

Champignon

cultura ciupercilor de bălegar



SWEDISH COOPERATIVE CENTRE

- A world free from poverty and injustice

CUPRINS

1. Cultura ciupercilor de bălegar (Champignon)	4
2. Spațiul de cultură	5
Pregătirea spațiilor de cultură.....	5
Amenajarea spațiului de cultură.....	6
Alte amenajări necesare spațiului de cultură.....	7
Spații noi de cultură a ciupercilor	8
3. Pregătirea compostului	9
Compoziția compostului	9
Materiale auxiliare.....	10
Calculul necesarului de compost.....	10
Tehnologia pregătirii compostului	10
Rețete de compost și fazele tehnologice de pregătire	11
Pasteurizarea dirijată	14
Cum să apreciem calitatea compostului	15
Alte sfaturi practice privind obținerea sau corectarea compostului	15
Pregătirea compostului pentru ciuperca Agaricus edulis	16
4. Însămânțarea ciupercilor Agaricus spp.	16
5. Acoperirea	18
Acoperirea straturilor însămânțate	18
Principalele componente ale amestecului de acoperire și condițiile ce urmează a fi îndeplinite.....	18
Rețete de amestec de acoperire	19
Pregătirea amestecului și tehnica de acoperire.....	19
6. Lucrările de îngrijire a culturii de ciuperci și condițiile de microclimat recomandate.....	20
După însămânțare	20
După acoperire	21
În perioada recoltărilor	22
Particularitățile microclimatului pentru ciuperca Agaricus edulis	23
7. Principalii dăunători care pot produce pagube în cultura ciupercilor	24
8. Recoltarea	25
Sortarea și ambalarea	25
Golirea și dezinfecțarea spațiului de cultură	25
<i>Mic dicționar explicativ</i>	<i>27</i>