

Žampióny a límcovky



V tomto dílu vás seznámíme s možnostmi amatérského pěstování žampiónů a límcovek.

PĚSTOVÁNÍ ŽAMPIÓNŮ

Má letitou tradici. Původní způsob pěstování se zejména poslední dobou rychle vyvíjí a tím i stoupají výnosy. Dnes se ale dává již přednost kvalitě před výnosem. Pěstují se většinou dva druhy žampiónů a to klasický bílý žampión – žampión (pečárka) dvouvýtrusý a žampión hnědý. Žampión hnědý je chutově výraznější a houbovější a často se pěstuje do zralější již otevřené formy a prodává se pod označením portobelo.

Žampióny se pěstují klasicky na aerobně fermentovaném koňském hnoji. Protože v současnosti není potřebné množství koňského hnoje k dispozici, nahrazuje se například prasečí kejdou nebo drůbežím trusem. Obecně lze použít veškeré výkaly s výjimkou výkalů přežvýkavců. Používá se jeden díl výkalů a čtyři díly pšeničné slámy. Směs se namáčí vodou a pak probíhá předfermentace na hromadách, potom první fáze fermentace a nakonec druhá fáze fermentace probíhá v propařovacím tunelu. Takto zjednodušeně popsany postup se používá v profesionální výrobě.

AMATÉRSKÁ PŘÍPRAVA SUBSTRÁTU

Amatérské pěstování je také možné, je ale poměrně pracné. Pro domácí pěstování většinou používáme koňský hnůj. Je možné také použít drůbeží trus nebo králičí bobky. Vždy je dobré použít alespoň část koňského hnoje, protože je záhřevný a snadno rozjede fermentaci. Výkaly smícháme se slámou v poměru 1 : 4 a postavíme z vytvořeného hnoje hromadu o co nejmenším povrchu. Takto připravený hnůj máčíme vodou, aby z hromady vytékalo malé množství tekutiny.

Hromadu týden necháme fermentovat. Po týdnu hromadu vidlemi přehodíme, aby povrch předcházející hromady se dostal doprostřed nové hromady. Při prvním přehazování můžeme hnůj ještě dovlhčit. Přehazování opakujeme ještě dvakrát, vždy po týdnu. Většinou již nedovlhcujeme. Fermentace trvá v létě asi čtyři týdny, v zimě je třeba fermentovat déle. Tímto vznikne primitivní pěstební substrát, u kterého nemůžeme očekávat vysoké výnosy. Hotový substrát již není cítit čpavkem, je hnědý a slámky se snadno trhají.

OSETÍ SUBSTRÁTU A PRORŮSTÁNÍ

Připravený substrát smícháme se sadbou žampiónů a zamícháme tak, aby osetí bylo pravidelné v celém substrátu. Použijeme asi 0,6–0,7 kg zrnité sadby na 100 kg substrátu.

Osetý substrát naplníme do bedýnek, polic nebo ohrnutých pytlů do výšky 12–15 cm a povrch urovnáme a utlačíme. Pak substrát necháme prorůstat podhoubím asi tři týdny při teplotě 20–22 °C.

PŘÍPRAVA KRYCÍ ZEMINY

Povrch substrátu je třeba pokrýt tzv. krycí zemínou, bez které žampióny netvoří plodnice. Krycí zeminu připravíme smícháním rašeliny a mletého vápence. Na 10 kg rašeliny použijeme asi 1 kg mletého vápence. Krycí zeminu je vhodné ohřát na teplotu asi 80 °C.

Vychladlou zeminou potom ve vrstvě asi 4 cm pokryjeme již prorostlý substrát. Dalších 14 dní prorůstá podhoubí krycí zeminou při teplotě 20–22 °C. Když se podhoubí objeví na povrchu krycí zeminu, snížíme teplotu pod 18 °C a tím nastává fáze plazení.

SKLIZEŇ

Žampióny plodí ve sklizňových vlnách. Sklízíme je v době, kdy jsou ještě pevné a uzavřené. U hnědých žampiónů můžeme nechat plodnice otevřít. Po celou dobu od prorůstání do konce sklizně je třeba zamezit přístupu hmyzu.

ZÁLIVKA

Povrch krycí zeminu udržujeme vlhký kropením. Zálivku vynecháme v době, kdy jsou plodničky menší než 1 cm.

Rádi vám poradíme s pěstováním
na tel.: 317 834 007
Mycelium Wolf, Kvasejovice 35,
257 91 Sedlec-Prčice

1, 2 Příprava kultury límcovky 3 Límcovka hnědá

