



Η συλλογή σπόρων είναι μια ευχάριστη και δημιουργική διαδικασία. Υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τρόποι για να το κάνεις αυτό. Παρακάτω θα βρείτε κάποιους από αυτούς καθώς και βασικές συμβουλές που θα σας βοηθήσουν στην προσπάθειά σας να διατηρήσετε τις αγαπημένες σας ποικιλίες!

ΠΩΣ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΔΙΚΟΥΣ ΜΑΣ ΣΠΟΡΟΥΣ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

Συλλέγουμε σπόρο από τα πιο αντιπροσωπευτικά φυτά της ποικιλίας, τα πιο καλάισθητα, υγιή και τα πιο παραγωγικά, τα οποία είναι καλό να τα σημαδεύουμε με μια κορδέλα ♦ Προσπαθούμε να συλλέγουμε σπόρο από όσο το δυνατόν μεγαλύτερο αριθμό φυτών μιας ποικιλίας (τουλάχιστον 6-12) και περισσότερα στάδια παραγωγής (αρχή, μέση, τέλος καρποφορίας). Έτσι έχουμε μεγαλύτερες πιθανότητες να διατηρήσουμε όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας! ♦ Βασικό είναι όταν σπέρνουμε μια ποικιλία να κρατάμε στην άκρη μια μικρή ποσότητα από το σπόρο για την περίπτωση που η καλλιέργεια μας καταστραφεί για οποιονδήποτε λόγο.

Ντομάτα

Συλλέγουμε τις ντομάτες όταν είναι πολύ ώριμες • Κατόπιν, τις κόβουμε οριζόντια και τις στύβουμε πάνω από ένα σουρωτήρι, για να πέσουν μόνο οι σπόροι • Πλένουμε με άφθονο νερό τους σπόρους μέσα στο σουρωτήρι, ανακατεύοντας με το χέρι μας • Κατόπιν βάζουμε τους σπόρους σε ένα δοχείο με νερό και απομακρύνουμε ότι επιπλέει (ακατάλληλοι σπόροι, υπολείμματα σάρκας, φλούδας, κλπ.) • Στραγγίζουμε τους σπόρους και τους απλώνουμε σε λαδόκολλα για να ξεραθούν.

Καρπούζι, πεπόνι

Διαλέγουμε τους πιο ωραίους και μεγάλους καρπούς από υγιή φυτά και τους σημαδεύουμε χαράζοντας επιφανειακά ένα X • Συλλέγουμε τους καρπούς όταν έχουν ωριμάσουν πολύ καλά. Τα πεπόνια είναι ώριμα όταν αποκολλώνται εύκολα από το φυτό. Τα καρπούζια είναι ώριμα όταν ξεραθεί το φύλλο και ο έλικας που βρίσκονται στην άκρη του μίσχου τους • Αφαιρούμε τους σπόρους από τους καρπούς και τους πλένουμε καλά για να απομακρύνουμε τυχόν υπολείμματα και άδειους σπόρους • Στραγγίζουμε τους σπόρους και τους απλώνουμε σε λαδόκολλα για να ξεραθούν.

Κολοκυθάκι, αγγούρι

Διαλέγουμε υγιή φυτά και σημαδεύουμε χαράζοντας ελαφρά ένα X με μαχαίρι τον 2° ή 3° καρπό • Φροντίζουμε να κόβουμε τους επόμενους καρπούς όταν είναι πολύ μικροί • Όταν ο καρπός γίνει κίτρινος και σκληρός και σταματήσει να μεγαλώνει, τον αφήνουμε άλλες δέκα μέρες πάνω στο φυτό και μετά τον κόβουμε • Κόβουμε κατά μήκος προσεκτικά, να μην τραυματίσουμε τους σπόρους • Κάτω από μια βρύση, πιέζουμε τους σπόρους με τα δάχτυλά μας και με τη βοήθεια του νερού, προκειμένου να ξεκολλήσουν από τη σάρκα και να πέσουν σε ένα σουρωτήρι • Πλένουμε καλά τους σπόρους και απομακρύνουμε τυχόν υπολείμματα • Στραγγίζουμε τους σπόρους και τους απλώνουμε σε λαδόκολλα για να ξεραθούν **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για τις μεγάλες κολοκύθες δεν ισχύουν τα παραπάνω. Τις αφήνουμε να ωριμάσουν όλες πάνω στο φυτό και όταν τις κόψουμε για φαγητό, μπορούμε να κρατήσουμε το σπόρο τους.

Πιπεριά

Διαλέγουμε υγιή φυτά και σημαδεύουμε με κορδέλα τον 2ο ή 3ο καρπό (ένα καρπό σε κάθε φυτό) • Αφήνουμε να ωριμάσουν πολύ, έως ότου κοκκινίσουν και ζαρώσουν • Παράλληλα φροντίζουμε να κόβουμε όλους τους υπόλοιπους καρπούς που παράγει το φυτό, πριν ωριμάσουν εντελώς • Στη συνέχεια ανοίγουμε τους καρπούς και ξεχωρίζουμε τους σπόρους με τα δάχτυλα • Τέλος τους απλώνουμε σε λαδόκολλα για να στεγνώσουν **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Φοράμε πάντα γάντια όταν παίρνουμε τους σπόρους από καυτερή πιπεριά!

Μελιτζάνα

Διαλέγουμε υγιή φυτά και σημαδεύουμε με κορδέλα τον 2^ο ή 3^ο καρπό (ένα καρπό σε κάθε φυτό) • Αφήνουμε τον καρπό αυτόν να ωριμάσει τελείως, ώσπου να γίνει κίτρινος και σκληρός • Παράλληλα φροντίζουμε να κόβουμε όλους τους υπόλοιπους καρπούς που παράγει το φυτό, πριν ωριμάσουν εντελώς • Συλλέγουμε τους καρπούς που σημαδέψαμε και τους χαράζουμε ελαφρά με το μαχαίρι σε τρεις μεριές • Βουτάμε για λίγα δευτερόλεπτα στο νερό τον χαραγμένο καρπό και αμέσως μετά τον αφήνουμε στον ήλιο • Επαναλαμβάνουμε αυτήν τη διαδικασία για τρεις μέρες • Αφήνουμε τις μελιτζάνες στον ήλιο για μερικές μέρες ακόμη μέχρι να μαλακώσουν • Κόβουμε τους καρπούς κατά μήκος στη μέση πάνω από ένα σουρωτήρι • Με τη βοήθεια του νερού, κάτω από μια βρύση πιέζουμε με τα δάχτυλα για να βγουν οι σπόροι από τη σάρκα • Ξεβγάζουμε τους σπόρους και απομακρύνουμε τυχόν υπολείμματα • Κατόπιν βάζουμε τους σπόρους σε ένα δοχείο με νερό και απομακρύνουμε ότι επιπλέει (ακατάλληλοι σπόροι, υπολείμματα σάρκας, φλούδας, κλπ.) • Στραγγίζουμε τους σπόρους και τους απλώνουμε σε λαδόκολλα για να ξεραθούν • **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Σε περίπτωση πολλής υγρασίας και ζέστης, οι σπόροι κινδυνεύουν να φυτρώσουν και χρειάζεται να υποβοηθήσουμε και να επισπεύσουμε την διαδικασία ξήρανσης (π.χ. με έναν ανεμιστήρα).

Φασόλι, αρακάς, κουκί

Διαλέγουμε τα πιο εύρωστα φυτά και αφήνουμε τον 2^ο ή 3^ο καρπό αμάζευτο σε κάθε φυτό • Συλλέγουμε τους υπόλοιπους καρπούς αν θέλουμε • Αφήνουμε το φυτό να ξεραθεί εντελώς • Παίρνουμε τους ξηρούς καρπούς και αφαιρούμε το σπόρο.

Μαρούλι, ραδίκι, αντίδι, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, ρόκα, λάχανο, μπρόκολο, κουνουπίδι, ρεπάνι

Αφήνουμε τα φυτά που επιλέξαμε για σπόρο, να ανθίσουν και να σποριάσουν • Σε περιοχές με βαρύ χειμώνα, όταν πρόκειται για λαχανικά που δίνουν σπόρο τον δεύτερο χρόνο, μπορούμε να μεταφυτεύσουμε τα φυτά και να τα αποθηκεύσουμε για να «ξεχειμωνιάσουν». Αφού τα βάλουμε σε ένα τελάρο και τα καλύψουμε με άμμο, τα τοποθετούμε σε μέρος ασφαλές από τον παγετό και νωρίς την άνοιξη τα φυτεύουμε στις νέες τους θέσεις για να ολοκληρώσουν τον κύκλο τους • Όταν οι περισσότεροι σπόροι είναι ώριμοι, κόβουμε τις κορυφές των φυτών και τις κρεμάμε ανάποδα σε ξηρό μέρος με ένα ταψί από κάτω, για να πέφτουν οι σπόροι • Αργότερα τινάζουμε και τους υπόλοιπους σπόρους που δεν έχουν πέσει μόνοι τους και κοσκινίζουμε για να μείνει ο σπόρος καθαρός.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΟΛΟΙ ΟΙ ΣΠΟΡΟΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΑΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΣΚΙΕΡΟ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΜΕΡΟΣ! Τους μεγάλους σπόρους, καλό θα ήταν να τους ανακατεύουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα για καλύτερο αερισμό ♦ Οι σπόροι μπορούν να αποθηκευτούν με ασφάλεια ΜΟΝΟ όταν είναι εντελώς ξεροί (πρακτικά, αυτό σημαίνει για τους μικρούς, μακρόστενους σπόρους να σπάνε όταν τους λυγίζουμε και για τους μεγάλους σπόρους να θρυμματίζονται όταν τους χτυπάμε με ένα σφυρί και όχι να λιώνουν) ♦ Μπορούμε να τους συσκευάσουμε σε χάρτινα ή υφασμάτινα σακουλάκια, είτε σε γυάλινα βαζάκια. Σε κάθε περίπτωση τους προφυλάσσουμε από προσβολές τρωκτικών και εντόμων ♦ Βάζουμε ετικέτα με πληροφορίες για το είδος και το σπόρο, σε κάθε συσκευασία (όνομα ποικιλίας, ημερομηνία συγκομιδής, χαρακτηριστικά του φυτού, προέλευση του σπόρου κλπ.) ♦ Οι σπόροι διατηρούνται σε καθαρό, σκιερό, δροσερό και ξηρό μέρος για 3-5 χρόνια κατά μέσο όρο. Προσοχή θέλει σε ορισμένα είδη που έχουν διάρκεια ζωής πολύ μικρότερη (πχ μαϊντανός: 1 χρόνο!).

Εναλλακτική Κοινότητα Π Ε Λ Ι Τ Ι

Ταχ. Παρανεστίου, Τ.Κ. 66035 Παρανέστι
2524022059 / peliti@peliti.gr / www.peliti.gr

Αρ. λογαριασμού: Αγροτική Τράπεζα IBAN:GR21 0430 2120 0019 8040 0303 349