

KULDSERVIK *Pleurotus citrinopileatus*

OMADUSED

Kuldservik on üks ilusamaid seeni servikute perekonnas. Seen on pärit Hiina ja Jaapani subtroopilistest piirkondadest. Looduslikult kasvab tammel, jalakal, põõgil ja paplil. Kultuuris kasvab nii põhul, saepurul, kändudel kui ka pakkudel. Seenekübarad on õrnad ja purunevad kergesti.



SEENEPAKU HOOLDUS

Hoia seenepakku kilekotis u 1 kuu sooja kohas temperatuuril u 20-28 kraadi, et paku läbikasvamine niidistikuga toimuks kiiremini. Seejärel eemalda kilekott ning kaeva maasse, tavalisse aiamulda kindlasti vähemalt 2/3 ulatuses. Sobib tavaline aiamuld, ei sobi liiv ega kruus, sest need ei hoia piisavalt niiskust. Sobivaks kasvukohaks on päikese eest varjatud koht, kuhu sajab vihma, aga ei oleks seisvat vett ning ka mitte väga tuuline. Maasse kaevata võib aastaringelt. Kahe istutatud puupaku vahe peaks olema vähemalt 30 cm. Istutatud seenepakku on vaja kuival perioodil kasta. Talvel pakku katta pole vaja, talub külma. Lõplik läbikasvamine mütseeliga toimub 3-6 kuu jooksul. Juba maha kaevatud seenepakku ei soovita ümber istutada, mütseel võib hukkuda. Pakk jääb samasse kohta 4-5 aastaks kuni laguneb.

SEENESAAK

Saaki võib saada 2-3 korda aastas 4-5 aasta jooksul. Seeni 0,5 - 1 kg aastas. Seened kupatamist ei vaja. Kuldservikut võib kasutada nagu teisi metsaseeni kastmetes, suppides, pirukates. Kuldserviku maitse on mahe, tekstuur nätske, puuvilja lõhnaga, toorelt kergelt mörkjad, küpsetatult pähkli maitsega. Pähkli maitse tekkimiseks on vajalik seent kõrgel temperatuuril kuumutada 20 minutit.

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

