
FROM SEED TO SEED

Educational films on seed production



AUBERGINE OR EGGPLANT

The aubergine or eggplant belongs to the Solanaceae family and to the *Solanum melongena* species. It is a perennial plant in tropical countries but annual in temperate regions. There is a great diversity in the size, shape and colour of aubergines.

▶ Pollination

The aubergine flower is hermaphrodite and self-fertilising, which means that male and female organs are on the same flower, and that they are compatible. They are said to be autogamous. Crossing between varieties can, however, occur. Its frequency varies depending on the environment and the number of pollinating insects. For plants grown in places well sheltered from the wind, you can regularly shake them during flowering to encourage pollination.

To avoid cross-pollination, grow different varieties of aubergines 100 meters apart. This distance can be reduced to 50m if there's a natural barrier, such as a hedge. In tropical climates, distances of up to one kilometer are necessary. Mechanical isolation can also be used with a mosquito net. See the module on isolation techniques in the ABC of seed production.

▶ Life cycle

Aubergines grown for seeds are cultivated in the same way as those for food. To ensure good genetic diversity, you should grow between 6 and 12 plants of each variety. Aubergines are plants that require a lot of heat to develop well. You should therefore adapt sowing time to the date you can plant outside.

Once the flower blooms, it will take between 60 and 100 days, depending on the variety, for the fruit to be ready for consumption. But watch out, the seeds are not ready at this stage.

Plants used for seed production are chosen amongst those that are healthy and vigorous and that you have been able to observe throughout their growth.

With regard to the plants, you should look for regular and vigorous growth, numerous flowers, well-developed fruit or good capacity of adaptation to cold climates. As for the fruit, you should choose those with the best flavour, the typical shape of the variety, the size, the colour of the flesh and the skin, the absence of bitterness in the fruit, and the thickness of the skin. You should not select fruits for seeds from already picked aubergines as this does not enable you to observe all of the growth characteristics of the plant. Avoid choosing sick plants for seed production.

At complete maturity, the fruits become soft and they change colour. White aubergines become yellow, purple ones become brown. If the fruit have not had the time to fully mature on the plant they can be left to mature in wooden boxes in a cool and dry place.

▶ Extracting - sorting - storing

To extract the seeds, choose fully ripe but not fermented fruits. There are two methods for extracting seeds. For a small harvest, cut the aubergines in four and remove the seeds with a knife. For larger crops, peel and chop the aubergines in cubes and place them in a jar of water. Mix in a blender for a few seconds. The good seeds will sink to the bottom of the container. Take out the layer with the flesh, the left-over skin and the undeveloped seeds using a sieve. Take the good seeds and clean them in the sieve under running water. It is then important to dry the seeds within two days at most. Place them on a fine-meshed sieve or a plate in a warm, dry, airy or well-ventilated space (between 23° and 30°C).

For smaller quantities, use coffee filters, as they are very absorbent and the seeds do not stick to them. Place at most a small teaspoon of seeds in each filter. Hang the sachets on a clothes rack in a dry, airy and shaded place.

Write the name of the variety, the species and the year of production on a label and place it inside the packet. Writing on the outside may rub off.

A few days in the freezer will kill any parasite larvae. The germination capacity of aubergine seeds is 3 to 6 years. To lengthen it, keep the seeds in a freezer.

A berinjela pertence à família das Solanácea e à espécie *Solanum melongena*. É uma planta perene em algumas regiões tropicais, mas é anual nas regiões temperadas. Existe uma grande diversidade de berinjelas, de tamanho, forma, cor e sabores diferentes.

► Polinização

A flor da berinjela é hermafrodita e autofecunda, o que significa que os órgãos machos e fêmeas estão presentes dentro de uma mesma flor e são compatíveis entre si. Ela é chamada de autógama.

Portanto, híbridos intervarietais podem ocorrer. A frequência destes varia em função das condições ambientais e da quantidade de insetos polinizadores.

Para os cultivos protegidos do vento, podemos chacoalhar as plantas diariamente durante o período de floração para facilitar a fecundação.

Para evitar os cruzamentos, é preciso cultivar duas variedades de berinjela a uma distância de 100 metros uma da outra.

Essa distância pode ser reduzida a 50 metros se existe uma barreira natural como árvores ou arbustos.

Podemos também utilizar o isolamento mecânico utilizando uma tela mosquiteira. Para isso, seguir as informações do capítulo de Isolamento mecânico no ABC da produção de Sementes.

► O ciclo da berinjela

As plantas para produção de sementes de berinjela são cultivadas da mesma maneira que as plantas destinadas ao consumo. A fim de garantir uma boa diversidade genética deve-se cultivar no mínimo de 6 a 12 plantas por variedade.

A berinjela é uma planta que necessita de bastante calor para se desenvolver bem. Logo, deve-se adaptar a época de semeadura (em bandeja ou sementeira) em função da data de possível transplante em canteiro. A partir da abertura das flores, é preciso esperar entre 60 a 100 dias, segundo as variedades, para obter um fruto pronto para ser consumido. Mas cuidado, nesse estágio as sementes de berinjela ainda não estão maduras.

A seleção de porta-sementes de berinjela se faz pela escolha de plantas saudáveis, das quais se acompanhou todo o crescimento e que correspondem aos critérios de seleção buscados. Para as plantas vamos preferir um crescimento homogêneo e vigoroso, numerosas flores, uma boa frutificação e uma boa resistência ao frio. Para os frutos, vamos escolher o melhor sabor, a forma típica da variedade, o tamanho, a cor da polpa e da pele, a ausência de amargura no fruto ou a espessura da pele.

Vamos evitar de fazer uma seleção a partir de berinjelas já colhidas, pois não permite conhecer todas as características ligadas ao crescimento da variedade. Não será feita colheita em plantas doentes.

Na maturidade completa os frutos ficam moles e mudam de cor: as berinjelas brancas ficam brancas e as roxas ficam marrom. Se os frutos não tiveram tempo de amadurecer na planta, podemos deixá-los madurarem em caixas, em um lugar ameno.

▶ **Extração, limpeza e conservação**

Para a extração das sementes, vamos escolher frutos bem maduros, mas não fermentados. Existem dois métodos de extração das sementes.

Para pequenas quantidades, cortamos a berinjela no comprimento e tiramos as sementes utilizando uma faca.

Para uma colheita mais importante, descascamos e cortamos a berinjela em pedacinhos dentro de um vidro d'água. Batemos tudo no liquidificador por alguns segundos. As sementes boas vão afundar no recipiente de vidro. Depois, com uma peneira, tiramos a camada que contém a polpa, os restos de pele e as sementes vazias. Ao final, ficamos com as sementes que limpamos na peneira em água corrente. Na sequência, é importante secar as sementes em um prazo de dois dias, no máximo. Para isso, as colocaremos em uma peneirinha fina ou em um prato e em um lugar seco, quente e arejado ou até ventilado.

Para pequenas quantidades de sementes, podemos secá-las em filtros de café, pois são muito absorventes e as sementes não grudam neles. Colocaremos no máximo uma colher de sementes por filtro. Depois vamos estender esses filtros em um varal em local seco, arejado e na sombra.

Escreva em uma etiqueta o ano de produção, a indicação da espécie e o nome da variedade. Coloque a etiqueta dentro do pacotinho. Às vezes, pode acontecer de a inscrição fora do pacotinho apagar-se.

Em clima tropical e úmido, podemos colocar sílica-gel dentro do pacotinho junto as sementes. A sílica irá retirar o excesso de água das sementes e aumentará a conservação das mesmas.

Alguns dias no congelador e as larvas de parasitas serão eliminadas.

A faculdade germinativa das sementes de berinjela é no mínimo de 3 a 6 anos. Para prolongar essa duração, podemos armazenar a semente a baixa temperatura entre 3 e 8 graus.

L'aubergine appartient à la famille des Solanaceae et à l'espèce Solanum melongena. C'est une plante vivace dans les pays tropicaux mais annuelle dans les pays tempérés. Il existe une grande diversité d'aubergines, de taille, de forme et de couleurs différentes.

► Pollinisation

La fleur de l'aubergine est hermaphrodite et auto-féconde, c'est à dire que les organes mâles et femelles sont présents dans la même fleur, et compatibles entre eux. On dit qu'elle est autogame.

Cependant des hybridations inter-variétales peuvent se manifester. Leur fréquence varie en fonction de l'environnement et de la quantité d'insectes pollinisateurs.

Pour les cultures à l'abri du vent, on peut secouer régulièrement les plants pendant la floraison pour favoriser la fécondation.

Afin d'éviter les croisements, on cultivera deux variétés d'aubergines à une distance de 100 m l'une de l'autre.

Cette distance peut être réduite à 50m s'il existe une barrière naturelle comme une haie.

En milieu tropical des distances pouvant aller jusqu'à 1km sont nécessaires.

On peut aussi utiliser l'isolement mécanique avec un voile moustiquaire. On se reportera au chapitre de l'isolement mécanique dans l'ABC de production de semences.

► Cycle de l'aubergine

Les porte graines d'aubergine se cultivent de la même façon que les aubergines de consommation. Afin de garantir une bonne diversité génétique on cultive entre 6 et 12 plants par variété..

L'aubergine est une plante qui nécessite beaucoup de chaleur pour bien se développer. On adaptera donc la date du semis en pépinière à la date de plantation en pleine terre.

A partir de l'épanouissement de la fleur il faudra entre 60 et 100 jours selon les variétés, pour obtenir un fruit prêt à la consommation. Mais attention, à ce stade, les graines de l'aubergine ne sont pas encore mûres.

La sélection des porte graines d'aubergines s'effectue sur des plants sains dont on aura observé toute la croissance et qui correspondent aux critères de sélection recherchés.

Pour les plants, on préférera une croissance régulière et vigoureuse, de nombreuses fleurs, une bonne fructification et une bonne résistance au froid.

Pour les fruits, on choisira la meilleure saveur, la forme typique de la variété, la taille, la couleur de la chair et de la peau, l'absence d'amertume dans le fruit ou l'épaisseur de la peau.

On évitera de faire une sélection à partir d'aubergines déjà récoltées car cela ne permet pas de connaître toutes les caractéristiques liées à la croissance de la variété.

On s'abstiendra de faire une récolte sur des pieds malades.

A maturité complète les fruits deviennent mous et changent de couleur: Les aubergines blanches deviennent jaunes, les violettes deviennent marron.

Si les fruits n'ont pas eu le temps de mûrir sur pied on peut les faire mûrir en cagettes dans un endroit tempéré.

► **Extraction - tri - conservation**

Pour l'extraction des semences, on choisira des fruits bien mûrs, mais non fermentés.

Il existe deux méthodes d'extraction des graines. Pour une petite récolte, on coupe l'aubergine en quartier et on extrait les graines à l'aide d'un couteau.

Pour une récolte plus importante, on épluche puis on coupe l'aubergine en morceaux dans un bocal rempli d'eau.

On passe les morceaux au mixeur quelques secondes.

Les bonnes graines vont se déposer au fond du récipient.

Puis, avec une passoire on enlève la couche contenant la chair, les restes de peau et les graines vides.

On récupère les graines qu'on nettoie dans la passoire sous un jet d'eau.

Il est ensuite important de sécher les graines dans un délai de deux jours maximum. Pour cela on les déposera sur un tamis à maille fine ou une assiette plate dans un endroit sec, chaud (entre 23° et 30°) et aéré voir ventilé.

Pour de petites quantités de graines on peut les sécher dans des filtres à café qui sont très absorbants et sur lesquels elles n'adhèrent pas.

On mettra au maximum une petite cuillère de graines par filtre. Puis, on suspendra ces sachets sur un étendoir à linge dans un endroit sec, aéré et à l'ombre.

Inscrivez sur une étiquette l'année de production, l'indication de l'espèce et le nom de la variété. Puis placez l'étiquette à l'intérieur du sachet. Il arrive parfois que l'inscription à l'extérieur du sachet s'efface.

Quelques jours au congélateur et les larves de parasites seront éliminées.

La durée germinative des graines d'aubergine est au minimum de 3 à 6 ans. Pour prolonger cette durée on peut stocker la semence au congélateur.

Die Aubergine oder Melanzani gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae) und zur Art *Solanum melongena*. Sie stammt aus dem tropischen Indien und ist dort mehrjährig, in den gemäßigten Breiten jedoch einjährig. Es existiert eine große Vielfalt an Auberginen mit unterschiedlichen Größen, Formen und Farben.

► **Bestäubung der Blüten der Aubergine**

Die Blüte der Aubergine ist zwittrig und selbstbefruchtend, das heißt sie hat männliche und weibliche Organe in der selben Blüte, die sich selbst bestäuben können.

Sie können auch von Insekten bestäubt werden und sich mit anderen Sorten verkreuzen. Das hängt von der Umgebung und der Anzahl der Insekten ab.

Um Kreuzungen zu verhindern, halten wir zwischen zwei Sorten Auberginen Isolierabstände von 100m ein.

Gibt es ein natürliches Hindernis wie eine Hecke, kann dieser Abstand auf 50m verringert werden.

In den Tropen können Isolierabstände bis zu einem Kilometer notwendig sein.

Auch die Isolierung mit Hilfe eines Vlies ist möglich. In dem Abschnitt ?ABC der Samenproduktion? werden wir auf die Möglichkeiten der Isolierung näher eingehen.

▶ **Samenbau der Aubergine**

Die Samenträger der Aubergine werden wie die Pflanzen für die Fruchternte angebaut.

Um die innergenetische Vielfalt zu bewahren, baut man 6 bis 12 Pflanzen pro Sorte an.

Bei Kulturen, die dem Wind nicht ausgesetzt sind, schüttelt man die Pflanzen öfter, sobald sie erblühen, um einen guten Fruchtansatz zu gewährleisten.

Auberginen sind sehr wärmebedürftig. Die Aussaat im Gewächshaus muss sich danach richten, wann die Pflanzen ins Freiland ausgepflanzt werden können.

Nach dem Erblühen braucht es je nach Sorte 60 bis 100 Tage, bis die Frucht zum Verzehr ausgereift ist. Aber dann sind die Samen der Aubergine noch nicht reif.

Die Samenträger der Aubergine werden von jenen Pflanzen ausgewählt, die gesund und kräftig sind und bei denen ein gutes Wachstum beobachtet wurde.

Die Pflanzen wählt man aus nach gleichmäßigem und kräftigem Wuchs, zahlreichen Blüten, reichem Fruchtbehang und Kältetoleranz; Unter den Früchten bevorzugt man jene mit sortentypischem Geschmack, sortentypischer Form, Größe, Farbe von Fruchtfleisch und -haut, ohne Bitterstoffe und mit zarter Fruchthaut.

Es reicht nicht aus, die Auberginen für die Vermehrung nur unter den geernteten Früchten auszusuchen, weil die Wuchseigenschaften der Sorte dabei nicht berücksichtigt werden können.

Von kranken Pflanzen werden keine Früchte für die Samenproduktion geerntet.

Wenn die Früchte vollständig ausgereift sind, werden sie weich und ändern ihre Farbe: Weiße Auberginen werden gelb, violette werden braun.

Wenn die Früchte auf der Pflanze nicht genügend gereift sind, kann man sie an einem warmen Ort in Kistchen nachreifen lassen.

▶ **Herauslösen, Sortieren, Aufbewahren der Aubergine**

Für die Samengewinnung wählt man gut ausgereifte Früchte, die noch nicht gären.

Für das Auslösen gibt es zwei Methoden:

Für eine kleine Ernte schneidet man die Aubergine mit dem Messer in Viertel und löst die Samen mit einem Messer heraus.

Für eine größere Ernte schält man die Auberginen, schneidet sie in Stücke und gibt sie in ein Gefäß mit Wasser.

Dann werden die Stücke mit einem Rührstab gemixt.

Die guten Samen setzen sich am Boden des Gefäßes ab.

Mit einem Sieb schöpft man die Schicht mit dem Fruchtfleisch, den Resten der Haut und den tauben Samen ab.

Die guten Samen im Sieb unter einem Wasserstrahl reinigen. Es ist sehr wichtig: dass die Samen innerhalb von höchstens zwei Tagen trocknen sind. Dafür werden sie an einem trockenen, warmen (23° et 30°), gut belüfteten Ort auf ein feinmaschiges Sieb oder einen flachen Teller gegeben.

Kleine Samenmengen können in Kaffeefiltern getrocknet werden. Diese nehmen rasch Feuchtigkeit auf, und die Samen kleben nicht fest.

Höchstens einen Kaffeelöffel Samen in einen Filter geben.

Dann hängt man die Säckchen an eine Wäscheleine an einem trockenen, luftigen Ort im Schatten.

Immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen mit dem Erntejahr in das Säckchen geben, weil sich die Schrift auf dem Säckchen manchmal verwischt.

Einige Tage in die Gefriertruhe und die Larven der Parasiten sind vernichtet.

Auberginensamen bleiben mindestens 3 bis 6 Jahre keimfähig. Durch Lagerung in der Gefriertruhe kann man diese Dauer verlängern.

La berenjena pertenece a la familia de las solanáceas y a la especie *Solanum melongena*.

Es una planta vivaz en los países tropicales pero anual en los países templados. Existe una gran diversidad de berenjenas: de tamaño, de forma y de colores diferentes.

Polinización

La flor de la berenjena es hermafrodita y se puede fecundar a sí misma, es decir, los órganos sexuales masculino y femenino están presentes en la misma flor y son compatibles entre sí. Se dice que es autógama.

Sin embargo, se pueden presentar algunas hibridaciones intervarietales. Su frecuencia varía en función del ambiente y de la cantidad de insectos polinizadores.

Para los cultivos protegidos del viento, las plantas se pueden sacudir regularmente durante el periodo de floración, para favorecer su fecundación.

Para evitar cruces indeseados, las variedades de berenjena se deben cultivar dejando una distancia de 100 metros entre ellas.

Esta distancia se puede reducir a 50 metros si existe una barrera natural, como un gran seto o una hilera de árboles.

En zonas tropicales, esta distancia deberá alcanzar hasta 1 kilómetro.

También, se pueden utilizar técnicas de aislamiento mecánico, colocando una malla mosquitera. Para conocer mejor esta técnica se puede consultar el capítulo de aislamiento mecánico en el «ABC de producción de semillas».

Ciclo de vida

Las plantas para la producción de semillas se cultivan de la misma manera que las berenjenas para el consumo.

Con el fin de garantizar una buena diversidad genética, se deberán cultivar entre 6 y 12 plantas por cada variedad.

La berenjena es una planta que necesita mucho calor para desarrollarse bien.

Por ello, la fecha de siembra en el vivero se debe adaptar a la fecha de trasplante a la tierra.

A partir de la apertura de la flor, se necesitarán entre 60 y 100 días, según las variedades, para obtener un fruto listo para el consumo. Pero cuidado, en este estado las semillas de berenjena aún no están maduras.

La selección de plantas para la producción de semillas se hará en plantas sanas, que se hayan observado durante todo su crecimiento, para asegurar que sus características correspondan a los criterios de selección buscados.

Para las plantas, se preferirá un crecimiento regular y vigoroso, con numerosas flores, una buena fructificación y una buena resistencia al frío.

Para los frutos, se escogerá el mejor sabor, la forma típica de la variedad, el tamaño, el color de la pulpa y de la piel, el amargor del fruto y el espesor de la piel.

Se evitará hacer una selección a partir de berenjenas ya cosechadas, ya que de ese modo no será posible conocer todas las características vinculadas al crecimiento de la planta.

Se evitará cosechar semillas de plantas enfermas.

Una vez maduros, los frutos se vuelven blandos y cambian de color: las berenjenas blancas se vuelven amarillas y las violetas se vuelven cafés o marrones.

Si los frutos no han tenido suficiente tiempo para madurar en las plantas, se pueden dejar en cajas, en un lugar templado, para que terminen de madurar.

Extracción, cribado y conservación

Para la extracción de las semillas se deben escoger frutos bien maduros, pero no fermentados.

Existen dos métodos de extracción.

Para una cosecha pequeña, las berenjenas se cortan en cuartos y se extraen las semillas con la ayuda de un cuchillo.

Para una cosecha más grande, las berenjenas se pelan, se cortan en pedazos y se meten en un recipiente lleno de agua. Se pasan por la licuadora durante unos segundos. Las semillas en buen estado se depositarán en el fondo del recipiente. A continuación, con un colador, se retira la capa que contiene la pulpa, los restos de piel y las semillas vacías.

Se toman las semillas en buen estado y se limpian en un colador, bajo un chorro de agua. Es importante secar de inmediato las semillas, en un plazo máximo de dos días. Para ello, se colocan en un tamiz con una malla fina o en un plato hondo, en un lugar seco, cálido, entre 23 y 30° Celsius, y aireado.

Las pequeñas cantidades de semillas se pueden secar en filtros de café, que absorben bien la humedad sin que las semillas se peguen al papel. Se pone como máximo una cucharadita de semillas por filtro. Luego los filtros se cuelgan en un tendedero de ropa, en un sitio seco, aireado y a la sombra.

La etiqueta con el nombre de la variedad, la especie y el año de cosecha se coloca siempre en el interior de la bolsita. Si se escribiera en el exterior, podría borrarse.

Las semillas se pueden dejar durante algunos días en el congelador para eliminar las larvas de parásitos.

La viabilidad de las semillas de berenjena es de 3 a 6 años. Para prolongarla, las semillas se pueden guardar en el congelador.

De aubergine of eierplant behoort tot de nachtschadefamilie of Solanaceae en tot de soort *Solanum melongena*. In tropische gebieden is het een vaste plant maar in gematigde klimaatzones is hij eenjarig. Aubergines vind je in een brede waaier van groottes, vormen en kleuren.

Bestuiving

Aubergines zijn zelfbestuivers met tweeslachtige bloemen. Dit betekent dat de bloemen zowel mannelijke als vrouwelijke voortplantingsorganen dragen en dat het stuifmeel van een bloem de stamper van dezelfde bloem ook kan bevruchten.

Toch kunnen twee rassen ook met elkaar kruisen. Afhankelijk van de omgeving en het aantal insecten komt dit vaak of minder vaak voor.

Als je planten op een windstille plek groeien, is het een goed idee ze tijdens de bloeiperiode regelmatig te schudden om zelfbestuiving te stimuleren.

Om kruisingen te vermijden, laten we tussen twee auberginerassen een afstand van 100m. Als er zich tussenbeide een haag of een andere natuurlijke barrière bevindt, volstaat 50m. In tropische streken is een grotere afstand noodzakelijk, tot 1 km.

Je kan de rassen ook afschermen met behulp van insectengaas. Raadpleeg hiervoor de module over isoleertechnieken in het ABC van de zaden teelt.

▶ Teeltcyclus

We telen aubergines voor zaad op dezelfde wijze als planten die voor consumptie bestemd zijn. Selecteer tussen 6 tot 12 planten om voldoende genetische diversiteit te garanderen.

Aubergineplanten hebben veel warmte nodig om zich optimaal te ontwikkelen. Hou daarom bij het plannen van de zaaiperiode het moment in gedachten waarop je de zaailingen buiten wil uitplanten.

Reken ? afhankelijk van het ras ? 60 tot 100 dagen vanaf het ontluiken van de bloemen tot de vruchten rijp zijn voor consumptie. Maar let op! Het zaad is op dat moment nog niet rijp.

Enkel gezonde planten waarvan je de hele levenscyclus volgt zijn geschikt voor zaadwinning. Kies bij voorkeur zaaddragers die beantwoorden aan de gewenste criteria: levenskrachtige planten met een regelmatige groei, veel bloemen, een goede vruchtzetting en een goede weerstand tegen koude.

Let bij de vruchten op hun smaak, een vorm die met het ras overeenstemt, hun grootte en de kleur van hun schil en vruchtvlees. Vermijd al te bittere aubergines en exemplaren met een dikke, harde schil.

Baseer je selectie niet enkel op de vruchten, maar hou ook rekening met de kwaliteit van de zaaddragers. Oogst nooit zaad van zieke planten.

Rijpe aubergines worden mals en veranderen van kleur. Witte rassen worden geel en paarse krijgen een kastanjebruine kleur. Vruchten die aan de plant niet volledig gerijpt zijn, kan je bij kamertemperatuur in kratjes laten narijpen.

▶ Zaden oogsten, schonen en bewaren

Kies voor de zaden oogst vruchten uit die helemaal rijp zijn maar nog niet beginnen te rotten.

Er bestaan twee methodes om het zaad uit de vruchten te halen. Kleine hoeveelheden aubergines kan je in stukken snijden en er met een mes de zaadjes uitpeuteren.

Grotere hoeveelheden kan je het best eerst schillen en in stukken snijden om ze daarna in een pot met water te doen. Ga er nu enkele seconden met de staafmixer door. Vruchtbaar zaad zal naar de bodem zinken. De drijvende laag van vruchtvlees, stukjes schil en lege zaden kan je opvangen in een zeef.

Spoel het overblijvende zaad in een zeef onder stromend water. Het moet binnen de 2 dagen droog zijn, anders kan het gaan kiemen of schimmelen. Spreid de zaadjes uit op een fijnmazige zeef of een plat bord en zet ze op een warme, droge en goed verluchte plek. Zorg voor een temperatuur tussen de 23 en 30 graden en een ventilator indien nodig.

Kleine hoeveelheden zaad kan je drogen in koffiefilters. Die zijn sterk absorberend en de droge zaadjes blijven er niet aan vastkleven. Doe maximaal één koffielepel zaad in elke filter. Hang de zakjes daarna te drogen aan een wasrek op een droge en goed verluchte plek in de schaduw.

Schrijf het productiejaar en de namen van soort en ras op een etiket en steek dit bij het zaad in het zakje, want opschriften óp het zakje worden soms weggewist. Leg het zaad enkele dagen in de diepvriezer om af te rekenen met larven van eventuele parasieten.

Auberginezaad blijft minimaal 3 tot 6 jaar kiemkrachtig. In de diepvriezer kan je het nog langer bewaren.

Longo mai

civique
forum.org