TOMATO SEED SAVING

Harvest, ferment, dry & store seed for future planting

PLANT Tomato (Solanum lycopersicum)
VARIETY Open-pollinated / variety not specified
LOCAL AREA Northern New Mexico - Santa Fe & Española Valley
LOCAL HARVEST August-October; harvest before hard frost

KEY RULE: Save fully ripe fruit from healthy plants. Dry seeds completely before storage.

1. CHOOSE RIPE FRUIT

- Choose fully ripe, healthy tomatoes from productive plants with traits you like.
- Open-pollinated varieties usually grow true to type; F1 hybrid offspring can vary.

2. REMOVE SEEDS

- Cut fruit across the middle. Squeeze seeds and their jelly into a clean jar.
- Add a splash of water only if needed. Cover loosely; do not seal airtight.

3. FERMENT

- Keep at room temperature, about 65-75 F, out of direct sun for 2-4 days.
- Stir daily. When gel breaks down, rinse promptly; prolonged fermentation can harm seed.

4. RINSE & SORT

- Add water, stir, let heavier seeds settle briefly, and pour off pulp.
- Repeat until mostly clear. Discard damaged seeds; floating alone does not prove failure.

5. FINAL DRY

- Spread seeds in one layer on a coffee filter, screen, or plate for 7-14 days.
- Dry indoors with good airflow; separate clumps. Avoid hot ovens and direct sun.

6. LABEL & STORE

- Label a paper envelope with variety, place, and harvest year.
- When completely dry, seal envelope in a jar; keep cool, dark, and dry.
- Let refrigerated jars warm while closed before opening to prevent condensation.

EXPECT SOME VARIATION

Tomatoes mostly self-pollinate, but insects can occasionally cross varieties. Bag unopened flowers for greater varietal purity. Seeds from F1 hybrids may not resemble the parent.

FAST WORKFLOW: ripe fruit -> extract -> ferment -> rinse -> dry -> label -> store

---

Reference basis: standard extension seed-saving guidance. Local harvest dates are approximate; fruit ripeness and frost conditions come first.

GUARDAR SEMILLAS DE TOMATE

Cosechar, fermentar, secar y guardar para sembrar después

PLANTA Tomate (Solanum lycopersicum)

VARIEDAD Polinización abierta / variedad no especificada

ÁREA LOCAL Norte de Nuevo México - Santa Fe y Valle de Española

COSECHA LOCAL Agosto-octubre; cosechar antes de heladas fuertes

REGLA CLAVE: Use frutos bien maduros de plantas sanas. Seque totalmente las semillas.

1. ELIJA FRUTOS MADUROS

- Elija tomates sanos y bien maduros de plantas productivas.
- Las variedades de polinización abierta suelen conservar sus rasgos; los híbridos F1 pueden variar.

2. SAQUE LAS SEMILLAS

- Corte el tomate por la mitad y exprima semillas y gel en un frasco limpio.
- Agregue poca agua sólo si hace falta. Cubra sin cerrar herméticamente.

3. FERMENTE

- Deje 2-4 días a unos 18-24 C, sin sol directo, y revuelva cada día.
- Cuando se deshaga el gel, lave pronto; fermentar demasiado puede dañar las semillas.

4. LAVE Y ESCOJA

- Agregue agua, revuelva, deje asentar las semillas pesadas y tire la pulpa.
- Repita hasta aclarar el agua. Que floten no significa siempre que estén malas.

5. SEQUE AL FINAL

- Extienda en una capa sobre filtro de café, malla o plato por 7-14 días.
- Seque adentro con buen aire; separe los grupos. Evite hornos y sol fuerte.

6. ETIQUETE Y GUARDE

- Escriba variedad, lugar y año en un sobre de papel.
- Ya bien secas, guarde el sobre en frasco cerrado, fresco, oscuro y seco.
- Deje que el frasco refrigerado se temple cerrado antes de abrirlo.

PUEDE HABER VARIACIÓN

Los tomates suelen autopolinizarse, pero los insectos pueden cruzar variedades. Cubra flores aún cerradas para mayor pureza. Las semillas híbridas F1 pueden variar.

FLUJO RÁPIDO: fruto maduro -> sacar -> fermentar -> lavar -> secar -> etiquetar -> guardar

---

Referencia: guías habituales de extensión agrícola para guardar semillas. Las fechas locales son aproximadas; la madurez y las heladas mandan.