

# SHIITAKE *LENTINULA EDODES*

## OMADUSED

Shiitaket on Aasias tuhandeid aastaid kasvatatud puupakkudel. Shiitaket peetakse üheks parimaks gourmet seeneks. Tänapäeval kasvatatakse teda aga enam siseruumides, saepurusubstraadil. Looduslikult esineb shiitake Aasias kasvavatel tammede ning pöökide surnud või surevatel osadel. Välistingimustes saab kasvatada erinevatel lehtpuu pakkudel - tammedel, pöökidel, vahtratel, kaskedel jpm. Eestis on parim kasvatada noorel haaval või lepal.



## SEENEPAKU HOOLDUS NING SAAK

Eemalda kilekott ning paiguta seenepakk telliskividele või puutüve najale päikese eest varjatud kohta, kuhu pakk jääb ca 3 aastaks kuni laguneb. Tavaliselt ilmuvad seened pakule peale järsku temperatuuri langust või väga tugevat vihmasedu. Kuid selliseid tingimusi saab kunstlikult esile kutsuda. Selleks panna pakk soojal suvepäeval mitmeks tunniks kuni ööpäevaks jääkülma veevanni ning seejärel paigutada endisele kohale tagasi. Tegevust võib korrata suve jooksul mitu korda. Seenesaak murda või keerata tüve lähedalt maha, et vältida paku riknemist.

## SHIITAKE TOIDUKS

Shiitake on väga maitsev, aga ka kasulik seen, mis ei vaja kupatamist. Jaapani köögis on ta tähtsal kohal miso supis ning Hiinas lihaga ning lihata wokkides, kastmetes, mida süüakse riisiga. Praetult meenutab shiitake veidi liha ning sobibki seetõttu ka väga hästi vegantoidudesse. Head isu! :)

**NB!** Seenepakul võivad kasvama hakata ka teised seened. Jälgi tähelepanelikult, et korjad shiitaket!



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