

Tomaten- Samengewinnung



NASSGÄRUNG

Samen, die durch die Nassgärung gewonnen werden, keimen schneller! Du brauchst: Deine Tomaten, Wasser, Sieb, Glas, etwas zum Abdecken (möglichst keine Plastikfolie oder Alufolie)

Gärungs-Zeit: maximal drei Tage

1

SAMEN RAUSHOLEN

Fruchtfleisch mit den Samen heraus schaben



AB INS GLAS

- Fruchtfleisch mit den Samen ins Glas geben
- mit etwas Wasser auffüllen
- Glas abdecken

2

3

WARTEN UND RÜHREN

- max 3 Tage bei etwa 20 Grad gären lassen
- je wärmer es ist, desto schneller ist der Gärungsprozess
- einmal täglich umrühren

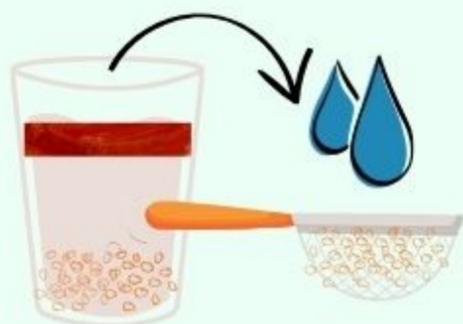


HINWEIS:

Die Samen sollten nie länger als zwei-drei Tage im Wasser bleiben, da sie sonst zu keimen beginnen!

4

MIT WASSER IM SIEB WASCHEN



Das Wasser wird milchig, die Samen lösen sich und sinken auf den Boden. Alles in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen.

5

LANGSAM TROCKEN

Die Tomatensamen sollten möglichst schonend und langsam getrocknet werden. Am besten auf einem Porzellanteller. Achtung: auf Papier geht nicht gut: klebt fest und kann schimmeln!

