

Dragoceno seme z domačega vrta

Pridelovanje lastnih semen in njihova izmenjava postajata vse bolj priljubljena, saj omogočata prihranek, ker nam v naslednji sezoni ni treba kupiti vseh semen, obenem pa tako vzdržujemo boljše in odpornejše sorte. A zavedati se moramo, da vsakega semena ni vedno lahko pridelati, poznati je treba posebnosti rastlinskih vrst.

Pišeta: Davor Špehar & Jasna Marin



a domačem vrtu lahko pridelamo obilo različnih semen zelenjadnic. Pogoj za to,

da bodo kakovostna, je, da jih pobiramo z zdravih in vitalnih rastlin. Vselej poiščimo rastlino, ki je najlepša in najbolj zdrava, obbolele rastline pa pustimo pri miru, saj če pobereмо denimo seme solate, ki ni izoblikovala lepe glave, tudi potomci ne bodo skladnih oblik in pridelek bo zelo boren.

Pobiranje z luno

Pri vzgoji rastlin in pobiranju semen je dobro upoštevati lunine mene. Plodovke sejemo in pobiramo ob dnevih za plod, korenovke ob dnevih za koren, solate in druge rastline, od katerih uporabljamo liste (tudi cvetačo in kolerabo), pa sejemo ob dnevih, ki so najugodnejši za list. Pri paradižniku so najbolj priljubljene sorte, kot je denimo volovsko srce, bolj občutljive za bolezn, zato je bolje, da se odločimo za nakup odpornejših sadik omenjenih sort v vrtnarijah. Med plodovkami je vse več ljubiteljev čilija in posebnih vrst feferonov, ki

ravno tako vsako leto odbirajo seme in ga spomladi množijo naprej.

Česen spravljamo v dnevih za koren. Izkušnje pri domači pridelavi česna so pokazale, da debelejši stroki, odbrani od kakovostnih glav, dajo boljši pridelek kot česen, ki smo ga tekoče leto kupili in razmnožili v vrtu.

Naj gre v cvet

Na vrtu brez skrbi pustimo iti v cvet različne solate, ki so praviloma na ločenih gredicah, da se ne skrižajo, čeprav so samoprašne. Drugače velja za endivijo in radič, katerih sorte se lahko hitro "oženijo" med seboj. Enako velja za bučnice (buče, bučke) in križnice. Pri slednjih se lahko križa belo zelje z rdečim, cvetača z brokolijem in podobno. Pri solati izbiramo med najlepšimi in včasih tudi med najbolj zgodnjimi glavami. Pri pridelavi semena motovilca je treba paziti, da se nam ne razseje po vrtu, zato ga lovimo v različne bombažne materiale, ki jih ovijemo okrog rastline. Če ga boste sejali še to leto, ga za tri dni postavite v zamrzovalno skrinjo. Tako bo kalitev uspešna.

Ne vsega v istem letu

Številne kapusnice, korenček, rdeča pesa in zelena prezimijo v kleti. Izkušnje kažejo, da pobiranje semen pri pesi, zeleni in repi v istem letu ne da zavidljivega pridelka, zato te rastline spomladi preselimo na prosto ob dnevih za plod/seme in jih takrat oskrbujemo. Ko rastline oblikujejo semena, ta spravimo glede na to, kateri del rastline želimo pridelati: seme korenčka denimo spravljamo ob dnevih za korenino. V vrtu bomo uspešno odbirali tudi domače seme špinacije vrste tolminca, ki odlično kali, nima škodljivcev, vendar tekoče leto ne gre v cvet, zato jo v vrtu gojimo več let.

Kdaj so zrela

Vsak cvet ali plod po svoje pokaže, da je zrel. V domačem vrtu največ pobiramo seme fižola in tako ohranjamo sorte, ki

so jih sadile naše babice in mame. Za seme si označimo najlepše, najdaljše, predvsem pa popolnoma zdrave stroke, prav tako je priporočljivo, da odbiramo prve stroke, ker so bolj zdravi od jesenskih. Fižol je zrel, ko se stroki na rastlini posušijo in začnejo pokati.

Buče, kumare, lubenice in melone so praviloma zrele takrat, ko jim lupina otrdi in pecelj opluteni. Kumare naj se pred odbiranjem semena obarvajo rumeno, tudi bučke naj spremenijo barvo. Paprike so zrele, ko dobijo barvo, ki je tipična za zrel plod (rdeča ali oranžna). Paradižnik pa je zrel, ko je na otip mehkejši in se ob pritisku nekoliko udre. Najboljše je, da za razmnoževanje domačega paradižnika izberemo drugo etažo plodov.

Čiščenje in spravo

Pri rastlinah, ki imajo okrog semena mehko, sluzasto tkivo, kot denimo paradižnik, je semena zrelega ploda priporočljivo dati v stekleno posodo, napolnjeno z vodo, in jih tam pustiti čez noč. Do naslednjega dne se sluz loči od semen, nato jih na cedilki speremo s čisto vodo, jih damo na kuhinjsko krpo in malce osušimo, potem jih nasujemo na mrežico ali krožnik in posušimo. Semena ne sušimo na soncu, ampak v senci, izpostavljena prepihu. Seme shranimo v stekleni embalaži, ki jo pokrijemo z bombažno krpo, lahko tudi v papirnatih vrečkah ali vrečkah iz blaga, na embalažo pa obvezno napišemo vrsto in sorto rastline, katere seme smo posušili in shranili, ter datum pridelave semen. Spravimo jih v hladen, suh in temen prostor.



Brez vlage in žužkov

Da do semen ne bi prišla vlaga, lahko papirnato vrečko z njimi damo v plastično vrečko in vanjo nasujemo nekaj riža, da riževa zrna nase potegnejo morebitno odvečno vlago. Semena lahko shranimo v hladilnik ali drugi suh in temen prostor s temperaturo od 15 do 18 stopinj Celzija. Da ne bi zraven prišli žužki in molji, damo med vrečke s semeni posušene lovorjeve liste.

Razočaranje s semeni hibridov

Če se odločite za razmnoževanje plodov paradižnika, paprike, bučk, kumaric, ki so to leto zrasli iz sadik, vzgojenih iz hibridnega semena - ta imajo ob imenu oznako F1 -, boste naslednje leto zagotovo razočarani, ker ne boste pridelali takega pridelka, kot vam je uspel v tem letu. Vzrok, da je druga generacija toliko slabša od prve ali da semena ne kalijo, je v postopku žlahtnjenja in zapletenem nastajanju hibridov. Zato pobirajte le sortna semena.

levo

Pri stročnicah že na vrtu za seme označimo najlepše in popolnoma zdrave stroke.

spodaj

Semena sušimo v senci in na prepihu, shranimo pa v papirnatih vrečkah.