

# Instrukcja uprawy bocznika - gotowa kultura do ogrodu / na taras / balkon

Gotowa kultura grzybów bocznika jest już przerośnięta grzybnią i przy temperaturach od +10 do +24 stopni da w przeciągu 1-3 tygodni pierwszy zbiór.

1. Gotowa kultura potrzebuje do dobrego wzrostu wysokiej wilgotności powietrza. Optymalne jest miejsce zacienione, wilgotne i ochronione od wiatru, np. pod krzewem/drzewem. Nadaje się do tego także inspekt lub folia itp.
  - © Proszę zostawić kulturę w folii. Znajdują się w niej już otwory lub nacięcia, z których wyrastać będą grzyby w formie gron (może być tak, że otwory zaklejone zostały taśmą klejącą - tak robimy czasami, aby zapobiec zbyt wczesnemu wzrostowi grzybów - w takim przypadku należy usunąć taśmę.)
  - © Proszę ustawić kulturę w miejscu zacisznym, ocienionym i wilgotnym (pod krzewem, drzewem) o dużej wilgotności powietrza (optymalnie ok. 90%). Wilgotność można podwyższyć poprzez osłonięcie kultury przezroczystą folią w odległości ok. 50 cm.
  - © Grzyby bocznika rosną w temp. ok. +8 do +25 stopni (optymalnie +20 stopni)
2. Kilka dni po ustawieniu kultury mogą utworzyć się już pierwsze owocniki. Czasami już w momencie dostawy na substracie znajdują się grzyby, nie da się tego uniknąć, ale nie jest to wada. Nawet jeśli te grzyby nie urosną zbierzecie Państwo pełną ilość (także te małe grzyby można oczywiście spożyć). Grzyby wyrastają w formie gron z otworów w kulturze do wielkości od 6 do 20 cm. Grzyby są dojrzałe do zbioru, gdy kapelusze powoli zaczną się spłaszczać, mi lepsze warunki = wysoka wilgotność powietrza, tym więcej dorodnych (większych) grzybów!
3. Zbieramy zawsze całe grona grzybów (grzyby duże i małe). Grono należy oddzielić od kultury poprzez wykręcanie lub odciąć tuż przy substracie, ponieważ w przeciwnym wypadku resztki będą wabić muchy. Jeśli grzyby będą tworzyć się także pod folią można ostrożnie wyciąć w folii dodatkowe otwory lub nacięcia lub też całkowicie usunąć folię, (uwaga: w takim przypadku należy koniecznie pilnować, aby była wysoka wilgotność powietrza!). Jeśli grzyby zostaną zebrane późno, utworzą się zarodniki, które pokryją kulturę białym pyłem. Nie jest to żadna wada.

4. Po każdej fali zbiorów kultura pauzuje przez 1 - 4 tygodnie, jeśli jest mało wilgotności to nawet dużej! Także w tym czasie należy utrzymywać wokół kultury dużą wilgotność powietrza.
5. Jeśli kultura przez dłuższy czas nie będzie pielęgnowana, to ulegnie ona wyschnięciu i stanie się nieaktywna, tzn. nie będą rosły grzyby lub będą pojawiać się tylko pojedyncze grzyby. Jeśli chcecie Państwo ponownie zbierać grzyby, to można ją aktywować poprzez zwiększenie wilgotności, także wewnątrz beli. W zależności od tego, jak długo kultura była wyschnięta, można także bezpośrednio do substratu włożyć szlauch ogrodowy i nasaczyć kulturę wodą. Po 1-2 tygodniach ponownie będzie można zbierać grzyby.
6. Po ok. 3-4 miesiącach lub po uzyskaniu 5 kg zbiorów kultura się wyczerpie. Po tym czasie nie pojawiają się już grzyby. Zużyty substrat można wykorzystać jako kompost.
7. Uwaga na ślimaki! Mogą one zniszczyć Państwu cały zbiór zjadając przez jedną noc wszystkie grzyby! Ślimaki mogą zniszczyć grzyby jeszcze przed ich pojawieniem się na powierzchni.  
Należy na nie uważać!
8. Jeszcze kilka wskazówek: Grzyby bocznika można doskonale przechowywać w lodówce do 1 tygodnia (pojawiający się biały nalot jest naturalnym zjawiskiem i nie stanowi niebezpieczeństwa). Grzyby te nadają się znakomicie do zamrażania. Należy je zamrażać pokrojone, nie blanszować, zdatność do spożycia do 15 miesięcy.

źródło: NIKO, [www.grzybowysklep.pl](http://www.grzybowysklep.pl)