

## Shii-take (*Lentinus edodes*)

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



Os produtos desta linha são fruto de vários anos de investigação sobre o cultivo de fungos saprófitos e foram criados com o objectivo de facilitar a inoculação. Permitem cultivar estas espécies de forma caseira ou semi-industrial, como se descreve de seguida:

### Espécies apropriadas para o cultivo

As espécies mais apropriadas para a inoculação são os carvalhos e as faias sendo as menos apropriadas são os amieiros e os castanheiros.

### 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. Não danificar a casca durante a manipulação.

### Inoculação



São feitos orifícios com uma broca 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 rodelas do tronco com uma motoserra.



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

Os troncos devem permanecer durante 6-24 meses em zonas ensombradas, não expostas ao vento. Deverá ser mantida uma humidade relativa de 60-75%.

A temperatura óptima para o desenvolvimento do fungo é de 25°C. Acima dos 35°C e abaixo dos 5°C o crescimento pára.

Para acelerar o crescimento miceliar, recomenda-se que os troncos sejam mantidos horizontalmente e cobertos com palha ou plástico, para manter a temperatura. Deve-se evitar que os troncos entrem em contacto, pois incentivam o crescimento de fungos competidores. Esta incubação não requer iluminação e termina quando o micélio aparece no exterior do tronco e sobre a superfície do tronco.

Para induzir cada frutificação, os troncos são imersos em água fria, 1 dia no Inverno e 2-3 dias no Verão. Durante esta fase deverá ser mantida uma humidade de 95% e uma temperatura entre os 15 e os 25°C. Os troncos deverão ser colocados verticalmente, com uma ligeira inclinação.

Na presença de luz e passadas duas semanas a produção terá início. Normalmente, a primeira produção dá-se no ano seguinte ao corte do tronco e repete-se nessa estação e no Outono seguinte.



## **Cultivo interior**

Uma vez incubados, sem plástico, e submergidos em água, os troncos são dispostos verticalmente a 15-20°C, com uma humidade de 80-90%.

Com iluminação, os fungos frutificam em 7-15 dias. Esta situação é mantida durante 1-2 meses, antes de se voltar a imergir e estimular uma segunda produção. Podem-se chegar a conseguir 4 frutificações anualmente.

## **Produção**

A produção ocorre durante 3 a 5 anos. Deve ser feita antes que o cogumelo abra completamente. A produção é estimada entre 10-20% do peso da madeira no momento da inoculação.