

Com guardar la llavor de tomàquet

El tomàquet 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 les albergínies, els pebrots o les patates. Planta de pol·linització autògama, la estructura de la flor afavoreix la autopolinització, tot i que hi ha varietats, sobretot les llargues, que tenen força pol·linització creuada. Es dona entre un 3% i un 9% d'hibridació entre varietats a causa d'insectes i altres circumstàncies.

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). Senzillament deixarem alguns tomàquets a la planta i els deixarem sobremadurar, unes 2-3 setmanes després del moment òptim de collita.

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 els més grans i els mes petits de mida.

L'extracció de les llavors

Per a l'extracció de les llavors s'obren els tomàquets per la meitat i es posa en un bol la massa gelatinosa (mucil·lag) de dins del fruit, i es deixa fermentar, sense afegir aigua) durant un període de 4 a 7 dies (depenent de la temperatura ambient), i es barreja la mescal un cop al dia per a mantenir una fermentació uniforme i que no es malmeti la llavor.



Extracció del mucil·lag del fruit



Fermentació de les llavors de tomàquet (dia 3)

La neteja

Passat el període de fermentació, s'omple el bol d'aigua i per decantació es va traient el mucílag, les llavors buides i les restes de tomàquet, quedant només les llavors viables al fons del bol. Aquest procés es repeteix 4 o 5 cops fins que no quedi cap resta de mucílag o tomàquet.

Es colen les llavors, i es posen a secar en una xarxa durant un mínim de 3 setmanes, per a garantir que les llavors es sequen tant per fora com per dintre.

Les llavors de tomàquet són peludes, i un cop molles tendeixen a fer "grumolls" de llavors. Durant els 2-3 primers dies cal desfer aquests grumolls per a evitar que es floreixin les llavors.



Omplert d'aigua després de la fermentació



Decantació de les llavors per a la neteja



Assecat de les llavors fermentades i netes

La conservació

La viabilitat de les llavors de tomàquet és de entre 5 i 7 anys anys, sempre i quan les conservem en un lloc idoni perquè es mantinguin seques i on la temperatura sigui estable – si és possible dins una nevera (5°C)- i a les fosques. 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.