



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 ústříčnou, 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 nasypeme 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 zapichnutím 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 ústříčné - nesprávně "odrůd" - 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) **Sklizeň:** trsy plodnic sbíráme vždy celé bez ohledu na to, zda jsou v trsu ještě malé plodničky. Sklízíme vždy vyložením 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