. 60 cm.
- ✓ Sørg om sommeren og efteråret for god udluftning – både nat og dag. Også selv om temperaturen kommer under de anbefalede værdier.
- ✓ Vær forsigtig med at benytte determinate sorter. De skal jo ikke klippes, og derfor er det vanskeligt at bevare en stor afstand mellem planterne.
- ✓ Svage planter er mere modtagelige end sunde planter, så sørg for at planterne trives godt.



Eksempel på et tomatblad, der er angrebet af virus.

- ✓ Vand kun jorden, og sørg for, at bladene ikke bliver våde.
- ✓ Hvis du kun vander med regnvand, skal du også give lidt kalk, da tomaterne ellers kan komme til at lide af en sygdom, kaldet griffelråd.
- ✓ Brug jorrdækning (f.eks. afklippet græs eller fjerne). Den skal sørge for, at vandet bliver i jorden og ikke fordamper og forøger luftfugtigheden.
- ✓ Undlad så vidt muligt at benytte kunstgødning, som ofte kun giver flere sygdomsfølsomme blade – men ingen tomater.
- ✓ Ofte starter et virus angreb på de nederste blade, hvor luftfugtigheden er størst. Klip dem af efterhånden som tomaterne modnes.
- ✓ Er der først konstateret et virus angreb, er det svært at stoppe. Men man kan forsinke det ved at klippe de blade væk, hvor angrebet kan ses.
- ✓ Det kan lade sig gøre at sprøjte med kemiske virkemidler mod virus. De fleste vil sikkert betakke sig; men sprøjter man, skal man i det mindste overholde de deklarationer, som er påført sprøjtemidlet.
- ✓ Erfarne tomatdyrkere siger, at planterne bedre klarer virus angrebene, hvis man sprøjter med en hvidløgste en gang om ugen.

Se evt: <http://www.tomatodirt.com/tomato-diseases.html> og

Samt: <http://www.plante-doktor.dk/>

Udendørs eller drivhus.

Nogle sorter kan dyrkes udendørs. Størst succes vil man få med cherry tomaterne, fordi de har den korteste modningstid; men der ingen grund til at tro på en særlig stor succes med bøftomaterne, som kræver en meget lang modningstid. Ved valg af sorter til udendørs dyrkning skal man ikke fokusere på, om det er en F1-sort, da disse primært er udviklet til drivhusdyrkning. F1-sorterne er kun ganske få i forhold til de mange andre sorter, som man har udendørs erfaring med. Vil man dyrke udendørs, bør man finde et sted med både sol, varme og læ. En sydvendt væg med læ vil være ideel, især hvis planterne kan stå under et tagudhæng, som kan beskytte bladene mod den værste regn. Udendørs må tomater først udplantes i slutningen af maj eller begyndelsen af juni; men man kan jo først lade dem stå i store potter eller plantesække i et drivhus og sætte dem udenfor omkring 1. juni, hvis vejret er til det.

Som regel vil et drivhus være det mest ideelle sted at dyrke tomater, idet den ideelle temperatur bør ligge på 21 og 24 grader om dagen og helst over 15 grader om natten. Det indebærer, at der om dagen skal være en passende udluftning, så temperaturen holdes nede på den anbefale størrelse. Det vil så være besnærende at lukke om natten for at holde temperaturen oppe; men det kan være problematisk, idet luftfugtigheden herved stiger, så der bliver større muligheder for sygdomme. Især om efteråret, hvor tomaterne er på deres højeste ydelse, er det et problem, fordi de høje dagtemperaturer og de lave nattemperaturer giver en meget høj luftfugtighed om natten.

Jorden.

Tomaterne bør stå i en god muldrig jord med et godt dræn, idet jorden skal være fugtig men ikke våd. Planten stiller ikke store krav til pH, men en let sur jord med pH 6 – 7 vil være passende. Forbered jorden ved at tilsætte ca. 40 kg godt formuldet (ikke grøn) kompost pr. kvadratmeter jord. Brug en kultivator og bland komposten ned i de øverste 10 -20 cm jord. Har man mulighed for at skaffe godt komposteret kogødning eller dybstrøelse, er det lige så godt. Begge dele optræder primært som jordforbedringsmiddel og kun sekundært som gødning. Vær meget forsigtig med at bruge kunstgødning, som meget hurtig vil give nogle større sygdomsfølsomme blade – men ingen tomater. Er der behov for gødning, bør den kun in-



Her ligger komposten klar til at blive kørt ind i drivhuset

deholde ganske lidt kvælstof (N), men meget fosfor (P). Bruger man formuleret kompost eller kogødning, indeholde de begge så meget kalium (K), at det ikke er nødvendigt at tilføje yderligere.

Bruger du plantesække sammen med kapillærvandingskasser, er jorden givet på forhånd. Blot skal du huske at tilføje vandet i kassen den nødvendige kunstgødning, når planterne er i vækst. Benytter du opsamlet regnvand bør du tilsætte kalk for at undgå, at tomater får griffelråd. En af fordelene ved plantesækkene er, at planterne hvert år automatisk får ny jord, når du ikke genbruger plantesækkene.

Dyrkning.

For at få den længst mulige vækstsæson og hermed flest mulige tomater tilstræber man at udplantningen skal foregå så tidligt som muligt. Men temperaturen sætter en grænse for hvor tidligt, at planterne kan komme i jorden. Et godt fingerpeg er, at nattemperaturen i drivhuset skal være over 7 °C, hvilket normalt er tilfældet inden for de to første uger i maj.

Men allerede i april er der masser af lys, og dagtemperaturen i drivhuset når nemt op på mere end 20 grader, så der er således intet i vejen for, at man kan sætte tomatplanterne i en lidt større potte og sætte dem ind i drivhuset om dagen og tage dem ind i sit noget varmere hus om natten. Herved vil man kunne forlænge sin vækstsæson med 2 til 3 uger.

Har man mulighed for at opvarme en lille del af sit drivhus, kan man jo også bare lade planterne stå her og plante dem ud, når temperaturen i resten af drivhuset er passende. I denne periode er der også mulighed for at forhøje jordtemperaturen ved at lægge noget sort plastfolie over jorden. Erfaringerne viser, at jordtemperaturen herved kan forøges med op til 6 grader.

Sættes en plante under hver sprosse, kan opbindingssnoren senere nemt fastgøres til sprossen, og afstanden bliver ca. 60 cm. Det er en passende afstand for både udluftning og for at kunne komme ind mellem planterne, når der skal luges og plukkes tomater.

Under udplantningen skal man sørge for, at plantens "stamme" ikke bliver for lang, dvs, at "stammen" godt må komme langt ned i jorden. Tomatplanten har nemlig den egenskab, at den kan skyde rod fra et ethvert sted på stammen. (Det udnytter erhvervsgartnerne, idet de sænker snoren, som tomatplanterne er bundet fast til, når plantens top er kommet for højt op. Den nederste del af stammen ruller sig så rundt på jorden og skyder herfra nye rødder ned i jorden). Planterne må gerne plantes i små fordybninger, så vandingsvandet ikke løber bort fra planterne.

Hold nøje øje med vejrudsigterne, og vær fortsat opmærksom på, at nattemperaturen ikke bliver for lav. Planterne tåler slet ikke frost, og det kan være nødvendigt at benytte en elektrisk varmeblæser eller tilsvarende. Hvis det sker, kan der evt. lægges noget klar plast over planterne.

Hvis planterne har haft det for koldt ses det ofte først på de modne tomater, som er meget små og som til gengæld kommer i meget store mængder. Men er nogle af de små planter nærmest blålige, stive af udseende og har svært ved at vokse, så har de formentlig fået et kuldechok og bør graves op og kasseres. Når planterne har fået en sådan højde, at de er blevet for høje til at støtte sig til en kort pind, er det tid til at binde dem fast til snorene, som hænger ned fra drivhusets loft.

Efterhånden som planterne gror, snos de op omkring snorene. På alle indeterminate sorter knibes sideskuddene af med fingrene, mens de endnu er ganske små. På disse sorter må der kun være en enkelt stamme. De determinate sorter, dvs. busktomaterne, må ikke knibes eller på anden måde beskæres, for tomaterne kommer på sidegrenene.

Eksempel på en tomatplante, som har haft det for koldt og derfor er blevet blå og nærmest stiv.



Snoren bindes fast til stammen med en så stor løkke, at den ikke kan risikere at "kvæle" planten. Kontroller, at løkkens størrelse ikke reduceres, når snoren strammes.



Sideskuddene knibes af med fingrene, mens de endnu er ganske små.

Står planterne i et drivhus skal du holde godt øje med, at dagtemperaturen ikke bliver for høj. Anskaf automatiske vinduesåbnere og påse, at de åbner, som de skal. Udluftning bliver bedre ved også at åbne døren. Derfor bliver temperaturen også lavere. (Reducere vandforbruget ved dække jorden med førne eller afklippet græs. Skal der laves kunstvanding, f.eks. hvis man er bortrejs, bør der anvendes drypvanding frem for sprinklervanding. Især når temperaturen ikke kan holdes under de 25 grader skal der tilføres meget vand, så hold derfor øje med, at bladene ikke hænger.

En tomatblomst har både støvbærer og støvfang, og den er selvbestøvende. Tomatblomsterne behøver derfor ikke insekter til bestøvningen. Normalt vil en svag vind være tilstrækkelig til, at der drysser lidt pollen ned på støvfanget. Er der mistanke om, at bestøvningen ikke er god nok, kan man evt. selv hjælpe lidt til ved at ryste stammen en smule hver dag, når der er blomster.

Afhængig af sorterne, og planternes størrelse på og af udplantningstidspunktet kan man forvente at få de første modne tomater fra midten af juli til begyndelsen af august. De store sene bøftomater vil dog normalt først være plukkeklare i slutningen af august. Tomaterne bør først plukkes, når de er helt modne, for så har de mest smag og er mest søde. Men lad dem ikke blive overmodne, for de har tendens til at blive bløde eller at revne.

Sørg for, at der er god luftcirkulation i drivhuset – også om natten - når det efterhånden bliver køligere. For skulle der mod forventning alligevel optræde virusangreb på bladene, vil de første spor kunne ses i slutningen af august og begyndelsen af september. Fjerne da straks de angrebne blade, brænd dem eller smid dem i skraldespanden. Men har man gjort, hvad man kunne for, at holde planterne sygdomsfri, kan man se frem til at kunne plukke tomter helt frem til frosten sætter ind.

Tomaterne mister mere og mere deres smag, når temperaturen falder, og derfor skal man sidst på efteråret ikke forvente at få lige så lækre tomater, som man fik om sommeren. Da selv en enkelt nats frost kan gøre tomaterne uspiselige, bør man om efteråret holde øje med vejrudsigterne og placere en varmeovn i drivhuset, hvis der er risiko for nattefrost (det kunne jo være, at den næste nattefrost først optræder igen 3 uger senere). Hænger der stadig tomater på planterne, når den mere konstante nattefrost begynder at indfinde sig, kan man plukke de tiloversblevne tomater. De grønne kan benyttes til syltning, og de røde kan gemmes i endnu en uge eller to og modne indendørs på et mørkt og køligt sted. Men så vil de normalt være lige så kedelige, som mange af de tomater, der om vinteren kan købes i butikkerne.

Indsamling og behandling af frø til frøformering

På nær

- ✓ tomatplanter med kartoffelblade
 - ✓ bøftomatplanter med dobbeltblomster, og
 - ✓ de yderst sjældne planter med de bittesmå "ribstomater"
- er tomatplanternes blomster udformet, så de enkelte blomster bestøver sig selv. Krydsbestøvningen mellem de enkelte sorter ligger på kun 0,5 – 2 % og er derfor så lille, at der i praksis kan ses bort fra den. Rigtig mange sorter er endvidere kultiveret gennem så mange år, at de i praksis er frøkonstante, dvs. at de nye planter bliver som moderplanten. Selv om det kan lade sig gøre at få frø fra F1 sorter, bør man undlade det, fordi de nye planter ikke bliver som moderplanten. Har man mod på det, er der mulighed for at indsamle frø og bruge dem det efterfølgende år til formering af nye tomatplanter.

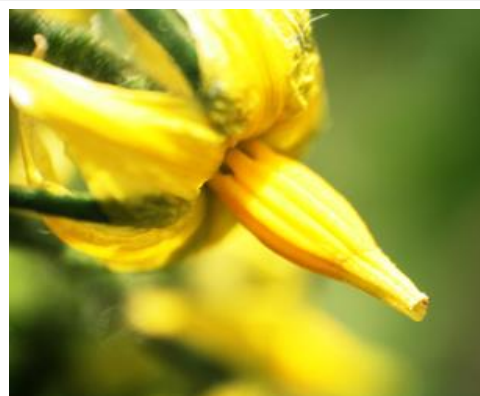
Indsamlingen af frø foregår om efteråret, hvor man kun må tage tomater fra de helt sunde og raske planter. Her udsøger man de mest typiske tomater og lader dem blive helt modne, ja måske overmodne for at være sikker. Når man åbner tomaten, ser man, at der er en geleagtig masse omkring hvert frø. Denne masse beskytter frøet mod angreb fra virus og bakterier og forhindrer frøet i at spire inde i den varme og fugtige tomat.

Frøene lægges i et glas med vand, som man lader stå 3 – 4 dage ved stuetemperatur. Der starter nu af sig selv en gæringsproces i lighed med den, som foregår i naturen. Det virker ikke delikat, hverken hvad angår udseende eller lugt, men gæringen bevirker, at der dannes stoffer, som beskytter frøet, og at de spirehæmmende stoffer bliver nedbrudt. Lader man frøene ligge for længe i vandet, begynder de at spire, så det skal man undlade.

Når tiden er inde, fjernes mugpletterne oven på vandet. Hæld efterfølgende vandet fra og tilsæt nyt vand og rør rundt. Gør det nogle gange, indtil det mest ulækre er forsvundet. De resterende urenheder fjernes nu ved at gnutte frøene mod en si under rindende vand.

Nu skal frøene tørres i et par uger. Det gøres bedst ved først at sætte et stykke toiletpapir under sien, for at fjerne mest muligt vand fra frøene. Herefter vendes sien, så frøene falder ned på et ikke-sugende underlag, f.eks. en bageplade eller et eller et skærebræt. Undlad at benytte blødt papir, som f.eks. toiletpapir, som frøene blot klæber sig fast til, når de tørrer. Fordel frøene, så de ikke rører hinanden under tørringen, da de ellers vil komme til at hænge sammen. Sæt nu frøene et lunt og tørt sted, hvor de hurtigt kan tørre, uden de begynder at spire.

Når frøene er helt tørre fyldes de i papirposer. Her kan de holde sig i 4 – 6 år, og ved kølig og tør opbevaring i helt op til 10 år.



Blomsten er udformet, så både støvknapper og støvfang er lukket inde bag blomstens kronblade. Derfor er der næsten ingen krydsbestøvning.



Efter nogle få dage kommer der mugpletter på overfladen. Vandet er blevet meget uklart; men man kan se, at frøene spejler sig i glassets bund.



Frøene gnuttes mod sien og skylles under rindende rent vand.

Frøformering

Under gunstige betingelser tager frøene 7 - 8 uger om at udvikle sig til udplantningsklare planter. Regner man med at udplante i begyndelsen af maj, skal frøene sås i den første eller anden uge af marts. For at undgå at få ranglede tynde planter, skal man påregne, at planterne skal have supplerende kunstlys (Klik evt. [HER](#) og se mere). Da den enkelte plante ikke fylder meget den første måneds tid, vil det være fornuftigt at så frøene i en Pindstrup Minikap, idet hver plante så får den største lysmængde.

1. Start processen med at lægge tomatfrøene i vand og lad det stå ved stuetemperatur i godt et døgn.
2. Fyld fugtig (ikke våd) såjord i en Pindstrup Minikap eller tilsvarende, så der er ca. 1 cm til overkanten.
3. Læg et frø på jordoverfladen i hvert rum og dæk dem ca. $\frac{1}{2}$ cm jord. Fugt jorden med en bestøver (jorden skal være fugtig; men ikke våd).
4. Sæt Minikappen i en gennemsigtig plastkasse med låg. Herved reduceres risikoen for, at overfladen og frøet tørrer ud. Og den gennemsigtige plastkasse tillader lyset at passere.
5. Placer opstillingen et sted, hvor temperaturen kan holdes på mellem 22 og 27 °C.
6. Hold øje med, at jorden ikke tørrer ud og sprøjt om nødvendigt med en vandforstøver.
7. Kontroller, at temperaturen ligger mellem 22 og 27 °C. Flyt lidt rundt på kassen til et koldere eller et varmere sted, indtil temperaturen er passende.
8. Efter nogle ganske få dage, begynder frøene at spire. Vær sikker på, at de små planter får masser af lys. Er der for lidt lydt lys og for meget varme, bliver stænglerne lange og ranglede, og det må de ikke. Gå ud fra, at temperaturen nok ikke skal være meget højere end 18 - 20 °C
9. Når planterne er 6 - 7 cm høje, plantes de over i mælkekartoner, der indeholder en blanding af spagnum og godt komposteret kompost. De sættes i en plastkasse der anbringes, så planterne får mest mulig lys eksempelvis
 - ✓ i en lys vindueskarm,
 - ✓ under et godt LED-lysarmatur,
 - ✓ et ikke for koldt drivhus.

Da kartonerne er anbragt i en plastkasse, er de nemmere at flytte rundt med, så lysforholdene optimeres.

10. Efterhånden bliver bladene så store, at de skygger for hinanden, så de ikke får det lys, de har brug for. Så er det på tide at flytte planterne over i to eller flere plastkasser, hvor de stadig skal have godt med lys.
11. Nu begynder planterne rigtigt at vokse, og snart viser mælkekartonerne sig at være få små til det kraftige rodnet, der nu er dannet. Kartonerne skæres op, og planterne flyttes over i så store urtepotter, at det nok vil være urealistisk af have dem stående længere i spisestuen, eller hvor det end måtte være. Det er et kritisk tidspunkt, for er temperaturen høj nok i drivhuset, og er der stadig risiko for nattefrost?



Her er minikappen placeret i en gennemsigtig plastkasse. Der er peberplanter til venstre og tomatplanter til højre. Frøene blev sået for næsten tre uger siden, og har fået LED-vækstlys. Tomatplanterne er 6 cm høje og er klar til udplantering i mælkekartoner.



Tomatplanterne er anbragt i mælkekartoner og sat i en plastkasse, hvorpå der anbragt et LED lysarmatur.

12. Måske vælger man at bære planterne ud i drivhuset, når det bliver lyst, og tage dem ind ivarmen, når mørket falder på. Vær opmærksom på, at planterne på dette tidspunkt nok ikke er vænnet til sollys, og man derfor kun skal lade dem stå kortvarigt i solen de første dage og derefter forlænge tiden. Start evt. med ½ time første dag, hvis der sol, og forøg tiden i løbet af den efterfølgende uge.
13. Foretrækker man at lade dem overnatte i drivhuset, er det fornuftigt at have et mindre, men godt isoleret drivhus inde i det "store" drivhus.



14. Planterne anbringes nu her, hvor de passes med vand, varme og lys. Dagene bliver længere, varmere og lysere, og det kan som regel lade sig gøre at tage planterne ud om dagen og flytte dem ind om natten.
15. Kassens bund består af flamingo-plader, så der isoleres mod jordkulden. I bunden er der endvidere lagt elektriske varmemåtter. Med et tænd/sluk-ur kan tiderne indstilles, så der kan opnås en passende temperatur, som om natten helst ikke bør falde til under 7 °C.
16. Har man kompost til rådighed, er tidspunktet inde til at skifte noget af drivhusjorden ud med kompost, som kultiveres godt ned i den resterende jord
17. Der lægges sort plastfolie over jorden for at forhøje jordtemperaturen og lufttemperaturen.



På kapillærkassens låg er der fastgjort et varmekabel. Det (den blå ledning) føres videre op langs kuvøsevæggens indvendige side. Strømmen til kablet føres gennem et tænd/sluk-ur, så temperaturen herved kan reguleres.



Kuvøsen opvarmes med elektricitet om natten. Her bruges en 5 cm tyk flamingoplade som låg.

18. For at få ekstra tidlige tomater og agurker udplantes en af hver i en plantekuvøse, som er vist på foregående side. Den består i bunden af en nedgravet kapillærkasse med et låg, hvorpå der er anbragt et varmekabel, som får tilført strøm gennem et tænd/sluk-ur. Her indstilles tiderne, så der kan opnås en passende temperatur. Oven på dette låg anbringes en plantesæk på sædvanlig vis. På kuvøsens indvendige sider er der ligeledes anbragt et varmekabel, der også får strøm fra tænd/sluk-uret. Det var kun nødvendigt at tænde for strømmen om natten, hvor den tilførte energi kun kostede 7 øre pr time. Temperaturen i kuvøsen lå 8 – 10 grader over temperaturen i drivhuset. Du kan læse mere om kuvøsen ved at klikke [HER](#).
19. På denne måde kunne vi i 2014 plukke agurker fra begyndelsen af maj og tomater fra midt i juni. Hvilket er mere end en måned tidligere end normalt.



Tomatplanten i sækken er sået og udplantet på samme tid som de øvrige tomatplanter i drivhuset. Det samme gælder for agurkeplanterne til højre. Kuvøsen har således haft en meget stor betydning på planternes vækst, sundhed og udbytte samt hvor tidligt, der kan plukkes tomater og agurker.