

Une méthode d'extraction des graines des tomates

1) Il est très important de ne pas mélanger les graines des différents spécimens si vous travaillez avec plus d'une variété de tomates. Étiquetez soigneusement vos contenants et assurez-vous qu'ils sont propres avant d'y mettre des tomates ou des graines.

2) Vous pouvez cueillir les tomates dès qu'elles commencent à changer de couleur. Cependant, il est préférable de laisser les tomates sur la vigne le plus longtemps possible afin qu'elles mûrissent complètement. Vous pouvez faire la récolte précoce des tomates pour éviter un gel. Il est également possible de cueillir les tomates après un gel, mais à condition de prendre uniquement celles qui sont mûres. Vous pouvez cueillir les tomates au fur et à mesure qu'elles deviennent mûres et les mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez plusieurs à traiter. Avant l'extraction des graines, laissez les tomates à la température de la pièce jusqu'à ce qu'elles soient mûres.

3) Afin d'extraire les graines, coupez les tomates en deux et pressez le plus de graines possible dans un grand verre ou un petit contenant en plastique. Un contenant de yogourt en plastique de 750 g fait très bien l'affaire. Pour certaines variétés moins juteuses, il pourrait être nécessaire de retirer les graines à l'aide d'une cuillère en métal. Évitez d'extraire trop de chair; ça ne fera que vous causer des problèmes plus tard. N'ajoutez pas d'eau à l'extrait de graines à moins qu'il ne soit très sec.



4) Laissez reposer l'extrait de graines de tomates à la température de la pièce de trois à quatre jours. Remuez l'extrait deux ou trois fois par jour. Observez les graines pour voir si leur enveloppe gélatineuse commence à disparaître et si elles commencent à germer. Si c'est le cas, passez immédiatement à l'étape 5.



5) Mettez les graines dans un tamis de cuisine en métal (en vous assurant qu'elles ne passent pas à travers les trous du tamis). Rincez jusqu'à ce qu'il ne reste que de gros morceaux de pelure et de chair avec les graines.

6) Remettez les graines dans le grand verre ou le contenant en plastique (que vous aurez d'abord nettoyé). Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le contenant soit presque plein et remuez délicatement le mélange. La chair et la pelure remonteront en surface, tandis que les graines demeureront au fond. Videz lentement l'eau, de manière à éliminer également la chair et la pelure. Répétez cette étape jusqu'à ce que les graines soient propres.



7) Étendez les graines sur un plateau ou une assiette pour les faire sécher. Il est préférable d'utiliser des récipients en plastique ou en porcelaine, car les graines n'y colleront pas. Après quelques jours de séchage à la température de la pièce, mettez les graines dans une enveloppe.