

Gojenje gob na lesu s pomočjo micelija na žitnem zrnju

Pomladno obdobje je najprimernejši čas za pripravo lesa, na katerem imamo namen gojiti različne vrste gob. Najpomembnejša razloga za to sta predvsem visoka vsebnost sladkorjev v lesu ter otoplitve, katere spremljajo prehod zime v pomlad. Prvo je pomembno, ker sladkorji predstavljajo hrano za podgobje, slednje pa predvsem zato, ker so najprimernejši prostori za gojenje gob na masivnem lesu predvsem na prostem, v senčnatem delu domačega vrta.

Poleg uporabe lesenih čepkov, preraščenih z micelijem, je za naseljevanje podgobja na les prav tako učinkovita uporaba micelija na žitnih zrnih. Proizvajalci te oblike micelija žitna zrna predhodno navlažijo, sterilizirajo s kuhanjem ter nanje naselijo kulturo glive, imenovano podgobje ali micelij. Ko podgobje popolnoma preraste zrnje, ga uporabimo kot seme za gojenje gob. Najpogosteje je pakiran v vreče z dihalnimi filtri. Če ga ne uporabimo takoj, ga hranimo v hladilniku ali drugem hladnejšem mestu. Najenostavneje je s pomočjo micelija na žitnem zrnju gojiti bukove ostrigarje in šitake.



Micelij na žitnem zrnju

Poleg slame in sterilnih oz. pasteriziranih substratov, predstavlja gojenje na lesu najenostavnejši način gojenja gob. Za ta namen uporabljamo debelejša debela dolžine okoli pol metra. Debla naj bodo sveža, z nepoškodovanim lubjem, odrezana z zdravega drevesa. Najprimernejši za ta namen je les listavcev kot so bukev, gaber, topol, jelša, breza, vrba...

Micelij lahko na debela nanesemo na več načinov, pri vseh pa moramo paziti, da je kontaktna površina med micelijem in odrezanim delom debla čim večja, da se micelij po nanašanju na les ne izsuši ali pretirano namoči ter da je dobro zavarovan pred živalmi, katere ga izredno rade pojedjo (polži, insekti, glodavci, ptice...).

Najenostavnejši način je, da daljše deblo narežemo na kose dolžine pol metra ter ga nato navpično sestavimo nazaj, med odrezane dele debla pa nanašamo micelij na žitnem zrnju

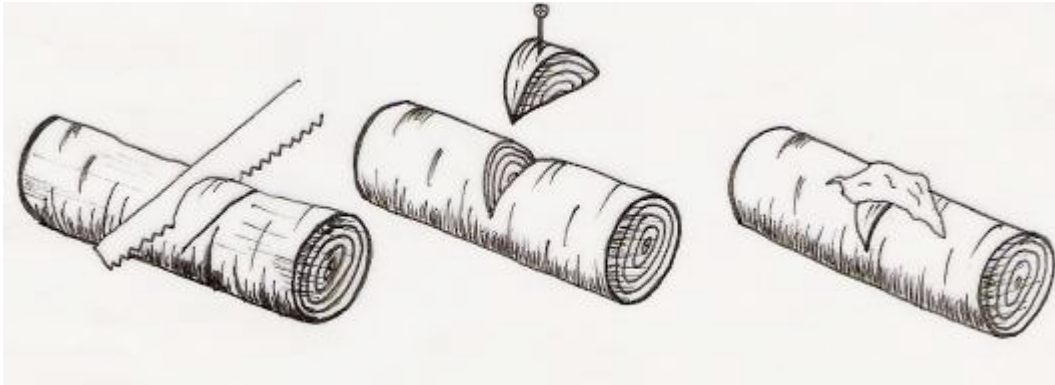
(eno pest na odrezan del debla premera 30 cm). Pri temu načinu porabimo tudi najmanjše količine micelija. Priporočljivo je, da poleg micelija med odrezane dele debla naneseemo tudi enako količino svežega žaganja, katerega smo dobili, ko smo žagali debla. Zadnji, najvišji kos debla prav tako posujemo z micelijem, obenem pa ga zaščitimo pred izsuševanjem s plastično folijo in vrečko. Na mestih, kjer smo nanašali micelij, okoli debla ovijemo folijo za živila.



Podgobje nanešeno na »sestavljeno deblo« raste pod zaščitno folijo

Če nimamo daljših debel, katera bi lahko sestavljali, uporabimo krajša. Na kos kartona, katerega postavimo na peščeno površino v senčnat del vrta, nasujemo micelij ter nekaj svežega žaganja ter nanj postavimo deblo tako, da se odrezan del tega čim bolj dotika površine micelija (pri tem micelija ne pritiskamo premočno). Na zgornji odrezani del debla naneseemo micelij z žaganjem ter ga zaščitimo s folijo za živila. Micelij naj bo prekrit tako, da ob deževju pod folijo ne zastaja voda. Najbolje je uporabiti plastično vrečko, katero na straneh pritrdimo s folijo za živila. Ta način lahko uporabimo tudi pri panjih oziroma štorih požaganih dreves.

Eden od načinov je nanašanje micelija na žitnih zrnih v širše luknje, zvrtnane v debla. Ta način je zahtevnejši in ni tako učinkovit kot zgoraj opisana načina. Micelij lahko naneseemo tudi v zareze v obliki črke V ali podolžne zareze zažagane v debla.



Nanašanje micelija v zareze

Tako pripravljena debela naj bodo na prostem, kjer jih moči dež, zavarovana pred direktno sončno svetlobo. Stojijo naj na peščeni podlagi, iz katere bo podgobje v sušnih obdobjih črpalo vodo. Če je na prostem še premrzlo, lahko debela za nekaj časa postavimo v klet, kjer jih po potrebi vlažimo.



Vlaženje debel med preraščanjem

V primeru bukovih ostrigarjev ali belih ostrigarjev lahko pričakujemo prve pridelke jeseni, šitake pa za obrod potrebujejo malo dalj časa. Gobe iz na tak način pripravljenih debel izraščajo tudi do deset let in več.



Pridelek bukovih ostrigarjev iz »sestavljenega« debla

Besedilo: dr. Andrej Gregori

Fotografije: dr. Marija Gregori, dr. Andrej Gregori