

16. Cultivo de champiñones

Lee atentamente la siguiente práctica sobre el cultivo de champiñones y contesta las cuestiones que se formulan a continuación.

Cultivo de champiñones

Materiales

- Caja de zapatos.
- Plástico para forrar.
- Mantillo (se puede adquirir en cualquier floristería).
- Estiércol seco.
- 6 champiñones.
- Guantes de goma desechables.
- Unas pinzas.

Procedimiento

1. Se forra con plástico la caja de zapatos, tanto por dentro como por fuera.
2. Se rellena la caja con mantillo, hasta 4 o 5 cm de altura, y se coloca encima una capa de 2 ó 3 cm de estiércol seco, preferentemente de caballo, que se puede recoger en un establo o cuadra. (Es conveniente utilizar para esta operación guantes de goma desechables, que se pueden adquirir en cualquier droguería.)
3. Se humedece todo el estiércol con un vaso de agua, teniendo cuidado de no verter el agua de golpe, sino poco a poco, intentando repartirla por toda la superficie.
4. Se trocea el sombrerillo de los champiñones en pedazos muy pequeños y se esparcen sobre la superficie del estiércol.
5. Se cierra la caja con la tapa, que también ha de estar forrada de plástico para evitar que el agua se evapore y conseguir así que se mantenga cierta humedad en el interior.
6. Se coloca la caja en un lugar templado y se espera una o dos semanas antes de levantar la tapa de la caja.

Resultados

Al levantar la tapa de la caja se observa que en su interior ha crecido una cosecha de champiñones. Los champiñones son la parte reproductora del hongo; para buscar el micelio, que se encuentra entre el estiércol, se pueden utilizar unas pinzas.

