

# ¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



## ABC EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA CON AGUA, SECADO Y CRIBADO DE LAS SEMILLAS

### ▶ Método de limpieza con agua y proceso de fermentación

El proceso de limpieza con agua y con proceso de fermentación se utiliza para los tomates y los pepinos. El proceso de fermentación permite quitar la sustancia gelatinosa que envuelve cada semilla y que la mantiene en estado de dormancia.

Se cortan los tomates y los pepinos en dos, luego con una cuchara, se extraen las semillas, con su jugo. Se ponen en un frasco de vidrio con un poco de agua en caso de que sea necesario. No hay que extraer las semillas de frutos que estén dañados o fermentados. Cada frasco debe etiquetarse con el nombre de la especie y su variedad. El frasco de vidrio permite observar el proceso de fermentación.

No hay que cerrar el frasco de manera hermética. Basta con cubrirlo con una malla mosquitera, para protegerlo de las moscas y dejarlo en un lugar cálido, protegido del sol, con una temperatura entre 23 y 30° Celsius. El tiempo de fermentación varía según la temperatura ambiente y el nivel de azúcar contenido en el jugo de la fermentación.

Poco a poco, en la superficie, se irá formando una capa blanca de hongos, que se debe mezclar varias veces con el resto, para asegurar una fermentación más homogénea, evitando que se forme una capa demasiado espesa en la superficie. Para activar este proceso cuando no hay demasiada pulpa, se puede agregar una pizca de azúcar que evitará que se produzcan hongos indeseados.

Es importante observar bien este proceso de fermentación, que puede demorar menos de 48 horas en zonas muy calurosas. Si se espera demasiado, las semillas, al estar libres de su capa gelatinosa protectora, comenzarán a germinar, quedando inutilizables.

Una vez que las semillas se liberan de la capa gelatinosa que las protege, caerán al fondo del frasco de vidrio y la pulpa quedará flotando encima, finalizando así el proceso. Luego se puede continuar con la limpieza de las semillas. Se recuperan las semillas con un colador y se lavan bajo un chorro de agua.

## ▶ **Método de extracción y limpieza con agua, sin proceso de fermentación**

La limpieza con agua sin fermentación se utiliza principalmente para las verduras de fruto como las berenjenas, calabazas o zapallos, calabacines o zapallitos, melones y sandías.

Se extraen las semillas del fruto y se limpian con agua corriente en un colador. Si las semillas no se despegan fácilmente de la pulpa, pueden dejarse en remojo de 12 a 24 horas, para que la pulpa se desintegre y las semillas se despeguen con mayor facilidad. Se dejan en un lugar fresco, para evitar su fermentación. Luego se deben secar inmediatamente.

## ▶ **Secado**

Después de la limpieza con agua, es importante secar rápidamente las semillas. El secado no debe tardar más de dos días. Para ello, se ponen sobre un tamiz con malla fina o sobre un plato en un lugar seco, cálido y aireado, entre 23 y 30° Celsius.

Para pequeñas cantidades también es posible secar las semillas en filtros de café, que son muy absorbentes y a los que las semillas no se pegan. Como máximo, se pone una cucharadita de café con semillas por filtro. En cada filtro se escribe con un lápiz de tinta indeleble el nombre de la variedad y la especie. Luego los filtros se cuelgan en una cuerda para secar la ropa. El lugar debe ser seco, aireado y cálido.

No hay que exponer las semillas al sol ni hacerlas secar sobre un papel, ya que se pueden pegar y luego es muy difícil despegarlas.

Una vez secas las semillas, se sacan del filtro y se frotran entre las manos para separarlas.

## ▶ **Cribado y conservación**

Existen varias maneras de cribar las semillas después de haberlas extraído. Se puede hacer con agua o en seco.

El método de cribado con agua puede utilizarse con aquellas semillas que no están envueltas por pulpa, como los puerros o las cebollas.

Las semillas se ponen en un recipiente transparente, con agua. Luego se remueve varias veces de manera que las semillas más pesadas y llenas caigan al fondo del recipiente. Las más livianas, vacías, y los desechos, flotan en la superficie. Entonces, se pueden sacar con un colador.

Las especies que tienen semillas muy livianas no pueden ser cribadas de esta manera.

Las semillas que caen al fondo se recuperan y se ponen a secar de inmediato.

El cribado en seco es el método más utilizado.

Para las semillas más grandes, que han sido desgranadas a mano, como por ejemplo los frijoles o judías, lo único que hay que hacer es eliminar aquellas semillas deformes o dañadas.

En el caso de las plantas que se deben golpear o aplastar para extraer sus semillas, se producirán desechos que se deben eliminar. Para ello, las semillas se pasan primero por un tamiz grueso, que retiene los desechos más grandes, que luego se eliminan; dejando pasar las semillas y restos más pequeños.

A continuación se repite el proceso con un tamiz más fino, que retendrá las semillas, pero no los desechos más pequeños.

La clave está en el grosor del tamiz, que debe tener el tamaño justo de las semillas, para poder retenerlas y dejar pasar todos los desechos que sea posible.

Para terminar la limpieza, las semillas se pueden soplar, vertiéndolas en otro recipiente, eliminando así los restos más livianos.

También es posible utilizar el viento. Se pone en el suelo una gran sábana, sobre la que se hace caer una lluvia de semillas. Mientras caen, el viento se hará cargo de llevarse los desechos. Hay que tener cuidado con las ventoleras fuertes, que podrían llevárselo todo.

Igualmente se puede utilizar un pequeño ventilador. Si se cuenta con un pequeño compresor, también es un método eficaz, sobre todo para las semillas más pesadas. Las otras corren el riesgo de volarse.

Independientemente del método que se elija, siempre hay una cantidad de semillas que se pierde. Lo importante es saber hasta qué punto se quiere seguir cribando. Por ejemplo, es posible eliminar todos los desechos, incluso las semillas más pequeñas, o únicamente los desechos más grandes, sin prestar atención a las semillas, lo que llevaría a guardar semillas que no es seguro que germinen.

Al comenzar a producir semillas nos daremos cuenta de que las plantas las producen en gran cantidad, muchas más de las que necesitamos para nuestro propio huerto. La naturaleza es tan generosa que no es necesario ser mezquino en la selección, pues siempre tendremos suficientes.

## Método de limpieza con agua y proceso de fermentación

El proceso de limpieza con agua y con proceso de fermentación se utiliza para los tomates y los pepinos. El proceso de fermentación permite quitar la sustancia gelatinosa que envuelve cada semilla y que la mantiene en estado de dormancia.

Se cortan los tomates y los pepinos en dos, luego con una cuchara, se extraen las semillas, con su jugo. Se ponen en un frasco de vidrio con un poco de agua en caso de que sea necesario. No hay que extraer las semillas de frutos que estén dañados o fermentados. Cada frasco debe etiquetarse con el nombre de la especie y su variedad. El frasco de vidrio permite observar el proceso de fermentación.

No hay que cerrar el frasco de manera hermética. Basta con cubrirlo con una malla mosquitera, para protegerlo de las moscas y dejarlo en un lugar cálido, protegido del sol, con una temperatura entre 23 y 30° Celsius. El tiempo de fermentación varía según la temperatura ambiente y el nivel de azúcar contenido en el jugo de la fermentación.

Poco a poco, en la superficie, se irá formando una capa blanca de hongos, que se debe mezclar varias veces con el resto, para asegurar una fermentación más homogénea, evitando que se forme una capa demasiado espesa en la superficie. Para activar este proceso cuando no hay demasiada pulpa, se puede agregar una pizca de azúcar que evitará que se produzcan hongos indeseados.

Es importante observar bien este proceso de fermentación, que puede demorar menos de 48 horas en zonas muy calurosas. Si se espera demasiado, las semillas, al estar libres de su capa gelatinosa protectora, comenzarán a germinar, quedando inutilizables.

Una vez que las semillas se liberan de la capa gelatinosa que las protege, caerán al fondo del frasco de vidrio y la pulpa quedará flotando encima, finalizando así el proceso. Luego se puede continuar con la limpieza de las semillas. Se recuperan las semillas con un colador y se lavan bajo un chorro de agua.

## ▶ **Método de extracción y limpieza con agua, sin proceso de fermentación**

La limpieza con agua sin fermentación se utiliza principalmente para las verduras de fruto como las berenjenas, calabazas o zapallos, calabacines o zapallitos, melones y sandías.

Se extraen las semillas del fruto y se limpian con agua corriente en un colador. Si las semillas no se despegan fácilmente de la pulpa, pueden dejarse en remojo de 12 a 24 horas, para que la pulpa se desintegre y las semillas se despeguen con mayor facilidad. Se dejan en un lugar fresco, para evitar su fermentación. Luego se deben secar inmediatamente.

## ▶ **Secado**

Después de la limpieza con agua, es importante secar rápidamente las semillas. El secado no debe tardar más de dos días. Para ello, se ponen sobre un tamiz con malla fina o sobre un plato en un lugar seco, cálido y aireado, entre 23 y 30° Celsius.

Para pequeñas cantidades también es posible secar las semillas en filtros de café, que son muy absorbentes y a los que las semillas no se pegan. Como máximo, se pone una cucharadita de café con semillas por filtro. En cada filtro se escribe con un lápiz de tinta indeleble el nombre de la variedad y la especie. Luego los filtros se cuelgan en una cuerda para secar la ropa. El lugar debe ser seco, aireado y cálido.

No hay que exponer las semillas al sol ni hacerlas secar sobre un papel, ya que se pueden pegar y luego es muy difícil despegarlas.

Una vez secas las semillas, se sacan del filtro y se frotran entre las manos para separarlas.

## Cribado y conservación

Existen varias maneras de cribar las semillas después de haberlas extraído. Se puede hacer con agua o en seco.

El método de cribado con agua puede utilizarse con aquellas semillas que no están envueltas por pulpa, como los puerros o las cebollas.

Las semillas se ponen en un recipiente transparente, con agua. Luego se remueve varias veces de manera que las semillas más pesadas y llenas caigan al fondo del recipiente. Las más livianas, vacías, y los desechos, flotan en la superficie. Entonces, se pueden sacar con un colador.

Las especies que tienen semillas muy livianas no pueden ser cribadas de esta manera.

Las semillas que caen al fondo se recuperan y se ponen a secar de inmediato.

El cribado en seco es el método más utilizado.

Para las semillas más grandes, que han sido desgranadas a mano, como por ejemplo los frijoles o judías, lo único que hay que hacer es eliminar aquellas semillas deformes o dañadas.

En el caso de las plantas que se deben golpear o aplastar para extraer sus semillas, se producirán desechos que se deben eliminar. Para ello, las semillas se pasan primero por un tamiz grueso, que retiene los desechos más grandes, que luego se eliminan; dejando pasar las semillas y restos más pequeños.

A continuación se repite el proceso con un tamiz más fino, que retendrá las semillas, pero no los desechos más pequeños.

La clave está en el grosor del tamiz, que debe tener el tamaño justo de las semillas, para poder retenerlas y dejar pasar todos los desechos que sea posible.

Para terminar la limpieza, las semillas se pueden soplar, vertiéndolas en otro recipiente, eliminando así los restos más livianos.

También es posible utilizar el viento. Se pone en el suelo una gran sábana, sobre la que se hace caer una lluvia de semillas. Mientras caen, el viento se hará cargo de llevarse los desechos. Hay que tener cuidado con las ventoleras fuertes, que podrían llevárselo todo. Igualmente se puede utilizar un pequeño ventilador. Si se cuenta con un pequeño compresor, también es un método eficaz, sobre todo para las semillas más pesadas. Las otras corren el riesgo de volarse.

Independientemente del método que se elija, siempre hay una cantidad de semillas que se pierde. Lo importante es saber hasta qué punto se quiere seguir cribando. Por ejemplo, es posible eliminar todos los desechos, incluso las semillas más pequeñas, o únicamente los desechos más grandes, sin prestar atención a las semillas, lo que llevaría a guardar semillas que no es seguro que germinen.

Al comenzar a producir semillas nos daremos cuenta de que las plantas las producen en gran cantidad, muchas más de las que necesitamos para nuestro propio huerto. La naturaleza es tan generosa que no es necesario ser mezquino en la selección, pues siempre tendremos suficientes.

*Longo mai*

**civique**  
**forum.org**