



Vödörös laskagomba otthoni nevelésre (használati utasítás)

Amíg a vödörben a szalma nincs teljesen átszöve micéliummal (fehér színű gombafonállal) - tehát nem összefüggően fehér, addig sötét helyen kell tárolni 15 – 25 Celsius fok közötti hőmérsékleten. Minél melegebb helyen van, annál gyorsabban szövődik át, de 25 fok felett már károsodhat a micélium. A fedelet végig rajta kell hagyni, csak belenézni szabad néha az átszövődés ellenőrzése céljából.

Amint egybefüggően fehér a vödör tartalma, le kell szedni a vödrökre fúrt lyukakról a papírtapaszokat (a tető marad rajta!) és szobahőmérsékleten ajánlott tárolni (szélvédett, de oxigéndús helyen), ahol nappal éri rendszeren szórt fény (nem direct napfény). Naponta párszor meg kell a lyukakat kicsit spriccelővel locsolni. Előbb-utóbb a lyukakon elindul a gombaképződés, ezután napi 2x-3x megspiccelni vízzel a növekvő kis gombákat.

A gombákat addig kell hagyni nőni, amíg a kalapok széle nem kezd el felhajlani, a színük pedig világosodni. Ezután már nagyon spórázik és elkezd kiszáradni a termőtest. Ha spórára érzékeny van a családban, érdemes konyhában vagy a fürdőszobában tartani a vödröt (ne a hálósobában), de fényt mindenképp kapjon nappal!

Amikor megérett a gomba, a termőtestfürtöt egy egyszerű mozdulattal tekerjük le. Ha már letermett az összes gomba, ragasztószalaggal ragasszuk le az oldalsó lyukakat, s annyi vizet kell beleönteni felülről a vödörbe, amennyi gombát adott (pl. 20 dkg = 2 dl víz). Ezután lezárjuk a vödröt és sötét helyre rakjuk újra. 1-2 hét elteltével leszedjük a ragtapaszokat, majd még 3-4 nap múlva újra termőre fordítjuk.
(Fényre rakjuk és szobahőmérsékleten locsolgatjuk.)

1 vödör körülbelül 4-5 érésnyi gombát tud produkálni. Ezután a vödör tartalmát lehet komposztálni, a műanyag vödröt pedig szelektált hulladékként kezelni, vagy újratölteni.

Ha netán zöld vagy fekete penészfoltok jelennének meg a vödörben bárhol, azonnal szójatok, és kicseréljük a vödröt.

Kövess minket Instagrammon: www.instagram.com/kalapka.hu/
és Facebookon: www.facebook.com/Kalapka.hu