

Recolección y extracción

Texto: Elena Sauca y Marcelino Santiago

Juan Font

Ya hemos pasado los buenos momentos de preparación de la tierra para la siembra, de señalar el marco y de realizar la propia siembra o plantación. Después de cuidar el cultivo lo mejor posible y de haber elegido las plantas que considerábamos más idóneas ahora llega el momento de la cosecha, de la recolección y extracción de las mejores semillas de nuestras hortalizas ecológicas

Cuando hablamos de recolección y extracción nos referimos a las labores de recoger los frutos carnosos maduros o las inflorescencias de frutos secos para proceder a la extracción de las semillas.

Del momento de esa recolección va a depender en buena medida la futura viabilidad de las semillas obtenidas. El momento óptimo será, según la especie, cuando los frutos estén maduros. Si nos precipitamos, nos arriesgamos a extraer semillas inmaduras y por lo tanto no viables para la germinación; pero si nos retrasamos podríamos perder la semilla debido a las inclemencias del tiempo, a los pájaros o por su caída al suelo en el caso de los frutos secos.

Recolección y extracción

La forma de recolección y extracción dependerá del tipo de fruto. En horticolas podemos establecer tres grupos: frutos carnosos húmedos (melones, tomates...), frutos carnosos secos (pimientos, calabazas...) y frutos secos (lechugas, puerros, berzas...).

Frutos carnosos húmedos

Entre este tipo de frutos encontramos el tomate, el melón, el pepino, la sandía... Con ellos la recolección para

una producción casera o familiar se limita a la elección de los frutos mejor formados en la primera o segunda floración de las plantas que hayamos elegido.

Los recogemos bien maduritos y procedemos a la extracción de las semillas. Bastará con recogerlas directamente y simplemente limpiarlas. En el caso del tomate y el pepino, podemos dejar fermentar la gelatina y las semillas durante 72 horas. Las semillas bien formadas irán depositándose en el fondo del recipiente, lo que nos facilitará apartarlas y recogerlas para su lavado y posterior e inmediato secado. El lavado lo podemos hacer bajo el chorro de agua del grifo, poniéndolas en un colador. Para el secado basta con colocarlas en un papel o en un plato al sol o en un lugar seco dentro de casa.

Frutos carnosos secos

En este grupo nos encontramos el pimiento, la calabaza, el calabacín, la berenjena... Con estas hortalizas, como en el caso anterior, procederemos a la elección de los frutos mejor formados y más sanos de las primeras floraciones. Podemos dejar que se sequen bien en la planta o recogerlos y secarlos definitivamente en casa, en lugar soleado o seco y bien aireado.

Cuando estén bien secos procederemos a trocearlos y, con cualquier utensilio casero, desprender y separar fácilmente las semillas. En el caso de que las semillas queden

adheridas a restos de fruto o impurezas, será suficiente con dejar que se seque de nuevo este material y cribarlas o pasarlas por una pequeña corriente de aire utilizando un simple secador de pelo casero.

Con la berenjena podemos utilizar el sistema de la fermentación, como hemos visto con el tomate y pepino.

La experiencia nos indica que las semillas extraídas de frutos bien maduros ganan en poder germinativo, mientras que las extraídas de manera precipitada a veces se quedan en un 5% de germinación.

Recolección y extracción de semillas secas

Algunos cultivos con este tipo de fruto son la lechuga, el puerro, la cebolla, la zanahoria, la col... Al igual que en los casos anteriores nos centraremos en la recolección manual, pero en este caso hemos de recolectar buena parte de la planta porta granos, con sus vainas, espigas y cápsulas o glomérulos.

El proceso de recolección consiste en el segado y posterior trillado de la mayor parte de la planta ya bien seca. Es importante elegir el momento más adecuado ya que las flores se abren en diferentes momentos, por lo que la semilla irá madurando de forma escalonada. En sucesivas fichas se ha ido describiendo el momento más idóneo para proceder a la recolección según la especie y, como hemos mencionado anteriormente, es importante elegir bien ese momento teniendo en cuenta los condicionantes que pueden hacernos perder semillas, o que las semillas dejen de ser viables.

En general, el proceso consiste en cortar las plantas cuando están ya casi secas, recogerlas en un lugar donde podamos terminar de secarlas sin riesgo de deterioro por fermentaciones o pudriciones indeseadas y, una vez bien secas, cuando ya suenen bien crujientes, proceder al desgranado.

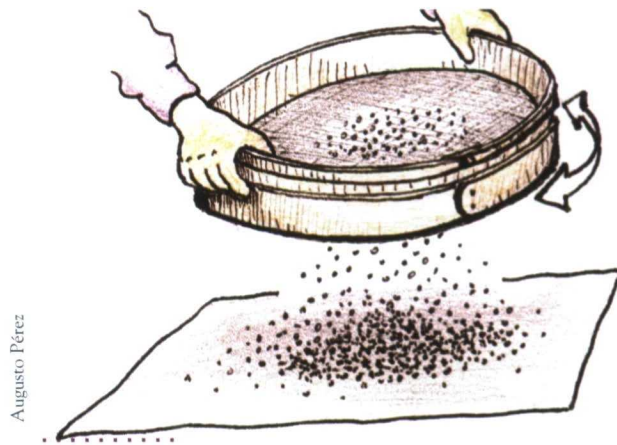
Secado

Para conseguir un buen secado basta con retirar el material recolectado a un lugar seco y aireado, colgándolo en manojos o dejándolo sobre una superficie seca. Tened en cuenta que en este proceso de secado natural se pueden ir



Elena Sauca

Fruto carnoso húmedo



Augusto Pérez

El tamiz es una herramienta muy útil para el cribado o limpieza de las semillas

desprendiendo semillas de las vainas o cápsulas que forman el fruto seco, por lo que puede ser aconsejable meter el manajo en un saco o extender una lona en el suelo.

Extracción de las semillas

Trilla. Se trata de extraer las semillas de los frutos ya bien secos, bastará con frotarlas con las manos o golpearlas contra una superficie rígida. Si el material lo tenemos sobre el suelo bastará con pisarlo o golpearlo con herramienta contundente, siempre que no sea cortante. Tras esta extracción pueden quedar todavía restos de las plantas, para su eliminación se procede al cribado o aventado.

Cribado o tamizado. Cuando ya consideremos que tenemos desprendida el 90% de la semilla procederemos al cribado y aventado o separación de la paja. En el caso de que nos quede más semilla por desprender, que puede ser debido a que algunas plantas estaban algo verdes en el momento de la recolección, podemos separarlas y dejarlas secar durante unos días más y repetir el proceso de trillado.

El cribado consiste en hacer circular la paja por unas cribas, que son superficies planas con orificios o aberturas mediante las cuales podemos separar las impurezas de las semillas. Las impurezas quedarán sobre la criba y las semillas la atravesarán.

El aventado. Consiste en limpiar las semillas utilizando una corriente de aire o viento. Como la paja y el polvo pesa menos que las semillas, son arrastrados por el viento o aire artificial.

Podemos conseguir un aventado horizontal colocando unas tablas paralelas en el lugar del aventado. Haciendo circular el aire entre ellas, dejamos caer la paja lentamente delante de la salida de aire y de esta forma podemos separar las partículas por su peso.

Decantación. Y finalmente nos queda otro método de separación de las semillas, válido para cantidades pequeñas. Es bastante efectivo y consiste en bañar las semillas con las impurezas en un recipiente con agua. Las impurezas flotan, lo que nos permite separarlas de las semillas e inmediatamente proceder al secado de las semillas. ■