

## Gojenje ostrigarjev na slami

V rodu ostrigarjev (*Pleurotus* sp.) najdemo veliko tudi pri nas rastočih vrst, od katerih jih je nemalo užitnih ter izredno odličnega okusa, prav tako pa premorejo vrsto zdravilnih učinkov. Mednje spadajo kraljevi ali možinin ostrigar, hrastov, bukov, vrbov, poletni ter druge vrste ostrigarjev, od katerih sta zaradi močne razrasti podgobja in odpornosti na zunanje dejavnike najenostavnejša za gojenje bukov in poletni ostrigar.

Kot opisano v prejšnjih številkah, je najenostavnejše gojenje gob na masivnem lesu, pri katerem lahko pričakujemo pridelke po daljšem obdobju preraščanja, vendar pa se gobe na prostem pojavijo iz istega kosa lesa enkrat do dvakrat letno, tudi do deset let zapored. Gojenje na slami, v primerjavi z gojenjem na masivnem lesu, zahteva rahlo večjo angažiranost, je pa zato dodaten trud poplačan s hitrejšim preraščanjem podgobja in prvimi pridelki gob že po približno treh tednih.

Slamo za potrebe gojenja ostrigarjev je potrebno predhodno pasterizirati z namenom odstranitve mikroorganizmov z njene površine. Pasterizacija lahko poteka s kuhanjem v vroči vodi ali s postopkom parenja.

Postopek kuhanja v vroči vodi naj poteka pri temperaturi okoli 65 °C, medtem naj bo slama popolnoma potopljena pod površino vode. Ko slamo prekuhamo, jo v čistem prostoru odcedimo in ohladimo ter mednjo vmešamo podgobje na žitnem zrnju.

Za razliko od kuhanja, je parenje slame pri temperaturi okoli 95 °C enostavneje izvedljivo v večjem merilu tj. starejšem sodu, alfa kotlu ali podobni kovinski posodi. Na dno posode položimo opeki, nanju pa kos kovinske mreže. V posodo vlijemo vodo do višine mreže, na mrežo pa nasujemo namočeno slamo. Pod posodo zakurimo ogenj ali jo postavimo na električni kuhalnik. Ko voda zavre in para prične izhajati iz vrha nasute slame, sod pokrijemo ter pustimo, da se slama pari 1,5 do 2 uri. Po končanem parenju slamo ohladimo ter jo nacepimo s podgobjem ostrigarja na žitnem zrnju.



Priprava za parenje slame

Ohlajeno slamo polnimo v plastične vreče ter jo postopoma mešamo s podgobjem (micelijem) ostrigarja, nežno jo potlačimo v vreče, le-te zavežemo, rahlo naluknjamo ter postavimo v prostor s sobno temperaturo. Med ravnanjem s termično obdelano slamo pazimo na čistočo, saj s tem preprečimo nezaželene okužbe le-te. Namesto vreč lahko slamo polnimo v čiste plastične posode z luknjami za zračenje in izraščanje gob.



Podgobje na žitnem zrnju



Podgobje premešano s preparjeno slamo v vreči za smeti

Po treh do štirih tednih podgobje preraste celoten volumen slame, kar pomeni, da lahko vreče oziroma posode s preraščeno slamo prestavimo v vlažnejši, rahlo osvetljen prostor (klet, polivinilast šotorček, plastenjaki, vedro, akvarij...), kjer v kratkem iz luknjic pričnejo poganjati prve gobice.



Ostrigarji izraščajo iz slame v plastični posodi

Gobe pobiramo, ko so robovi klobukov še zavihani navzdol. Z istega substrata obrodijo večkrat, s krajšimi premori med obrodi, pri čemer moramo ves čas skrbeti za visoko relativno zračno vlago, rahlo osvetlitev ter zračenje in temperaturo prostora okoli 20°C.



V vlažnem prostoru so primerni tudi cvetlični lončki



Poletni ostrigar izrašča iz slame v vrečah za smeti

Po končanih obrodih izrabljen substrat uporabimo za obogatitev kompostnega kupa, gobe pa seveda pripravimo v najrazličnejših jedeh, kot so omake, juhe, rižote ali jih le rahlo popečene na oljčnem olju in začinjene s soljo in česnom uporabimo kot nadomestek mesa.

Besedilo: dr. Andrej Gregori

Fotografije: dr. Marija Gregori, dr. Andrej Gregori