

Termesztési útmutató Shii-take gomba termesztéséhez

A Shii-take alapanyag átszövetett formában, termesztésre készen kerül forgalomba. A vásárlónak nincs más dolga, mint az útmutató alapján letermeszteni a megvásárolt blokkot. Ha vásárláskor a blokk fehér színű, a védőréteg kialakulása miatt az idővel be fog barnulni. Az elszíneződés tehát természetes!

1. lépés: Távolítsa el a blokkról a fóliát, ezzel termőre fordítva azt! A tömeges és egyöntetű termőtestképződés megindítása végett a termőre fordított blokkot mártsa hideg csapvízbe (nyomja a víz alá!) kb. 15 percre úgy hogy az áztatások előtt szűrjön a blokkba 2-3 lyukat egy kötőtű, vagy egy drótdarab segítségével, hogy a víz a blokk belső részeibe is bejusson. Áztatást követően hagyjuk, hogy a felesleges víz kicsurogjon a blokkokból.



2. lépés: A blokkot állítsuk a termesztésre kiszemelt helyére! Ott a hőmérséklet 15-22 °C körül legyen, 85-90 % körüli relatív páratartalommal és újságolvasáshoz elegendő fényel. A gombák melegebb környezetben is nőnek, ekkor azonban gyorsabban növekednek és a termőtestek vékonyabbak, kisebbek lesznek. Hideg környezetben lassabban növekednek, a gombák vastagabbak és húsosabbak lesznek.

Figyelem! A gomba termőtest képződéséhez fény kell (természetes, vagy mesterséges szórt fény), napi 8-10 órás megvilágítás! A huzat mindenáron elkerülendő, de a természetőhelyiség levegőztetésére azonban szükség van!

3. lépés: Az áztatást követően 4-10 napra jelennek meg a gombák a blokkon időjárástól, hőmérséklettől függően. Ez idő alatt a páratartalmat virágpermetezővel fenn kell tartani, finoman permetezve a blokkokat és a környezetét. A páratartalom fenntartása végett a kertészeti árudákban kapható kis műanyag házba is belehelyezheti a gombablokkot. A gomba a hőmérséklet függvényében 4-6 nap alatt fejlődik ki szedési éretté. A termőtest akkor szedési érett, ha a kalap megnő, a gomba lemezei láthatóak, de a széle még aláhajlik.

Figyelem! Leszedéskor vigyázni kell, hogy tönkmaradvány a blokkokon ne maradjon, mert ez minden betegség melegágya. A szedés után a blokkon maradt tönkcsonkot a blokkig teljesen vissza kell vágni!

4. lépés: Az első hullámot követően a blokkot pihenni hagyjuk. Öntözni ekkor nem szükséges, a blokk kicsit kiszáradhat. Ez az időtartam lehet 10-14 nap. Majd ezt követően újabb áztatás következik, mely újabb terméshullámot fog eredményezni. Célszerű ezt a folyamatot 3-5-ször megismételni. Ezzel a módszerrel a gomba hullámok ütemezhetők.

Ha a termesztés körülményei optimálisak, a várható termésmennyiség a blokk súlyának 40-50 %-a is lehet. A blokk akkor merül ki, mikor az lepuhul és darabjaira hullik. Ez általában a többszöri terméshullámot követően áztatás után következik be. A félig széthullott termőblokkot azonban ne dobja el, mert az még gombát terem. Ha több blokkal rendelkezik, két fél blokkot egymásra lehet helyezni, Ekkor ezek összenőnek és teljes értékű blokkot eredményeznek.

A letermett gombakomposzt értékes, természetes kerti trágya!

Leggyakoribb termesztési hibák:

- Túl magas páratartalom vagy levegőtlenység jele: penészesedés.
A páratartalmat csökkenteni kell. A blokkot ilyenkor ritkábban kell permetezni. A penészbevonatot késsel le lehet kaparni. Levegőcserét (nem huzatot!) biztosítani kell.
- Túl sok öntözés következménye lehet, hogy a termőtesteken baktériumfoltok (sötét, feketés színű kis foltok) alakulnak ki. Ilyen esetben is csökkenteni kell az öntözések számát.
- Ha a huzat nagy, a gomba felbőre fényes és repedezett. Ilyenkor az öntözések számát növeljük, illetve huzatot csökkentünk.

A termesztéshez sok sikert és jó termést kíván a Champex Kft!

Rövid információk a háziasszony számára:

A shii-take gomba 5-6 napig áll el hűtőben. A gombák gyorsan teleszívják magukat vízzel és ezáltal elveszítik az aromájukat, ezért lehetőleg csak konyhai törülőkendővel tisztítsa őket. A gomba tönkjének csak a végét távolítsa el, a kalapon lévő héj fontos tápanyagokat tartalmaz! A shii-take gomba nyersen is fogyasztható, pl. salátában, ezenkívül markáns ízvilága miatt ideális ételek ízesítésére, grillezésre, főzéshez, pároláshoz.

A friss shii-take gomba jól fagyasztható. A gombát meg kell tisztítani, apró darabokra kell szeletelni és blansírozás nélkül fagyasztani. Az eltarthatóság így kb.6-8 hónap. A kész fogásokat is probléma nélkül lefagyaszthatjuk. Felolvasztáskor a gombát a zöldségekhez hasonló módon kell melegíteni.