

ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ

RÖVID, ÖSSZEFOGLALÓ ÁTTEKINTÉS A HOBBI ÉS KISÜZEMI GOMBATERMESZTÉS RŐL

FIGYELEM! KÉRJÜK OLVASSA EL A RÉSZLETES LETÖLTHETŐ TÁJÉKOZTATÓINKAT IS!

Tartalom:

- I. TERMESZTHETŐ GOMBÁK,
- II. GOMBATERMESZTÉS FARÖNKÖN
- III. ZSÁKOS, BLOKKOS GOMBATERMESZTÉS FŰRÉSZPORON, SZALMAFÉLÉKEN
- IV. ZSÁKOS GOMBATERMESZTÉS KOMPOSZTON, TAKARÓFÖLDDEL FEDVE
- V. ÁGYÁSOS GOMBATERMESZTÉS KERTBEN
- VI. ÉRTÉKESÍTÉS, KÖNYVEK, ÁRAK, CÍMEK STB.,
- VII. AZ EGYES GOMBÁK SORRENDJE A TERMESZTÉSÜK BIZTONSÁGA SZEMPONTJÁBÓL
- VIII. FÜGGELÉK (az alapanyagok leggyakoribb előkészítési módjai)

I. TERMESZTHETŐ GOMBÁK

1) Zsákos-blokkos és farönkös termesztés gombái.

- Késői laskagomba (*Pleurotus ostreatus*). Ennek fajtáit már csak elvétve szaporítják, mert helyettesítik a hibridek, és ezek is termesztetők farönkön. A hibridek intenzív, zsákos termesztésben alacsony, 8-12 °C-on is termesztetők (mint a késői laskagomba), de magasabb hőmérsékleten is, továbbá gyorsabban termőre fordulnak, mint a késői laska.
- Hibrid laskagomba fajták. A *P. ostreatus* és a *P. florida* keresztezései. Európában ezeket a fajtákat termesztik. Az alacsonyabb hőmérsékletet is jól bírják, de nyáron tartós nagy melegben a fontosabb fajták (HK-35, 357) hűtés nélkül már nehezen fordulnak termőre. Vannak azonban meleget bíró hibridek is (pl. a 18-as), de kalapjuk kisebb, kevésbé exportképesek, viszont hobbi-termesztésnél ez nem probléma.
- Szaka-laska (*Pleurotus sajor-caju*). Távol-keleti faj, de vannak kutatók, akik a nyári laskagomba egyik fajtájának tartják. Kalapja barnás, húsa kevésbé szívós, a laskagombák között csemegének számít. A magasabb hőmérsékletet is jól tűri, ilyenkor apróbb.
- Laskapereszke, szilfalaska (*Pleurotus ulmarius*, *Hypsizygus ulmarius*). Külföldről származó fajtája hasonló a hibridekhez, de világosabb színű, könnyen termesztető (nyáron is). Hazánkban ezt még nem találták. Hobbitermesztésre kiváló, zsákon, rönkön, mint a többi laskagomba.
- Shiitake (*Lentinula edodes*). Távol-keleti gombafaj. Rönkös termesztése Japánban, Kínában stb. nagyon elterjedt, ugyanúgy zsákos-blokkos termesztése is. Hazánkban főként fűrészpor-blokkokon termesztik. Szabályos gomba alakú, kalapja vörösbarna. Világpiaci ára magas, szárítmánya is keresett cikk. Gyógyhatásairól is ismert. Vannak „téli”, átmeneti és nyári törzsei..

Szili István: mobil:+36-30-921-3388 cím 2146 Mogyoród Szántó u. 2.

- Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*). A virágkötészetben jól ismert fényes, barna féoldalal kalapú, kemény taplógomba. Gyógyhatásai miatt (erősíti az immunrendszert) fűrészporklokkokon, farönkön termesztik, porát kapszulálják, esetleg pl. joghurtba keverve, vagy teaként fogyasztják. Teája C vitaminnal együtt hatásosabb. Melegkedvelő (20 °C felett). Kerti ágyásban is termesztethető, talajtakarással, ez egyszerűbb termesztési módszer.

2.) Zsákos termesztés gombái: (hosszabb ideig komposztált aljzaton, takarófölddel fedve). (összefoglaló) Figyelem! kérjük olvassa el a részletes letölthető tájékoztatóinkat.

- Kétspórás csiperke, sampinyon (*Agaricus bisporus*). A legismertebb, legnagyobb mértékben termesztett gomba. Alapanyaga 2-3 hétig komposztált lótrágya, a lótrágyához szalma és baromfitrágya keverhető. Nagyüzemek kész, becsírázott komposztot értékesítenek, elsősorban nagybani termesztők részére. Komposztálással (vasvillával vagy géppel) kisüzemek már nem foglalkoznak, de mi azért ismertetjük a termesztését, mert egy kis szakértelemmel ez könnyen kivitelezhető faluhelyen, ahol állattartás is van. Nyáron csak hűvösebb pincében termesztethető. Termesztése teljes sötétségben folyjon, különben az apró gombalegyek lárvái könnyen megtámadják. Kísérletképpen megpróbálkozhatunk termesztésével szalmaféléken, a laskagombák alapanyagán. A csiperke az aljzatra helyezett takaróföldön terem. Kertben is termesztethető.
- Gyapjas tintagomba (*Coprinus comatus*). Parkokban, kertekben is előfordul. Nem tartós gomba, hamar megfeketedik és elfolyósodik. Fiatalon, keményen szedve, hűtőszekrényben (esetleg vízbe téve) 2-3 napig eláll. Jó ízű gomba, de piacon nem árusítható. Termesztése megegyezik a csiperkéével, de egy kevés fényre szüksége van. A nyári meleget ez a gomba sem kedveli. Gyógyhatását is kimutatták: fogyasztása (plusz C-vitamin ajánlott) csökkenti a vércukorszintet. Kertben is termesztethető.

3.) Egyes gombák gyógyhatásai.

Jelentőségük hasonló a gyógynövényekéhez. Nem csodaszerek, hatásaikat azonban kimutatták. Az általunk ismert gombák közül ilyen gombák a laskagombák, shiitake, pecsétviaszgomba, gyapjas tintagomba. Távol-Keleten a rákterápiában kaptak szerepet a belőlük készített teák, tabletták, kapszulák: a rákos betegek utókezelése során csökkennek a kemoterápia és a sugárkezelés káros mellékhatásai és növekszik a gyógyulás esélye, az immunrendszer „erősítése” révén. Ilyen gombák a bokrosgomba, lepketapló, shiitake, pecsétviaszgomba, téli fülőke, süngomba, laskagombák stb. A vérkoleszterin szintet csökkenti a shiitake, pecsétviaszgomba, téli fülőke, késői laskagomba (és a hibridek), stb. Cukorbetegség elleni, vércukorszintet csökkentő hatású a shiitake, gyapjas tintagomba, késői laskagomba (és a hibridek) pecsétviaszgomba, lepketapló. A legtöbb gyógyhatást a pecsétviaszgomba esetében mutatták ki, de igen jelentős még a lepketapló, bokrosgomba stb. is.

II. GOMBATERMESZTÉS FARÖNKÖN

(összefoglaló) Figyelem! kérjük olvassa el a részletes letölthető tájékoztatóinkat is.

1. Termeszthető gombák.
 - Laskagomba fajok és fajták (*Pleurotus spp.*)
 - Shiitake (*Lentinula edodes*)
 - Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*)
2. Alkalmas fafajok

Szili István: mobil:+36-30-921-3388 cím 2146 Mogyoród Szántó u. 2.

Kizárólag lomblevelű fák, de az akácot és a nemes tölgyeket (kocsányos, kocsánytalan) nem javasoljuk, rajtuk igen lassú az átszövődés.

3. Oltás.

A nem túl régen döntött fát 30-40 cm-es „karikákra” fűrészeljük fel. A függőlegesen egymásra állított rönkökből rakatot képezünk, miközben a csírákat a vágásfelületekre szórjuk. Egy üveg, vagy zacskó (= 4-5 liter) csíra 150-200 kg rönk beoltásához elegendő. A természetihelyen maradó hosszabb rönkök, vagy a visszamaradt tuskók beoltása gombával átszövődött fatiplikkal, fapálcikákkal is megoldható (fűrt lyukakba). Mi elsősorban szemecsírákat árusítunk.

4. Átszövődés, termés.

Az átszövődés 3-6 hónapig tart, utána a rönköket kihelyezzük a kertbe árnyékos, szélvédett helyre $\frac{3}{4}$ -ed részükkel a földbe süllyesztve. A termésidő 3-4 év, a termés ősszel, esős időben nyáron is esedékes (gombafajtól függően).

III. ZSÁKOS, BLOKKOS GOMBATERMESZTÉS FÜRÉSZPORON, SZALMAFÉLÉKEN

(összefoglaló) Figyelem! kérjük olvassa el a részletes letölthető tájékoztatóinkat.

1. Termeszthető gombák.

- Laskagombák (*Pleurotus spp.*)
- Shiitake (*Lentinula edodes*) (Külön tájékoztatón)
- Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*) kísérleti jelleggel
- Csak kísérleti jelleggel: csiperke, gyapjas tintagomba, szalmaféléken, kukoricaszáron, lásd a tájékoztatót és itt a VIII. fejezetet.

2. Termesztési alapanyagok

Fűrészpor, forgács, szalmafélék, kukoricacsutka, kukoricaszár, lenpozdorja stb. aprítva, szecskázva. A fűrészporok közül jó a lombos fák fűrészpora (az akácé és a nemes tölgyeké csak a shiitakénál 20-30 %-ban), a fenyők közül csak a lucfenyőé. Kizárólag szép, bomlásmentes, vegyszermentes, penészsmentes anyagokat használjunk!

3. Az alapanyagok előkészítése (több módszer közül választhatunk)

A) Pasztörözés.

A hőhatás rövid ideig tart és elpusztítja a penészeket, gombalégy lárvákat stb.

- (a) Gőzölés szárazon 0,5-1,0 óráig, hordóban vagy tartályban (rács fölött), vagy forgó dobban történik, majd hideg vizes nedvesítés, lehűtés következik.
- (b) Benedvesítés, majd gőzölés 70-80 °C között 2 óráig szintén valamilyen tartályban, kisüzemileg speciális „kamrában”, mint a B/b. Pontban.
- (c) Bemerítés 70-80 °C-os vízbe és ezen az értéken tartva 0,5-1,0 óráig.

B) Fermentálás.

A benedvesített alapanyagban a károsítók elpusztítása alacsonyabb hővel történik, (rövid „pasztörözés”), majd a természetendő gombának kedvező (megmaradt) mikroflóra (hőkedvelő baktériumok, gombák) elszaporítása 50-55 °C-on 24-48 óráig.

Kétféle eljárás ismeretes:

- (a) Merítés rövid ideig (fél órára) meleg, 65-70 °C-os vízbe, kosárban, zsákhálóban. A

Szili István: mobil:+36-30-921-3388 cím 2146 Mogyoród Szántó u. 2.

lecsurgatott anyagot (anyagokat) ömlesztve, vagy a merítőzsákban egymás mellé rakjuk éjszakára („dunsztba”), és másnap csírázzuk be.

(b) A benedvesített alapanyag gőzölése, hőkezelése erre a célra készített szigetelt kamrában (5-10 óráig 65-70, majd 48 óráig 50-55 °C-on). A gőzölés ládákban, vagy ömlesztve rácspadozaton történik. Ez már kisüzemi módszer.

C) Sterilizés. Különleges műszaki feltételeket igényel, ezért itt nem tárgyaljuk.

4. Csírázás, zsáktöltés.

A 60-70 %-os víztartalmú alapanyagot – miután 25-30 °C-ra lehült, becsírázzuk: tiszta padozaton, tepsiben, ládában, esetleg az említett forgó dobban hozzákeverjük a gombacsírát, majd 5-10 kg-os perforált (kilyuggatott) fóliaszákokba töltjük-tömjük. 100 kg alapanyaghoz 1-3 db 4-5 literes üveg (vagy zacskó) gombacsíra szükséges, a gombafajtól, technológiától függően.

5. Átszövés.

Az átszövés 15-25 °C-os helyiségben történik. A zsákokat a padozaton, vagy polcokon helyezük el. Időtartam 20-30 nap. Ugyanitt le is természetelők, de akkor már itt nem szövethetünk át újabb zsákokat a penészfertőzés és gombalegyek veszélye miatt. Fóliásátorban ne szövessünk át (hasonló okokból).

6. Termesztés.

A termesztés folyhat gazdasági épületek helyiségeiben, melléképületekben, alagsorban, pincében, tavasszal és ősszel árnyékolt fóliásátorban is, de ide csak teljesen átszótt zsákokat hozunk. Biztosítani kell a megfelelő hőmérsékletet (10-20 °C), páratartalmat, szellőzést és egy kevés megvilágítást is. A termésidő a hőmérséklettől és gombafajoktól függően 1-3 hónapig tart. 100 kg aljzaton 10-20 kg gomba teremhet, szerencsés esetben több.

IV. ZSÁKOS TERMESZTÉS KOMPOSZTON (takarófülddel fedve)

(összefoglaló) Figyelem! kérjük olvassa el a részletes letölthető tájékoztatónkat.

Termeszthető gombák

- csiperkegomba, sampinyon (*Agaricus bisporus*)
- gyapjas tintagomba (*Coprinus comatus*)

1. Termesztési alapanyagok.

E gombáknak hagyományos komposztot készítünk friss lótrágyából, ehhez esetleg szalma és baromfitrágya is keverhető. Régebben sertéstrágyával is kísérleteztek. Azonban kis tételben is kipróbálhatjuk e két gombafaj termesztését a laskagombáknál ismertetett alapanyagokon is, a laskagombákra vonatkozó csíraadag felhasználásával, de csak próbaképpen.

2. A termesztés rövid áttekintése

A komposztálás 2-3 hétig tart. Ezt csak faluhelyen végezhetjük, ahol állattartás is folyik, és a trágya kezelése nem zavarja a környezetet és lakókat. A munkát kis tételben vasvillával, nagyobb tételben markolóval és traktorral meghajtott trágyaszóró géppel végezhetjük. (Az utóbbi években azonban a nagyobb termelők kész becsírázott vagy már át is szövetett aljzatos vásárolnak). Legalább 10 mázsa alapanyagra van szükség ahhoz, hogy alapos benedvesítés után kupacba vagy kazalba rakva begyulladjon. 3-4 átforgatás után csírázás, zsáktöltés következik. 10 nap múlva takarófüldet (tözeget) helyezünk a komposzt felszínére. A gomba a csírázás után 30-35 nap múlva kezd teremni, a termésidő 1-2 hónapig tart. A csiperke termesztéséhez teljes sötétségre van szükség, hogy elkerüljük az apró gombalegyek kártételét („kukacos gomba”).

V. ÁGYÁSOS GOMBATERMESZTÉS KERTBEN

(összefoglaló) Figyelem! kérjük olvassa el a részletes letölthető tájékoztatóinkat.

A rönkös termesztésen kívül, a zsákos termesztés ismertetett alapanyagain a következő gombák termesztetők még kertben:

- Csiperkegomba (*Agaricus bisporus*, *A. bitorquis*)
- Gyapjas tintagomba (*Coprinus comatus*)
- Pecsétviaszgomba (*Ganoderma lucidum*)

A becsírázott, vagy még előnyösebben az átszövetett aljzatot megszabadítjuk a fóliától és árnyékos, szélvédett helyen a talajba süllyesztjük, majd 5-10 cm vastag talajjal lefedjük. A laskagombák termesztése így nem célszerű, mert a talajon keresztül áttörő gombák lemezei homokosak lehetnek, amit tisztításkor, mosáskor nehéz eltávolítani. A telep ápolása árnyékolásból, mérsékelt öntözésből áll. Amikor „gombaszazon” van, biztosan megjelennek a gombák. Tulajdonképpen a rönkös termesztés is tekinthető kerti termesztésnek. Fontos megjegyeznünk tehát, hogy nem a gombacsírárt szórjuk ki a kertbe, hanem kész aljzatot helyezünk ki. Bár ahol vastag avartakarót ásunk be ősszel, oda ásás előtt szórhatunk ki csiperke vagy tintagomba csírárt, s a következő évben várhatunk néhány szem termőtestet, de ez bizonytalan módszer.

VI. ÉRTÉKESÍTÉS, KÖNYVEK, ÁRAK, CÍMEK stb.

A gombatermesztéshez nem kell engedély, de eladáskor kérhetik a termesztésből való származás igazolását. Ez a termesztő írásos nyilatkozata, hogy a szóban forgó gombát ő termesztette, vagyis nem a szabadban gyűjtötte. Legtöbbször elfogadják a csíra- vagy alapanyag vásárlási bizonylatot is. A szabadban gyűjtött gombák más elbírálás alá esnek, piaci ellenőrnek kell bemutatni stb. Ha nem csak saját részre termesztünk, a gomba eladásáról gondoskodni kell (piacok, üzemi konyhák, éttermek, áruházak, és nem utolsó sorban kereskedők felé. *A gyapjas tintagomba jellegénél fogva piacon nem árusítható.*

A gombákat többféleképpen tartósíthatjuk: mélyhűtés, üveges konzerválás, szárítás. A gombák felhasználása sokrétű, legegyszerűbb elkészítési módok: rántva, paprikásnak, pörköltnek, tésztafeltétnek, tojásos gombának, levesbe, szendvicsekhez, sült húshoz, esetleg salátának. A friss laskagomba kirántva (tört, vagy petrezselymes újbургonyával, majonézzel vagy tartármártással, esetleg kompóttal) különleges csemege!

Megfelelő gyakorlat után a termesztés mellett átszövetett, termesztésre kész zsákokat is értékesíthetünk. A vásárlók így szintén friss gombához juthatnak, ami pl. a laskagombák esetében lényeges szempont, mert a szállítás-tárolás közben gyorsabban előregszik, mint a csiperke vagy shiitake. A gyapjas tintagomba esetében pedig maga a gomba nem is árusítható, éppen a romlékonysága miatt.

Szakkönyvek:

- Rác Zoltán-Koroncz Imréné (2001): Hogyan termesszünk csiperkegombát?
- Györfi Júlia (2003): Csiperketermesztés nem csak vállalkozóknak.
- Szili István (1994): Gombatermesztés.
- Szili István (2008): Gombatermesztők könyve (itt mindegyik gomba termesztése megtalálható).
- Györfi Júlia szerkesztő (2010): Gombabiológia, gombatermesztés.

Az eredményes munkához az útmutatókon, könyveken kívül saját termesztési tapasztalatokat kell gyűjteni, ezért a gombatermesztéshez „kicsiben” fogjunk hozzá. A termesztés sikerét sok minden befolyásolja: szubjektív tényezők, az alapanyag és gombacsíra minősége, károsítók és betegségek „észrevétlen” felszaporodása, időjárás stb.

Szili István: mobil:+36-30-921-3388 cím 2146 Mogyoród Szántó u. 2.

Áraink (2012):

- ◆ Üzemi hibrid-laska, szaka-laskagomba 5 literes üveg, zacskó szemcsíra: 1800 Ft
 - ✓ 10 üveg felett 1600 Ft
- ◆ Az összes többi 4-5 literes 2200 Ft
 - ✓ 10 üveg (vagy zacskó) felett 2000Ft (+300 Ft)

Postán utánvétellel is küldünk csomagot (bruttó ár, laskacsíra):

- 1 zacskós csomag 4830 Ft
- 2 zacskós csomag 6940 Ft
- 3 zacskós csomag 9060 Ft
- 4 zacskós csomag 10 960 Ft

A különleges gombák csíráit megrendelésre készítjük, laskagomba és shiitake csíra rendszerint kapható, alkalmanként a nameko, gyapjas tintagomba, és csiperke csírája is.

Tárolása:A gombacsíra száraz, hűvös, tiszta helyen egy-két hétig tárolható, ugyanúgy a megkezdett maradék csíra is alapos visszazárás után.

Címünk, telephely: Szili István, 2146 Mogyoród, Szántó u. 2. (A HÉV átjáró után a kereszt mellett jobbra, 300 m, a Táncsics u. folytatásaként, Ózjáték u. sarkánál.)

Telefon:(+36-30) 921-3388,

Telephely telefon:(06-28) 440-572,

Késő este: (06-1) 201-0129.

Email: szili.i @ freemail.hu

Részletesebb tájékoztatók az alábbi témákban készültek. Postán és e-mailen is szívesen elküldjük.

- **Gombatermesztés farönkön**
- **Zsákos blokkos gombatermesztés fűrészporon, szalmaféléken (laskagombák)**
- **Zsákos (blokkos) shiitake termesztés**
- **A csiperkegomba és gyapjas tintagomba termesztése**
- **Ágyásos gombatermesztés kertben**

VII. AZ EGYES GOMBÁK SORRENDJE A TERMESZTÉSÜK BIZTONSÁGA SZEMPONTJÁBÓL

1. **Laskagombák** (357, 18, szaka, laskapereszke, nyári laskagomba): zsákos, rönkös termesztés
2. **Csiperke:** zsákos termesztés
3. **Gyapjas tintagomba:** zsákos termesztés
4. **Shiitake:** zsákos, rönkös (?) termesztés
5. **Pecsétviasz gomba:** rönkös, zsákos (?) termesztés (? = kevés még a hazai tapasztalat)

VIII. FÜGGELÉK(az alapanyagok leggyakoribb előkészítési módjai)

1. Az alapanyag hőkezelése illetve benedvesítése.

Mivel a nedves, becsírázott anyagot veszélyeztetik különböző apró legyek és szúnyogok lárvái, továbbá penészgombák (mindezek részben már benne is lehetnek a nyers alapanyagban), ezért célszerű a hőkezelés valamilyen formáját választani, a nedvesítő vízbe pedig oltott meszet tenni. Az általános tájékoztatóban (III/3.) ismertetett eljárások közül a hobbitermesztésben leggyakrabban alkalmazottakat ismertetjük: a fermentálások közül a merítéses módszert, a pasztörözések közül a szárazon való gőzölést.

2. Merítéses eljárás.

Ennél a módszernél ne használjunk tiszta fűrészport vagy forgácsot, ezeket keverjük szalmával, kukoricaszárral vagy -csutkával. Az alapanyagot kosárban, vagy hálószerű zsákban egy nagy tartályban (hordóban) víz alá nyomjuk és rögzítjük. A víz hőmérsékletét 65-70 °C közé visszük fel. Az égő „takarékra” állításával ezt a hőmérsékletet 20-25 percig tartjuk. Ezután kiemelés, lecsurgatás következik. Utána „dunsztba” tesszük az anyagot, ömlesztve, esetleg zsákkal együtt. Ez történhet tiszta fóliával lefedett deszkapadozaton, vagy ládában. Ugyancsak tiszta fóliával az anyagot lefedjük. Közben a tartályban pótoljuk a vizet és a következő anyagot meríthetjük. Amikor újra elérjük a 65-70 °C-ot, ezt megint 20-25 percig tartjuk. Lecsurgatás után ezt is az előző anyaghoz tesszük és a fóliatakarót visszahelyezzük. A nedvesítő vízbe előzőleg tehetünk 0,2-0,4 %-nyi oltott („szalonnás”) meszet, vagy 0,05-0,1 % méshidrátot. 0,1 % pl. megfelel 100 liter vízbe 10 dekagrammnak. Amikor a vizet pótoljuk, ezt szintén tehetjük meszes vízzel. Egy napon tehát több adagot is meríthetünk. Másnapig az alapanyaghalom hőmérséklete 40-50 °C marad és közben elszaporodnak benne olyan hőkedvelő baktériumok, amelyeknek maradványai később, az átszövés időszakában bizonyos védelmet nyújtanak a laskagombának, a penészgombák ellen. Egy üveg, vagy zacskó gombacsírával (5 liter) 5-6 db.10 kg-os zsákot készíthetünk, a laskagombák esetében

3. Száraz gőzölés 100 °C-on, 1 óráig.

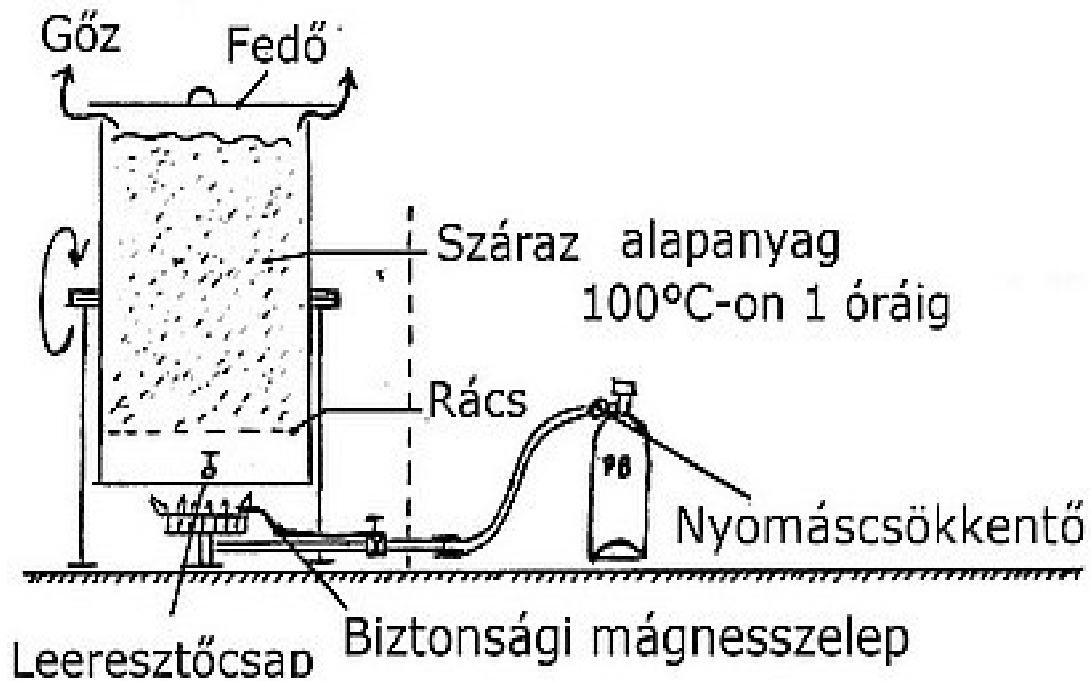
Ez lehet nagyobb üzemek módszere is, de megfelelő szakértelemmel házilag is kivitelezhető. Egy hordó aljában vizet forralunk, a víz felett rács van, ezen az alapanyag, amit a gőz átjár, s fent a fedő alól szabadon eltávozik. Ha a vízforraláshoz gázégőt használunk, ehhez szakember segítségét kell kérnünk, hogy üzemelése biztonságos legyen (biztonsági mágnesszelep, nyomáscsökkentő, a gázpalack és az égő biztonságos csatlakozása, elhelyezése, üzemelése, kezelése). Gőzölés után az alapanyagot kiborítjuk (lehet billenthető is a tartály vagy hordó). A kiszedés vagy kiborítás történhet vízszaggárral lemosott betonpadozatra, tepsibe, kádba. A nedvesítés, egyúttal a lehűtés hideg (meszes) vízzel történik. Az oltott mész mennyisége 0,2-0,5 %, méshidrátból csak ennek negyed része.

A nedvesítő víz mennyisége az alapanyag függvénye, amit ki kell tapasztalnunk. A szalmafélék 1 kilogrammjára 2,2 liter vizet számíthatunk, de a keményfák fűrészpora (1,0 kg) csak 1,6-1,7 liter vizet képes megtartani, ezért célszerű pontosan mérni az adagokat. A kevesebb víz miatt a fűrészpor később hül le, mint a szalmafélék.

A gőzölés, nedvesítés, csírázás kiszellőztetett, tiszta, száraz helyiségben történjen, mert könnyen zöldpenészfertőzést kaphat az anyag. Megfelelő műszaki feltételek mellett forgó dobben is történhet a gőzölés-nedvesítés-csírázás, ez a leghigiénikusabb módszer (az itt nem tárgyalt steril eljárások után). Erről részletesebb felvilágosítást adhat a szerző (+36 30 9213388).

Kísérletileg jó minőségű (sárga) szalmabrikettel is megpróbálkozhatunk hőkezelés nélkül: 1 kg-ra számítva 2,3 liter vízzel előző este beáztatjuk, reggelre felveszi a vizet és csírázható (e módszer Reitter F. és Vigh D. nevéhez fűződik, elsősorban a laskagombáknál).

Egyszerű gőzölő berendezés



Mogyoród, 2015, március

Szili István
+36-30 921-3388