

Miha Humar*

BUKOV OSTRIGAR - UŽITNA GOBA, KI JO LAHKO GOJIMO TUDI DOMA

Bukovega ostrigarja (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.: Fr.) Kummer) poznamo tudi pod imeni pozni školjkar, zimski ostrigar, nekateri pa mu preprosto pravijo le ostrigar. Tako latinsko kot tudi slovensko, angleško (*oyster fungus*, *oyster mushroom*) in nemško (*Austernpilze*) ime izvira iz ostrigam podobne oblike klobuka. Prevod latinskega imena *pleurotus* (stranski ali bočen) pa nakazuje smer izraščanja plodišč. Po drugi strani nekateri menijo, da ime ostrigar ne izvira iz oblike klobuka, temveč iz okusa gobe, ki spominja na okus ostrig. Zanimivo je, da na Kitajskem te glive niso poimenovali tako kot v Evropi, temveč jo poimenujejo »*píng gū*« - ploska gliva.

Bukov ostrigar je razširjen v zmernem in subtropskem podnebnem pasu severne poloble. Gliva je tipičen saprofit, ki ga najdemo predvsem na lesu listavcev (najpogosteje na bukovini) zelo redko pa tudi na iglavcih. Navadno na konstrukcijskem lesu ne povzroča škode, v novejšem času pa poročajo o škodi, ki jo ta gliva povzroča na vezanih in ivernih ploščah. Zato je ostrigar standardna gliva za testiranje odpornosti ivernih in OSB plošč proti trohnenju.

P. ostreatus povzroča tipično belo trohnobo. Na okuženem lesu najdemo bel, usnat micelij. Plodišča so sestavljena iz klobuka z betom. Klobuk po obliki spominja na školjko in doseže premer od 5 cm do 15 cm. So od sivorjave do rumenkastorjave barve. Navadno izraščajo v šopih. Beti so nameščeni stransko, poševno in so različnih dolžin. Lamele trosišča na spodnji strani so belkasto rjave in so prirasle k betu (slika 1). Včasih vonj trosišč spominja na rahel vonj po janežu. Spore so bele, cilindrične oblike, velike od 8 μm do 12 μm \times 3 μm do 4,5 μm . Hife v notranjosti lesa so brezbarvne, tanko-stene, premera 1-3 μm . Bukovemu ostrigarju ustreza temperatura okoli 27 °C ter vlažnost lesa med 60 in 80 %. Pri teh pogojih lahko gliva priraste tudi 7,5 mm dnevno. Gliva ne prenese sušnih obdobj. S temperaturo pa je povezana tudi tvorba plodišč. Rast gob izzove temperaturni šok, ko temperatura pade vsaj pod 15 °C. Zaradi te lastnosti, nekateri to glivo poimenujejo tudi zimski ostrigar.

Plodišča bukovega ostrigarja so zelo okusna, zato ga zelo pogosto gojijo v prehrabene namene. Okus ostrigarja je v največji meri odvisen od substrata, na katerem raste (ga gojimo). Gojenje je relativno enostavno, zato si okusni obrok lahko vzgojimo tudi doma na lesenem hlodu ali celo v steklenem kozarcu na žagovini (slika 2). Več o gojenju si lahko preberete na spletni strani www.zanaravo.com.

Gliva bukov ostrigar pa ima še mnogo širšo uporabnost. Micelij bukovega ostrigarja lahko uporabimo tudi za razstrupljanje ze-



■ Slika 1. Plodišče bukovega ostrigarja (foto: Miha Humar)

mlje, okužene z odpadnimi olji, pesticidi ali biocidi (mikoremediacija). Stuktura teh onesnažil je sorodna strukturi lignina, zato jih te glive prepoznajo kot vir hrane in jih v določenih pogojih lahko mineralizirajo. Poleg tega je micelij glive *P. ostreatus* lahko odličen biofilter ali celo biokontrolni agent. V gozdu bi z micelijem bukovega ostrigarja lahko okužili sveže šture in na ta način preprečili ali vsaj omejili nezaželeno okužbo s parazitskimi glivami (štorovka, jelov koreničnik). V zadnjem času še posebej pridobiva pomen uporabe te glive v medicinske namene. Priznani strokovnjak Paul Stamets poroča, da uživanje bukovega ostrigarja deluje protivnetno, uravnava krvni tlak, znižuje raven sladkorja in holesterola v krvi, pospešuje celjenje ran ter izboljšuje delovanje imunskega sistema. Ti rezultati obetajo, da bomo v reviji Les o tej gobi še slišali.



■ Slika 2. Mlada plodišča bukovega ostrigarja, vzgojena v steklenem kozarcu (foto: Miha Humar)

* dr., Biotehniška fakulteta, Oddelek za lesarstvo, Rožna dolina, Cesta VIII/34, 1000 Ljubljana