

taller pràctic
OBTENCIÓ DE LLAVORS

Fes les teves llavors

a càrrec de Míriam Vizoso i Josep M.Pi

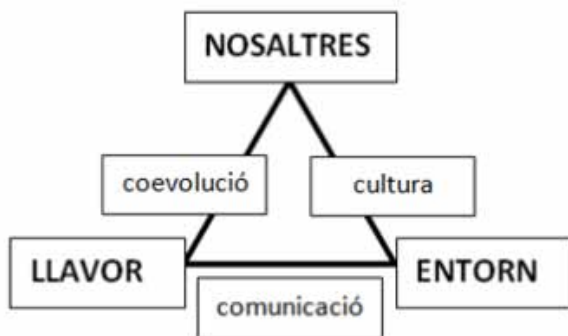


Per què cultivar les pròpies llavors

La cultura agrària és la base de les nostres festes, tradicions, gastronomia. Les llavors són un instrument de potenciació de la cultura local, en un procés de participació col·lectiu per a la seva recuperació i millora des de diferents àmbits (conreu, caracterització, cuina, degustació, ...).

De la mateixa manera que cada persona té pares, avis, besavis, rebesavis..., les llavors també tenen avantpassats que els han transmès la informació genètica des de les primeres seleccions en un procés de coevolució amb les persones.

Generació rere generació, la llavor es troba en permanent comunicació amb l'entorn, adaptant-se i donant resposta als canvis ambientals (sòl, clima, malalties...).



La selecció: observar, observar i observar

Per obtenir bones llavors el primer que cal és aguditzar el sentit de l'observació, acompanyant algunes plantes en el seu cicle vital complet, de llavor a llavor.

Des del planter, només guardarem les plantes més vigoroses, sanes i d'aspecte harmoniós i n'observarem la capacitat de conduir els fruits a la bona maduresa.

Per evitar creuaments no desitjats, és prudent mantenir una separació mínima de 50 m entre varietats de la mateixa espècie, principalment en pebrot i albergínia. És convenient guardar llavor de diversos fruits de diferents plantes (més diversitat).

Extracció de llavors en solanàcies

D'entre els fruits que millor recordin el tipus desitjat, escollirem els centrals, ni els primers ni els últims, i els deixarem madurar a la planta més temps que per al consum.

Pebrot i albergínia

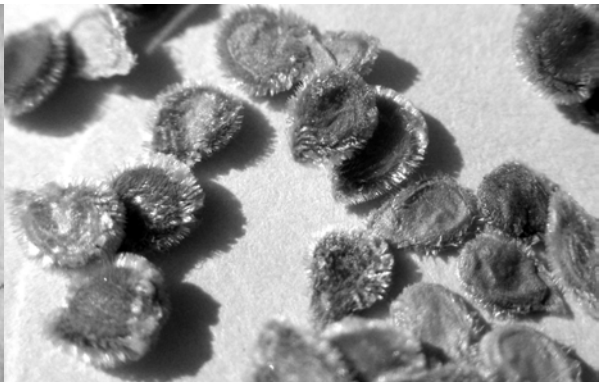
Les llavors, dins els fruits, es troben envoltades de polpa. Per extreure-les, n'hi ha prou amb obrir els fruits i ajudar-se amb aigua per separa-ne les llavors. Tot seguit, es posen les llavors en un colador i es netegen amb aigua tèbia sota l'aixeta.

Si es fa en sec, els fruits molt madurs es deixen assecar al sol fins que s'arruguen, moment en que els obrim i recollim la llavor amb les mans. Després es fa el rentat.

Es pot avaluar la qualitat de les llavors posant-les en un recipient ple d'aigua. Les llavors que suren són buides; només es guarden les plenes que han quedat al fons.

Tomàquet

La llavor de tomàquet s'envolta d'una capa gelatinosa que n'impedeix la germinació prematura dins el fruit. Per treure aquesta capa, es pot fer fermentar les llavors junt amb la polpa i el suc dins d'un bol en un lloc temperat (18-25°C). Al cap de dos o tres dies, per decantació es llença el tel superior i les llavors no viables que suren. Es fan de 3 a 5 decantacions (omplint cada vegada d'aigua) fins que s'ha eliminat tota la polpa i només queda la llavor neta al fons.



Assecatge i envasat

L'assecatge és un aspecte molt important perquè el treball preliminar no sigui fet en va. Després del rentat, cal posar les llavors a assecar a l'ombra, en un indret ben ventilat i sec, damunt d'un reixat molt fi, tipus tul o mosquitera.

Després de l'assecatge i la neteja, els sobres de paper poden ser molt útils per endreçar les llavors, però si el lloc és humit, el més adequat és utilitzar pots de vidre amb un material dessecant a l'interior (guix ben sec, gel de sílice). Cal evitar els materials tòxics com els aglomerats.

Etiquetatge i emmagatzematge

Una vegada que un lot de llavors és ben sec i net, ja es pot guardar. Escriurem el nom de l'espècie, el nom de la varietat, la data de collita i altres notacions específiques com la data de sembra, el nostre nom, la parcel·la....

El lloc d'emmagatzematge ideal és un lloc sec, fosc i, sobretot, d'una temperatura ambient estable (preferiblement un lloc fresc, entre 0 i 10 °C).

Les llavors estan vives, només "dormen". Si les conservem absents d'humitat, de llum i de grans variacions de temperatura, assegurem una bona longevitat, és a dir, una bona taxa de germinació durant els propers 4 o 5 anys.

