

Václavík Jiří

Dolany 22, 533 45 okr.Pardubice

Tel.:777003062-4

email: eva@jedlehouby.cz

...Váš specialista na jedlé a léčivé



UCHO JIDÁŠOVO, zrnitá sadba

Plodnice tohoto rodu se pěstovaly v jihovýchodní Asii již před 1500 lety. I dnes jsou tradiční součástí čínských pokrmů a veřejnosti jsou známé pod názvem "černá" nebo "čínská" houba. Plodnice není rozlišena na třeň a klobouk. Tvarem a tužší chrupavitou konzistencí připomíná lidské ucho. U nás v přírodě se většinou vyskytuje na kmenech a větvích bezu černého. Plodnice lze nalézat po celý rok. Protože náš druh nedává vysoké výnosy, pěstujeme teplomilnější vysokoprodukční kmeny. Pěstovat ucho můžeme buď na kmenech listnatých stromů, nebo na náhradních sterilních substrátech.

Intenzivní pěstování (na sterilních substrátech)

Potřeby k pěstování: Drcená sláma nebo piliny listnatých stromů nebo drcená kukuřičná vřetena, sadba ucha Jidášova, varné sáčky (tatrafánové nebo sáčky na výrobu tlačanky).

Příprava substrátu: Drobně drcenou slámu, piliny nebo vřetena ponoříme do vody a 24 hodin máčíme. Materiál se lépe namočí, pokud ho na začátku zalijeme horkou vodou. Druhý den materiál necháme okapat, nasypeme do varných sáčků a zavážeme. Sáčky plníme do 2/3 obsahu, aby v sáčku zbyl prostor na promíchání materiálu se sadbou. Uzavřené vložíme do vody a vaříme 1 hodinu. Potom sáčky z vody vyndáme a necháme zchladnout. Var opakujeme ještě druhý a třetí den. Místo ve vodě můžeme sáčky vařit v páře (v zavařovacím hrnci), dobu varu prodloužíme na 1,5 hodiny. Je třeba zajistit, aby se sáčky v zavařovacím hrnci nedotýkaly příliš velkou plochou.

Očkování sadbou: Sadbu roztřepeme v uzavřené láhvi na jednotlivá zrna. V čisté místnosti bez plísní vychladlý sáček se substrátem pootevřeme a otvorem nasypeme sadbu v množství asi 3 % substrátu. Sáček opět uzavřeme přes vatový váleček, aby kultura mohla dýchat.

Prorůstání podhoubí: Sáčky uložíme na prorůstání do teploty asi 25 °C. Substrát proroste podhoubím asi za 3 týdny. Při prorůstání podhoubí není rozhodující zda je v prostoru světlo nebo tma.

Tvorba plodnic: Po prorostení substrátu prořízneme nebo úplně odstraníme sáček (podhoubí substrát spojí do pevného bloku). Substrát uložíme na plození. Kultura nejlépe plodí při teplotách 25 °C až 30 °C a vysoké vzdušné vlhkosti. S výhodou můžeme v létě použít pařník, fóliovník nebo skleníky. Pokud chceme houbu pěstovat doma

Václavík Jiří

Dolany 22, 533 45 okr.Pardubice

Tel.:777003062-4

email: eva@jedlehouby.cz

...Váš specialista na jedlé a léčivé



doporučujeme dát na táč vodu, substrát položíme na talíř, aby nebyl v přímém styku s vodou a vše zakryjeme průhlednou folií. Ta zaručí vhodnou vlhkost. Vodu vyměňujeme. Lze použít i akvárium. Kultura k plazení potřebuje rozptýlené světlo.

Extenzivní pěstování

Potřeby k pěstování: Čerstvé kmeny a větve listnatých stromů o průměru asi 10 cm, sadba a parafín.

Prostory k pěstování: Pařník, fóliovník, skleník, případně doma v akváriu nebo v malém fóliovníčku.

Očkování kmenů a prorůstání podhoubí: Kmeny a větve nejlépe ve stáří 1-2 měsíce po pokácení nařežeme na délku 1 m. Do takto připravených kmenů vyvrtáme otvory o průměru 10-15 mm a hloubce 20 mm ve vzdálenosti asi 100 mm od sebe na dvou protilehlých stranách kmene. Tyto otvory vyplníme sadbou a zalijeme roztaveným parafínem. Kmeny uložíme k prorůstání podhoubí do skleníku nebo fóliovníku (optimální teplota je 28 °C) a dbáme na dostatečnou vlhkost. Doba prorůstání podhoubí je 30 až 40 dnů.

Tvorba plodnic: Prorostlé kmeny uložíme k plazení do skleníku. Optimální teplota k plazení je 25 °C až 30 °C. Kmeny je třeba chránit před vyschnutím vlhčením a v našich podmínkách před většími mrazy. Kmeny plodí podle kvality dřeva 3-6 let. Plodnice potřebují ke svému růstu světlo a vysokou vzdušnou vlhkost.

Sklizeň plodnic: Substrát plodí po dobu 3 měsíců a plodnic je možno získat 20-30 % hmotnosti substrátu. Plodnice sbíráme ve velikosti 3-5 cm. Pokud se plodnice neotevírají, znamená to, že kultura má nedostatek světla nebo je neodvětraná.

Využití plodnic: Plodnice ucha Jidášova jsou tužší chrupavkovité konzistence a nemají žádnou výraznou chuť. Používají se k přípravě pokrmů čínské kuchyně, obzvláště jsou vhodné do salátů právě díky chrupavkovité konzistenci. Dají se dobře sušit a po namočení získávají původní konzistenci.

Prejeme Vám mnoho úspěchů při pěstování.