

O NOUĂ AFACERE PROFITABILĂ CU CIUPERCI:

Cultura Shiitake - *lentinus edodes*, ciuperca longevității

GHID PRACTIC PENTRU ÎNCEPĂTORI ȘI AVANSAȚI

CUPRINS

Capitolul 1. Denumirea științifică și populară	11
Capitolul 2. Sinonime.....	12
Capitolul 3. Încadrare sistematică.....	13
Capitolul 4. Istoricul shiitake.....	15
Capitolul 5. Specii înrudite	20
Capitolul 6. Descrierea ciupercii. Morfologie și fiziologie.....	21
Capitolul 7. Nutriție.....	28
Capitolul 8. Factorii biologici de creștere	32
8.1. Temperatura	32
8.2. Umiditatea.	34
8.3. Aerul, ventilația și concentrația de CO ₂	35
8.4. Lumina	36
8.5. Substanțele nutritive.....	37
8.6. Raportul C/N - carbon/azot.....	38
8.7. pH-ul substratului	38
Capitolul 9. Tulpini de shiitake	39
Capitolul 10. Tehnologia de cultură a speciei <i>lentinus edodes</i>	44
10.1. Tehnologia de cultură pe butuci de lemn sau extensivă.....	45
10.1.1. Alegerea și fasonarea lemnului.....	46
10.1.2. Inocularea butucilor.....	50

10.1.3. Izolarea orificiilor sau penelor cu ceară	54
10.1.4. Incubarea sau împânzirea miceliului în lemnul butucilor	58
10.1.5. Inducerea formării fructificațiilor	68
10.1.6. Perioada de repaus și refacerea butucilor	71
10.2. Tehnologia de cultură pe rumeguș sau intensivă	74
10.2.1. Materii prime, auxiliare și amendamente	78
10.2.2. Rețete de substraturi pentru shiitake	85
10.2.3. Pregătirea substratului	88
10.2.4. Repartizarea în recipiente	89
10.2.5. Sterilizarea sau pasteurizarea substratului.....	96
10.2.6. Incubarea sau creșterea miceliului în substrat.....	101
10.2.7. Formarea ciupercilor și recoltarea.....	107
10.2.8. Boli, dăunători, malformații, prevenirea și tratarea lor	112
a. Boli la shiitake.....	112
b. Dăunători la shiitake	117
c. Anomalii la shiitake	121
Capitolul 11. Calitatea ciupercilor, sortare, răcire, deshidratare, conservare, păstrare	123
Capitolul 12. Importanța alimentară	131
Capitolul 13. Importanța medicinală	139
Capitolul 14. Rețete culinare cu shiitake.....	155
Capitolul 15. Măsuri de protecție a muncii în cultura de shiitake și situații negative semnalate.....	165
Glosar de termeni	172
Lista de figuri	185
Bibliografie	191

Timp de secole chinezii recoltau shiitake sălbatice și le uscau. Japonezii, însă, au fost primii care au învățat să le cultive. Ei au pus ciuperci proaspete pe un butuc tăiat și le-au lăsat să crească.

Într-o poveste se spune că în vremurile de demult, în Japonia, au existat războaie din cauza shiitake; se jefuiau și furau bușteni inoculați.

Se mai povestește că atunci când se năștea un copil și era băiat, se inocula cu shiitake un arbore de 20 de metri lungime și de aproximativ 4 metri în diametru. Incubarea acestuia dura cca. 20 ani. Deci, când băiatul devenea major și împlinea 21 de ani, averea îl aștepta în curtea din spate. Dar această poveste poate fi folclor pentru că nu s-a găsit nicio dovadă scrisă în acest sens.

Capitolul 1

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ ȘI POPULARĂ

Ciuperca parfumată, ciuperca de castan, pânișoara pestriță, *Lentinus*, shiitake, shii-take, shitake, aho, Hongo shitake, ciuperca aurie de stejar, ciuperci negre chinezești, iar în limba chineză = shiang ku, ciuperci aromate.

Nume comune în limba chineză: Gu dong, Dong Xun, Xiang Gu, Xiang, Xiang Xun.

Nume comune în daneză: Japansk Champignon, Kinesisk Champignon.

Nume comune în olandeză: Japanese Champignon.

Nume comune în limba engleză: Black forest mushroom, black oak mushroom, golden oak mushroom, snake butter, pasania mushroom, oakwood mushroom, Japanese forest mushroom.

Nume comune în limba franceză: Champignon De Chine, Champignon Japonais, Lentin Du Chêne, Lentin du Japon .

Nume comune în limba germană: Chinesischer Champignon, Japanischer Champignon, Shiitake-Pilz, Shiitakepilz.

Nume comune în italiană: Fungo Cinese, Fungo Giapponese.

Nume comune în japoneză: Shii Ia.

Nume comune în limba polonă: Twardziak Shiitake.

Nume comune în limba portugheză: Cogumelo Spinali, Cogumelo Japones.

Nume comune în limba spaniolă: Champiñon Chinesco, Japonesa Seta.

Denumirea chinezească Shiang-Ku înseamnă „*Ciuperca cu miros asemănător caramelului*”.

Este o ciupercă a Extremului-Orient, „*shii*” este numele japonez al arborelui pe care crește iar „*take*” derivă de la ciupercă.

Nume curent: *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler, Kavaka 3: 20 (1976) [1975].