

## Nasiona z własnego ogrodu

Zbieranie nasion z własnego ogrodu to sposób na tańszą uprawę ulubionych roślin, a także ogromna satysfakcja. Oszczędzamy czas i pieniądze, zbieramy nasiona roślin które lubimy i które podobały się nam w sezonie. Ktoś może powiedzieć, że szkoda czasu i że łatwiej jest kupić torebkę nasion w sklepie. Jednak przy dużej ilości wysiewanych roślin można sporo zaoszczędzić, a pieniądze wydać na inne ogrodnicze potrzeby. Dodatkowo dzięki własnoręcznemu zbieraniu nasion nie wpływamy negatywnie na środowisko. Produkcja nasion związana jest z dużym zużyciem wody i energii, począwszy od wyhodowania ziaren, poprzez powstanie opakowań papierowych i plastikowych, zatrudnienie ludzi, po transport nasion.

Musimy pamiętać, że zbiór nasion najlepiej przeprowadzić podczas suchej pogody, kiedy opadnie już poranna rosa. Nasiona powinny być suche. Nie warto zbierać wilgotnych nasion, gdyż podczas przechowywania mogą gnić. Wybieramy najbardziej dojrzałe kwiatostany, suche i zdrowe. Nasiona, na których nam bardzo zależy, warto zabezpieczyć przed wiatrem i ptakami, które mogą nas uprzedzić. W tym celu wokół kwiatostanów można zawiązać papierową torebkę lub woreczek z cienkiej bawełny. Woreczki są też dobrym sposobem na zabezpieczenie owoców pękających, których nasiona łatwo rozsiewają się dookoła. Jeśli chcemy pozyskać nasiona z konkretnych roślin, warto oznaczyć ich łodygi tak aby po przekwitnięciu wiedzieć co zbieramy. W przypadku nasion, które otacza gruby miąższ np. pomidorów, ogórków, cukinii itp. owoce z przeznaczeniem na nasiona powinny być dojrzałe, ładnie wyrośnięte, wybarwione i przede wszystkim zdrowe. Nasiona fasoli czy grochu i ich strąki przed zbiorem powinny całkowicie wyschnąć (zbrązowieć). Wiąże się to z pozostawieniem ich do jesieni na roślinie i późniejszym dosuszeniem. Zebrane nasiona warto dokładnie obejrzeć, aby uniknąć przechowywania nasion porażonych szkodnikami i chorobami. Po przyniesieniu nasion z ogrodu możemy je od razu oczyścić lub pozostawić najpierw do całkowitego wyschnięcia. Przed schowaniem warto materiał siewny oczyścić z resztek łodyg, liści, łusek wydmuchując lub przesiewając je na sicie. Do pakowania wybierzmy całe, nieuszkodzone i najbardziej dorodne nasiona. Najbardziej bezpieczną i popularną metodą przechowywania nasion jest umieszczenie ich w papierowych torebkach, kartonowych pudełkach, słoikach lub materiałowych woreczkach. Nasiona oznaczone na opakowaniach symbolem F1, które kupujemy w sklepie to odmiany mieszańcowe, które powstały ze skrzyżowania innych odmian. Dzięki krzyżowaniu uzyskamy najbardziej pożądane cechy takie jak smak czy kolor. Jednak zebrane z nich nasiona w większości przypadków nie powtórzą cech rośliny matecznej, dlatego nie poleca się zbierania nasion z takich odmian. Nie należy zbierać nasion, które są jeszcze zielone, ponieważ nie będą kiełkować. Należy zbierać tylko dojrzałe nasiona. Ważne jest, by zebrane nasiona chronić przed światłem i wilgocią. Nasiona przechowujemy w chłodnym i suchym miejscu, gdzie temperatura nie spada poniżej zera. Kupując nasiona w sklepie, zawsze kierujemy się datą ważności na opakowaniu, która gwarantuje wysokie wschody. A jak długo można przechowywać własnoręcznie zebrane nasiona? Wiemy, że wraz z upływem czasu siła kiełkowania nasion spada ponieważ zależy ona

nie tylko od gatunku, odmiany, ale i sposobu przechowywania. I tak np. nasiona popularnych pomidorów przechowywane w dobrych warunkach zachowują dobrą zdolność kiełkowania do 4-5 lat, papryka 2-4, dynia, melon, cukinia 3-6 lat, fasola i groch 2-4 lata, koperek 2-3 lata, cebula i czosnek do 2 lat.

Zbieranie nasion z własnego ogrodu sprawi Wam wiele satysfakcji, o czym przekonacie się wiosną, kiedy z własnoręcznie zebranych nasion wykiełkują i pokażą się małe listki. Polecam wszystkim przysgodę ze zbieraniem własnych nasion. Zebrane przez siebie nasiona będą najświeższe, co zwiększy ich siłę kiełkowania i plon.

Joanna Przeworska-Erazmus