

ZÁKLADNÍ ŠKOLA NOVÁ PAKA, HUSITSKÁ 1695
absolventská práce



Pěstování hub

Roman Palas

Vedoucí absolventské práce: Mgr. Lukáš Rambousek

Předmět: Biologie

Školní rok: 2017 - 2018

Prohlašuji, že jsem absolventskou práci vypracoval(a) samostatně s použitím uvedené literatury a materiálů. Všechny použité zdroje jsem citoval(a).

Souhlasím s tím, aby má absolventská práce byla k dispozici zájemcům o její studium.

V Nové Pace dne 28.5.2018

Obsah

| | |
|---------------------------|----|
| Úvod | 4 |
| Zakoupení substrátu | 4 |
| Začátek pěstování | 6 |
| Výsledek pěstování | 13 |
| Vaření - Úvod | 13 |
| Potřebné ingredience..... | 13 |
| Postup při vaření | 14 |
| Podávání..... | 18 |

Úvod

Svoji absolventskou práci jsem si vybral hlavně proto že mě baví vaření. Cílem mé absolventské práce je vypěstovat houby a poté z nich něco uvařit podle svého výběru. Já jsem si vybral žampiony, a proto vás seznámím s pěstováním hub.

Zakoupení substrátu

Sadu pro pěstování žampionu jsem zakoupil dne 26.3.2018 v obchodě, který se jmenuje Hornbach. Sada stála kolem 200 Kč.



Obrázek 1 Zakoupený substrát

Začátek pěstování

Jako první musíme uložit substrát do místa kde se teplota pohybuje kolem 20 až 24° C. Když dodržíme správnou teplotu substrát proroste mycelinem za 20 dní , když teplota bude nižší substrát bude prorůstat déle. Za 20 dní měl být substrát prorostlý a měl by vonět houbami a je v něm vidět bílošedé mycelium.

Po kontrole jsem zjistil, že substrát je v ideálním stavu a můžu s ním dále



Obrázek 2 Prorostlý substrát

pracovat. Jako další krok jsem odřízl vrchní stranu igelitové folie tak aby tam vznikl co možná největší obdélník.



Obrázek 3 Odříznutá vrchní strana

Jako další krok je potřeba prorostlý substrát prokypřit. Já jsem na to použil vidličku ale použít se dá cokoliv.



Obrázek 4 Prokypřený substrát

Po prokypření jsem povrch urovnal do roviny, a poté jsem ho posypal krycí zeminou, která byla součástí balení. Když byl celý povrch zakrytý, tak jsem zeminu zalil



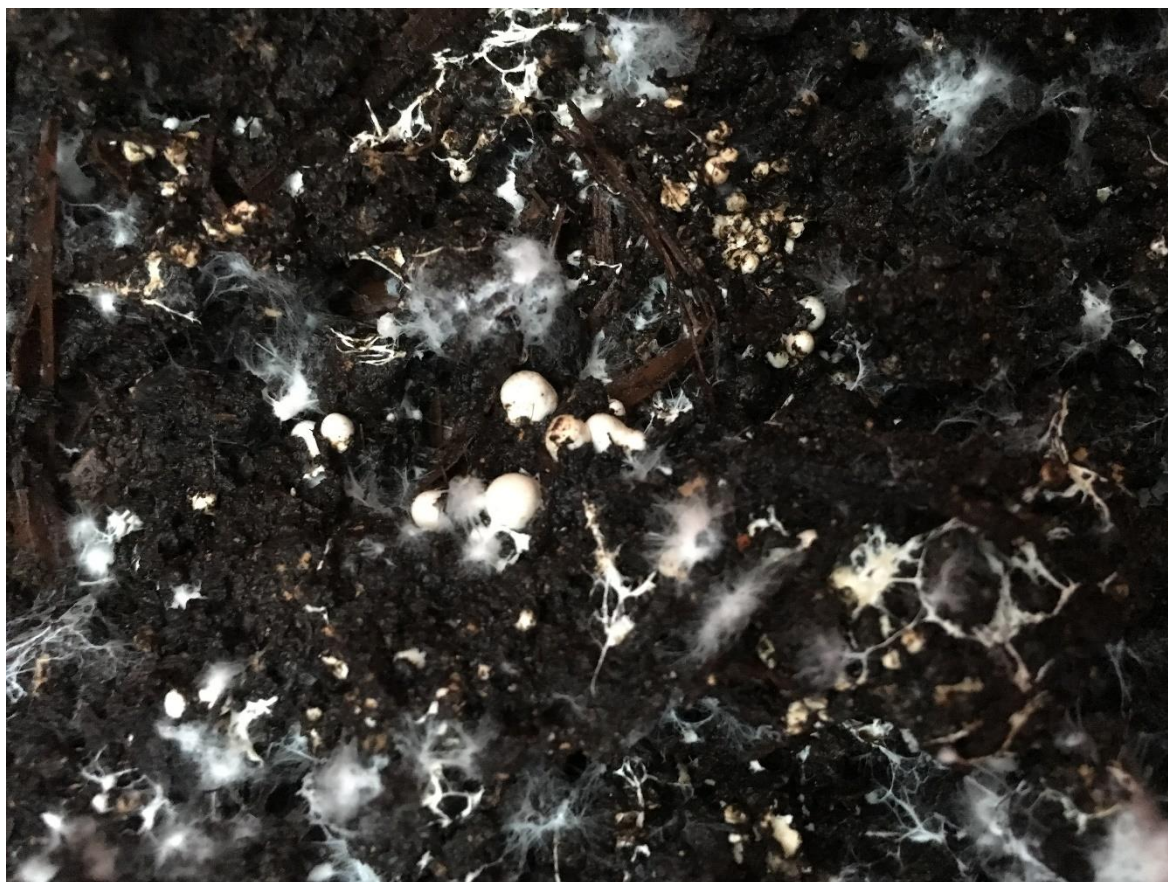
Obrázek 5 Zakrytý substrát zeminou

Takto připravený substrát zakrytý zeminou a zalitý zaděláme folii, aby se voda odpařovala co nejméně.



Obrázek 6 Zakrytý substrát

Do folie jsem udělal menší díry skrz které jsem zaléval krycí zeminu, tak aby nevyschla ale tak aby se voda nedostala až do spodního substrátu. Když podhoubí prorostlo přibližně do 2/3 objemu krycí zeminy, zeminu jsem prohrabal. prohrabání pomohlo tomu, že se promíchala více a méně prorostlá místa. Po prohrabání jsem kostku nechal ještě tři dny v teplotě 20-24°C. Po uplynutí tří dní jsem kostku přenesl do chladnějšího prostředí a tam jsem ji nechal až do konce pěstování. Přibližně za týden se objevila první houba. Když žampion vyrostl přibližně do velikosti dvou centimetrů jsem začal substrát zase zalévat.



Obrázek 7 První žampiony



Obrázek 8 21.5



Obrázek 9 23.5



Obrázek 10 24.5



Obrázek 11 26.5 Sklizení

Výsledek pěstování

Pěstovat jsem začal 26.4 a první žampion jsem sklídl přesně za měsíc tedy 26.5. Další žampion mi bohužel z neznámé příčiny nevyrostl.

Vaření - Úvod

Vařil jsem z kupovaných žampionů vzhledem k tomu že mi vyrostl jen jeden žampion. Vybral jsem si že uvařím plněné žampiony se štouchanými bramborami.

Potřebné ingredience

K přípravě tohoto pokrmu jsem potřeboval: žampiony, krůtí mleté maso, cibuli, česnek, jarní cibulku, slaninu, čtyři vejčička, sůl, pepř, sýr, kmín, tymián, máslo a smetanu



Obrázek 12 Potřebné ingredience

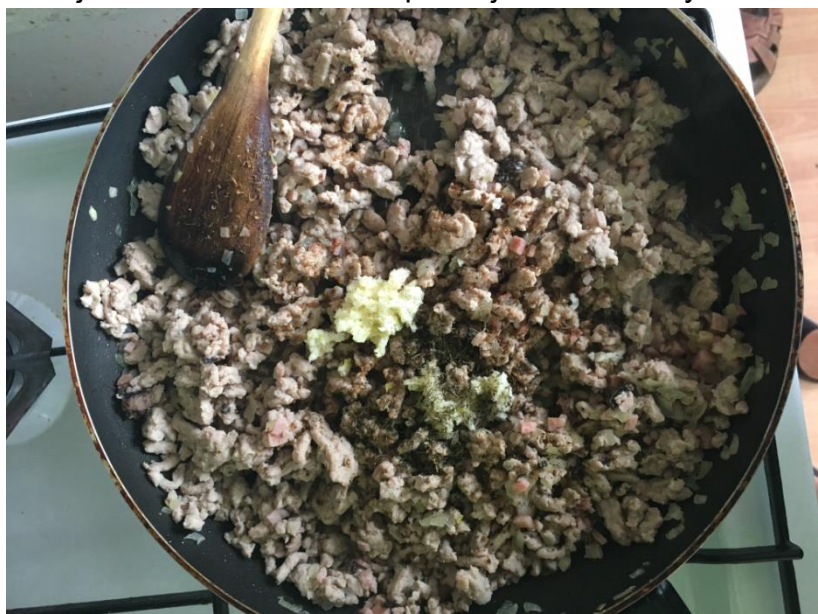
Postup při vaření

Nejprve jsem si oloupil žampiony, cibuli a česnek. Poté jsem si rozpálil pánev, na kterou jsem nakapal trochu oleje. Na pánev jsem potom nasypal nakrájenou cibuli a slaninu.



Obrázek 13 Cibule se slaninou

Když se cibule a slanina trochu osmažila, nasypal jsem na pánev mleté maso. Poté jsem to celé okořenil a přidal jsem nadrcený česnek.



Obrázek 14 Okořeněné maso

Po chvíli jsem na směs nalil smetanu a nechal jsem to chvíli projít varem



Obrázek 15 Směs se smetanou

Když směs prošla varem přidal jsem na maso čtyři vajíčka.



Obrázek 16 Směs s vajíčky

Když se vajíčka ve směsi upekla nechal jsem směs trochu vychladnout abych mohl začít plnit žampiony. Na vymazaný pekáč jsem si naskládal žampiony.



Obrázek 17 Naplněné žampiony

Takhle připravené naplněné žampiony jsem dal upéct do rozpálené trouby na dvě stě stupňů. Žampiony necháme péct dvacet až dvacet pět minut. Po uplynutém čase jsem pekáček vytáhnul a žampiony posypal nastrouhaným sýrem a nechal sýr zapéct do zlatova.



Obrázek 18 Žampiony posypané sýrem



Obrázek 19 Zapečený sýr

Podávání

Plněné žampiony jsem podával se šťouchanými bramborami.



Závěr

Pěstování se ze začátku dařilo skvěle, ale bohužel nakonec vyrostl jen jeden žampion. Tím pádem jsem musel uvařit jídlo z kupovaných žampionů. Jídlo našťastí všem chutnalo, takže absolventská práce nakonec dopadla dobře.