

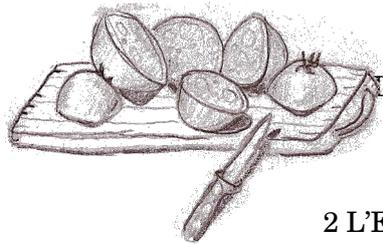


RECUPERER LES GRAINES DE TOMATES

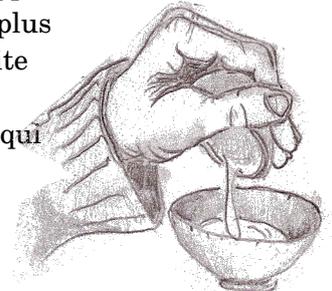


1 LA SELECTION

Récolter sur chacun de vos plus vigoureux pieds de tomate ; le plus beau fruit ! Mais attention ne pas prendre les fruits de la première grappe (Les premières fleurs sont souvent difformes). Ne pas prendre non plus les fruits de fin de saison. Choisir un fruit bien mûre et en parfaite santé !



La plus belle tomate n'est pas forcément la plus grosse, c'est celle qui respectera le plus les caractéristiques de la variété. Ou les caractéristiques que vous avez choisies.



2 L'EXTRACTION

Couper les tomates en deux ! Presser les fruits au dessus d'un bol pour récupérer les graines et le jus. Parfois pour les avoir toutes il faut gratter avec un couteau ou avec les doigts...

Après rajouter de l'eau pour que les graines baignent bien ! On peut donc rajouter la même quantité d'eau qu'il y a de jus.

Pour la suite il faut remuer les graines dans le bol avec une fourchette plusieurs fois par jour. Au bout de quelques jours (2 ou 3) une jolie moisissure blanche doit recouvrir notre liquide. (A ce moment si une autre moisissure de couleur noire, verte, ou autre apparaît c'est loupé)

Laisser macérer les graines la journée dedans tout en remuant de temps en temps.

A la fin de la journée verser le tout dans une petite passoire à mailles fines et rincer abondamment jusqu'à avoir de belles graines bien propre.

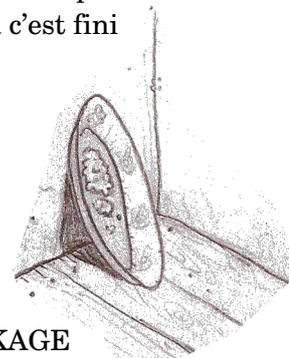
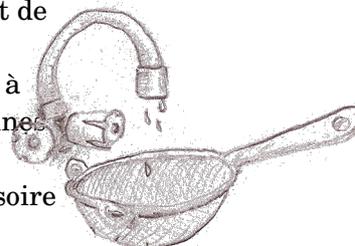
A ce stade ça vaut le coup de bien les presser au fond de la passoire avec les doigts pour enlever le maximum d'eau.



3 LE SECHAGE

Faire « claquer » la passoire contre une assiette et étaler finement les graines, incliner l'assiette pour laisser couler le surplus d'eau.

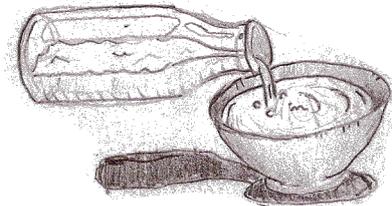
Faire sécher rapidement (pas sur un radiateur ni au soleil) dans une pièce sèche et ventilée... Voilà c'est fini



4 STOCKAGE

Penser à noter le nom et l'année de production de vos variétés sur les sachets. Stockez les dans un lieu sec et frais. À l'abri des insectes et des rongeurs.

Les graines germent normalement pendant 4 ans, au-delà la germination sera plus capricieuse et moins régulière. Cependant il est possible de voir germer des graines dix ans plus tard.



5 POURQUOI ?

Pourquoi tout ce processus avec les graines de tomate ?

Dans le jardin en été, une tomate bien mûre qui contient plein de graines et de liquide (Chaleur plus humidité) est un milieu idéal pour que les graines germent. Mais la tomate « maline comme elle est », ne laisse pas germer ses graines elle les entoure d'une gélatine qui empêche la germination ! Et après...

Dans la nature si personne ne mange la tomate, le fruit tombe au sol et moisi. La moisissure fait fondre cette gélatine ce qui prépare la graine à germer.

Nous ne faisons qu'imiter la nature. Ce processus sert donc à lever la dormance de la graine et à la préparer pour qu'elle puisse germer.