

Útmutató Shii-take gomba termesztéséhez

A termőblokk Magyarországon termesztett és gyártott alapanyagokat tartalmaz!

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 szúrjon 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 behelyezheti 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.

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.



Fordítson! ↻

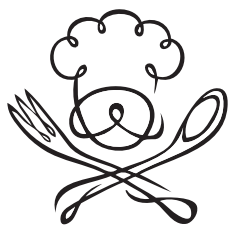
Leggyakoribb termesztési hibák:

→ **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.



Mindig a legegyszerűbb a legnagyobbyszerűbb!

Ötletes receptek a gombát kedvelőknek!

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 törülközővel 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.

Tejszínes Shii-take gomba leves

Hozzávalók: 10-15dkg shii-take gomba, ½ zacskó gombaleves por, 1 liter víz, 1dl tejszín

A vízzel elkeverve a gombaleves port felrakjuk főzni, belerakjuk az apró szeletekre vágott friss shii-take gombát, lassú tűzön kb. 15-20 percig főzzük. Végül a tejszínnel besűrítjük.

Shii-take gomba vajon párolva, pirítóssal

Az apró szeletekre vágott shii-take gombát vajon, pici sóval megpároljuk. Amíg a gomba párolódik, kenyereket pirítunk és még melegen a párolt gombát a kenyérre rakjuk. Minden kenyérre csak egy pici adagot, mert a gombának nagyon intenzív az íze.

Gombás rizs:

Szokásos módon a rizst a főzéshez előkészítjük, belevágunk személyenként 2-3 shii-take gombát és az egészét puhára főzzük. Mivel a gombának kicsit fokhagymás zamata van, kellemesen megízesíti a köretet. Húsok mellé tálalhatjuk, vagy önmagában salátával kitűnő vegetáriánus étel.



Jó étvágyat!