

Ilustrowany przewodnik po uprawie grzybów Psilocybe.

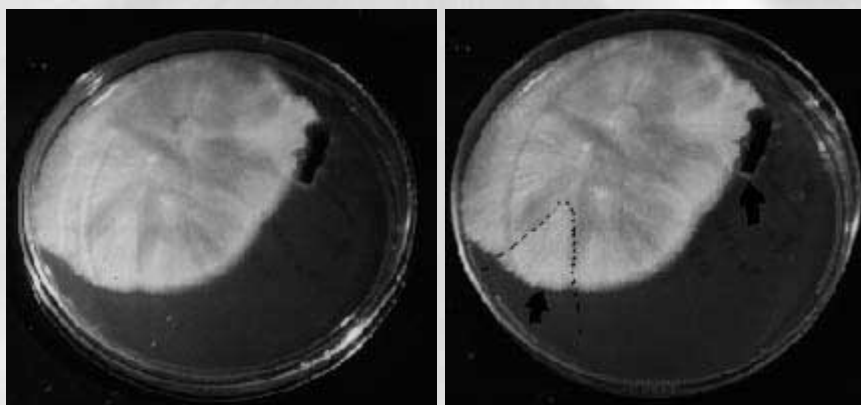
Tekst traktujący o hodowli grzybów *Psilocybe Cubensis* w warunkach domowych.

autor anonimowy

Saluto ludzie. To jest szczegółowy opis metody uprawy grzybów *Psilocybe Cubensis*. Stosując ją miałem bardzo dobre rezultaty, więc ta metoda gwarantuje sukces w wyprodukowaniu dużej ilości naszych małych przyjaciół. Niestety dla większości z Was ja mam dostęp do wyposażenia laboratoryjnego, takiego jak autoklaw do sterylizacji i inkubator (do hodowli w stałej temperaturze), ale myślę że możecie je zastąpić sprzętem domowym.

Zaczynamy z grzybnią która będzie hodowana na pożywce agarowej. Pożywką którą stosuję jest PDA z Difco (w Polsce PDA można kupić w firmach handlujących chemikaliami dla laboratoriów). Można też zrobić ją samemu gotując 1 kg umytych, nieobronionych, pokrojonych na plasterki ziemniaków, wyciskając z nich wywar i dodając wodę w której się gotowały, tę mieszaninę trzeba zagotować i dodać powoli glukozę i agar. Na pół litra mieszanki dodaje się 1 łyżeczkę (do herbaty) agaru i 1 glukozy. PDA trzeba sterylizować do szalek petriego albo innego pojemniczka tego typu i zostawić do stężenia. Te pojemniki mogą być przechowywane w plastikowych woreczkach w chłodnym miejscu tak długo jak to jest potrzebne. Jeżeli są jakieś zakażenia powinny pokazać się po 3-4 dniach w temp. pokojowej i taką szalkę trzeba wyrzucić. Jeżeli nie ma, pojemniczki są gotowe do użycia.

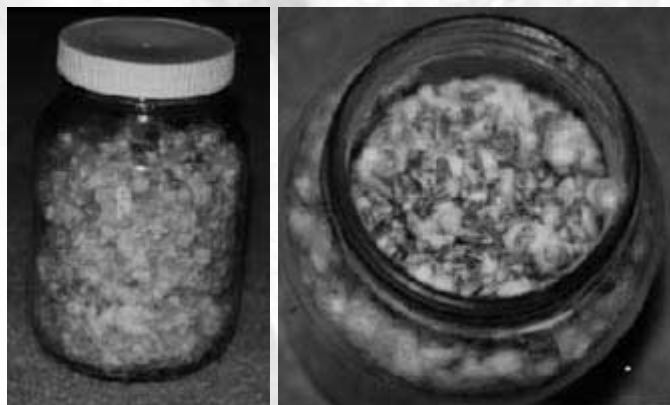
Tę odmianę której używam można kupić u lokalnego dystrybutora. Wysyłkowo z PF strzykawka z zarodnikami + opłata za wysyłkę za 25\$: PF, 1202 E. Pike #783, Seattle Wa. 98122 Na początku sterylizujemy (to jest klucz do sukcesu wszystkie operacje z grzybnią muszą być przeprowadzane w sterylnych warunkach) umieszczamy kawałek grzybni na agarze i hodujemy je przez tydzień w temp. 30°C. Dwie z nich będą naszym zapasem, owijamy je w folię i wkładamy do lodówki. W temp. 3-4°C można je przechowywać niemal rok. Dzięki temu nie trzeba kupować grzybni po raz kolejny a ryzyko zakażenia nie istnieje (jeżeli oczywiście szalki do przechowywania są niezakażone), W lodówce trzymamy je odwrócone do góry dnem aby woda która się zbiera nie dotykała grzybni reszta posłuży do zaszczepienia kilku słoików z substratem żytnim.



Do zaszczepienia używamy części szalek z najbardziej okazale wyglądającą grzybnią. Grzybnia wygląda jak puszek lub jak biały galaretowaty nalot, jeżeli na agarze widać grzybnię o innym kolorze niż biały WYRZUĆ CAŁĄ SZALKĘ!!!

Substrat żytni na którym będą rosły grzyby przygotowujemy dodając na 130 g żyta 100 ml wody w 500 ml słoiku. Słoiki których używam mają plastikowe zakrętki, które mogą pozostać częściowo odkręcone aby umożliwić dostęp powietrza. Składniki mineralne jak CaCO₃ mogą być dodane (w bardzo małej ilości), ale nie jest to konieczne. Kiedy żyto i woda są zmieszane w słoiku trzeba go

wysterylizować. Jeżeli macie dostęp do autoklawu to 1 godzinę w temp. 121°C, pod ciśnieniem 15 psi. Jeżeli nie to musicie gotować te słoiki w dużym garnku z przykryciem przez około 2 godz. aż cała woda wsiąknie w żyto, ziarna powinny być miękkie i spęczniałe. Słoiki należy wyciągnąć z wody i pozostawić do ochłodzenia do temp. pokojowej. Następnego dnia kilka kawałków agaru 0.5x0.5 cm z grzybnią trzeba wrzucić do słoików (sterylnie) a potem zakręcić słoiki i wymieszać aby zaszczyć jak najwięcej miejsc i z powrotem odkręcić. Te słoiki wstawić do inkubatora na dwa tygodnie w temp. 30°C mieszając co 4-5 dni aby rozprowadzić grzybnię do wszystkich miejsc w słoiku. Bardzo ważne jest aby nakrętki od słoików były częściowo odkręcone ale nie do końca. Grzybnia musi oddychać, ale za duże szczeliny mogą spowodować dostanie się zakażeń. Po dwóch tygodniach inkubacji i mieszania słoiki powinny być całkowicie skolonizowane przez grzybnię jeżeli tak nie jest poczekajcie jeszcze tydzień albo dwa.

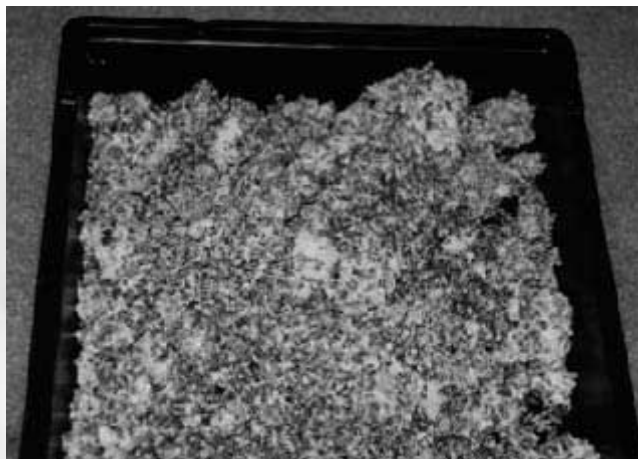


W tym czasie słoiki mają bardzo wyraźny przyjemny zapach grzybów, jeżeli tak nie jest musicie wyrzucić cały słoik. Ja nigdy nie miałem zakażonego słoika ponieważ bardzo uważam na warunki sterylności.

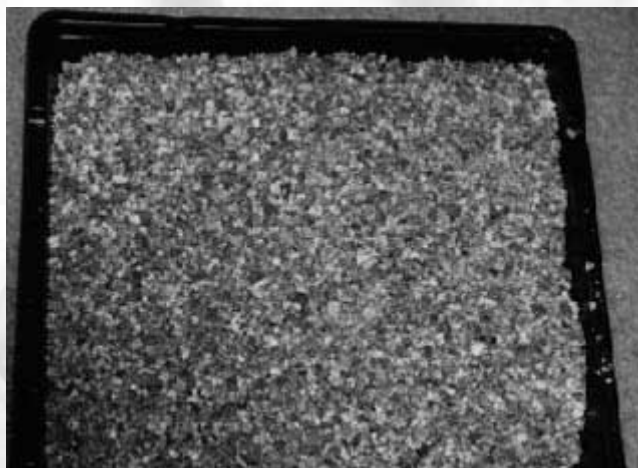
5 lub 6 słoików wrzucacie do plastikowego panelu (około 60 cm x 30 cm x 15 cm) który ma plastikową przezroczystą przykrywkę.



Należy zrobić małe otworki w przykrywce aby grzyby miały dostęp powietrza. W tej fazie sterylność nie jest już konieczna ponieważ substrat powinien być całkiem skolonizowany i grzybnia poradzi sobie z potencjalnymi konkurentami i zakażeniami. Zawartość słoików powinna być równomiernie i płasko rozprowadzona po całym panelu.



Teraz żyto powinno być przykryte warstwą wermikulitu. (ponieważ w Polsce bardzo trudno go kupić, możecie zastąpić go perlitem w ostateczności keramzytem z hurtowni ogrodniczych). Wermikulit (lub inne medium) należy namoczyć w wodzie i odsączyć nadmiar wody. Tak przygotowanym należy przykryć żyto równomiernie na głębokość 3-5 cm.

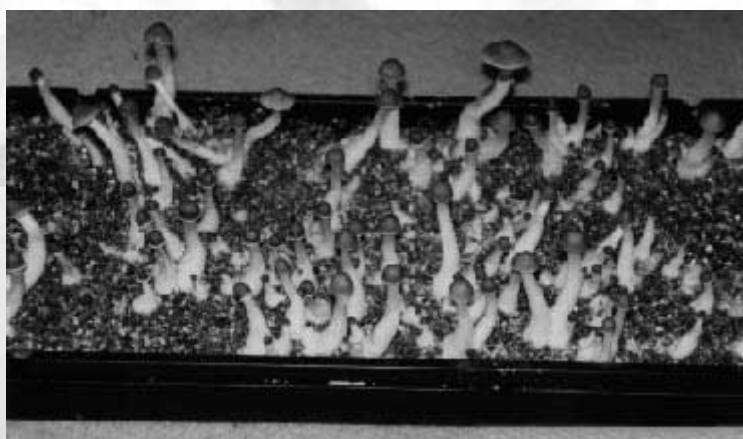


Tak przygotowane panele wkładamy do inkubatora w nienasłonecznione ciemne miejsce na 3-5 dni w temp. 24-30°C i uważamy aby miały wilgoć poprzez delikatne spryskiwanie ich wodą 3-4 razy dziennie. Uważajcie bo nadmiar wilgoci jest tak samo szkodliwy co jej brak, więc nie przesadzajcie, kropelki wody nie powinny osadzać się na wermikulicie. W tym czasie inne nawilżanie nie jest konieczne. Ja swoje panele trzymam w foliowym namiocie który jest zrobiony z półki okrytej szczelnie przezroczystą folią. Jeżeli skroplona para osadza się na przykrywkach to znak że wilgotność jest odpowiednia. Pamiętajcie nie przesadzajcie ze spryskiwaniem. Po 3-5 dniach, biała grzybnia powinna pojawić się na powierzchni wermikulitu.

Kiedy grzybnia się pojawi temperatura powinna zostać obniżona o kilka stopni na 2-3 dni (można wsadzić do namiotu miskę pełną lodu albo wystawić panele na noc na balkon) i panele powinny mieć dostęp do światła, powinno się zaprzestać spryskiwania, a zamiast tego nawilżać nawilżaczem. (ponieważ jednak większość go nie posiada, można dalej spryskiwać, choć efekty nie będą już tak dobre).



Przy używaniu nawilzacza trzeba uważać ponieważ za duża wilgotność może być problemem. W ciągu tygodnia powinny pojawić się małe grzybki, a w ciągu następnego osiągnąć dojrzałość. Cały ten czas należy namiot nawilżać.





Nawilżaj panele w trakcie wzrostu grzybów, ale nie za dużo. Kiedy błonka oddzieli się od kapelusza to znak że grzyby są gotowe do zbioru i trzeba je zebrać i wysuszyć. (albo zjeść :) Do suszenia używam najwykleszej farelki, która ma regulację temp. powietrza i nastawiam na ciepłe (nie gorące) suche powietrze. Po 2 dniach grzyby są wysuszone i można je zapakować do szczelnych woreczków.



Zwykle zbieram 2-3 rzuty a potem pozostały substrat zakopuję na głębokość 5-10 cm w ogrodzie. Odkryłem że późnym latem, dużo więcej grzybów rośnie w ogrodzie z zakopanego substratu, są trochę większe i mają bardziej ciemny kolor. Te wyhodowane w ogrodzie też są bardzo mocne!

To wszystko. Przyjemnej zabawy.

Tłumaczenie: Gal Anonim