

ZADEN SCHONEN

"Het kaf van het koren scheiden"

- Droge bloemzaden: verwijder stengels en bloemdelen.
- Vochtige zaden: (courgettes, pompoen, paprika, aubergine) was de zaden onder water.
Drijven de zaden? Dan zijn het lege zaadhuiden, goede zaden zinken naar de bodem.
- Vochtige zaden in vochtig vruchtvlees: (tomaat, komkommer): gellaag om de zaden verwijderen met een doekje, daarna drogen en leerachtig vliesjes afwrijven.

ZADEN DROGEN:

Spreek de zaden in een enkele laag op een bord met bakpapier (zaden kleven niet vast) of een theedoek. Leg in de zon of binnen bij een ventilator. De temperatuur bij drogen mag nooit hoger zijn dan 40 graden Celsius. Zaden moeten binnen 1 dag droog zijn anders is de luchtvochtigheid te hoog. Gebruik dan een föhn of een ventilator.

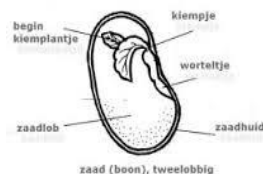


ZADEN TESTEN OP KIEMKRACHT

Zaai 20 zaden in potgrond. Als 80 % kiemt is het zaad zeker een paar jaar houdbaar. Bij ontkieming van 50 % of minder is het zaad nog maar 1 jaar houdbaar.



Onrijpe zaden kan je binnen uitzaaien en als kamerplanten opkweken voor de vorst invalt. Zo kan je een ras beschermen voor uitsterven. Zaden bewaard in de koelkast zijn 2 x zo lang houdbaar. Zaden zijn het langst te bewaren door ze in te vriezen. (Niet in plastic !)



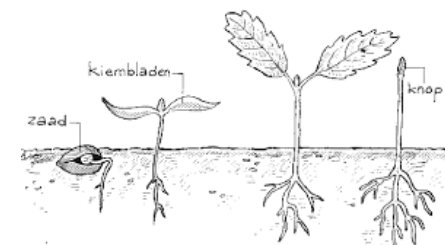
ZELF ZADEN TELEN

Waarom eigen zaad winnen ?

De meeste zaden die je koopt zijn ontsmet met chemische middelen en hebben een coating van neonicotinoïden. Deze stoffen komen in ons grondwater en in het stuifmeel van de opgroeiende plant en besmetten zo bijen en andere insecten bestuivers. Koop daarom biologische zaden of oogst je eigen zaad.

Voor kiemkrachtige lang houdbare zaden:

- oogst van gezonde planten.
- laat de zaden zo lang mogelijk aan de plant zitten dan slaan ze veel reservevoedsel op en blijven ze langer kiemkrachtig.



Wanneer zijn zaden rijp ?

- als de bloem, vrucht of peul geheel bruin en krakend droog is of de bloemhoofdjes helemaal droog pluizig zijn (vb sla).
- bij eetbare vruchten: de zaden zijn rijp als de vruchten rijp zijn.
- bij vlezig vruchten (komkommer, courgettes) zaden zijn rijp als ze overrijp, taai, bitter, sponzig of slijmerig zijn.



Zaden bewaren: donker, droog en koud (kelder, ijskast)

- in glazen potten met luchtdichte deksels zoals jampotten of weckflessen. (plastic kan vocht doorlaten)
- zaden moeten door en door droog zijn als je ze bewaard.