

TERMESZTÉSI ÚTMUTATÓ

CSIPERKEGOMBA TERMŐDOBOZ



www.gombajo.hu

1. LÉPÉS: TERMŐZSÁK ELŐKÉSZÍTÉS

Emelje ki a kis sárga színű takarófölddel teli zacskót a kartondobozból. A nagyobb komposztos zacskót hagyja a kartonban feküdni, annak fóliáját hajtsa vissza (1/a).

Morzsolja a takaróföldet egyenletesen és lazán kb. 2-3 cm vastagon a komposztra. Háztartási permetezővel, vagy finom lyukú öntözőkannával nedvesítse be (1/b). Vigyázzon, hogy a takaróföld laza szerkezete össze ne tömörödjön!



1/a lépés: a fóliát hajtsa vissza

2. LÉPÉS: TERMESZTÉS

Ezt követően a nedves földdel takart komposzt fölött a fóliát sátoralakban össze-hajtuk és szobahőmérsékleten kb. 17-20 °C-on elhelyezzük. Ne tegye a termődobozt sugárzó hő, így például fűtőtest közelébe! Kb. 12-25 nap alatt szürkés-fehér gombafonal szövi át a takaróföldet. Ez időszak alatt a doboz nem igényli az öntözést, hiszen a takaróföld és a fólia közt megfelelően magas marad a páratartalom. A levegőzést a fólián található kis lyukacsák biztosítják.



1/b lépés: a takaróföldet morzsolja a komposztra, majd nedvesítse be

3. LÉPÉS: SZÜRETELÉS

Mikor a gombakezdemények elérték a borsónyi méretet, a fóliát nyissa szét és hajtsa vissza. A dobozt ekkor kell először megöntözni finom lyukú öntözőkannával, hogy a kis gombák tovább tudjanak növekedni. A kultúrának ekkor alacsonyabb hőmérsékletre van szüksége, mely ideális esetben 16 és 19 °C közötti, de 20 °C-nál semmiképpen sem több. A termesztésre a legalkalmasabb egy nyirkos helyiség, mint például pince, vízóra akna, kamra stb., ideális esetben kb 80-90%-os páratartalommal. A dobozt semmiképpen se helyezzük napra, inkább árnyékos, sötét helyre. Legközelebb öntözni akkor kell, amikor a kis gombák elérték a diónyi méretet. Öntözéskor öntözni annyit kell, hogy a takaróföldet átnedvesítsük, de ne áztassuk szét. A doboz tehát nem igényel mindennapi öntözést! A terméshullámok 1-3 hétre követik egymást. A terméshullámok között a doboz pihen, öntözni ekkor nem szabad! Öntözni legközelebb akkor kell, mikor a következő terméshullám gombái eléri a borsónyi méretet. Így járjon el mindaddig, míg a doboz ki nem merül.

Gomba szedése: A gombákat óvatosan csavaró mozdulattal a gombatönkkel együtt kell kiemelni a takaróföldből, hogy a fiatal gombákban ne tegyünk kárt. A gomba akkor a legízletesebb, amikor a kalapja még nem nyílt ki. A terméshullámok 7-18 napra követik egymást. Az összhozam a komposzt súlyának akár 30 %-át is kiteheti. Legkésőbb 16 hét után a kultúra kimerül és eldobható.



2. lépés: a takaróföldre a fóliát hajtsuk vissza

Gyakran feltett kérdések

...növekvő félben lévő gombáim kalapja fényes és repedezett. Mit tegyek? A gomba kalapjának kifényesedése és berepedezése száraz levegőt vagy huzatot jelez. Emeljük a páratartalmat, vagy szüntessük meg a huzatot!

...bolondgomba nőhetett a dobozomról, mert az göcsörtös, kalapja egyenes, lemezei barnák és nem hasonlít csiperkére. A kis gombáim is bebarnultak. Mi történhetett? Minden bizonnyal Önnek túlrejt a gombája. Az időben le nem szedett gomba kalapja kinyílik, lemezei bebarnulnak, a termőtest eldeformálódik. A túlrejt gomba spóráit elszórja, mely barnára festi környezetét. Szüreteljünk le időben a gombákat, mielőtt a kalap szélei kinyílnak!

...be kell vizsgáltatnom gombavizsgálóval a leszedett gombáimat? A termődoboz csiperkegombával van beoltva, így abból csak csiperkegomba teremhet.

...termődobozomban csak 1-2 gomba termett. Ezeket leszedve több gombám már nem nőtt. Mi lehet a probléma? A 20 °C-nál magasabb termesztési hőmérséklet a dobozban lévő komposzt gyors előregedéséhez vezet, melynek következménye, hogy termődobozunkon csak 1-2 gomba terem, a többi gombakezdemény bebarnul, lepuhul. Ugyanehhez a jelenséghez vezethet a túl gyakori öntözés is. Érdemes a kultúrát ezért inkább 16-18 °C körüli hőmérsékleten tartani.

...késleltetni szeretném a doboz beindítását. Meddig tehetem ezt meg? Az idő múlásával az alapanyag elöregszik, ezért a gombakultúrát legkésőbb a doboz oldalán látható időpontig indítsuk be!



Fogyassza egészséggel!



A letermelt gomba-komposzt értékes, természetes kerti trágya!



Tápanyag tartalom	100g-ban:
Energia	40kcal / 168 kJ
Zsír	0,2g
Víz	89,0g
Szénhidrát	3,3g
Fehérje	5,9g
Nyersrost	0,8g
Ezen kívül létfontosságú vitaminok, pl. B2, D, E, C Valamint ásványi anyagok, mint kalcium, vas, cink, folsav és niacin.	

A gombák nyersen 5 napig tarthatók el hűtőben. Mosás alkalmával ügyeljünk rá, hogy gyorsan teleszívják magukat vízzel és ezáltal elveszítik az aromájukat, ezért lehetőleg csak egy konyhai törülközővel tisztítsa őket. A gomba tönkjének csak a végét távolítsa el, a gomba kalapjának héja fontos tápanyagokat tartalmaz!

A csiperkegomba nyersen is fogyasztható, pl. salátában, ezenkívül ideális grillezéshez, főzéshez és pároláshoz. A friss, nyers csiperkegomba jól fagyasztható. A gombát meg kell tisztítani, apró darabokra szeletelni és blansírozás nélkül fagyasztani. Az eltarthatóság így kb. 6-8 hónap. A kész fogásokat is probléma nélkül lefagyaszthatjuk. A felolvasztáskor a gombát a zöldségekhez hasonló módon kell melegíteni.

RECEPTEK:

Svédgomba:

Hozzávalók: 1dl olaj, 15dkg vöröshagyma, 0,5 kg gomba, kis doboz paradicsomkonzerv, 2 babérlevél, só, őrölt bors, cukor.

1dl olajban fedő alatt aranyra sütünk kb. 15dkg apróra vágott vöröshagymát. 0,5kg cikkekre vágott gombát sóval, borssal, pici reszelt citromhéjjal (vagy 1 csík héjjal), 2 babérlevéllel addig párolunk, amíg saját levét el nem főtte. Ebben elkeverünk 1 kis doboz paradicsomkonzervet, melynek ízét csipetnyi cukorral szelidítjük. Az így kapott végeredményt hűtőbe helyezzük. A svédgombát hidegen találjuk.

Bacon-be göngyölt gomba:

A frissen szedett csiperkegombát folyóvíz alatt tisztára mossuk, majd a gomba tönkjét töből kitörjük. A kalapból kitört tönk helyére egy kocka feta sajtot helyezünk, majd a sajttal töltött kalapot szeletelt bacon-be tekerjük és egy tepsibe helyezzük. 180 C fokra előmelegített sütőben kb. 45 percig sütjük a fetás, bacon-ös gombát. A göngyölt gomba akkor készült el, amikor a bacon aranybarnára sült!

Csiperkegombával töltött paradicsom:

Hozzávalók: 2 mogoróhagyma, 5 evőkanál olívaolaj, néhány fej csiperkegomba, 1 citrom, 4 db paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 150 g kolbász, só, bors, 10 dkg reszelt sajt.

Pároljuk meg a felaprított hagymát olívaolajon, majd keverjük hozzá a felszeletelt gombát és facsarjuk rá a citrom levét. 10 percig pároljuk, közben ízlés szerint sót és borsot adunk hozzá. A zúzott fokhagymát, a kolbászhúst, és a felaprított petrezselymet belekeverjük. Pároljuk további 5 percig. A paradicsomot kettészeljük, a közepét kiskanállal kivájjuk. Az elkészített tölteléket a paradicsomba töltjük, tetejét sajttal meghintjük. Előmelegített sütőben fél óráig süssük.

+36 1 226 7200, gombajo@gombajo.hu
www.gombajo.hu

A GOMBATERMESZTÉSHEZ SIKERES MUNKÁT ÉS JÓ TERMÉST KÍVÁNUNK!

Komposzt- Határozatszám: 04.2/3368-2/2012 Érvényesség: 2022. december 12. Gyártó, engedélyes: Szigetközi Gomba Kft., 9231 Máriakálnok, Kápolna tér 8. Terméktípus: komposzt, (kb. 2kg). Felhasználható: csiperkegomba termesztő közegként. Környezetvédelmi előírások: Tilos a készítményt, fel nem használt maradékát, azzal szennyezett csomagolóburkolatát folyókba, állóvizekbe, vízfolyásokba, tározókba juttatni. Bioszféra rezervátumokban, fokozottan védett területeken felhasználásuk tilos! Természetvédelmi területeken, nemzeti parkokban és tájvédelmi körzetekben kizárólag az illetékes természetvédelmi kezelő előzetes hozzájárulásával juttatható ki. A vízi szervezetek védelme és a vízminőség biztosítása érdekében tilos a készítményt az álló- és folyóvizek partjától számított 50 m-es távolságon belül tárolni és kijuttatni. Tűz és robbanás veszélyességi besorolás: nem tűzveszélyes, „E”
Takaró föld Határozat szám: 04.2/2045-1/2014 Érv. ideje: 2024.03.25. Terméktípus: komposzt, (kb. 1kg) Gyártó, engedélyes: Berki Tozeg 97 K., 8314 Vonyarcvashegy, Cseri u. 2. Környezetvédelmi előírások: Tilos a készítményeket, azok fel nem használt maradékát, azzal szennyezett csomagolóanyagot állóvizekbe, vízfolyásokba, tározókba juttatni. Tűz és robbanás veszélyességi besorolás: nem tűzveszélyes, „E” tűzveszélyességi osztály.