

Pleurotus ostreatus

O produto é apresentado em bolsas prontas a produzir, contendo o micélio desenvolvido sobre grão. São de fácil manipulação e transporte conservando todas as suas propriedades em condições ambientais normais, ainda que se recomende o seu armazenamento em frigorífico a 4°C. **Conjuntamente com o produto** é fornecida informação sobre as técnicas de inoculação de troncos e substratos.



Este produto é o fruto de vários anos de investigação sobre o cultivo de fungos saprófitos e foi criado com o objectivo de facilitar a sua inoculação. Pode-se proceder ao cultivo destas espécies de forma caseira ou semi-industrial

Espécies apropriadas para o cultivo

A espécie mais adequada é o choupo. Outras espécies passíveis de ser utilizadas são o álamo branco, a amoreira, nogueiras, alfarrobeiras, salgueiros e, em menor, escala a azinheira e o carvalho. Em caso algum se deve utilizar pinheiros, freixos ou amieiros.

Preparação dos troncos

Os troncos devem ser cortados durante o repouso invernal, antes do abrolhamento primaveril. O diâmetro recomendado é entre os 20-30 cm e o comprimento deverá ser de 30 cm. Não se deve utilizar troncos infectados por outros fungos ou por larvas de insectos. A casca não deverá ser danificada durante a manipulação.

Inoculação



Recorrendo a uma broca, são efectuados orifícios em diversos pontos do tronco ou alguns sulcos com uma serra, com inclinação para evitar que se encham de água com a chuva. Outra hipótese é cortar rodela do tronco com uma motosserra.



Coloque os troncos horizontalmente e faça 2 orifícios com 2cm de largura e 5cm de fundo. Rode o tronco um terço de volta e faça mais dois orifícios. Repita a rotação e a operação. Evite que os buracos se toquem entre si.



Distribua parte do conteúdo da embalagem num orifício e tape-o com fita adesiva. Repita o processo em todos os orifícios até esgotar o conteúdo da embalagem.

Caso tenha optado pelo método das rodela, espalhe o micélio sobre a superfície do corte e cubra-o com a rodela cortada, afixando-a com pregos. O rebordo deverá ser selado com fita de papel.



Finalmente o tronco é coberto com uma bolsa de plástico na qual deverão ser feitas pequenas perfurações que permitam trocas de ar com o exterior

Cultivo ao ar livre

Escolher zonas ensombradas, não expostas ao vento, que sejam frescas no Verão. Enterrar os troncos cerca de 20cm, com uma distância de 30-40cm entre eles. Manter os troncos húmidos através de aspersão. A produção terá início quando a temperatura estiver abaixo dos 18°C, na ausência de geada, maioritariamente no Outono e com menor intensidade na Primavera.

Cultivo interior

Pode cultivar-se em qualquer recinto caseiro desde que se determinados requisitos sejam cumpridos. Durante a incubação o ambiente deve ser muito húmido e a temperatura superior a 20°C. Coloque os troncos verticalmente, parcialmente enterrados em recipientes com areia (caixas de fruta por exemplo). Se não for possível assegurar a humidade ambiental, envolva os troncos em bolsas de plástico negro,



com algumas perfurações. Rege a areia de vez em quando. Destape o plástico ao fim de 2 meses e coloque os troncos num local mais fresco (terraço, varanda) para dar início à produção.

Produção

A produção dura 1 a 3 anos. Os cogumelos devem ser colhidos quando se inicia a produção de esporos, que se acumulam sob a forma de pó branco. A produção estima-se entre 10% do peso da madeira no momento da inoculação.