

Vypěstujte si žampióny

Vážení zákazníci,

máte před sebou soupravu na pěstování žampionů, která se skládá z kostky lisovaného žampionového substrátu a igelitového sáčku s krycí zeminou. /obr.1/ Nyní máte možnost sklízet týdně vlastní čerstvé žampióny.

Návod na pěstování

1/ Neprorostlý žampionový substrát ukládáme do prostředí, kde se pohybuje teplota 20-24 st.C. Při této teplotě substrát proroste myceliem za 18 až 20 dnů. Při nižší teplotě prorůstání trvá déle. Je-li substrát prorostlý /obr.2/, ihned pokryváme zeminou.



1

2/ Prorostlý substrát voní houbami a je v něm viditelné bílošedé mycelium. /obr.2/ Igelit na kostce ořízněte na vrchní straně tak, aby vám po obvodu zůstal asi 3cm široký okraj, který bude použit po zvednutí jako mantinel pro krycí zeminu. Povrch substrátu nakypřete /např. vidličkou/ do hloubky cca 2cm a lehce urovnejte. Poté pokryjte kostku krycí zeminou./obr.3/



2

3/ Zemina musí být po celý pěstební cyklus vlhká tak, že při zmačknutí v ruce vytlačíte min. 1 kapku vody. Pokrytou kostku udržujeme opět v teplotě 20-24 stupňů. Krycí zeminu zaléváme, aby povrch neosychal, ale voda neprotékala až do substrátu. Menším odpařováním předejdeme tak, že do substrátu zapichneme 4 až 6 špejli a na ně položíme igelitový sáček, přikrytý prostor však musí mírně větrat - obr.5. Když podhoubí proroste do 2/3 objemu krycí zeminy, zeminu prohrabáme. Prohrabání se provede tak, že pouze zeminu v celém jejím objemu promícháme a tím promísíme více a méně prorostlá místa. Po prohrabání necháme kostku ještě 3 dny v teplotě 20 až 24 st.C., rozhrabaná mycelia srostou /obr.4/. Kostku přeneseme do teploty 14-18 stupňů a přestaneme zalévat. V teplotě nad 18 st.C se plodnice tvoří jen obtížně.



4

4/ Asi za týden se objeví první drobné houby. Ty začínáme zalévat mají-li velikost přibližně 1-2 cm. Stejný postup následuje u dalších vln, kterých bývá 5-6, přibližně v sedmidenních intervalech. Při sklízení plodnice vykrucujeme, neodřezáváme. Žampion nepotřebuje po celý pěstební cyklus světlo. Po vyplodení lze substrát smíchaný s krycí zeminou a použít jako organické hnojivo pro domácí použití. Obsah substrátu má pH neutrální povahy a vysoký obsah živin. Do vyplodeného substrátu lze i přímo zasadit rajčata, okurky či papriky.



5

5/ Něco málo o žampionech

Žampioni se svým složením blíží masu a zelenině. Jsou bohaté na bílkoviny, vitamíny zejména skupiny B, mají vyšší obsah draslíku a biologicky aktivních látek - tedy strava moderního člověka. Jsou vhodnou součástí redukčních diet, neboť jsou chudé na energii. Konzumace žampionů je doporučována odborníky z důvodu vysoké schopnosti čistění lidského organismu.



Základní podmínky pro dosažení úspěchu:

Po celý pěstební cyklus je třeba zamezit přístupu hmyzu.

Substrát se nemá ohřát na více než 30 stupňů Celsia.

Krycí zemina musí být stále vlhká jak je uvedeno výše a její povrch nesmí oschnout.

Při zalévání by voda neměla protékat až do substrátu.

Kultura nesmí být v místech, kde se vyskytuje její kontaminanty, jako jsou plísně atd... Možno předcházet preventivním postříkem prostoru protiplísnovým Savem.



Mnoho úspěchů při pěstování

přaje : fa. Václavík Jiří

Biotechnologie výroby substrátu a žampionů

Dolany 22, okr. Pardubice

Tel.: 466981275,

Fax: 466981330