

Gojenje šampinjonov

Šampinjone (*Agaricus bisporus*) ali dvotrosne kukmake v naravi najdemo na pašnikih ali travnikih. Spadajo med sekundarne saprofite (gniloživke), kar pomeni, da kot hrano uporabljajo deloma razgrajeno organsko snov. So ene najbolj razširjenih gojenih gob, katere so začeli gojiti v Franciji že v sedemnajstem stoletju. Dandanes poznamo veliko različic (sort ali sevov) šampinjonov, med katerimi so daleč najbolj okusni rjavi šampinjoni.



Slika 1. Rjava različica šampinjonov je najokusnejša

Samo gojenje te vrste gobe se prične s pripravo komposta, ki je povečini sestavljen iz slame in gnoja. Mešanico slame in gnoja oblikujejo v kompostni kup, kjer se zaradi presnovnih procesov mikroorganizmov segreje in deloma razgradi. Ta proces imenujejo kompostiranje. Ko je kompost gotov, ga zasejejo z micelijem (podgobjem) šampinjona na žitnih zrnih ter pustijo, da ga le-ta popolnoma preraste.



Slika 2. Mešanje in vlaženje sestavin komposta



Slika 3. Med kompostiranjem se kompostni kup močno segreje

V komercialne gobarne dostavljajo z micelijem zasejan kompost pakiran v okoli dvajset kilogramov težke »brikete«, zavite v plastično folijo ali pa v razsutem stanju. Pakiranje je odvisno od sistema, ki ga uporablja posamezen gojitelj. Gojenje poteka v za ta namen urejenih gobarnah, v tunelih, rudniških rovih, hlevih ali podobnih prostorih.



Slika 4. Sodobna gobarna z vozički za pobiranje gob

Kompost preraščen s podgobjem nasujejo ali zložijo na police ter nanj natresejo plast krovne prsti. Krovna prst služi kot rezervoar vode potrebne za snovanje gob in zaščita pred zunanjimi vplivi, vsebuje pa tudi mikroorganizme, ki igrajo pomembno vlogo pri razvoju in rasti gob. Po nanašanju pokrivke, jo začne podgobje hitro preraščati, med preraščanjem naj bo v gojitvenem prostoru višja koncentracija ogljikovega dioksida.



Slika 5. Podgobje iz preraščenega komposta prerašča pokrivko in tvori gobe

Ko podgobje preraste krovno prst, je potrebno znižati temperaturo ter povečati dovod svežega zraka. Dodatno vlaženje prostorov najpogosteje ni potrebno, saj iz krovne prsti v zrak nad njo izhlapi velik delež vode. Izhlapelo in s strani podgobja porabljeno vodo nadomestimo z zalivanjem.



Slika 6. Gojitvene gredice polne šampinjonov

Gobe pobiramo, ko so klobuki razviti in še niso odprti. Pobiramo jih pazljivo, saj se na mestu poškodb zelo hitro pojavijo rjavi madeži. Šampinjone uporabljamo sveže ali jih vložimo v slanico, oziroma kis.