**Hlíva královská (máčková)**

*(Pleurotus eryngii)*

Je houba lahodné chuti. Svým tvarem se výrazně liší od ostatních hlív. Zatím co z hlívy ústřičné používáme jen klobouky, hlívu královskou zpracováváme celou. Struktura klobouku i nohy je stejná a připomíná hřib. Je oblíbená dnes nejen v asijské kuchyni. V letním období můžeme grilovat a má významné využití i do hotových pokrmů, těstovinových či zeleninových salátů. Velmi snadno se upravují.

Jak postupovat při pěstování?

Substrát umístěte do teploty 20°C – 25°C se světelný režim DEN/NOC nebo uměle svítíme po dobu asi 8 hod denně, ale ne přímé sluneční záření. V momentě, kdy se Vám začnou objevovat vyrůstající plodnice, odstřihněte plastový obal 2 cm nad povrchem substrátu a umístěte jej na místo, kde jsou zaručeny teploty v rozmezí 15°C až 20°C a světelný režim.   V této teplotě substrát zůstává po celou dobu pěstování.

Pro pěstování v místnostech, kde není zaručena dostatečná vlhkost vzduchu, doporučujeme do bloku napíchat špejle a přes celý blok navléknout igelitový sáček (tašku) tak, aby nebyl hermeticky uzavřen a byl zajištěn přístup čerstvého vzduchu. Můžeme pro něj též vyrobit takzvaný [minifoliovník](http://damycel.cz/shiitake_minifoliovnik.htm" \t "_blank), tj konstrukci ze dřeva, plastu, atd. potaženou igelitem. Blok můžeme také příležitostně mlžit vodou z rozprašovače. Houby se musí stále udržovat vlhké.

Plodnice je nutné odřezávat či stříhat těsně u bloku, protože zbytky třeně by se po několika dnech začaly rozkládat a plesnivět. Po skončení sklizňové vlny je nutné blok očistit od všech odumřelých částí. Substrát může plodit ve více vlnách.

Přejeme Vám mnoho úspěchů při pěstování.

****

**Hlíva královská (máčková)**

*(Pleurotus eryngii)*

Je houba lahodné chuti. Svým tvarem se výrazně liší od ostatních hlív. Zatím co z hlívy ústřičné používáme jen klobouky, hlívu královskou zpracováváme celou. Struktura klobouku i nohy je stejná a připomíná hřib. Je oblíbená dnes nejen v asijské kuchyni. V letním období můžeme grilovat a má významné využití i do hotových pokrmů, těstovinových či zeleninových salátů. Velmi snadno se upravují.

Jak postupovat při pěstování?

Substrát umístěte do teploty 20°C – 25°C se světelný režim DEN/NOC nebo uměle svítíme po dobu asi 8 hod denně, ale ne přímé sluneční záření. V momentě, kdy se Vám začnou objevovat vyrůstající plodnice, odstřihněte plastový obal 2 cm nad povrchem substrátu a umístěte jej na místo, kde jsou zaručeny teploty v rozmezí 15°C až 20°C a světelný režim.   V této teplotě substrát zůstává po celou dobu pěstování.

Pro pěstování v místnostech, kde není zaručena dostatečná vlhkost vzduchu, doporučujeme do bloku napíchat špejle a přes celý blok navléknout igelitový sáček (tašku) tak, aby nebyl hermeticky uzavřen a byl zajištěn přístup čerstvého vzduchu. Můžeme pro něj též vyrobit takzvaný [minifoliovník](http://damycel.cz/shiitake_minifoliovnik.htm" \t "_blank), tj konstrukci ze dřeva, plastu, atd. potaženou igelitem. Blok můžeme také příležitostně mlžit vodou z rozprašovače. Houby se musí stále udržovat vlhké.

Plodnice je nutné odřezávat či stříhat těsně u bloku, protože zbytky třeně by se po několika dnech začaly rozkládat a plesnivět. Po skončení sklizňové vlny je nutné blok očistit od všech odumřelých částí. Substrát může plodit ve více vlnách.

Přejeme Vám mnoho úspěchů při pěstování.

****