

**Nasmeh in svetloba v očeh, ko najdemo
gobo....**



**....in takšno “tihožitje” nam lahko
ponudi le Narava!**



....Primož pa meni, da si delček narave lahko vzgojimo tudi sami!





GOJENJE GOB

Avtor: Primož Fabjan

Mentorica: Majda Dobravc

OŠ Bršljin, Novo mesto



Brdo pri Kranju
11. in 12. december 2012

Gojimo lahko le nekatere vrste gob



Šampinjone, topolovke, ostrigarje, šitake, svetlikave pološčenke. Te gobe so gniloživke. Uspešno pa gojijo tudi tartufe, ki se prehranjujejo simbiotsko.

Gobe uspevajo na lesu, slami,

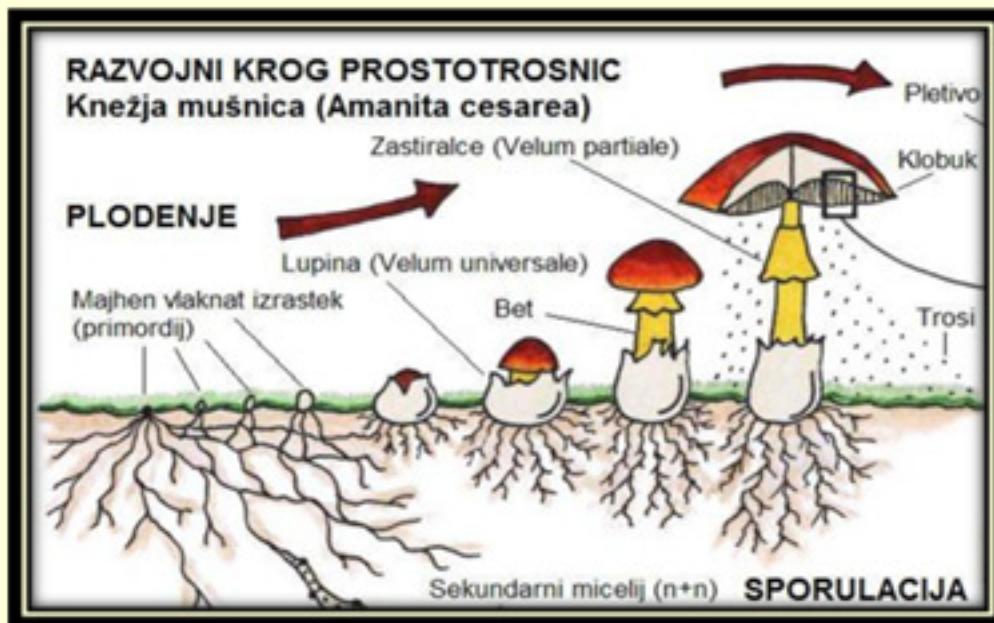
papirju, pivovarniški
brozgi..

Od rastlin se razlikujejo
po tem, da nimajo
klorofila. Potrebujejo
visoko vlago, čistočo,
malo svetlobe in toploto.



Odvzem trosov

Gobam odrežemo bet in jih položimo na petrijevko. Pokrijemo jih s stekleno posodo. Po dnevu do dveh se goba odpre in v petrijevko spusti trose. Nekaj jih nanesemo na sterilno gojišče. V nekaj dneh pri temperaturi nad 20 °C spore vzklijejo.



Ko micelij preraste petrijevko, ga naneseemo na prekuhana in sterilizirana žitna zrna.



Micelij z gojišča
na žitu jemljemo
s čistimi rokami
in ga vmešamo v
razkuženo slamo
čim bolj
enakomerno.



V vreče izmenično dajemo slamo in micelij. Ko je vreča polna, jo tesno zavežemo in rahlo naluknjamo. Vreče morajo biti v prostoru s temperaturo med 16 in 20 °C.

Preraščanje traja 3 do 6 tednov, odvisno od vrste gobe.



**Včasih pa se tudi kaj "ponesreči",
vendar le pogumno!**



Zdrav in s plesnijo okužen bukov ostrigar



**Hvala
za
pozornost!**