

# Procés de deshidratació de les llavors

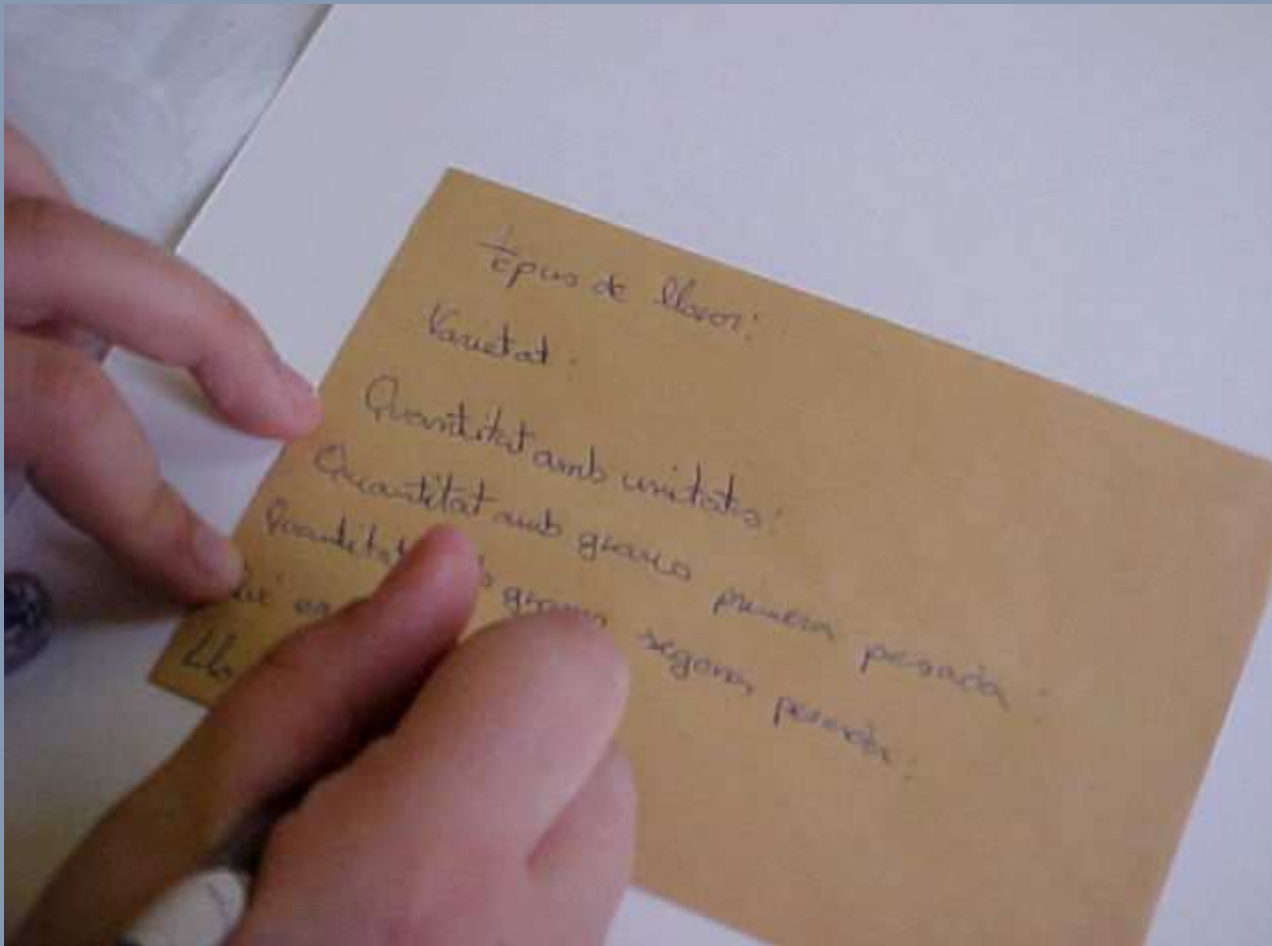
Cal deshidratar el guix, posant-lo a escalfar en una cuina o forn durant dues hores.



Amb guants, per tal de no cremar-nos posem el guix en un pot hermètic, podem posar un higròmetre per comprovar que el grau d'humitat sigui zero.



Preparem un sobre per posar-hi les llavors i enregistrar la quantitat, el pes, la varietat, la procedència...



Comptem les llavors , si aquestes són molt petites, cal buscar una estratègia de càlcul

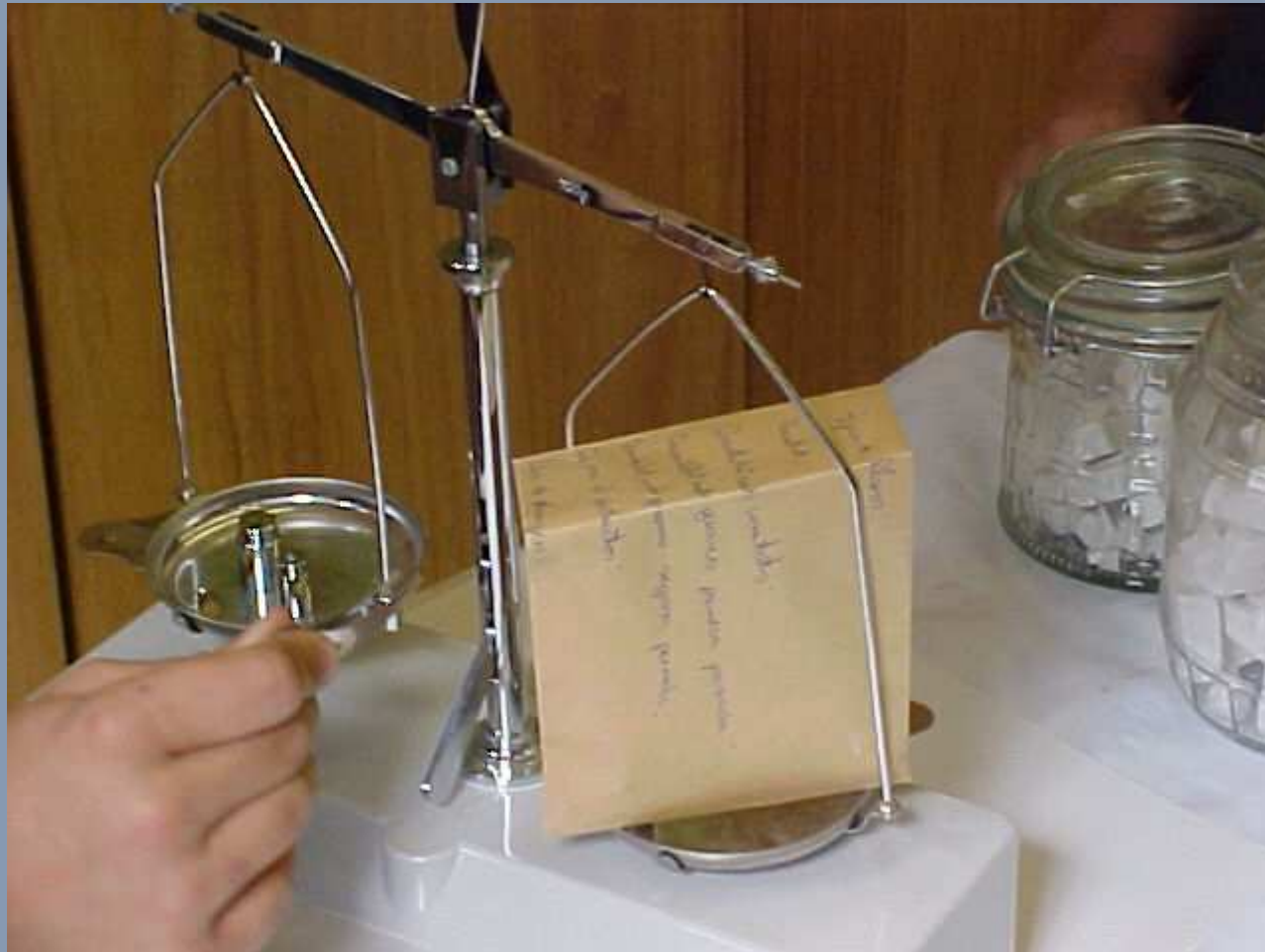


# Ensobrem les llavors





Pesem amb unes balances de precisió.



Enregistrem el pes en el sobre i el posem amb les llavors, ràpidament en el pot de deshidratació, junt amb un higròmetre.





Cal fer el seguiment, i enregistrar els canvis d'humitat que ens marca l'higròmetre, un cop aquest marca zero, cal deixar que segueixi el procés de deshidratació, durant una setmana.



Un cop passats els set o vuit dies, traiem les llavors del pot , i les tornem a pesar per tal de comprovar la pèrdua de pes, les posem en un pot de vidre junt amb un trosset de guix ben tancat.



Segellem el pot amb cera o parafina,  
per evitar que hi entri la humitat.



Etiquetem el pot, i el guardem definitivament preservant-lo de la llum i la humitat, en una caixa de fusta, metall...

