

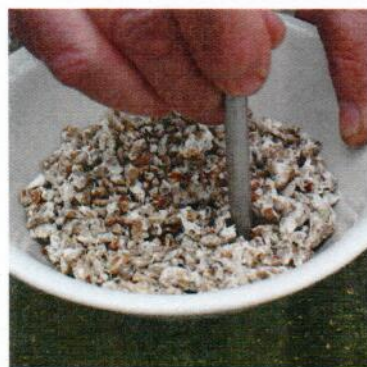


Pěstování hlívy na dřevě.

1) **Potřeby pro pěstování:** pro pěstování hlívy si připravíme sadbu, vrtačku s vrtákem o průměru cca 7mm, svíčku, dřevo, aplikátor. Dřevo by nemělo být pokácené déle než 3. měsíce a nesmí být napadené plísní nebo jinou houbou. Pro pěstování hlív je nejlepší použít dřevo z listnatých stromů. Čím je dřevo tvrdší, tím prorůstání trvá déle, ale plodnost dřeva je delší. Jedno balení sadby Vám vystačí na dostatek očkovacích otvorů na špalek o průměru 15 až 20 cm a délce 4 m. Sadbu do úplného spotřebování uchováváme v lednici.



2) **Postup očkování:** do připraveného dřevěného špalku nebo pařezu, vyvrtáme otvory cca. o průměru 7mm a hloubky 30 mm do sponu 10 cm x 10 cm. Otvory očistíme od pilin a vyplníme sadbou. Sadbu do otvorů lehce vmáčkneme. S použitím přípravku na obrázcích jde vše lépe a rychleji. Naočkované otvory uzavřeme voskem ze svíčky.



3) **Prorůstání:** mycelia prorůstají nejlépe při teplotách okolo 24°C a vyšší vlhkosti. Špalky nebo pařezy by neměly být na přímém slunci. Houby všeobecně nesnášejí teploty nad 30°C. Pařezy můžete zakrýt folií a zastínit. V případě velkého sucha je nutné okolí špalku či pařezu zásobovat vodou. Pokud máte možnost, zabalte špalky do igelitového pytle, případně je omotejte folií. Při nižších venkovních teplotách zabalené špalky umístěte do místnosti. Při tomto způsobu prorůstání, Vám mohou špalky v závislosti na teplotě, tvrdosti a velikosti dřeva prorůst již za 4 měsíce.



4) **Fruktifikace:** v okamžiku prorostení dřeva podhoubím – vytvoření bílého mycelia na povrchu špalku či pařezu, vyjme špalek z igelitového obalu a umístíme jej do venkovního prostředí. Z špalků či pařezů které máme venku odstraníme folii. Špalky umístíme na jaře nebo na podzim nejlépe na stinné místo, které je chráněno před větrem a přímým sluncem. Hlíva ústříčná plodí v teplotách od 8°C – 17°C. Hlíva plicní, miskovitá vytváří plodnice při teplotách 18°C – 25°C. V případě potřeby okolí špalků v létě zaléváme.



JEDLÝCH A LÉČIVÝCH HUB

VŠE PRO PĚSTOVÁNÍ



JEDLÝCH A LÉČIVÝCH HUB

Pěstování hlívy na slámě

- 1) **Význam pěstování hlív.** Pro domácí upotřebení vynikající houba, která se odvděčí pěstiteli v různých kuchyňských úpravách svojí chutí a výživnou hodnotou. Je doporučována lékaři jako součást racionální výživy moderního člověka. Hlívu lze pěstovat intenzivním způsobem na slámě v pytlích, nebo extenzivně na špalcích listnatých dřevin. Pěstování v PE (polyethylenových) pytlích je poměrně jednoduché a pěstitelům umožňuje získat stálý přísun čerstvých hub v průběhu celého roku.
- 2) **Potřeby k pěstování:** při pěstování v PE pytlích používáme řezanou pšeničnou, žitnou nebo ječnou slámu (nenapadenou plísněmi), pytle z umělé hmoty (polyethylenu..), sadbu hlívy, provázek. K pěstování se hodí nejlépe místnost se stálou teplotou 8 - 18°C pro hlívu ústřičnou, 16 - 22°C pro hlívu plicní a máčkovou, nad 20°C pro hlívu miskovitou, s vysokou vzdušnou vlhkostí, osvětlenou denním rozptýleným světlem; s možností větrání místnosti.
- 3) **Příprava živného prostředí (substrátu):** Drobně nařezanou slámu nasypane do nového, silného pytle z umělé hmoty a mírně utlačíme tlakem ruky nebo šlápnutím. Do naplněného pytle vlijeme horkou vodu (o teplotě asi +80°C), aby veškerá sláma byla ve vodě ponořena. Pokud není všechna sláma ponořena, je třeba pytel pevně zavázat a převrácením docílit namočení a propaření veškeré slámy. Vodu v pytli ponecháme nejméně 12 hodin, nejlépe do druhého dne. Potom odřízneme spodní rohy pytle a vodu otvory necháme vytéct. Nemáme-li silný pytel, ale jen tenký, musíme slámu spařit v nějaké nádobě (sudu nebo vaničce). Potom slámu na čistou folii vysypeme a necháme vychladnout na cca +20 až +25°C.
- 4) **Očkování sadbou:** sadbu vyjmeme do misky, kde ji rozdrobíme na jednotlivé částice. Na jeden pytel o hmotnosti 20 kg mokré slámy počítáme 1/2 kg sadby. (Čím více sadby použijeme, tím rychleji podhoubí poroste). Slámu očkujeme pravidelným promícháváním se sadbou a plníme do pytle, ve kterém jsme slámu spařovali, pokud jsme nespářovali slámu v pytli, můžeme plnit i do tenkých plastových pytlů. Naočkovaný materiál opět stlačíme, pokud máme delší slámu, stlačujeme větší silou a pytel znovu motouzem uzavřeme. Hmotnost jednotlivého pytle by měla být alespoň 5 kg. Naočkované pytle musí mít dole ustřižené růžky.
- 5) **Růst podhoubí:** pytel s naočkovaným materiálem ukládáme do místnosti bez přímého slunečního světla, s teplotou kolem +20°C. (Mycelium v substrátu nejlépe roste při +25°C, avšak substrát se zahřívá a je nebezpečí rozvoje plísní, proto ponecháváme pytle při nižší teplotě). Teplotu uvnitř pytle můžeme sledovat zapíchnutím zavařovacího teploměru. Teplota nikdy nesmí překročit +29°C! V dobře uzavřeném pytli obsah nevysychá, nepřidáváme proto do substrátu vodu. Doba prorůstání mycelia do slámy končí za 2 až 4 týdny.
- 6) **Tvorba zárodků (fruktifikace):** do prorostlého pytle uděláme buď otvory o průměru asi 1 cm, nebo pytel nařízneme do křížku řezy o délce 2 cm. Počítáme 1 otvor na 1,5 až 2 kg substrátu; tj. u 10 kg pytle asi 6 po ploše pytle pravidelně rozmístěných otvorů (křížků). Většina kmenů hlívy ústřičné - nesprávně "odrud" - vyžaduje k tvorbě zárodků plodnic zchlazení substrátu. Proto je vhodné pytel přenést do chladnější místnosti, kde je teplota +8 až 17°C. Hlíva plicní, miskovitá a máčková toto zchlazení nevyžadují. Zárodky plodnic (primordia) poznáme nejdříve podle nepatrného zhutnění a ztmavnutí mycelia, kde se vytváří útvary velikosti špendlíkové hlavičky, které se postupně zvětšují.
- 7) **Růst plodnic:** po zchlazení (2 až 4 dny) přeneseme pytle do místnosti s rozptýleným světlem a teplotou podle druhu hlívy (viz. bod 2.). Řezy ve fólii vyrůstají plodnice, aniž dochází k přílišnému vysychání substrátu. Ze zárodků se postupně vytvářejí klobouky a třeně, nesprávně "nožky". Klobouky hlívy bývají nepravidelného tvaru, na spodní straně mají lupeny. Plodnice rostou často v trsech v několika sklizňových vlnách.
- 8) **Skližeň:** trsy plodnic sbíráme vždy celé bez ohledu na to, zda jsou v trsu ještě malé plodničky. Sklízíme vždy vylomením trsu z pytle. Sklizené trsy plodnic rozdělíme na podnos na jednotlivé plodničky, třeně očistíme od zbytků slámy.

Vyrábí a dodává:

Jiří Václavík

Dolany 22, 533 45

Tel:777003062-4

www.jedlehouby.cz