

Kakteensamen reinigen, taube Samen erkennen

Beitrag von „Gymaw“ vom 17. August 2023, 14:51

Hallo alle miteinander.

Ich habe dieses Jahr eine andere Methode als sonst angewendet (ich habe dieses Jahr schon mehr als 180 Portionen so gesäubert).

Ich kratze, schabe oder ähnliches den Inhalt der Frucht in das Sieb (siehe Bild, Siebdurchmesser ist 7 cm). Dann mache ich mit dem Daumen einen Brei daraus, indem ich Fruchtfleisch und Samen im Sieb reibe. Da es sich um ein PVC-Sieb handelt, werden die Samen nicht verletzt, auch nicht bei stärkerem Druck. Das mache ich anschließend unter einen dünnen Wasserstrahl weiter (1-2 Minuten, je nach Fruchtfleischmenge), bis das Fruchtfleisch nicht mehr zu sehen ist. Nach nochmaligem Durchspülen ohne Daumen, wird das Sieb auf eine saugfähige Unterlage zum Entfernen überschüssigen Wassers gedrückt (ich nehme ein Schwammtuch). Jetzt befinden sich die Samen über den wenigen noch vorhandenen Fruchtfleischresten und lassen sich mit dem feuchten Zeigefinger entnehmen (haften am Finger) und auf eine Doppellage trockenen Küchenpapiers abstreifen. Mit dem übertragenen Samen kommt nur noch sehr wenig Fruchtfleisch mit auf das Papier, welches dann dort haftet.

Anschließend werden die Samen mit dem Finger auf dem Küchenpapier so lange rumgerollt (sind nur Sekunden), bis sie rollfähig sind und vom schräg gehaltenen Papier in ein kleines Gefäß rollen (das wird bei weiterhin haftenden Samen wiederholt). Dort drin trocknen die Samen noch einen Tag im Zimmer.

Am nächsten Tag werden die Samen nochmalig im gleichen, trockenen Sieb mit dem Daumen gerubbelt. Dabei lösen sich eventuelle, kleinste Fruchtfleischreste und lassen sich vorsichtig rausblasen, da von den Samen abgerubbelt. Beim Blasen das Sieb auf die Handmulde legen, sonst bläst man durch das Sieb hindurch. Danach werden die Samen eingetütet.

Die ganze Portion dauert bei mir (mittlerweile geübt) nicht mehr als 5 Minuten pro Portion.

Für sehr kleine Samen, habe ich ein 2. Sieb mit kleineren Siebmaschen.

Kurzfassung:

- Fruchtfleisch im Sieb zu Brei reien,

- unter Wasserstrahl weiter reiben bis Fruchtfleisch weg
- Samen nochmalig spülen
- Samen mit Finger entnehmen und auf Küchenpapier abstreifen
- Samen auf Küchenpapier trocken rollen
- Samen in kleinem Gefäß offen 1 Tag trocknen lassen
- Samen nochmalig am nächsten Tag trocken im Sieb rubbeln, ausblasen
- Samen abfüllen

Ich wünsche angenehmes und effektives Samenreinigen.