

Guía para la recolección de semillas de los vegetales más comunes

Jeremy Cherfas

Huerta Comunitaria Cabeza de Ajo

Granada, 2006

huertascabezadeajo@yahoo.es

BERENJENAS

Solanum melongena, S. macrocarpon, S. aethiopicum

Cultivo: las berenjenas necesitan calor y un verano largo para que maduren lo suficiente para recoger las semillas. Un invernadero puede ser esencial en climas fríos. Si los veranos son cortos hay que sembrar a cubierto. Se trasplantan mejor cuando las temperaturas del día alcanzan alrededor de los 20°C. También se reproducen por cortes de tallo con raíz. Las plantas no toleran las heladas.

Obtención de la semilla: la berenjena es una planta perenne que se comporta y es tratada como anual en climas fríos. Es autopolinizante, pero puede darse una pequeña cantidad de polinizaciones cruzadas entre variedades por la acción de los insectos. Para evitar esto, cada variedad se aísla separándola a una distancia adecuada o poniendo una jaula para un grupo de plantas.

Otra forma de recoger semillas de muchas variedades que estén creciendo cerca unas de otras es envolver unas pocas flores de cada planta para excluir a los insectos. Atar las bolsas de papel a las flores antes de que éstas se abran y quitarlas tan pronto como se haya formado el fruto.

Se pueden cultivar fácilmente y guardar las semillas puras de, al menos, 4 variedades convenientemente separadas por 10 metros de distancia cada variedad.

Se escogen los primeros frutos de las plantas más vigorosas y saludables y se dejan hasta que estén a punto de hacer caer la planta. Para el mantenimiento de la variedad a largo plazo, deberían guardarse muchos frutos de la misma variedad pero de plantas diferentes. Se cogen los frutos maduros y se cuelgan a la sombra hasta que su color se apague.

Se pueden obtener las semillas cortando la parte superior y raspando o removiendo el fondo que es el que contiene la mayor densidad de semillas. Si se emplea una batidora, hay que cortar el fruto en cubos y batir con agua a poca velocidad. Se retira la masa y se recogen las semillas del fondo. Posteriormente se lavan y extienden las semillas en un cedazo dejándolas secar durante un día o así. Se ponen en una bolsa de papel y se cuelgan durante un par de semanas, antes de almacenarlas.

Almacenamiento: las semillas son viables después de 5 años. Se pueden congelar para que duren más tiempo. Hay 200 semillas por gramo.

CALABAZA

Cucurbita máxima, C. mixta, C. moschata, C. pepo

Obtención de la semilla: las cucurbitáceas son muy atractivas para los insectos polinizadores, especialmente abejas y, aunque es posible cultivar una variedad de cada especie sin mucho

trabajo, si los vecinos cultivan también las mismas especies, el cruce es casi inevitable. En el capítulo 5 se dan detalles de como polinizar a mano para evitar cruces.

Se deja la calabaza madurar unas semanas antes de coger las semillas. Se parte el fruto por la mitad, se sacan las semillas y se lavan, se frotran entre las manos para quitar las fibras. Las buenas semillas tienden a hundirse en el agua, mientras que los desechos y las malas semillas flotarán y se pueden retirar fácilmente. Hay que secar las semillas lo antes posible sin exceder los 30°C. Se etiquetan bien (poniendo todos los datos que se puedan) y se guardan en tarros.

Almacenamiento: las semillas duran de 3 a 10 años si se guardan en buenas condiciones. Hay 4 semillas por gramo.

CEBOLLA

Allium cepa

Obtención de la semilla: Se pueden plantar diversas variedades en el mismo huerto durante el primer año de crecimiento, cuando está haciéndose el bulbo. Pero para asegurar la pureza sólo debe florecer una variedad en la segunda primavera en un radio de 100 metros. Son polinizadas por insectos. Algunos recolectores embolsan las cabezas de flores y esto incluye la polinización a mano de al menos 20 plantas de cada variedad con un pincel cada mañana durante un mes. Otros aíslan las plantas con jaulas e introducen insectos polinizadores.

Escoger para semilla cebollas bien formadas y compactas. Las cebollas más grandes producen más semillas pero no siempre son mejores cebollas. Las semillas están maduras cuando el tallo se pone marrón y las semillas negras. Poner las semillas en una bolsa de papel y colgarlas en un sitio seco y a la sombra hasta que estén completamente secas.

Almacenamiento: Las semillas sólo duran de uno a dos años y pierden vitalidad muy rápidamente en sitios cálidos y húmedos. Hay 250 semillas por gramo.

COLIFLOR

Brassica olearacea var. Botrytis

Cultivo: la coliflor es muy sensible a los suelos ácidos. Crece mejor si el tiempo es frío y húmedo en la época de floración. Es mucho menos tolerante que la berza a temperaturas extremas. Son bianuales por lo que se desarrollan en dos estaciones.

Obtención de la semilla: seleccionar y marcar plantas cuando los repollos estén apareciendo. Aquellas plantas cuyos repollos cuajen rápidamente pero sean lentas para ir a flor son las mejores para recoger las semillas. La cabeza madura rápidamente, salen unos tallos y pronto empieza a producir masas de pequeñas flores. Se podan las flores de la parte superior y se dejan las partes más bajas que producen las semillas más grandes.

Las coliflores que se usan para semillas deben ser aisladas por grandes distancias de otras brásicas que estén floreciendo. (En algunos países se recomienda entre 360 y 900 m). La cosecha y procesado se hace de la misma manera que la berza.

Almacenamiento: las semillas son esféricas y similares a las de la berza, excepto que son más pequeñas y a menudo no muy bien formadas. Durarán unos 4 años en regiones templadas si se almacenan bien. Hay unas 500 semillas por gramo.

ESPINACAS

Spinaca oleracea

Obtención de la semilla: del centro de la planta se forman tallos huecos con semilla. Hay 5 tipos diferentes de tallos: unos cortos que son machos, unos que tienen semillas hembras, unos hermafroditas con flores machos y hembras y otros largos vegetativos que son machos que no producen flores. Éstos deben ser arrancados en cuanto se vea que aparecen. Las flores de ambos no tienen pétalos. Las espinacas dependen del viento para la polinización y puede haber

cruzamientos. Se recogen las plantas seleccionadas cuando el tallo esté todavía verde, las semillas serán marrones y duras, por lo que se dejan secar más tiempo a la sombra. Con unos guantes se “deshojan” los tallos porque las semillas pueden ser espinosas.

Almacenamiento: las semillas retendrán el 50% de su vitalidad después de 5 años. Hay 70 semillas espinosas u 80 lisas por gramo.

GUISANTES

Pisum sativum var. Sativum

Obtención de la semilla: son autopolinizados y tienen flores cerradas, por eso muy raramente se cruzan. Pero para estar completamente seguros se pueden separar por otro cultivo alto. Lo más importante es arrancar las plantas que no sean representativas de la variedad. Para guardar las semillas tener en cuenta las mejores plantas. Las plantas con hojas pequeñas no hay que tenerlas en cuenta.

Cuando los guisantes estén en la etapa comestible se marcarán un buen número de plantas con un trozo de tela y se dejarán unas cuatro semanas más. Cuando los guisantes suenen dentro de las vainas ya se pueden recoger y trillar.

Almacenamiento: las variedades arrugadas tienen una viabilidad menor que las gordas y duras. Generalmente los guisantes se pueden guardar unos tres años y después pierden viabilidad rápidamente. Unos pocos pueden germinar después de 8 años almacenados en buenas condiciones. Hay unas 5 semillas por gramo.

FRIJOLES

Phaseolus vulgaris

Obtención de la semilla: la hibridación es muy rara porque la polinización tiene lugar antes de que la flor se abra. Pero a pesar de esto, es mejor plantar las variedades trepadoras a dos metros de distancia para asegurar el 100% de pureza. Esto también es bueno hacerlo para no confundir variedades diferentes que tengan el mismo color de la semilla. Las plantas a las que se les decoloren las hojas, o que tengan algún signo de enfermedad deben ser eliminadas. Hay que seleccionar las mejores plantas y marcarlas.

Los horticultores tradicionales dicen que cortando la parte de arriba de las plantas trepadoras hace que las vainas inferiores sean más grandes.

Si a la hora de cosechar el tiempo es húmedo las vainas deben ser recogidas y secadas progresivamente según se ponen amarillas. En las variedades enanas cuando las vainas se van poniendo amarillas y marrones se puede recoger la planta entera y colgarla en un sitio seco y aireado. Se dejan secar completamente las vainas en la planta. Desgranar las vainas y si hay mucha cantidad ponerlas en un saco y golpearlas. Hay que hacer pruebas de secado mordiéndolas con un poco de presión. No debe quedar ninguna marca. Descartar semillas con imperfecciones o arrugadas. Normalmente necesitan una o dos semanas para secarse. Luego se congelan las semillas durante 48 horas para que se mueran los bichos y sus huevos.

Almacenamiento: las semillas duran unos tres años. Algunas germinarán si se guardan muchos años más, pero no tan vigorosamente. Puede haber de 5 a 10 por gramo.

LECHUGA

Lactuca sativa

Cultivo: las semillas de lechuga necesitan el frío para germinar y las temperaturas del suelo no deben superar los 18°C. Por ello en verano hay que refrescar la tierra un día o dos antes de sembrar dejando un

trozo de arpillera húmeda sobre las semillas y manteniéndola húmeda. Es bueno poner las lechugas entre otros cultivos, se benefician de las condiciones de humedad y sombra que les proporcionan.

Obtención de la semilla: son autopolinizantes, pero puede haber una pequeña cantidad de polinizaciones cruzadas naturales (1-6%) cuando están creciendo muy cerca diferentes variedades. Dos o tres metros, o un cultivo alto entre dos variedades diferentes floreciendo al mismo tiempo es suficiente para reducir la polinización cruzada a cero.

No hay que guardar semillas de lechugas que se suban en seguida. Esta selección producirá una subvariedad que tenderá a dar cogollos pequeños que duran muy poco sin subirse.

Desde que está en la fase comestible hasta que se producen las semillas tarda dos meses. Los tallos con semillas a menudo necesitan estacas y las semillas pueden caerse fácilmente. Maduran progresivamente, cuando dos tercios de las flores se pongan blancas y plumosas las plantas pueden ser cortadas y puestas a secar encima de un papel o una bolsa. Para obtener la máxima producción de semillas, con la planta sin arrancar, cada dos días hay que sacudir el tallo de semillas dentro de una bolsa de papel para que no se pierdan.

Dicen que las primeras semillas que maduran son las mejores alimentadas y las mejores para almacenar. En climas húmedos las semillas se deben cosechar entre periodos de lluvias. La planta entera puede ser cosechada antes de que maduren todas las semillas, y si se cuelga cabeza abajo las semillas madurarán mientras el grueso tallo continúe aportando nutrientes. Después de que estén completamente secas hay que frotarlas entre las manos hasta que se abran las miles de cápsulas. Tres cuartos de la masa que se obtiene serán cáscaras y plumas. Poner la mezcla en un bol y sacudirlo. El material más ligero se quedará en la parte de arriba y se podrá recoger con los dedos o soplando suave. Pasando por un colador fino dará semillas bastante limpias. Las semillas son aplanadas, ovaladas, terminadas en punta, negras, marrones o blancas. Una buena planta producirá más de 60.000 semillas.

Almacenamiento: cuando se almacenan en las mejores condiciones (seco, frío y oscuro) pueden permanecer viables más de 5 años, de otra forma se pierde el 50% de viabilidad en dos años y el 90% en tres años, especialmente en los trópicos. Habrá unas 100 semillas por gramo.

MAÍZ

Zea mays

Obtención de la semilla: la espiga macho se forma en la parte superior de la planta y produce polen, el cual es esparcido cuando las anteras cuelgan como pequeñas campanas.

La mazorca, con hilos saliendo de la parte final, es la parte femenina de la planta. Cada hilo corresponde a un grano de la mazorca y debe ser polinizado para que se forme el grano.

Generalmente los pedúnculos empiezan a soltar polen antes de que salgan los hilos. Para asegurarse la máxima polinización el maíz debe plantarse en bloques, no en filas simples.

Para mantener una variedad pura, en primer lugar hay que tener en cuenta el aislamiento, en segundo lugar hay que ver como mantener una diversidad genética suficiente para el mantenimiento de la variedad. En tercer lugar hay que ver cómo seleccionar las de características más fuertes y por último cómo procesar la cosecha de semillas.

Aislamiento entre variedades: el maíz es polinizado por el viento, pero las abejas son atraídas por la abundancia de polen esparcido. Para mantener una variedad libre de cruces o hibridaciones las mazorcas que se recogen para semilla deben aislarse. Hay tres formas de aislar las mazorcas del ligero y flotante polen:

- por la distancia: la distancia a otras plantaciones de maíz de otras variedades es lo más importante. Se recomienda un mínimo de 500 metros para la pureza. De todas formas, la distancia al siguiente trozo de terreno, la velocidad del viento y la dirección son los factores realmente determinantes.

- por el tiempo: lo importante es que dos o más cosechas de maíz diferente no estén esparciendo polen al mismo tiempo en la vecindad. En regiones templadas, donde hay una estación de crecimiento larga, se plantan diferentes variedades con un mes o más de diferencia y el polen no se mezcla.

- aislando las mazorcas y polinizando a mano: este es probablemente el método más seguro y si estás muy interesado en preservar variedades de maíz éste es el único método a usar. Para ello, se pone una bolsa de papel en los pedúnculos masculinos antes de que se abran y se cierra la bolsa con una grapa o con un alambre. Antes de que salgan los hilos de las mazorcas se corta 1 cm de cada panocha (sin cortar la punta de la panocha), esto le da el mismo borde a todos los hilos. Se corta la hoja de cuya axila está saliendo la mazorca y se pone una bolsa de papel cubriendo la mazorca hasta el tallo. En tres o cuatro días los hilos habrán salido lo suficiente.

Hacia el mediodía se recoge el polen de espigas machos y se mezcla todo en una bolsa. El polen de maíz no es viable más de un día en climas cálidos.

Se esparce el polvo de los hilos en las mazorcas y se cubren las mazorcas otra vez. Recordar que cada hilo corresponde a un grano y por eso el proceso debe repetirse 3 ó 4 veces para asegurar una polinización completa. Cubrir las mazorcas y los pedúnculos de nuevo.

Hay que dejar las mazorcas cubiertas hasta que los hilos se pongan marrones, éstas estarán verdes (receptivas) durante semanas.

Preservando los preciados genes: ¿cuántas mazorcas guardar? Como el maíz depende de la polinización cruzada para su supervivencia, es muy importante guardar tantas mazorcas como sea posible para que las semillas tengan todas las características genéticas de la variedad necesarias para la supervivencia de la estirpe. Guardando semillas sólo de unas pocas mazorcas durante muchos años aumentarán las autogamias y tienden a hacer que la variedad madure cada vez más tarde hasta que pudiera ser que las heladas mataran a la mayoría, y corren el riesgo también de padecer más enfermedades.

La cantidad de mazorcas a guardar depende de la uniformidad de la variedad y su rusticidad, pero una media de 200 plantas es lo mejor para evitar cualquier indicio de degeneración por autogamia. De las 200 hay que escoger las 100 mejores para trabajar con ellas (ver más abajo). Se envuelven los pedúnculos de 50 de ellas y las mazorcas de las otras 50 para asegurar la mayor diversidad genética posible. Para evitar que una planta de maíz se polinice a sí misma, corta las flores masculinas antes de que las anteras cuelguen y empiecen a esparcir polen.

En un cultivo, las plantas del centro son las escogidas para guardar la mazorca y cortar la flor macho. Las que están alrededor se dejan para producir polen. Esto facilita una barrera contra polen extraño aterrizando en estas plantas centrales seleccionadas para semilla.

Selección de semillas fuertes: tiene que ser considerada la planta entera, como en la mayoría de los vegetales. Por ejemplo no escoger una gran mazorca de una planta tardía y pequeña. Márcalas con un trozo de tela llamativa para avisar a cualquiera que están seleccionadas. Si se guardan 50 mazorcas se tendrán unas 4000 semillas. Demasiado para una huerta casera pero bien para intercambiar, vender o regalar.

Cuando seleccionas ten en cuenta características que vayan bien con el área donde vives como resistencia a los hongos o tempraneidad. Procesando las semillas: las mazorcas deben estar en la planta un mes más después de que esté madura, preferentemente hasta que las cubiertas estén secas y blancas. Puede ser que haya que protegerlas de los pájaros y los ratones de campo.

Después de la cosecha se quitan las hojas hacia atrás y se cuelgan durante una semana o dos para que terminen de secarse. Se deja la mazorca entera o se desgranar frotándolas una contra otra. Recoger todos excepto los granos pequeños de los extremos. Cuando los granos estén completamente secos se congelan durante dos días para matar los gusanos y sus huevos que puedan estar escondidos en la cubierta de las semillas.

Almacenamiento: las semillas de maíz dulce no duran tanto tiempo como las de otros maíces -normalmente dos años- aunque pueden ser más si se han guardado muy secas y a una temperatura baja constante (5º es lo mejor). Otras variedades pueden permanecer viables de 8 a 10 años si se guardan en un ambiente seco. Se guardan en botes herméticos y etiquetados.

PEPINO

Cucumis sativus

Obtención de la semilla: los pepinos sólo se cruzarán con otros pepinos. Se necesita medio kilómetro de separación entre variedades distintas que florezcan al mismo tiempo. Si se cultiva más de una hay que polinizar a mano cada variedad.

Se deja que el fruto madure completamente en la planta. Las variedades pálidas espinosas se vuelven amarillo pálido y las verdes se vuelven amarillo y marrón.

El color que toman al madurar es un indicador del tipo, de ahí que los pepinos fuera de color pueden ser arrancados en ese momento. El pepino maduro puede ser almacenado un tiempo antes de extraer las semillas. Luego se escurre la pulpa y las semillas en un bol y se dejan fermentar unos pocos días hasta que la gelatina que rodea las semillas se haya disuelto. Este proceso también eliminará enfermedades de la semilla.

Se lavan bien en un colador con agua corriente. Finalmente se esparcen en papel o en tela y se dejan secar durante una semana o diez días. Deberán ser removidas de vez en cuando para que no se peguen unas a otras.

Almacenamiento: las semillas durarán 4 años al aire libre si el clima es seco y unos 10 años si se almacenan en condiciones ideales. Hayunas 40 semillas por gramo.

PIMIENTO

Capsicum annuum, C. frutescens, C. pubescens, C. baccatum

Cultivo: 15ºC es la temperatura mínima para que germinen las semillas. Los pimientos son perennes en los trópicos y subtropicos, pero son tratados como anuales en climas templados. Los chiles toleran el frío pero son sensibles a las heladas. En climas templados se cultivan en macetas y se ponen en el interior en invierno.

Obtención de la semilla: las flores del pimiento son perfectas, y aunque son técnicamente autopolinizantes puede ocurrir el cruzamiento por insectos. Enjaulando las plantas individuales con una tela para sombra o tejido de polyester se pueden cultivar varias variedades y guardar la semilla. Un túnel donde los insectos estén excluidos es bueno para cultivar variedades de chiles.

De todas formas un aislamiento de 200 metros de otras variedades asegura la total pureza. Para evitar cruces 50 metros es la mínima distancia. En una pequeña huerta otro cultivo en medio puede cortar el camino de vuelo de los insectos. Cuando los ejemplares más fuertes y libres de enfermedades den frutos bien formados seleccionar los mejores. Están listos nada más alcanzar el color final para esa variedad. Se abre el fruto, se raspan las semillas y se secan en un papel durante unos días. Las semillas no necesitan ser lavadas.

Grandes cantidades de semillas pueden ser extraídas poniendo los frutos maduros con agua en una batidora a velocidad lenta. La carne y la pulpa se quedan en la superficie y pueden ser retiradas. Las semillas se quedan en el fondo. Si se trabaja con chiles, hacerlo en una habitación

bien ventilada a causa de las fuertes emisiones y asegurándose de que todos los utensilios se lavan bien después.

Almacenamiento: las semillas son negras, crema o amarillas, aplanadas y casi redondas. Cuando se guardan en condiciones (frío, oscuro y seco) se mantendrán viables durante 5 años. Hay 150 semillas por gramo.

REMOLACHA

Beta vulgaris var. Sculenta

Cultivo: la remolacha es bianual, no es muy fuerte en inviernos duros y prolongados pero soporta varios grados bajo cero. Se siembra en invierno en climas cálidos y al final del verano en climas fríos. Tolerancia a la sal por naturaleza. Para la producción de semilla es bueno añadir 30 gramos por metro cuadrado de sal común o boro en la forma de bórax a un décimo de esa proporción. También es útil un acolchado de algas de mar.

Obtención de la semilla: las raíces logran su máximo tamaño en el primer año de crecimiento y en el segundo año producen un tallo alto con las semillas, entonces la planta se muere. Esto es típico de las bianuales.

En climas fríos al principio del invierno las raíces son levantadas para evaluarlas, almacenadas en arena húmeda y reseleccionadas para replantarlas en primavera teniendo en cuenta la planta típica (color, tamaño, etc.) Irán a semilla en verano. Para preservar la variedad deberían florecer juntas una docena de plantas, especialmente si la variedad es rústica y muestra muchos caracteres. Para estimular la formación de semillas en la parte más baja de las ramas, las ramas de arriba y las de los lados deben ser eliminadas. Las semillas pueden ser recogidas una a una según van madurando, o se puede cortar el tallo entero y colgarlo para adelantar el secado. Las ramas se “deshojan” a mano en un recipiente o contenedor.

Cada bola de semillas contiene de dos a seis semillas. Como es difícil separarlas se acaba con pequeños grupos de plantitas donde se siembre una bola. La remolacha es polinizada por los insectos y el viento. El polen es muy fino y puede volar grandes distancias. Dependiendo de la dirección y velocidad del viento los productores separan la remolacha del rábano silvestre, remolacha azucarera y remolacha forrajera, que florecen al mismo tiempo, por unos 250-500 metros. Pocos agricultores dejan hoy en día florecer la remolacha, en cuyo caso hay pocas probabilidades de cruzamiento.

Almacenamiento: las semillas duran de 4 a 6 años que es una longevidad inusual para una semilla de verdura. Normalmente hay una germinación de menos del 50% en esa fase. Hay 50 semillas por gramo.

TOMATE

Lycopersicon lycopersicon

Cultivo: la extrema diversidad del tomate hace que haya variedades adaptadas a una amplia variedad de climas, desde áreas subárticas a los trópicos.

Las variedades que toleran el frío normalmente tienen hojas grandes que les permiten absorber la máxima luz solar. Estos se llaman tomates de hoja de patata. Los amerindios del cálido y seco suroeste entierran sus plantas dejando sólo la parte superior sobresaliendo de la tierra, lo cual estimula las raíces a lo largo del tallo.

Obtención de la semilla: los tomates son autopolinizados. La clave está en examinar las primeras flores de cerca. Las flores del tomate son perfectas, los estambres masculinos forman un tubo alrededor del estigma femenino. En las variedades modernas el estigma no emerge más allá del tubo de estambres, en estas variedades la polinización cruzada es rara y los criadores separan cada hilera por sólo 3 metros, sobre todo para no mezclar los frutos durante la cosecha. En algunas variedades antiguas la punta del estigma en forma de “y” sobresale del tubo de los

estambres, estas variedades pueden recibir polen de otras variedades. Para minimizar esto se envuelven las flores o se ponen las plantas en un bloque cuadrado y se guardan sólo las semillas de las plantas que estén en el medio del bloque.

Se deja que los frutos maduren un poco más de lo que estarían para comer. Se abren los tomates, se exprimen y se extrae la gelatina con las semillas y se pone en un recipiente cada variedad. Si son semillas de un tomate seco y carnoso hay que añadir una pequeña cantidad de agua. Se etiquetan los recipientes y se dejan en un lugar templado durante 2 ó 3 días. Si no se agita se formará una telilla en la superficie y tendrá lugar una fermentación beneficiosa, causada principalmente por el microbio *geotrichum candidum*, que actúa sobre la viscosa gelatina que rodea las semillas.

La actividad antibiótica de la fermentación controla enfermedades del tomate. El único peligro es dejar que el proceso de maduración dure demasiado tiempo, llegando a una germinación prematura.

Después de unos días, no más de cuatro, se quita la telilla de la superficie, se añade agua y se pasa a través de un cedazo, después se lavan y frotan las semillas hasta que estén limpias. La gelatina que rodea las semillas se habrá digerido y las semillas aparecerán limpias. Extiende las semillas en un plato o papel, en una sola capa y déjalas secar en un sitio, fuera del sol. Después de unas pocas horas frota las semillas entre las palmas de las manos para que no estén pegadas unas con otras. Comercialmente se añaden unos litros de hidróclorhídrico a toneladas de jugo y las semillas se limpian muy rápidamente. De todas maneras este método no libra de la gangrena bacteriana.

Almacenamiento: las semillas pueden guardarse unos cuatro años en regiones templadas. Hay unas 300-400 semillas por gramo.

ZANAHORIA

Daucus carota var. Sativus

Cultivo: necesitan un suelo profundo y libre de materiales gruesos. Hay que sembrarlas junto con rabanitos para que hagan de marcadores de las líneas. Cuanto más primitiva es la variedad más fácil es de cultivar. Esto también vale para otro tipo de plantas.

Las semillas de zanahoria germinan mejor con la luz, por eso no deben ser sembradas muy profundamente.

Algunos cultivadores alternan filas de zanahorias con filas de challores o cebollas para que el olor de la cebolla enmascare el de la zanahoria, que es muy atractivo para las moscas de la zanahoria.

Obtención de la semilla: son polinizadas por insectos y pueden cruzarse fácilmente. También se cruzan fácilmente con *daucus carota* que es la zanahoria silvestre, pero estos cruces son fáciles de descubrir porque la fina y blanca raíz es claramente diferente, pero si no se aíslan físicamente hay que asegurarse que por los alrededores no hay zanahoria silvestre. Los profesionales ponen una distancia de 500 metros entre variedades. En la HDR Library las zanahorias se aíslan debajo de tipis hechos con lana en un soporte de bambú. Se pone en el interior pupas de mosca y cuando salen las moscas polinizan las flores. Como son bianuales normalmente necesitan dos estaciones de crecimiento para florecer. En la segunda primavera el tallo de semillas empieza a emerger desde el centro de las hojas y pronto sale la primera umbela. Entonces hay que desenterrar la cosecha en otoño y ponerla en un sitio protegido.

Se seleccionan las mejores zanahorias, las más suaves, coloreadas y con la parte de arriba plana. Se cortan las partes verdes y se almacenan en arena. Replantar después de que todas las heladas hayan pasado. También se pueden dejar las mejores plantas en la tierra durante el invierno protegidas con un acolchado.

Una técnica mejor, que se usa en algunas regiones, es cultivar desemilla a semilla. Sembrar la semilla en pequeños potes a mitad de agosto. Transplantar según van creciendo y cortar las hojas en invierno. Almacenar los potes con raíces en un sitio que no haya heladas y en primavera llevarlo fuera y transplantarlos a la tierra. La ventaja de este método es que no hay riesgo de que las raíces almacenadas no florezcan, pero la desventaja es que es difícil eliminar las raíces no deseadas. De todas maneras, para el mantenimiento rutinario de una variedad este es el método preferido.

Las umbelas primarias y secundarias dan las mejores semillas, y si hay, suficientes plantas guardar las semillas solamente de esas partes. Cuando las cabezas de semilla están completamente secas se frota entre las manos sobre una superficie apropiada. Se recomienda usar un pequeño cedazo para retirar los trozos pequeños, y aventar con cuidado porque las semillas son ligeras y pueden volar. Las semillas que se han hecho en casa tienen aristas en la superficie de las semillas, a diferencia de las semillas comerciales que han sido frotadas mecánicamente. Se dice que estas aristas permiten a las semillas de zanahoria penetrar en la tierra. Almacenamiento: las semillas pueden durar más de tres años en un sitio frío, oscuro y seco. Lo mejor es sembrarlas cuando tienen dos años. Hay unas 1000 semillas por gramo.