



red young

...die junge Sparkasse

DIY: Tomaten-Saatgut

Das brauchst Du dazu:

- Tomaten (Am besten aus eigenem Anbau oder samenfeste Bio-Früchte. Hybridzüchtungen mit Kennzeichnung „F1-Hybride“ tragen später keine Früchte oder sind sogar oft ganz steril)
- Kaffeefilter (alternativ geht auch ein Küchentuch)
- Glas mit Wasser
- Messer & Löffel
- Schneidebrett
- Kleines (Tee-)Sieb
- Glas oder Dose zur Aufbewahrung

Los gehts!

1. Die Tomaten aufschneiden.
2. Die Kerne vorsichtig mit einem Löffel herauslösen und in ein Wasserglas geben. Nun 2-3 Tage warten.
3. Wenn sich die Kerne vom „Glibber“ gelöst haben, in ein Teesieb abgießen und mit Wasser abspülen.
4. Anschließend auf einen Kaffeefilter zum Trocknen geben. Nun wieder 2-3 Tage warten.
5. Wenn die Kerne getrocknet sind, kannst Du sie bis zur Aussaat in einer Blechdose oder einem Glas aufbewahren. Um Schimmel durch Restfeuchtigkeit zu vermeiden, kannst Du den Behälter mit einem zugeschnittenen Stück Kaffeefilter auslegen werden. Behälter trocken und dunkel lagern.

Alternative:

Die Samengewinnung geht natürlich auch mit anderen Obst- und Gemüsesorten. Bei „trockenen“ Kernen, wie Paprika und Pepperoni, entfällt der Vorgang mit dem Wasserglas. Diese kannst Du direkt zum vollständigen Austrocknen auf den Kaffeefilter legen.

Hier gibts mehr...

Du brauchst weitere Ideen für Schlecht-Wetter-Tage?
Dann gibts hier einige kreative Do-It-Yourself-Anleitungen:

www.red-young.de

