

SHIITAKE *Lentinula edodes*

OMADUSED

Shiitaket on Aasias tuhandeid aastaid kasvatatud puupakkudel. Ta kasvab Tänapäevalgi on peetakse shiitaket parimaks gourmet seeneks. Tänapäeval on põhimeetodiks kasvatamine siseruumides, saepurusubstraadil. Välistingimustes erinevate lehtpuu pakkudel - tammedel, pöökidel, vahratel, kaskedel jpm. Eestis on parim kasvatada haaval.

Looduses esineb aasias kasvavatel tammede ning pöökide surnud või surevatel osadel.

OLULINE

Seenemütseel säilib külmkapis avamata pakendis kuni pool aastat. Pakend võtta mõned tunnid enne nakatamist külmkapist välja, kuid avada vahetult enne nakatamist. Kõikides kasvatusvõtetes puutuda mütseeli desinfitseeritud kummikinnastega. Desinfitseerimiseks sobivad piiritus, tehniline piiritus (saab ehituspoodidest) või meditsiiniline desinfitseerimisvahend (saab apteegist).

Mütseel häviv temperatuuril üle 30°C.

Arvestage, et teramütseel maitseb ka hiirtele.

SUBSTRAADIKS SOBIVAD MATERJALID:

lehtpuu saepuru ja lehtpuu puiduhakke segu (1:1)

lehtpuu saepuru, millesse on lisatud kliisid.

KASVATAMINE SUBSTRAADIL

Põhu või saepuru puiduhakke segust koosneva substraadi pastöriseerimine

Seeni saab lihtsalt kasvatada saepuru ning puiduhakke segul. Saepuru peab olema võimalikult värske ning värvilt kollane, mitte hall. Pane endale sobiv substraat linasest kotti, traat- või plastikkorvi (lihtsustab hiljem kurnamist). Lisa valitud substraadile ca 5% kipsi (kaltsium sulfaat- seda saab ehituspoodidest) ja/või lupja (kaltsium karbonaat- saab aianduspoodidest), pH taseme tõstmiseks ning seeneniidistiku kasvu stimuleerimiseks. Seejärel asetada kott/korv üleni suurde nõusse kuuma vette temperatuuril umbes 75°C (65-82°C).

Temperatuur ei tohi ületada 82°C! See võimaldab koos heade bakterite koostöoga hoida hallitusseente kasv kontrolli all. Pastöriseerida võib metallnõudes nii pliidil kui ka ahjus. Plastknõudes, mis kannatavad kuuma vett, saab pastöriseerida ka saunas. Samuti võib mässida nõu teki sisse, et hoida vajalikku temperatuuri või lisada aeg-ajalt kuuma vett, et hoida õiget temperatuuri 1-1,5 tundi.

Tõsta kott/korv veest välja, lase nõrguda. Kontrolli niiskuse taset, pigistades substraati (desinfitseeritud kätega)-niiskuse tase on sobilik kui pigistades tuleb paar tilka vett, aga voolavat vett ei ole. Lase substraadil jahtuda 30°C.

Mütseeli lisamine substraadile

Selles etapis on puhtus eriti tähtis. Desinfitseeri käed piirituse või desinfitseerimisvahendiga. Mütseeli lisamist substraadile on hea teha kahekesi – üks lisab substraati, teine mütseeli.

Võtta pikk läbipaistev kott või aukudega pesukorv (pesukorv tuleb eelnevalt desinfitseerida) läbimõõduga max. 25 cm, et vältida mütseeli kasvamisel tekkiva sisetemperatuuri tõusu üle 37°C. Avada mütseelipurk esmakordselt! Üks paneb korvi/ kotti substraati, teine iga kihi vahele väikse peotäie teramütseeli. Sule kott ning torgi kotti desinfitseeritud noa otsaga iga 10 cm tagant väike auk. Kui kasutate korvi, kata see puhta killega ning tee siis augud.

Jäta kott paariks nädalaks stabiilsele 21-27°C temperatuurile läbi kasvama.

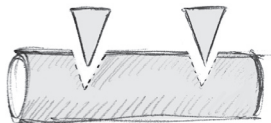
Kui kotis on näha väiksed seenekübara algeid, tee nendesse kohtadesse kotti väike sisselõige. Korvilt eemalda kile. Seenekehad vajavad kasvamiseks niisket keskkonda. Vett seenekübaratele mitte valada, niisutada ruumi vett õhku pihustades. Seened tuleb eemaldada keerates koos jalaga, mitte lõigata.

Saaki võib saada ühest kotist 2-3 korda. Peale ühe seene kübarate ilmumise laine lõppemist määsi kott/korv uuesti kilesse, torgi augud ning korda protsessi.

KASVATAMINE PUUPAKUL VÕI KÄNNUL

Shiitake kasvatamiseks sobib 12-20cm lai ja 40-50cm pikk ilma oksakohtadeta lehtpuupakk. Parim oleks kasutada äsja mõõtu lõigatud puupakku. Varem lõigatud puupakul (kuid mitte vanemal kui 4-5 kuud) peab otsad ära lõikama.

Vahetult enne nakatama hakkamist lõika küljest välja 2-3 kiilu (vt. joonist), puista pilusse puhaste kummikinnastega väike peotäis mütseeli ja suru kiil tagasi. Et kiil välja ei kukuks ega ära ei kuivaks tõmba paku ümber ring hõbedast remonditeipi või paar ringi kõõgikilet.



Nakatatud puupakk panna kilekotti ning teha sellesse nõelaga paarkümmend auku ning tuua toatemperatuurile kuuks ajaks läbi kasvama. Kui pakk on muutunud enamuses osas valgeks (kattunud mütseeliga) võib viia tagasi välja, eemaldada kilekott. Pakule panna alla paar tellist ning jätta päikse eest varjatud kohta edasi kasvama. Kui pakke on mitu, laduda need üksteise otsa virna. Koos hoiavad paremini niiskust ning mütseel levib kiiremini.

Seenesaak

Mütseelil kulub olenevalt puidu kõvadusest läbikasvamiseks 6-12 kuud. Saaki saab 4-5 aasta jooksul ühelt pakult või kännult 20-30% paku massist. Peale läbikasvamist on vaja shiitake pakku ehmatada. Selleks võib visata shiitake paku jääkülma veevanni ning jätta sinna kuni ööpäevaks. Nädala-paari pärast võib seeni oodata. Sama võib korrata mitu korda hooajal.

TOIDUKS

Shiitake on üsna "ebaseeneliku" tekstuuriga, väga hea maitsega seen, mis praadides meenutab peekonit. Kupatama teda ei pea. Sobib idamaistesse, aga ka pastarogadesse. Traditsiooniliselt kasutatakse suppides koos roheline sibulaga.

ORIENTEERUVAD KASVUTINGIMUSED:

Mütseeli läbikasvamine

Niiskus	95-100%
Temperatuur	21-27°C
Päevade arv	35-70 (oleneb temp.-st)

Seene viljakeha algete tekkimine

Niiskus	95-100%
Temperatuur	10-16°C
Valguse vajadus	500-2000 lx
Päevade arv	5-7

Seene viljakehade moodustamine

Niiskus	60-80%
Temperatuur	16-21°C
Valguse vajadus	1000-1500 lx
Päevade arv	5-8
Korduv saak 3 nädala pärast	2-3 korda



info@mycoland.ee www.mycoland.ee
www.facebook.com/seenepakud
tel: 5561 5363