

Erntezeit

Beitrag von „Brunner Uli“ vom 22. Juli 2012, 22:05

Hier Ann-Kathrin...schau mal

1. Samenkapsel mittig durchschneiden, mit einem Teelöffel den gesamten Inhalt in ein sehr feines kleines Teesieb geben.
2. Das Teesieb lege ich in die linke Handfläche und mit der rechten Hand "zerdrücke" ich unter ganz leicht fließendem lauwarmen Wasser das Fruchtfleisch mitsamt den Samenkörnern solange bis das ganze ziemlich breiig ist.
3. Den breiigen Inhalt des Teesiebs entleere ich nun kopfüber wiederum unter leicht fließendem warmen Wasser in einen durchsichtigen hohen, jedoch nicht zu weiten Messbecher.
4. Mit einem batteriebetriebenen Milchschaummixer rühre ich nun in dem Messbecher die ganze Masse ca 3 bis 4 Minuten und durch den dadurch entstehenden Wasserwirbel werden die Samenkörner schön vom Fruchtfleisch getrennt.
5. Nachdem sich das Wasser beruhigt hat, setzen sich die guten Samenkörner mittig im Messbecher unten ab und die nicht guten Samenkörner bzw. solche, an denen noch zuviel Fruchtfleisch klebt schwimmen dann oben.
6. Das Wasser und alles was oben schwimmt giesse ich nun wieder vorsichtig in das Teesieb, alle sauberen und guten Samenkörner sind unten und werden mit einem kleinem Rest Wasser auf ein gefaltetes Küchentuch gekippt.
7. Mit der Masse im Teesieb ab 2. wiederholen, danach solltest du das Maximum an guten Samenkörner auf dem Küchentuch haben.

Natürlich muß nach zwischen den einzelnen Samenkapseln alles feinsäuberlich gereinigt werden!!!

Das ist so meine Methode, damit komme ich gut klar, allerdings wird Samen reinigen niemals zu meinen Lieblingsbeschäftigungen gehören