

Gojenje šitak na lesu v domačem vrtu (1)

Japonske nazobčanke ali šitake (*Lentinula edodes*) so ena najbolj razširjenih gojenih zdravilnih gob. Njihovo gojenje na masivnem lesu je staro več kot tisoč let, začelo pa se je na Daljnem Vzhodu, kjer to vrsto gob izredno cenijo zaradi njenih zdravilnih lastnosti ter značilnega okusa. Med zdravilne lastnosti, katere ji pripisujejo spada predvsem zniževanje holesterola v krvi, protitumorno delovanje (zaradi katerega jo uživa mnogo ljudi z rakavimi obolenji) ter krepitev odpornosti telesa. V Sloveniji se je mogoče s to gobo srečati predvsem v kitajskih restavracijah, kjer je sestavina mnogih okusnih jedi.

Komercialno gojenje šitak dandanes poteka predvsem na pasteriziranih in steriliziranih podlagah (substratih), katerih glavna sestavina je žaganje. Na Daljnem Vzhodu pa jih ponekod še vedno gojijo na klasičen način na masivnem lesu oziroma deblih. Kljub manjšim pridelkom gob in dolgotrajnosti tega postopka gojenja je v predelih sveta, kjer cenijo kvalitetno gobo ta način gojenja še vedno najbolj razširjen. Gojenje na drevesnih deblih je nadvse zanimivo, izvede pa ga lahko vsak začetnik brez posebnih pripomočkov in tovrstnih izkušenj.

Za gojenje potrebujemo drevesno deblo, micelij oziroma seme za gojenje šitak na žitnem zrnju (dosegljiv preko Interneta tudi v Sloveniji), folijo za živila, ter primeren prostor (najprimernejše so stare vlažne kleti ali vlažen del vrta, zaščiten pred direktno sončno svetlobo). Najprimernejši je les hrasta, bukve, gabra, jelše, javorja, topola, breze, ni pa primeren les iglavcev in sadnega drevja. Les mora biti svež, pridobljen iz zdravih dreves, pri čemer moramo paziti da je lubje čimmanj poškodovano.

Debla debeline 10 do 30 cm brez stranskih vej nažagamo na kose dolžine pol metra ter po površini vsake strani debla nasujemo pest micelija na žitnih zrnih. Miceliju dodamo še pest svežega žaganja, katerega smo »ujeli« med žaganjem debel ter vse skupaj zaščitimo s folijo za živila (Slika 1.).



Slika 1. Zavijanje micelija na površini debla.

Tako pripravljena debla postavimo v vlažno klet ali na senčnato mesto v vrtu, kjer jih moči dež. Najprimernejše so severne strani hiš ali predeli pod grmovjem. Na vrtu debla v vročih poletnih dneh polivamo z vodo, da se ne izsušijo, v vlažnih kletih, kjer je zadosti vlage pa polivanje debel ni nujno potrebno. Preraščanje je najintenzivnejše pri temperaturah okoli 24 °C, pri nižjih temperaturah pa je počasnejše, kar vpliva na dolžino faze preraščanja. Micelij

šitak je odporen na zimske temperature, kar pomeni, da so debla lahko ves čas zunaj in jih ni potrebno zaščititi pred zmrzaljo, micelij se ob otoplitvah ponovno »prebudi«. Kmalu po nanosu micelija na odrezano površino debla se le-ta začne razraščati pod folijo. Micelij je sprva bele barve (Slika 2.) s starostjo pa se obarva rjavo (Slika 3.).



Slika 2. Preraščanje debel v vlažni kleti.



Slika 3. Rjavo obarvanje micelija značilno za šitake.

Po nekaj mesecih preraščanja (na Primorskem pol leta, v hladnejših predelih Slovenije celo do dve leti) folijo snamemo z debel ter jih za 24 ur potopimo v mrzlo vodo za pospešitev snovanja gob. Snovanje gob pospeši tudi močno udrihanje po odrezanem delu debla.

Po namakanju debla postavimo na senčno mesto, kjer v kratkem začnejo poganjati gobe (Slika 4.).



Slika 4. Obrod šitak v senci domačega vrta.

Če imamo debla na prostem, lahko pričakujemo obrod gob tudi ob močnejših nalivih ter ob naglih ohladitvah. Gobe pobiramo tako, da jih zasučemo ter odtrgamo z debla ali pa jih odrežemo tesno ob lubju.

Na tak način pripravljena debla še dolga leta krasijo naš vrt ter nas ob močnih, dolgotrajnejših nalivih in ohladitvah presenetijo s svežimi gobami, katerim pripisujejo vrsto zdravilnih učinkov in so primerne za pripravo omak, juh, rižot in podobnih jedi. Za razliko od drugih vrst gob lahko uživamo šitake celo surove, veliko okusnejše pa so posušene.