

Δ. Τέταρτο μέρος Αφιέρωμα στη ντομάτα

Δ.1. Καταγωγή και εξάπλωση της ντομάτας

Ντομάτα ή τομάτα (*Lycopersicon esculentum*, οικογένεια : Solanaceae), λυκοπερικόν το εδώδιμον. Φυτό που μας ήρθε από τη Λατινική Αμερική άγριο το βρίσκουμε στο Περού, τον Ισημερινό και τη Χιλή. Οι καρποί της στην αρχική τους μορφή ήσαν τριχωτοί. Η βελτίωση του είδους της ξεκίνησε στο Μεξικό. Το όνομα "τομάτα" προέρχεται από τους Ατζέκους και τα είδη που καλλιεργούσαν ήταν διαφόρων χρωμάτων. Η διαφορά τους με τις σημερινές ντομάτες είναι ότι εκείνες δεν ήταν αυτογονιμοποιούμενες. Η σημερινή ντομάτα είναι προσαρμοσμένη στην ευρωπαϊκή ήπειρο που ήταν φτωχή σε έντομα.



Στην Ευρώπη την έφεραν δύο Ιησουίτες καλόγεροι το 1540 και πρώτη η Ιταλία ήταν η χώρα που την εκτίμησε και την εξέλιξε. Οι Ιταλοί δεν δέχονται ότι πήραν την ντομάτα από τους Ισπανούς, αλλά την εισήγαγαν από το Μαρό-

κο γι' αυτό την αποκαλούν *Pomo de Mori*, δηλαδή τα μήλα των Μαυριτανών. Στη Γαλλία θα μεταφραστεί ως τα μήλα του έρωτα *Pommes d' amour*. Οι Αζτέκοι την αποκαλούν *Tomatl*, στη Μαγιόρκα *Tomfiga*, στη Μάλτα *Tadom*, στην Πορτογαλία *Tomatada*.

Οι Ευρωπαίοι έβλεπαν την ντομάτα με καχυποψία, δηλητήριο, αφροδισιακό, και για πολύ καιρό χρησιμοποιούσαν τον καρπό της ντομάτας σαν στολίδι στο φαγητό, τρώγεται σ' όλο τον κόσμο, εκτός από την Ιαπωνία και την Κίνα.

Σήμερα υπάρχουν 12.000 ποικιλίες ντομάτας σε όλο τον κόσμο και είναι το λαχανικό που ζητιέται σε όλη τη διάρκεια του χρόνου. Εκτός από τις κόκκινες ντομάτες υπάρχουν, κίτρινες, ροζ, μαύρες κ. α. και εκτός από τις μεγαλόκαρπες ντομάτες υπάρχουν οι μικρόκαρπες στρογγυλές, ή αχλαδοσχιμές, κ. α.

Δ.2. Χιώτικα Ντοματάκια: περισσότερα από ..δύο δύο!

Κείμενο: Γιάννης Κωσταρής και Κώστας Ιωάννου
Φωτογραφίες: Άρης Παύλος

Στο δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα οι Έλληνες ναυτικοί έφεραν στη χώρα μας τους πρώτους σπόρους από μια διαφορετική ντομάτα. Αυτή η ντοματιά άντεχε σε συνθήκες απόλυτης σχεδόν, ξηρασίας και έδινε πολύ μικρότερο καρπό αλλά εξαιρετικής γεύσης. Όπως ήταν φυσικό διαδόθηκε γρήγορα ιδιαίτερα στα νησιά και στις περιοχές της χώρας που οι βροχοπτώσεις ήταν – και είναι – ελάχιστες ενώ έγινε γνωστό με την γενική ονομασία «ντοματάκι». Ευδοκίμησε ιδιαίτερα στην Σαντορίνη με την οποία συνδέσε και το όνομα του και έγινε διάσημο σαν «ντοματάκι Σαντορίνης». Ιδιαίτερη αξία όμως απέκτησε και στη Χίο που αποτέλεσε (και αποτελεί μέχρι σήμερα για ορισμένους) σημαντική πηγή τροφής. Είναι γνωστό πόσο επιτακτική ήταν η ανάγκη των ανθρώπων, πριν την βιομηχανοποίηση της παραγωγής τροφής και την εξάπλωση των ψυγείων, να επεξεργάζονται την παραγωγή τους ώστε να μπορούν να την καταναλώνουν κατά την διάρκεια ενός ολόκληρου έτους. Έτσι, ενώ οι Σαντορινιοί αποξήρηναν το ντοματάκι στον ήλιο κάνοντας το «κλιαστό», οι Χιώτες ακολουθούσαν αρκετά διαφορετική επεξεργασία.



Καταρχήν το ντοματάκι το έσπερναν από τα μέσα του Φλεβάρη και μέχρι το μέσα του Μάρτη. Ο σπόρος χρειαζόταν όπως όλες οι ντομάτες καλά προετοιμασμένο χώμα ανακατεμένο με κοπριά και «αφράτο». Η σπορά γινόταν σε φυτώριο και όταν τα φυτά έφταναν τα 10-15 εκατοστά ύψος τα χωρίζανε και τα μεταφύτευαν σε επίσης καλά προετοιμασμένο χωράφι και με το κάθε φυτό να απέχει 30-40 εκατοστά το ένα από άλλο. Τα νεαρά φυτά φυτεύονταν αρκετά βαθιά ώστε να εκμεταλλεύονται στην υγρασία τους εδάφους μια και δεν επρόκειτο να ποτιστούν παραπάνω από δύο, τρεις το πολύ, φορές. Μια έκταση 50

τ.μ ήταν αρκετή για να δώσει τόση παραγωγή ώστε να μην λείπει η ντομάτα από

μια τετραμελή οικογένεια, για έναν ολόκληρο χρόνο, Σε αυτή τη θέση παραμένει η ντοματιά, ανθίζει, «δένει και ωριμάζει τον καρπό της, ο οποίος τελικά συλλέγεται από τα μέσα Ιουλίου μέχρι τα τέλη Αυγούστου. Κατά την διάρκεια της συγκομιδής το σημαντικό ήταν να παραμείνει ένα μέρος από το κοτσάνι επάνω στον καρπό. Συνήθως φρόντιζαν να κόβουν το κοτσάνι στον τελευταίο του

«κόμπο» πριν το ντοματάκι, μειώνοντας έτσι την πιθανότητα να μείνει χωρίς καθόλου κοτσάνι το ντοματάκι. Αυτό ήταν ένα σημαντικό σημείο για να δημιουργηθούν αργότερα οι «ρέστες» ή «μάτσες» ή «τσαμπιά» ή «κρεμάστρες».

Η συγκομιδή που γινόταν νωρίς το πρωί συνήθως ή αργά το απόγευμα (για να αποφεύγεται ο δυνατός ήλιος) μεταφερόταν στα σπίτια μέσα στα κοφίνια και



άρχιζε την ίδια μέρα το πλέξιμο. Σε περίπτωση που δεν ήταν εφικτό να πλεχτούν όλα τα ντοματάκια σε «ρέστες» την ίδια μέρα η συγκομιδή καλυπτόταν με βρεγμένα πανιά ώστε να μένουν τα κοτσάνια φρέσκα – προϋπόθεση απαραίτητη για την

επιτυχία του πλεξίματος.

Χρησιμοποιώντας χοντρές βελόνες και πολύχρωμες χοντρές κλωστές τρυπούσαν τα κοτσάνια, περνούσαν τις κλωστές και φτιαχγόταν οι «ρέστες», που συχνά έφταναν το ένα μέτρο. Ένα ή περισσότερα καδρόνια γεμάτα με καρφιά που απείχαν μεταξύ τους 5-10 πόντους και κρέμονταν από το ταβάνι φιλοξενούσαν τις «ρέστες». Ο χώρος που κρέμονταν για αποξήρανση έπρεπε να είναι δροσερός ευάερος αλλά όχι ευήλιος. Συνήθως ήταν κάποιο δωμάτιο ή υπόγειο του σπιτιού εκτός από τις περιοχές όπως το Πυργί. Οι τόσο στενοί δρόμοι που δε επιτρέπουν στον ήλιο να περάσει έδιναν την ευκαιρία στους κατοίκους να στολίσουν την περιοχή τους με τις κόκκινες «κρεμάστρες». Εκεί λοιπόν κρέμαγαν τις «ρέστες» κάτω από τα μπαλκόνια τους ή ακόμα και από σχοινιά ανάμεσα στα σπίτια τους μέχρι να αποξηραθούν και να είναι έτοιμα για κατανάλωση.

Η κατανάλωση τους γινόταν στην διάρκεια του χρόνου είτε αποξηραμένα όπως τα έπαιρναν από τις ρέστες είτε...φρέσκα σε σαλάτες και σάλτσες. Καθώς τα άνυδρα ντοματάκια περιέχουν λιγιστούς χυμούς όταν κάποιος ήθελε να τα χρησιμοποιήσουν σαν φρέσκα τα έβαζαν για λίγη ώρα στο νερό. Το λίγο νερό που απορροφούσαν ήταν αρκετό για να πάρουν την μορφή που είχαν όταν πρωτοκόβονταν.

Όλη αυτή η διαδικασία ήταν μια απλή αγροτική πρακτική η οποία δεν προκαλούσε ούτε την σύναξη που προκαλούσαν ο θέρος και ο τρύγος (αλλά και ο ...πόλεμος) ούτε γινόταν κάποια γιορτή

όπως στο χοιροσφαγιά. Μια συνηθισμένη δουλειά για να καλύπτεται η ανάγκη της εξασφάλισης της τροφής και διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Χίο. Ο κύριος Καλεώσης Δημήτρης στην κουβέντα μας για το Χιώτικο ντοματάκι, φροντίζει να καταρρίψει ένα δεδομένο που είχαμε: μας βεβαιώνει πως προς το τέλος της παραγωγής, πολλοί Χιώτες έπαιρναν ντοματάκια άγουρα ακόμα, τα περνούσαν από αλεύρι και τα τηγάνιζαν. Είναι σίγουρο πως ο κύριος Δημήτρης δεν έχει δει την ταινία «Πράσινες Τηγανιτές Ντομάτες» αλλά έχει φάει πράσινα τηγανιτά ντοματάκια....Χίου(και ορκίζεται πως είναι υπέροχος μεζές για ένα ποτήρι Χιώτικο ούζο).



Δ.3. Συλλογή και διατήρηση σπόρων ντομάτας

Κείμενο και φωτογραφίες του Νίκου Πεταλά¹

Επιλογή καρπών

Για κάθε ποικιλία, διαλέξτε ντομάτες από τα πιο υγιή φυτά. Βεβαιωθείτε ότι συλλέγετε ντομάτες από φυτά που έχουν φυτευτεί σε επαρκή απόσταση από άλλες ποικιλίες, ώστε να μην περιλάβετε κατά λάθος σπόρους μιας τυχαίας διασταύρωσης. Δυστυχώς, το ποια είναι η επαρκής απόσταση αποτελεί ακόμα θέμα συζήτησης και εξαρτάται από τα είδη των ποικιλιών και τη μορφή των ανθών τους, το βαθμό παρουσίας γονιμοποιών εντόμων κλπ. Γενικά και για καλή μας τύχη όμως, δεν είναι ιδιαίτερα μεγάλες για τη ντομάτα αφού είναι έντονα αυτογονιμοποιούμενο φυτό με ερμαφρόδιτα άνθη και υπάρχει περίπτωση να μην έχουμε ούτε μία διασταύρωση σε φυτά διαφορετικών ποικιλιών που είναι φυτεμένα δίπλα-δίπλα. Πάντως ο κανόνας είναι «όσο πιο μακριά τόσο πιο καλά». Προτιμήστε φυτά τα οποία έχουν φυτευτεί στις εσωτερικές σειρές καθώς οι τυχαίες διασταυρώσεις συνήθως γίνονται στα εξωτερικά φυτά.

Διαλέξτε ντομάτες από διάφορα φυτά, και συμπεριλάβετε δείγματα όλων των τύπων φυτών και καρπών της ποικιλίας. Δηλαδή, για παράδειγμα, μην μαζέψετε μόνο καρπό από τα ψηλά φυτά ή μην μαζέψετε σπόρους μόνο από τις μεγαλύτερες ντομάτες που βρήκατε. Με αυτό το τρόπο διατηρείτε το πλήρες γενετικό εύρος της ποικιλίας, πράγμα το οποίο είναι σημαντικό εκτός εάν εσκεμμένα θέλετε να δημιουργήσετε μία εξελιγμένη μορφή. Ακόμα και σε αυτή τη περίπτωση, καλό είναι να γνωρίζετε ότι η αρχική ποικιλία θα διασωθεί με κάποιο τρόπο (είτε από άλλους, είτε από δική σας πρόνοια να διασώσετε και δεύτερο δείγμα σπόρων όπου θα αντιπροσωπεύεται κατά το δυνατόν το πλήρες γενετικό εύρος).

Το να κρατήσετε σπόρους από όσους περισσότερους καρπούς και φυτά μπορείτε εξασφαλίζει ακόμα το πλεονέκτημα ότι, κι αν κάποιος σπόρος είναι προϊόν τυχαίας διασταύρωσης, θα εμφανισθεί τουλάχιστον κάποιος αριθμός φυτών της επιθυμητής καθαρής ποικιλίας.

¹ Ο Νίκος Πεταλάς είναι διατηρητής ποικιλιών ντομάτας και πιπεριάς.

Το ιδανικό για επαγγελματίες καλλιεργητές ή οργανισμούς διάσωσης θα ήταν να συλλέξουν καρπό από 20 τουλάχιστον διαφορετικά φυτά της ποικιλίας. Από την άλλη μεριά, ιδιώτες καλλιεργητές οι οποίοι δεν διαθέτουν τόσα φυτά, ας αρκεστούν στον κανόνα ότι απ' όσα περισσότερα φυτά μπορούν να συλλέξουν καρπό, τόσο το καλύτερο.

Δώστε βαρύνουσα σημασία στις παραπάνω οδηγίες εάν πρόκειται να προωθήσετε τους σπόρους σας σε άλλους καλλιεργητές (είτε εμπορικά είτε αφιλοκερδώς) και ανάλογα με τη σπανιότητα της ποικιλίας.

Καθαρισμός σπόρων

Ένας από τους καλύτερους τρόπους για να πάρετε τους σπόρους από τους καρπούς που επιλέξατε, είναι μέσω της φυσικής διαδικασίας της ζύμωσης, διαδικασία που χρησιμοποιούν και αρκετές εταιρίες σπόρων.

Μέσα στον καρπό, οι σπόροι της ντομάτας βρίσκονται περιτυλιγμένοι από ένα είδος ζελατίνης το οποίο δεν τους επιτρέπει να φυτρώσουν, παρά το ζεστό και υγρό περιβάλλον του καρπού. Στη φύση, για να πολλαπλασιαστεί μία ντοματιά θα έπρεπε ο καρπός να πέσει στο έδαφος και η ζύμωση που θα λάμβανε χώρα μέσα σε μερικές μέρες θα διέλυε τη ζελατίνη αυτή. Η ζύμωση, έχει επίσης το πλεονέκτημα ότι, εξουδετερώνει πολλούς παθογόνους παράγοντες της ντομάτας.

Για να προσομοιώσετε τη διαδικασία, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό δοχείο με μέγεθος ανάλογο της ποσότητας καρπών που έχετε συλλέξει και της ποσότητας σπόρων στην οποία αποσκοπείτε. Το καλύτερο υλικό είναι πλαστικό ή γυαλί. Το δοχείο συνεπώς μπορεί να είναι πλαστικό ή γυάλινο ποτηράκι, βαζάκι, κεσές από οικογενειακό γιαούρτι, μέχρι και κουβάς για μεγαλύτερες ποσότητες.



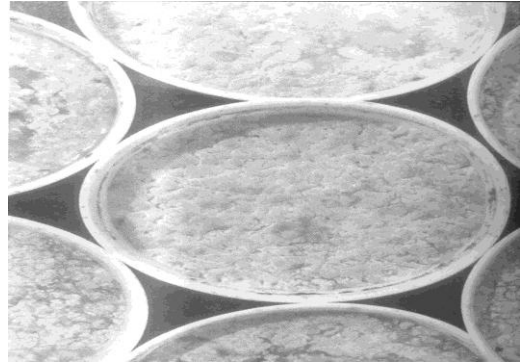
Κόψτε τους καρπούς οριζόντια στη μέση και πιέστε τους ώστε το εσωτερικό τους ζελατινώδες περιεχόμενο με τους σπόρους να πέσει στο δοχείο.

Όταν τελειώσετε, θα πρέπει το δοχείο να είναι γεμάτο κατά το ήμισυ ή το πολύ, κατά τα τρία τέταρτά του. Μην ανακατέψετε τον πολτό. Αν πρόκειται να προχωρήσετε σε άλλες ποικιλίες, γράψτε το όνομα της ποικιλίας στο δοχείο.

Καθαρίστε καλά τα χέρια σας πριν προχωρήσετε στην επόμενη ποικιλία ώστε να μην πέσει κατά λάθος κάποιος σπόρος που δεν προσέξατε στο επόμενο δοχείο.

Αφήστε το δοχείο σε ένα σκιερό και απόμακρο μέρος ώστε να μην ενοχληθεί κανείς από τη μυρωδιά και τυχόν μύγες. Φροντίστε να μην μπορούν να το φτάσουν ζώα.

Σε τρεις έως πέντε μέρες, ανάλογα με τη θερμοκρασία, θα έχει σχηματιστεί σε όλη την επιφάνεια ένα στρώμα από μύκητες (θα μοιάζει κάπως σαν υγροποιημένο γιαούρτι) και οι περισσότεροι σπόροι θα έχουν κατακάσει στον πάτο.



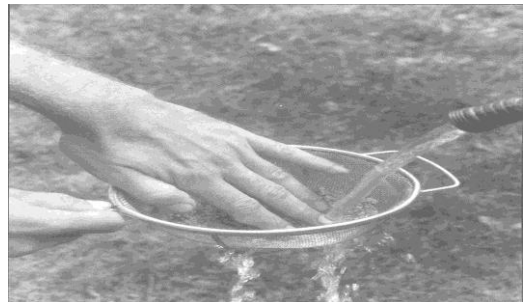
το μίγμα από υπολείμματα ντομάτας.

Αδειάστε το πάνω μέρος με τους μύκητες και μην ανησυχείτε για μερικούς σπόρους που θα χαθούν επειδή είχαν παραμείνει στην επιφάνεια.

Προσθέστε στο δοχείο νερό, ανακατέψτε και περιμένετε να κάτσουν ξανά οι σπόροι στον πάτο. Αδειάστε πάλι το πάνω μέρος του μίγματος και επαναλάβετε τη διαδικασία όσο χρειάζεται ώστε να καθαρίσετε αρκετά

Στο τέλος, αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου σε ένα κόσκινο με αρκετά μικρές τρύπες ώστε να συγκρατεί ακόμα και τους πιο μικρούς σπόρους. Βάλτε το κόσκινο κάτω από μία βρύση και αφήστε να τρέξει νερό μέχρι να μείνουν μόνο καθαροί σπόροι.

Μπορείτε να βοηθήσετε τη διαδικασία ανακατεύοντας προσεκτικά με το δάκτυλο.



Απλώστε τους σπόρους για να στεγνώσουν όσο πιο γρήγορα γίνεται σε σκιερό και αεριζόμενο μέρος, πάνω σε πλαστικά πιατάκια για πάρτι ή φίλτρα καφετιέρας, αλλά όχι σε εφημερίδες, χαρτοπετσέτες κλπ. γιατί οι σπόροι κολλάνε στο χαρτί και πολύ δύσκολα ξεκολλάνε χωρίς να υποστούν ζημιά. Φροντίστε, όσο το δυνατόν γίνεται, οι σπόροι να είναι σε ένα στρώμα και όχι ο ένας πάνω στον άλλον γιατί κολλάνε μεταξύ τους. Αφήστε τους για 7-10 μέρες να ξεραθούν καλά. Ειδικά τις πρώτες μέρες, ανακατεύετε τους όσο πιο συχνά μπορείτε για να τους εμποδίσετε να κολλήσουν.

Αναφέρω ξανά ότι, εάν δουλεύετε με πολλές ποικιλίες, θα πρέπει σε κάθε στάδιο της διαδικασίας να σημειώνετε άμεσα ποια είναι η κάθε ποικιλία και να είστε προσεκτικοί να μην αναμιζετε σπόρους, διαφορετικών ποικιλιών, μεταξύ τους.

Σημείωση του Πελίτι: αν ο παραπάνω τρόπος σας φαίνεται περίπλοκος, κόψτε τις ντομάτες και βγάλτε τους σπόρους μέσα σ' ένα στραγγιστήρι με πολύ μικρές τρύπες. Βάλτε το κάτω από τη βρύση και πιέστε απαλά τους σπόρους με τα δάχτυλα σας ώσπου να φύγει η ζελατίνη.

Αποθήκευση

Σε όλη τη διαδικασία καθαρισμού – ξήρανσης - αποθήκευσης να θυμάστε ότι οι εχθροί της ζωτικότητας των σπόρων σας είναι οι παράγοντες που υπό άλλες συνθήκες τους δίνουν ζωή, δηλαδή η υψηλή θερμοκρασία και η υψηλή υγρασία και ειδικά όταν αυτά τα δύο είναι σε συνδυασμό. Μεμονωμένα, η υγρασία αποτελεί μάλλον τον πιο επικίνδυνο εχθρό. Επικίνδυνη δεν είναι μόνο η υψηλή θερμοκρασία και η υψηλή υγρασία, αλλά και οι έντονες μεταβολές αυτών. Μην χρησιμοποιήσετε τον ήλιο σε κανένα στάδιο της διαδικασίας καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκληθούν μπορεί να είναι καταστροφικές. Να θυμάστε ότι οι σπόροι σας είναι ζωντανές οντότητες και να τους φερθείτε ως τέτοιες.

Η βραχυπρόθεσμη συντήρηση σπόρων ντομάτας δεν είναι ιδιαίτερα πολύπλοκη. Εάν λοιπόν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τους σπόρους σας την επόμενη χρονιά, μην ανησυχείτε ιδιαίτερα για το μέσο αποθήκευσης το οποίο μπορεί να είναι πλαστικά ή χάρτινα σακουλάκια και φακελάκια, γυάλινα βαζάκια, ξύλινα κουτάκια κ.ο.κ. Φροντίστε απλά να τοποθετήσετε τους συσκευασμένους σπόρους σε δροσερό και ξηρό μέρος. Προτιμήστε χαμηλά σημεία του δωματίου, παρά υψηλά, όπου η θερμοκρασία έχει μεγαλύτερη μεταβλητότητα.

Οι περισσότεροι όμως άνθρωποι που ασχολούνται με διάσωση ποικιλιών, ενδιαφέρονται για μεσοπρόθεσμη-μακροπρόθεσμη συντήρηση και εδώ τα πράγματα γίνονται πιο περίπλοκα.

Καταρχάς απαιτείται να εμποδίσουμε την απορρόφηση υγρασίας του περιβάλλοντος από τους σπόρους, οπότε χρειαζόμαστε αεροστεγείς συσκευασίες. Αυτό πιο εύκολα λέγεται παρά γίνεται, καθώς εννοούμε πραγματικά αεροστεγείς συσκευασίες. Συσκευασίες οι οποίες δεν θα αφήσουν υγρασία να περάσει ακόμα και μετά από την πάροδο αρκετών ετών.

Ακόμα και τράπεζες γενετικού υλικού πρέπει συχνά να δοκιμάσουν και να αξιολογήσουν οι ίδιες τις διάφορες συσκευασίες που διατίθενται, σχετικά με το κατά πόσο διατηρούν τις ιδιότητές τους στον χρόνο (αλλά και σε περαιτέρω ειδικές συνθήκες όπως π.χ. η βαθιά κατάψυξη).

Διάφορα είδη συσκευασίας που έχουν αναφερθεί από ιδιώτες να επιτελούν το έργο αυτό ικανοποιητικά είναι:

- Κουτάκια από φιλμ
- Τα γνωστά γυάλινα βάζα με το άσπρο λαστιχένιο δαχτυλίδι στο στόμιό τους και με το μεταλλικό μηχανισμό ασφάλισης του πώματος επί του βάζου.
- Ειδικές πατενταρισμένες πλαστικές κάψουλες διατήρησης σπόρων που παράγονται στην Αμερική σε διάφορα μεγέθη και διατίθενται από το Southern Exposure Seed Exchange (www.southernexposure.com). Προσωπικά παρήγγειλα πρόσφατα μία ποσότητα διακοσίων από τις πιο μικρές και έφτασαν με επιτυχία μέσω ταχυδρομείου σε 15 ημέρες και χωρίς υπερβολικό κόστος.
- Διάφορες συσκευές αεροστεγούς σακουλοποίησης. Εδώ υπάρχει ένα αρχικό κόστος για την αγορά της συσκευής. Υπάρχουν συσκευές για οικιακή χρήση (τρόφιμα) που χρησιμοποιούν νάιλον και οι οποίες δεν είναι ότι πιο σίγουρο, αλλά και πιο εξελιγμένες οι οποίες χρησιμοποιούν σακούλες με πολλαπλές στρώσεις πλαστικού, αλουμινίου και χαρτιού και οι οποίες είναι πολύ καλές.
- Αεροστεγή πλαστικά σκεύη τροφίμων που πωλούνται από εταιρείες Telemarketing και αλλού.

Φυλάξτε τους αεροστεγώς συσκευασμένους σπόρους με τον ίδιο τρόπο που αναφέρθηκε παραπάνω. Οι συσκευασίες μπορούν ακόμα να διατηρηθούν στο ψυγείο (όχι στην κατάψυξη) για ακόμα καλύτερα αποτελέσματα, αφού οι σπόροι θα βρίσκονται σε ελεγχόμενη και χαμηλή θερμοκρασία. Εάν αποθηκεύσετε τους

σπόρους στο ψυγείο, αφήστε τη συσκευασία να φτάσει πάλι τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν την ανοίξετε για να τους βγάλετε και να τους χρησιμοποιήσετε. Έτσι θα αποφύγετε τη συγκέντρωση υγρασίας στους σπόρους που θα προκαλούσε η διαφορά θερμοκρασίας τους με αυτή του περιβάλλοντος.

Ένα πιο περίπλοκο αλλά πολύ σημαντικό μέτρο για σωστή μακροχρόνια συντήρηση σπόρων -πέραν της αεροστεγούς συσκευασίας η οποία θα εγγυηθεί ότι οι σπόροι δεν θα απορροφήσουν επιπλέον υγρασία- είναι να φροντίσουμε οι ίδιοι -πριν από την αποθήκευσή τους- να έχουμε ρίξει την φυσική τους υγρασία σε πολύ χαμηλά επίπεδα.

Η διαδικασία της απλής ξήρανσης που προαναφέρθηκε και κατά την οποία αφήνουμε τους σπόρους σε ξηρό μέρος για ένα χρονικό διάστημα, δεν επαρκεί για να πέσει η υγρασία τους στα επιθυμητά για μακροχρόνια συντήρηση επίπεδα.



Για να πετύχουμε την περαιτέρω ξήρανση, απαιτείται να χρησιμοποιήσουμε ένα υλικό απορρόφησης υγρασίας. Το πιο συνηθισμένο είναι οι κρύσταλλοι σιλικόνης (silica gel). Αυτό είναι ένα υλικό το οποίο μοιάζει με πλαστικά σκάγια και συχνά το βρίσκουμε μέσα σε φακελάκια, σε συσκευασίες ηλεκτρικών συσκευών, παπουτσιών κλπ.

Υπάρχουν επίσης κρύσταλλοι σιλικόνης οι οποίοι έχουν υποστεί ειδική επεξεργασία ώστε να έχουν χρωματική ένδειξη υγρασίας.

Όταν είναι ξηροί και ενεργοί έχουν σκούρο μπλε χρώμα, το οποίο σιγά-σιγά μετατρέπεται σε ανοικτό ροζ καθώς απορροφούν υγρασία. Και οι δύο τύποι κρυστάλλων (απλοί και χρωματιστοί) διατίθενται σε διάφορες ποσότητες και σε αεροστεγείς συσκευασίες που ανοιγοκλείνουν, επίσης από το Southern Exposure Seed Exchange. Δεν είναι ιδιαίτερα ακριβοί.

Εναλλακτικά μπορεί πιθανά να χρησιμοποιηθεί ξηρή σκόνη γάλακτος αλλά η ικανότητά της σε απορρόφηση υγρασίας είναι 10 φορές μικρότερη σε σχέση με τη σιλικόνη και μακροχρόνια κοστίζει πιο ακριβά. (σημείωση του Πελίτι, ο ασβέστης σε μορφή πέτρας έχει την ιδιότητα να τραβάει την υγρασία, μπορούμε να τον βάλουμε

μέσα στις συσκευασίες των σπόρων που θέλουμε να διατηρήσουμε). Αυτό, γιατί ένα σημαντικό πλεονέκτημα των κρυστάλλων σιλικόνης είναι ότι μπορούν να χρησιμοποιηθούν επ' άπειρο καθώς μπορούμε να τους στεγνώσουμε ξανά βάζοντάς τους σε φούρνο μικροκυμάτων για λίγη ώρα, ή σε κανονικό φούρνο σε θερμοκρασία 90°-95° για περίπου 8 ώρες. Βγάζετε τους από το φούρνο με προσοχή και μην τους χρησιμοποιήσετε αμέσως γιατί θα ζεματάνε.

Έχοντας κρυστάλλους σιλικόνης, μπορούμε να ρίξουμε το επίπεδο υγρασίας των σπόρων μας σε πολύ χαμηλά επίπεδα πριν τους αποθηκεύσουμε. Αρκεί να κλείσουμε σε ένα αεροστεγές δοχείο μία ποσότητα κρυστάλλων σιλικόνης και μία ποσότητα σπόρων κλεισμένων σε χάρτινα φακελάκια ώστε να μην ακουμπάνε στη σιλικόνη. Οι κρύσταλλοι σιλικόνης που θα βάλουμε πρέπει να έχει ίδιο βάρος με αυτό των σπόρων και των χάρτινων φακέλων στους οποίους βρίσκονται.



Φωτ. Νίκος Πεταλάς

Μετά από μία περίπου εβδομάδα, το επίπεδο υγρασίας των σπόρων της ντομάτας θα έχει πέσει στο 4-8% το οποίο είναι πολύ καλό για μακροχρόνια συντήρηση σπόρων. Προσοχή όμως γιατί εάν το επίπεδο υγρασίας πέσει χαμηλότερα από 3%, οι σπόροι κινδυνεύουν να χάσουν μόνιμα την ικανότητα φυτρώσει.

Βγάλτε τους σπόρους από το δοχείο με τη σιλικόνη και αποθηκεύστε τους στην δική τους αεροστεγή συσκευασία μακροχρόνιας αποθήκευσης (εννοείται μία για κάθε ποικιλία), χωρίς σιλικόνη πλέον, και φροντίζοντας να μη μείνουν πολύ ώρα έξω και προλάβουν να απορροφήσουν ξανά υγρασία.

Ορισμένοι καλλιεργητές σπόρων, αφού κλείσουν κάθε ποικιλία αεροστεγώς στην κάψουλά της και σημειώσουν το όνομά της, βάζουν τις κάψουλες σε ένα μεγαλύτερο αεροστεγές βάζο ή κουτί (συνήθως με λίγη χρωματιστή σιλικόνη μέσα ως ένδειξη στεγανότητας), ως παραπάνω μέτρο προστασίας.

Η διαδικασία βαθιάς ξήρανσης που αναφέρθηκε, επιτρέπει επίσης την αποθήκευση των σπόρων στην κατάψυξη, πράγμα το οποίο αυξάνει δραματικά τους δυνατούς χρόνους αποθήκευσης και τη διατήρηση ζωτικότητας των αποθηκευμένων σπόρων. Προσοχή όμως: μην αποθηκεύσετε στην κατάψυξη

παρά μόνο σπόρους οι οποίοι έχουν ξηραθεί με αυτή τη διαδικασία σε επίπεδα υγρασίας 8% η χαμηλότερα. Διαφορετικά, η επιπρόσθετη υγρασία διαστέλλεται καθώς ο σπόρος παγώνει, και καταστρέφει τα κύτταρα του.

Εάν πρόκειται να καταψύξετε τους σπόρους σας, βεβαιωθείτε ότι οι συσκευασίες που χρησιμοποιείτε θα αντέξουν (στεγανά) τη χαμηλή θερμοκρασία. Ισχύει και εδώ ο φυσικός κανόνας που ίσχυε για το ψυγείο: πριν ανοίξετε τη συσκευασία για να πάρετε σπόρους, αφήστε τη να επανέλθει στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Οπουδήποτε κι αν έχετε αποθηκεύσει τους σπόρους σας, όταν κάποτε βγάλετε σπόρους για να τους φυτέψετε, καλό θα ήταν να τους αφήσετε προηγουμένως για λίγες ημέρες εκτεθειμένους στην φυσιολογική υγρασία του περιβάλλοντος ώστε να μην μουν απότομα από την πολύ ξηρή κατάσταση στην ακραία υγρασία του υποστρώματος που θα φυτευτούν.

Καλό θα ήταν επίσης στη μακροχρόνια αποθήκευση να έχετε κάνει από πριν έναν προγραμματισμό των αναγκών σας και να μοιράσετε σπόρους σε πολλές συσκευασίες. Έτσι, εάν μία χρονιά χρειάζεστε λίγους μόνο από τους σπόρους μίας ποικιλίας που διασώζετε, δεν θα χρειαστεί να «παρενοχλήσετε» αναγκαστικά και τους υπόλοιπους από την κατάσταση συντήρησης στην οποία βρίσκονται μόνο και μόνο επειδή βρίσκονται στην ίδια συσκευασία.

Ιδιώτες έχουν αναφέρει ότι σπόροι που αποθηκεύονται με αυτές τις διαδικασίες ξήρανσης σε καλές αεροστεγείς συσκευασίες, έχουν φυτευτεί μετά από 10, 15, ακόμα και πάνω από 20 χρόνια, με ικανοποιητικά έως πολύ ικανοποιητικά ποσοστά φυτρώσεις.

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον Νίκο Πεταλά στην ηλεκτρονική διεύθυνση: npetalas@in.gr και στο κινητό: 6974427506

Βιβλιογραφία και πηγές:

- **Seed to Seed** – Suzan Ashworth, εκδόσεις Chelsea Green
- **Breed your own vegetable varieties** – Carol Deppe, εκδόσεις Little Brown & Co.
- **100 Heirloom Tomatoes for the American Garden** – Carolyn Male, εκδόσεις Smith & Hawken
- **The Great Tomato Book** – Gary Ibsen, εκδόσεις Ten Speed Press



Φωτ: Νίκος Πεταλάς

Δ.4. συνταγές



Στη φωτογραφία αριστερά, ο Νίκος Πεταλάς μας δείχνει μια ντοματοσαλάτα από διάφορες παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας, και πιπεριάς διαφόρων μεγεθών, χρωμάτων και σχημάτων

Χωριάτικο ψωμί με ντομάτα και άσπρο τυρί.

Κατ' άτομο:

1 φέτα χωριάτικο ψωμί,

1 σκελίδα σκόρδο,

40 γρ. κατσικίσιο τυρί,

1 ντομάτα,

6 φύλλα βασιλικού,

1 κουταλιά του γλυκού κάππαρη,

Ελαιόλαδο και αλάτι με βότανα.

Ψιλοκόψτε το σκόρδο πάνω στο ψωμί. Κόψτε την ντομάτα σε μικρά κυβάκια και ρίξτε της μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο. Προσθέστε τον βασιλικό ψιλοκομμένο. Βάλτε το αλάτι με τα βότανα. Σκορπίστε πάνω στο ψωμί τα υλικά. Βάλτε το κατσικίσιο τυρί κομμένο σε φέτες. Τελειώστε ρίχνοντας την κάππαρη.

Ντοματίνια με γέμιση τυριού

Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμασίας: 30΄

Χρόνος ψησίματος: δε χρειάζονται ψήσιμο.

Υλικά:

20 ντοματίνια

5 κ.σ. τυρί φέτα τριμμένη

5 κ.σ. τυρί τύπου Φιλαδέλφεια

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.γ. πάπρικα γλυκιά αλάτι

και λίγα φυλλαράκια βασιλικού για το γαρνίρισμα.



Εκτέλεση

1. Κόβετε μία φέτα από το επάνω μέρος από τα ντοματίνια και αδειάζετε τα εσωτερικό τους. Πασπαλίζετε με λίγο αλάτι και τα γυρίζετε ανάποδα για να στραγγίσουν τα υγρά τους.
2. Ανακατεύετε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το βασιλικό και γεμίζεται τα ντοματίνια.
3. Γαρνίρετε με φυλλαράκια

βασιλικού και τα αφήνετε στο ψυγείο για μια τουλάχιστον ώρα πριν το σερβίρισμα.

Πηγή: «ελαιόλαδο» σελίδα 48.

Ντοματοκεφτέδες

Υλικά:

4 ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες.

1 πιπεριά ψιλοκομμένη

1 ματσάκι δυόσμο

2 κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα

1 μελιτζάνα ψιλοκομμένη

1 φλιτζάνι νερό

2 φλιτζάνια αλεύρι

Λάδι

Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Σε μια λεκάνη βάζω όλα τα υλικά και τα ανακατεύω πολύ καλά. Προσθέτω το αλεύρι και το νερό, και τα ανακατεύω πάλι καλά έτσι ώστε το αλεύρι να λιώσει και να πάει παντού. Σε ένα τηγάνι βάζω το λάδι να ζεσταθεί. Παίρνω μια μία κουταλιά από το μείγμα και την τηγανίζω καλά. Φροντίζω να πάρουν οι ντοματοκεφτέδες ένα ωραίο ξανθοκόκκινο χρώμα. Σερβίρονται ζεστοί.