

Zbierajmy grzyby - nie tylko w lesie

Zaczął się czas grzybobrania, aura sprzyja grzybiarzom, a jesień bez grzybobrania nie ma racji bytu. Potrawy z grzybami leśnymi w roli głównej, zajmują w polskiej kuchni ważne miejsce. Aby móc je przyrządzić, musimy najpierw wybrać się do lasu po grzyby. Niestety, chętnych na grzyby jest wielu, dlatego nie każdy sezon grzybowy bywa udany.

Czy wiecie, że jest inny sposób na udane grzybobranie? Zamiast zrywać się bladym świtem i szybko pędzić do lasu może lepiej, bliżej będzie wybrać się na grzyby do własnego ogrodu. Oczywiście ogród to nie las. Przyzwyczailiśmy się, że pieczarki i boczniki przynosimy ze sklepu, a prawdziwki, podgrzybki, maślaki i inne jadalne grzyby pochodzą z lasu.

Uprawę wielu grzybów jadalnych możemy też założyć w ogrodzie i nawet na balkonie.

Jadalne leśne grzyby, które jesienią zbieramy w lasach, to owocniki grzybów mikoryzowych. Mikoryza - to w wielkim skrócie symbioza korzeni roślin, drzew z „dopasowanymi” do ich potrzeb gatunkami grzybów. To dlatego w lesie określone gatunki grzybów znajdziemy tylko pod niektórymi, konkretnymi drzewami. W ostatnim czasie ogromnym zainteresowaniem cieszy się uprawa grzybów jadalnych w ogrodzie. W sprzedaży można spotkać grzybnię mikoryzową jadalnych grzybów leśnych. Ta specjalistyczna szczepionka mikoryzowa pozwala wyhodować w swoim ogrodzie takie grzyby jak:

- borowik szlachetny i sosnowy,
- mleczaj rydz,
- koźlarz,
- maślak zwyczajny i żółty oraz gąskę zieloną.

Mikoryzę jadalnych grzybów leśnych najlepiej stosować w okresach, gdy gleba jest mokra i gdy temperatura podłoża przekracza 10°C. Na wyrośnięcie grzybów w ogrodzie trzeba poczekać co najmniej rok, zazwyczaj dwa lata, a większe zbiory będą możliwe po 2-3 latach. W ogrodach zatem najlepiej mikoryzę grzybów aplikować pod te gatunki drzew, które rosną w lesie: podgrzybek w środowisku naturalnym rośnie w lasach iglastych i mieszanych, a najczęściej spotykany jest pod sosną pospolitą i świerkiem pospolitym., maślak będzie rósł pod sosnami. Borowik szlachetny powszechnie określany jako prawdziwek, to bez wątpienia najbardziej pożądany grzyb jakiego można wyhodować w ogrodzie. W naturze występuje on zarówno w lasach iglastych, liściastych jak i mieszanych. Mikoryzę zawiązuje głównie ze świerkami, sosnami i dębami, najlepiej z drzewami w średnim wieku. Owocniki pojawiają się od maja do listopada. Z mojego doświadczenia wynika, że uzyskanie prawdziwków w ogrodach położonych z dala od lasów jest mało prawdopodobne, gdyż grzyby te rosną w zespole z dwoma gatunkami muchomorów (muchomorek czerwony i muchomorek twardawy), a w glebie muszą się znaleźć bakterie z rodzaju *Pseudomonas*. Uprawa grzybów w przydomowych ogrodach nadaje mu leśny klimat, wpływa pozytywnie na kondycję drzew co sprawia, że są one bardziej odporne na choroby i ataki szkodników. Mieszanek mikoryzową wprowadza się do ziemi pod dęby, buki, brzozy, graby, modrzewie, sosny i świerki (dokładne zalecenia podaje producent). Im bardziej naturalny jest taki zakątek w ogrodzie, tym większa szansa na udane zbiory. Grzyby są jednak kapryśne, czasem trzeba czekać kilka lat, zanim wydadzą pierwsze owocniki ale zapewniam, że warto.

Jest jeszcze jedna możliwość na zbieranie własnych grzybów nawet z balkonu. W sprzedaży można też spotkać grzybnie grzybów saprofitycznych - pieczarek, boczniaka ostrygowatego i twardziaka jadalnego, zwanego shii-take, które z powodzeniem udaje się uprawiać w warunkach amatorskich nawet w mieszkaniu. Grzyby saprofityczne do rozwoju potrzebują tylko martwej materii organicznej i wysokiej wilgotności. Gotowe podłoża zaszczone lub przerośnięte grzybnią grzybów saprofitycznych są łatwo dostępne w sprzedaży.

Wiemy, że nic nie zastąpi grzybobrania w lesie, ale można spróbować uprawy grzybów w ogrodzie, a do lasu wybrać się na spacer.

Joanna Przeworska-Erazmus