

Com guardar la llavor d'albergínia

L'albergínia pertany a la família de les solenaceae o solanàcies, que és la família a què pertanyen moltes de les plantes que típicament fem a l'hort a l'estiu com els tomàquets, els pebrots o les patates. El nom científic és *Solanum melongena*. És una planta plurianual, o sigui, que creix i fructifica durant varis anys però es cultiva com a planta anual doncs no resisteix el fred del hivern. La flor és bastant vistosa, de color rosat/lilós. Es dona un tant per cent d'hibridació entre varietats a causa d'insectes i altres circumstàncies, pel que s'aconsellen separacions mínimes de 50 m. entre varietats.

La recol·lecció

Per conservar l'heterogeneïtat pròpia de les varietats locals, l'ideal és seleccionar llavor de varis fruits de diverses plantes per a la següent generació (mínim de 30 fruits de 10 plantes, aconsellable >80 fruits de 30 plantes). Senzillament deixarem algunes albergínies (les primeres) a la planta i les deixarem sobremadurar, fins que el fruit estigui descolorit i amb la pell dura (les varietats fosques tendeixen al color marró i les clares al groc), assegurant que la llavor estigui totalment formada.

Collirem el màxim de fruits i els portarem a l'interior, sobre un taulell on els rentarem tots i els estendrem en un taulell. Traurem tots els fruits malalts, deformats o que els seus caràcters no siguin com els que ens interessin (mida, color, forma...), generalment es treuen també els més grans i els mes petits de mida, conservant la mida mitja.

L'extracció de les llavors i la seva neteja

Per a l'extracció de les llavors hi ha dos mètodes, l'humit i el sec:

Mètode humit

Es tallen les albergínies longitudinalment i es deixen en remull amb aigua freda entre 1 i 12 hores per a estovar la carn i que saltin les llavors fàcilment. La formació de les llavors en les albergínies és longitudinal en forma de "tubs", n'hi ha de 3 a 5 "tubs" per fruit, així que us cop la carn estovada passem l'ungla a lo llarg dels "tubs", dins el cossi d'aigua, fent saltar les llavors. Les que estan formades i madures es precipitaran al fons del cossi, les immadures flotaran amb part de la polpa.



Color de la pell de les albergínies sobremadurades.



Albergínia tallada i en remull

Si es deixen en remull més de 12 hores, les llavors poden començar a germinar i llavors al secar-les es mataria el germen i aquestes llavors ja no serien viables.



Llavor d'albergínia germinada

També es pot triturar l'albergínia amb l'aigua i fer la decantació de la polpa, deixant les llavors madures al fons del cossi.

Havent triturat o no, finalment es separa les llavors de la polpa per decantació i es deixen sacar en un material porós (roba de tul, xarxa de malla petita, colador...), vigilant els 2 dies següents que no es formin boles amb les llavors que mantinguin la humitat al seu interior, ja que es podrien florir.

Mètode sec

Es deixen secar les albergínies al sol o a l'ombra (climes secs), fins que els fruits estan secs, llavors es trenquen a ma, i es passa per un tamís per a separar la polpa seca de les llavors. També solen necessitar ventar-les una mica, per acabar de deixar-les netes.

Aquest mètode té l'inconvenient que les llavors queden més fosques, i es fa més difícil de separar la llavor de la polpa.

La conservació

La viabilitat de les llavors de tomàquet és de entre 4 i 6 anys, sempre i quan les conservem en un lloc idoni perquè es mantinguin seques i on la temperatura sigui estable. Lo ideal són 12°C i 40 % d'humitat. Si no es pot aconseguir aquesta humitat es pot compensar abaixant la temperatura, i a l'inrevés, vigilant que la humitat de les llavors no sigui inferior al 18% ja que llavors s'assecaria el germen i ja no serien viables. Podem mantenir un grau baix d'humitat guardant-les en pots hermètics afegint-hi guix o gel de sílice, cal vigilar que el gel de sílice i les llavors no es barregin, ensobrant una de les dues coses en una bossa de material transpirable (paper, roba...).

És important etiquetar el pot amb el nom de l'espècie i la varietat, l'origen de la llavor, l'any i el lloc de multiplicació.