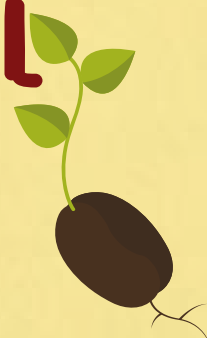




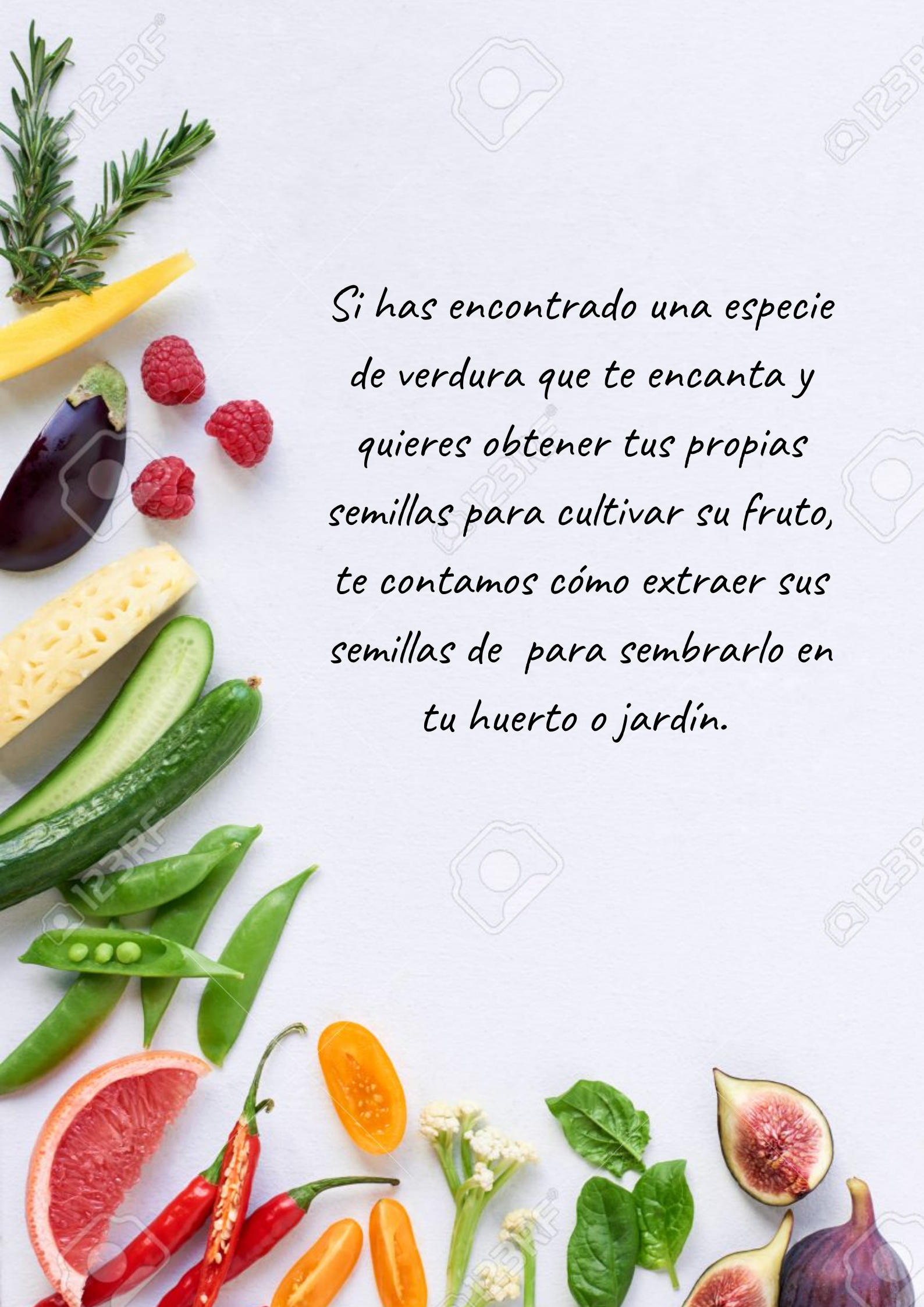
**Colegio Aurora
de Chile**
CORMUN RANCAGUA

GUÍA PARA OBTENER TUS PROPIAS SEMILLAS DEL HUERTO



Aula Sin Muros

*Paz Aliaga
Nutricionista*



Si has encontrado una especie de verdura que te encanta y quieres obtener tus propias semillas para cultivar su fruto, te contamos cómo extraer sus semillas de para sembrarlo en tu huerto o jardín.

Extracción de semillas de tomate

Para empezar selecciona la mejor planta de tomate que tengas, la más resistente, con el fin de que la cosecha tenga precisamente lo que buscas, un sabor de gran intensidad.

1.- Corta el tomate por la mitad, de manera transversal, para tener un fácil acceso a los lóbulos y conseguir sacar las semillas de su propio líquido.

2.- Seguidamente, exprime el tomate del mismo modo que si lo hicieras con una naranja. De esta manera, conseguirás tener el líquido por un lado y las semillas con su propio gel por otro.

3.- Coge un recipiente con un poco de agua, coloca las semillas en su interior y mézclalo todo bien.

4.- Coloca el recipiente con la mezcla cerca de una ventana con luz, para que con el efecto del calor se forme una espuma espesa, un gel fermentado que encajona la semilla.

5.- Una vez tengamos las semillas fermentadas, las pasaremos por un colador hasta eliminar completamente el agua. Ponlas en papel secante por dos semanas y luego guardalas.



Extracción de semillas de Pimiento Morrón

Selecciona un buen ejemplar de pimiento morrón que desees. Para asegurar un buen resultado, es recomendable extraer el grupo de semillas de un fruto fresco y saludable.

1.- Secar en un sitio ventilado, a temperatura ambiente durante tres días, ya que de no hacerlo es casi seguro que se pudrirán cuando se encuentren bajo tierra.

2.- Durante ese tiempo se podrá apreciar cómo el racimo de semillas se va encogiendo y perdiendo humedad, hasta quedar bien seco.

3.-Otra manera de secar las semillas de pimiento morrón consiste en separarlas de la membrana que las contiene y colocarlas sobre un papel de cocina y dejarlas que pierdan su humedad con el paso de los días.



Extracción de semillas de Ají

Para tener las mejores posibilidades de obtener semillas viables, es importante que te asegures de que los frutos seleccionados estén completamente maduros, antes de recolectar las semillas. Pueden necesitarse varios meses para que un fruto madure, pero en general lleva 90 o 120 días.

1.- Selecciona solo frutos maduros y saludables, no tienen que tener imperfecciones en su exterior ni en la parte de adentro.

2.- Con mucho cuidado extrae las semillas del fruto y colócalas sobre una toalla de cocina. Seca las semillas con la toalla para eliminar humedad y cualquier residuo que aún tengan. Inspecciona las semillas y descarte cualquiera que esté dañada o descolorida en esta etapa.

3.- secar semillas sobre una bandeja de papel en algún lugar cálido (y fuera de la luz solar directa) y donde los niños no las puedan tirar.

