



FUTAR

Miselyum



İçerik

1. Kütükte mantar yetiştiriciliği
2. Kullanım kılavuzu
3. Kral Mantarı (*lat. Pleurotus eryngii*)
4. Altın istiridye mantarı (*lat. Pleurotus citrinopileus*)
5. Kayın (İstiridye) mantarı (*lat. Pleurotus ostreatus*)
6. Pleurotus djamor (*lat. Pleurotus salmoneo stramineus*)
7. Mavi kavak mantarı (*lat. Pleurotus columbinus*)
8. Aslan yelesi mantarı (*lat. Hericium erinaceus*)
9. Ağaçkulağı Mantarı (*lat. Auricularia auricula-judae*)
10. Kükürt Mantarı (*lat. Laetiporus sulphureus*)
11. Maitake mantarı (*lat. Grifola frondosa*)
12. Beyaz kayın mantarı (*lat. Hypsizygus marmoreus white*)
13. Kış mantarı (*lat. Flammulina velutipes*)
14. Kuehneromyces mutabilis mantarı (*lat. Kuehneromyces mutabilis*)
15. Kavak mantarı (*lat. Agrocybe aegerita*)
16. Nameko mantarı (*lat. Pholiota nameko*)
17. Reishi mantarı (*lat. Ganoderma lucidum*)
18. Şitaki mantarı (*lat. Lentinus edodes*)



1. Kütükte mantar yetiştiriciliği

Mantar yetiştiriciliğinin iki temel yöntemi vardır: Ekstansif (kaba, ilkel) ve intansif (modern) yöntemlerdir. Ekstansif olan yoğun olarak, İtaliya, Fransa, Almanya ve Asya ülkelerinde kullanılır. Doğal koşullarda genellikle geniş yapraklı ağaçların kütüklerinde mantar yetiştirilmesi kastedilir.

Az miktarda mahsul verdiği için bu teknoloji ciddi ticari üretim şekli olarak tercih edilmemektedir, fakat amatör mantar yetiştiriciliğinde başarılı şekilde kullanılabilir. Bu yöntemde mahsulün miktarı ve kalitesi mevsimsel, doğal iklimsel koşullara bağlıdır. En yüksek avantajı gider kısmı minimuma indirilmektedir. Özel bilgi ve beceriye gerek olmadığı için bu yöntem, faaliyete başlayan amatör mantarcılar için uygundur.



Bu yöntemde geniş yapraklı ağaçların ve kabuklu dalsız meyve ağaçlarının kütükleri kullanılabilir. Kabuklar su kaybı ve rakip mantarlarının yetişmesini engellediği için kalın, zarar görmemiş olmalıdır.

Kütük boyutları farklı olabilir. Ama rahat işlenmeleri için 30-50 cm uzunluk, 20-50 cm çap gibi boyutlar tercih edilebilir. Meyve verme süresi doğrudan kütüğün kalınlığa bağlıdır.



Ağaç sakızı miselin büyümesini ve gelişmesini durduğu için yumuşak ağaç odunu kullanımını tavsiye etmemekteyiz. Yeni kesilmiş ve yabancı mantar enfeksiyonu belirtisi göstermeyen kütükler, kullanım için en uygun olanlarıdır. Kuru ağaçlar çeşitleri kullanılması durumunda kütüklerin 2-3 gün önceden suda bekletilmesi gerekir.

Hazırlanmış kütüklerde, odunun içini zedelemekten kaçınılmalı ve sırayla 10 mm çaplı ve 5-6 cm derinliğine yaklaşık 20 delik açılır.

Ekim için temiz ve ceyrandan korunmuş ortam seçilir. Misel çubukları, deliklere dibe kadar yerleştirince mumlu kille kaplanır. Ekim sırasında çubuklarla berabere çöpün girmemesine dikkat edilir.

Misel, doğal koşullardan ziyade kontrollü iklimlerde daha çabuk filizlenir. Bunun için misel aşılannmış odun ve kütükler, filizlenmesi için nemli, doğrudan güneş ışığından ve ceyrandan korunmuş alanlarda (bodrum, angar vb.) bekletilir.

Üzeri nemli çuval bezi ile örtülür ve siyah polietilen delikli poşetlere yerleştirilir. Miselin filizlenmesi için sarım sırasında kütüğün nemi sürekli kontrol altında ve ortam hava sıcaklığı 12-32 ° C olmalıdır. Sarım hızı doğrudan hava sıcaklığına bağlıdır. Derece yüksek olursa, sarım daha çabuk gerçekleştirilecektir. Hava sıcaklığı 20-30 ° C olduğunda, kütük ortalama 2-3 ayda kaplanır, 14° C – 5-6 ayda, 12°C – 8-12 ayda. Substratın (havanın değil!) 34°C'den fazla sıcaklığı, misellerin ölümüne neden olabilir.

Odun üzerinde ekim yerlerinde misel izleri görülünce, odun kaplanmış sayılır. Odunların misel sarımı ile komple kaplanmasının ardından sürekli duracakları yerlerine yerleştirilirler. İlk bahardan son bahara kadar süren dönem, miselin toprağa fidelemesi için en uygun mevsimdir.

Mantarlar doğrudan güneş ışığını sevmezler. Bundan dolayı sürekli duracakları yer için gölgelenmiş ve nemli bir ortam seçilir (ağaç gölgesi altında, çalı ya da dam gölgesinde). Kütük, dibi ıslatılmış yapraklarla, talaşla ya da samanla örtülmüş çukura 2/3'e gömülür. Üstü de nemli saman ile kaplanır. Pin oluşması için en uygun sıcaklık, 10°C'den - 15°C'e kadardır.

Kuru sıcak havada kütükler ve etrafındaki toprak her gün ıslanır, kışın ise soğuktan korumak için yapraklarla ve samanla kaplanır.

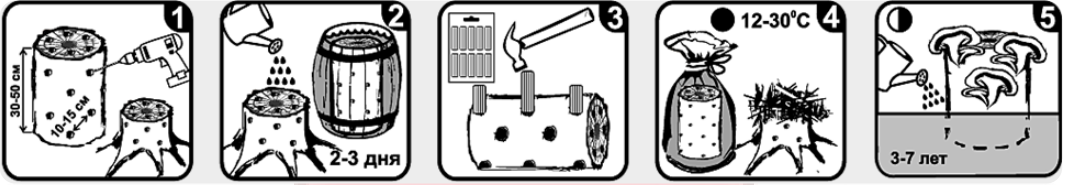
Uygun koşullarda (gündüz sıcaklık 16-20°C', gece – 6-12°C'; hava nemi %80) pin başlangıçları (primordium), ortaya çıkmaya başlarlar. Primordium ufak darı tohum yığımına benzer (yaklaşık 100 pin başlangıcından oluşabilir). 18-20 saat sonra artık mantar başlıkları farkedilir, 20-40 saat sonra ise (hava koşullarına göre) mantarlar toplanabilir. Mantarlar bir kaç yıl boyunca nemli, yağmurlu havada kütüklerin tam tüketilmesine kadar yetişirler (odun yoğunluğuna göre 3'ten 7 yıla kadar). Son bahar süresince mahsul bir kaç kez toplanabilir. Doğada verim hava koşullara bağlı ve kütüğün ağırlığının %15-30'u kadardır.

Bu yöntemin eksileri; mevsimsellik, hava koşullara bağlı olan verim, ticari olarak üretim olanaksızlığıdır.





2.Odun ve kütük üzerinde etkili yetiştirme için misel kullanım kılavuzu.



ODUN SEÇMESİ VE HAZIRLAMASI:

- Çapı ≥ 15 cm olan ve kesimi üzerinden 4 aydan fazla süre geçmemiş kabuklu ve diğer mantarlara ait izler olamayan odunlar ve kütükler uygundur.
- İnokulasyon (aşılama) yapılacağı günde kütükler 30-50 cm uzunluğunda parçalar olacak şekilde kesilir.
- Üstünde ve tüm çevresinde, sırayla çapraz 10-15 cm mesafede çapı 1 cm, derinliği 5-6 cm olan delikler delinir. Odun üzerinde – min 20 tane, kütükte – min 40 tane. (res.1). Çubuklar ne kadar çok olursa, o kadar çabuk Meyve dönemi başlar.
- Odunlar 2-3 gün su içinde bırakılır, kütükler ise sulanır (res.2). Suyun fazlası akmaya bırakılır. Taze kesilmiş odunlar (1 ayı geçmemiş) suda bekletme işlemi yapılmadan aşılanabilir.

ODUN İNOKULASYONU:

FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14



- Kütükler ilkbaharda, odunlar ise 2-6 ay önce aşılır. Temiz ellerle çubuklar dibine kadar yerleştirilir ve mumlu kil ya da balmumu ile kaplanır (res.3).
- Ağustos-Eylül ayında ki aşılama odunların kaplanması beklenmeden hemen açık toprağa ekilir.
- Odun ya da kütüklerin bilgi ve aşılama tarihinin üzerine yazılması tavsiye edilir.

KULUÇKA:

- Odunlar, karanlık ve nemli bir yere (bodrum, ambar) havalandırma delik çapı 0,5-2 cm olan siyah poşetlere yerleştirilir ve bağlanır. Kütükler nemli saman ile kapalı ve kurumasını engellenir, ya da benzeri bir film ile sarılır (res.4).
- Uygun koşullarda - 22-26°C ve nem oranı %85-90 – odun 2-3 ayda kaplanır. Koşullar daha düşük olursa kaplanma süresi uzar.

SARIM SONRASİ EKİM:

- Açık toprağa Nisan ayından Eylül ayına kadar ekilir, kapalı yerlere ise tüm yıl boyunca ekilebilir. Meyve yeri için gölge ve nem tutan bir ortam seçilir.
- Kaplanmış odun ıslanmış çukura yatay dikilip üstü 2-5 cm'e toprakla kaplanır. Ya da dik 1/3'ü dikilir.

VERİM:

- Odun yoğunluğa ve boyutuna göre 3-7 yıl ilk ve son baharda meyve verir (res.5).
- Eğer misel toprağa ilkbaharda dikildiyse ilk verim aynı yıl beklenir, yazın ya da son baharda ekildi ise – gelecek yıl beklenir.
- Açık havada büyüyen mantar, yumurta mantarına benzer. Eğer mantarların başlangıçları ortaya çıktığında sera etkisi yaratılırsa, sapı kalın, şapkası ise küçük olur.
- Verim, odunun ağırlığının %15-20'ini tutar. Verim ve mantar dış görünüşünde hava koşulları etkilidir.

BAKIMI:

- Damla damla etrafındaki toprağı sulayarak özellikle kuru havada misel nemi sağlamak, çok önemlidir. Ürün toplanmasından sonra 7-14 günlerinde sulaması sona edilir.
- Yazın misel güneş ışıklarından korunur, kışın ise soğuktan korumak için yapraklarla, toprakla kaplanır.



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

3. Kral Mantarı (*lat. Pleurotus eryngii*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: eringi mantarı

Doğu Asya ülkelerinde yaygın şekilde bilinir, gittikçe de Avrupa ülkelerinde ün kazanmaktadır. Açık sarı rengi olan başlığı ile bilinir. Genç mantarların hafif çıkıntılı bir biçimde büyüyen başlığı, gelişim boyunca bacalı biçimine dönüşür ve sert ve etli olur.

Yayılma ve mevsimsellik

Kral mantarına sadece ilkbaharda, güney bölgelerinde mart ayından mayıs ayına kadar süren dönem içinde rastlamak mümkündür. Bu mantarlar genellikle bozkırlarda, otlaklarda yetişirler.



Fayda ve Lezzet



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14



Kral mantarı, besin değeri göre ete, lezzeti ise çörek mantarına benzer. En önemli özelliklerinden biri, yüksek miktarda protein içermesidir. tüm bileşiminin %35'i proteindir. Proteinden başka, bileşiminde, aminoasitler, enzimler ve vitaminler vardır.

Eşsiz içeriği sayesinde eringi mantarı, bağışıklık sistemini güçlendirir ve sindirimi iyileştirir. Ayrıca organizmadan ağır metal tuzları çıkarma özelliği de önemlidir. Etli ve sıkı, hoş kokusu ve kıkırdaklı yapısı vardır. Ekmek kokulu ve lezzetlidir.

Kullanma

Kral mantarları, pişirilmemiş şekilde mantar havyarı olarak, ayrıca pişirilmiş, kavurulmuş, tuzlanmış, haşlanmış, kurutulmuş şekilde de kullanmak mümkündür. Önemli olan, mantarları hafif altın-kahverengi oluncaya kadar kavurulmaktır (mantar parçalarının kenarları çıtır olur). Bu tip mantarlar et ya da balık yanında sunulur.

Verim

Uygun koşullar olduğunda, ilkbahardan başlayarak son bahar dönemine kadar meyve vermektedir. Verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar ve maksimum 2-3 yıl için geçerlidir. Döllenme, odun yoğunluğuna bağlı ve kütük üzerinde 10 yıla kadar odun yetiştiriciliğinde 3'ten 7 yıla kadar tutar.

Mantarın dış görünümü ve biçimi doğrudan temiz havanın miktarına bağlıdır. Eksikliğinde mantarın başlığı küçük, ayağı ise yüksek olur. Temiz hava fazlasında ise tersi olur.

Kral mantarının besin ve tedavi özelliklerinden herkes faydalanabilir. Bahçelerde, odunlarda ya da kütüklerde yetiştirilmesi çok kolaydır.



4. Altın istiridye mantarı (lat. *Pleurotus citrinopileus*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: sarı istiridye mantarı, limon istiridye mantarı, yellow oyster mushroom.

Başlığının açık renginden dolayı bu isim verilmiştir. Bu tip istiridye mantarı, Uzak Doğu'da ve Doğu Asya'da yetişmektedir.

Doğal dağılım alanları

Sarı istiridye mantarı, ağaç yıkıcı tipi olduğu için ölü odunlarda üzerinde aktif şekilde ve ılımlı ormanlarda geniş yapraklı yıkık ağaçların üstünde yetişir.



Mevsimsellik



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LIMITED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

Basit istiridye mantarına nazaran, altın istiridye mantarı, ılığı seven ve sıcak mevsimde daha aktif şekilde büyüyen bir tiptir.

Faydalı özellikler

İstiridye mantarı, vücut için en uygun oranda aminoasitleri ve enzimleri içeren eşsiz bir mantardır. İstiridye mantarının besin unsurları oranı, diğer hiç bir üründe görülmez. Yani bu mantar, uygun oranda karıştırılmış sebze ve meyve kokteyli gibidir.

Aynı zamanda en önemli özellikleri, düşük kalorili, açlık giderici ve etin yerine geçme özelliklerine sahip olmasıdır.



Ayrıca istiridye mantarı tedavi özelliklerine de sahiptir. Organizmadan toksinleri, radionuklitleri çıkartır, sarılık hastalığı, kolesistit, mide ülseri, aterosklerosisi önler ve tedavi eder. Aynı zamanda istiridye mantarının kullanımı, tansiyon iyileştirmesine, virüslerin yok etmeye, tümör ile mücadeleyi güçlendirmeyi mümkün kılar.

Lezzetlilik

Sarı istiridye mantarı sadece faydalı değil, aynı zamanda çok lezzetlidir. Hoş tadı ve harika kokusu vardır. Hem pişirilmiş, hem kavurulmuş, haşlanmış, hem turşulanmış hem de tuzlanmış şekilde kullanılabilir. İstiridye mantarlı yemekler çok hızlı pişer ve pişirme sırasında kaybı çok olmaz sadece %5-15.

Ayrıca yemeklere eklemek ve lezzeti güçlendirmek için mantarları kurutmak ve toz haline getirmek mümkündür.

Verim

Uygun koşullarda ılık mevsimde yetişir ve verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır. Miselin Meyvesi dönemi odun yoğunluğuna bağlıdır, 3'ten 7 yıla kadar.

Bahçenizde bu eşsiz, faydalı ve lezzetli mantarı yetiştirmek çok kolaydır.



5. Kavak mantarı (lat. *Pleurotus ostreatus*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay



Diğer isimleri: istiridye mantarı, yaprak mantarı, kayın mantarı, kavak mantarı, oyster mushroom

Kavak mantarının etli yuvarlak başlığı, istiridye kabuğuna benzediği için istiridye mantarı ismi de kullanılmaktadır. Başlığın rengi, mantarın büyümesi boyunca koyu griden kül grisine kadar değişmektedir. Sapı kısa, farkedilmez, beyaz düz aralıksızdır.

Dağılım alanları

Ilımlı ormanlarda ölü geniş yapraklı ağaçlarının üzerinde aktif şekilde yetişir (titrekkavak, huş, kavak, ceviz ağacı, elma ağacı vb. üzerinde; - kiraz, vişne ve kayısı ağaçları gibi sakız ağaçları üzerinde de daha seyrek olarak yetişirler).

Mevsimsellik



Doğal koşullarda kavak mantarı, son baharda ve ilk sıcaklar gelene kadar ilk baharda meyve vermektedir. Eğer ilk bahar çok erken başlamışsa, istiridye mantarı mayıs ayında bile toplanabilir.

Faydalı özellikler

Kavak mantarı en popüler ve en değerli mantarlardandır. Yeri doldurulamaz, diğer üründe olmayan ve bir insan için gereken tam oranda aminoasitleri, mikro elementleri içirmektedir. Yani kavak mantarı, insan için en faydalı sebze ve meyve kokteylidir. Az kalorili kavak mantarı, açlığı yok eder ve ette bulunan proteinin %60-80'ini kapsar. Bundan dolayı protein ihtiyaçlarını tamamıyla kapsar. Faydalı özellikleri, organizmadan toksinleri, radionuklitleri çıkartması, sarılık hastalığı, kolesistit, mide ülseri, aterosklorosisi önlemesi ve tedavi etmesi. Aynı zamanda istiridye mantarının kullanımı, tansiyon iyileştirmesine, virüslerin yok etmeye, tümör ile mücadeleyi güçlendirmeyi mümkün kılar.



Lezzetlilik

Kavak mantarını pişirmek için hiç vakit harcamazsınız, pişirmekten yüksek keyif alacaksınız! Pişirme sırasında su kaybı sadece %5-15'i tutması de önemlidir. Mantarları üniverselliği sayesinde hem pişirilmiş, hem kavurulmuş, haşlanmış, hem turşulmuş hem de tuzlanmış şekilde kullanılabilir. Her şekilde kendi tadını ve kokusunu saklar. Ayrıca yemeklere eklemek ve lezzeti güçlendirmek için mantarları kurutmak ve toz haline getirmek mümkündür.

Verim

Uygun koşullarda dalga dalga son baharda ve ilkbaharda meyve vermektedir. Meyve dönemi, doğrudan odunun boyutuna ve yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar, eğer kütük üzerinde yetiştirilirse dönem 10 yıla kadar uzatılabilir. Verimi odunun ağırlığının %15-30'unu tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır. Faydalı ve değerli özelliklerine sahip olan bu mantarı bahçelerinizde yetiştirmek çok kolay ve keyif vericidir.

6. Pleurotus djamor (lat. Pleurotus salmoneo stramineus)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: pembe mantarı, somon mantarı

Kavak mantarının en egzotik olan türünden biridir. Olağanüstü renge, hoş ve ilginç kokuya ve yağlı tada sahiptir. Şapkanın rengi geliştikçe daha solgun olur, açık pembe rengine dönüşür, ısıtılmasından sonra ise altın rengine dönüşür.

Dağılım alanları:

Bu mantar alt tropikal ve tropikal bölgelerinde yetişir. Tayland, Viyetnam, Singapur, Seylan, Malezya, Borneo, Japonya, Meksika, Brezilya ve Güney Hindistan'da yaygın şekilde yetişir. Bu mantarlar en çabuk büyüyen ve ılığı seven kavak mantarı türlerinden biridir.



Faydalı özellikleri:

Pembe mantarı, diyetetik beslenmesinin vazgeçilmez unsulu ve bir insanın organizması için gereken tüm öğelere (protein, yağ, mineral tuzlar, vitaminler gibi) sahiptir. Düşük kalorili ve az miktarda bile doyma hissi uyandırır. Düzenli kullanımında kolesterolü düşürülür ve kanser riski azaltır. Besin ve tıdavisel özellikleri açısından pembe mantarı basit kavak mantarına benzer.

Lezzetlilik:

Toplandıktan sonra mantarlar +4 derecede buzdolabında (3 günden fazla saklanmaz) saklanmak için ya kağıt ya da polietilen poşetlere yerleştirilir. Üç gün sonra mantarlar balık kokusuna sahip olmaya başlarlar.

Kavak mantarının diğer tipleri gibi kolayca pişirilir: soğan ya da sarımsak eklenerek ayçiçeğı yağı ile 10 dakika kavrulur veya krema/ekşi krema ile pişirilir. Aynı zamanda börekler, çorbada, kavrularak kullanılır. Kurutulur, tuzlanır ve konserve yapılır.



Verim:

Bu olağüstü mantarı ev koşullarda, kütüklerin üstünde, bahçelerinizde de yetiştirebilirsiniz fakat bazı kurallara uymanız gerekir:

Son bahar döneminde ilk soğuklar gelince, hava sıcaklığı 10-15 dereceyi bulduğunda kütükler mutlaka hava sıcaklığı +15 derece olan kapalı ortama alınmalı. İlk baharda ise yine de toprağa dikilebilir. Rahat taşınması için açık toprağa değil çim ya da toprakla dolu tenekede dikilmesi mümkündür. Verim odun ağırlığının %15-30'unu tutar.



7. Mavi kavak mantarı (lat. *Pleurotus columbinus*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: mavi istiridye mantarı, kolombiya kavak mantarı

Bu tip mantarın, büyümesi boyunca rengi daha açık maviye değişen başlığı sayesinde eşsiz renge sahiptir. Mavi kavak mantarı, istiridye mantarının en nadir görülen ve egzotik çeşitlerinden biridir.

Doğal dağılım alanları

Mavi kavak mantarı, ağaç yıkıcı tipine ait bir mantar çeşidi olduğu için, geniş yapraklı yıkık ağaçların ve kütüklerin üzerinde yetişirler. Ilımlı ormanlarda karşılaşılmaktadır.



Mevsimsellik

Mavi istiridye mantarı, diğer kavak mantarları gibi doğal koşullarda son bahar ve ilk bahar dönemlerinde meyve vermektedir. Eğer hava şartları uygun olursa, mayıs ayında bile mantarlar toplanabilir.



Faydalı özellikleri

Mavi istiridye mantarının besin değeri kavak mantarının ki gibidir.

İnsanın ihtiyacı olan protein, yağ, karbonhidrat, vitaminler ve mikro öğeleri içiren mavi kavak mantarı, diyet beslenmenin vazgeçilmezidir. Düşük kalorili bu mantar açlığı hızla yok eder, etin ve deniz ürünlerinin karşıladığı oranın %80'ini kapsar.

Faydalı özellikleri söyleyecek olursak, kavak mantarına çok benzer: organizmadan toksinleri, radionuklitleri çıkartır, sarılık hastalığı, kolesistit, mide ülseri, aterosklorosisi önler ve tedavi eder.

Tümör ile mücadeleyi güçlendirdiği yaygın şekilde bilinir. Aynı zamanda istiridye mantarının kullanımı, tansiyon iyileştirmesini, virüsleri yok etmeyi mümkün kılar.



Lezzetlilik

Mavi istiridye mantarı, kavak mantarı gibi, çok lezzetli yağsız tada ve hoş kokuya sahiptir.

Yazılı olan tüm faydalı özelliklerinin yanında, mavi mantarı her şekilde kullanılabilir. Faydasını güçlendirmek için çiğ olarak bile tüketilebilir. Kurutulmuş mavi mantarından yapılan baharatta ünlüdür. Bu gibi baharatlar, yemeklere tadını ve kokusunu güçlendirmek için eklenir.

Verim

Uygun koşullarda verim, odunun ağırlığının %15-30'unu tutar. Meyve dönemi, doğrudan odunun boyutuna ve yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar, eğer kütük üzerinde yetiştirilirse dönem 10 yıla kadar uzatılabilir. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır. Mantarları açık topraklarda ekmek ya da torbalı/topraklı fiçıda yetiştirmek mümkündür.

8. Hericium mantarı (lat. *Hericium erinaceus*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: aslan yelesi mantarı, pom-pom mantarı, lion's mane mushroom

Hericium mantarı, çin halk tıbbında sindirim sistemine faydası ispatlanmış ilaç olarak kullanılan mantardır. Mantar, bağışıklık sistemi iyileştirmesinde ve AIDS tedavisinde bile kullanılmaktadır. Mantarın en önemli özelliği, koruma işlevi yapan ve yabancı hücreleri örneğin hiv-virüsü ya da tümör hücrelerini yok eden hücrelerin gelişimini teşvik eder.

En yüksek keşif, mantarın; tedavisi zor olan pankreas kanseri hücrelerine etkisidir. Günümüzde mantar ile bu tip kanser tedavisi tıbbi bir işlem olarak görülür.

Aynı zamanda aslan yelesi mantarı, solunum ve kan yapıcıdır, sistem çalışmasını güçlendirir, sinir sistemi iyileştirir, organizmadan radionuklitleri çıkartır ve organizmayı güçlendirir. Hericium mantarı, Çin’de üretken sistemi güçlendirdiği yaygın şekilde bilinir.



Araştırmalara göre, aslan yeresi mantarı, beynin sinir dokusunu yeniden yaratır, nöronların çalışmasını iyileştirir ve Alzheimer hastalığının tedavisinde ispat edilmiş bir ilaç olarak kullanır.

Lezzetlilik

Hericium mantarının mantarlı özlü kokusu, deniz ürünlerine benzeyen egzotik lezzetiyle bilinir. Örneğin doğru şekilde pişirilmiş hericium mantarı lezzeti, karides ya da kalamar lezzetine çok benzer. Mantarın bu özelliğinden dolayı, doğu lokantalarının sahipleri tarafından yumuşakçalar yerine kullanılır.

Kullanım

Hericium mantarı, ıstiridye sosu ya da şitaki ile harika uyum sağlamakta. Ayrıca salatalarda deniz yosunu ve susam yağı ile sunulmaktadır.

Yemekler için sadece genç etli, lifli ve esnek olan mantarlar kullanılmaktadır.



Verim



Uygun koşullarda ağustos ayından eylül ayına kadar 3-7 yıl boyunca meyve vermektedir. Meyve dönemi ve verimliliği doğrudan odunun yoğunluğuna bağlıdır (meşe, kayın, akçaağacı, elma ve ceviz ağaçları vb.).

Yaklaşık verimi substratın ağırlığının %15-30’u tutar.

Bu mucize mantarların büyümesi için koşullar oldukça kolaydır. O yüzden herkes kendi bahçesinde yetiştirebilir.

9. Aakulağı Mantarı (lat. Auricularia auricula-judae)



Karakter zellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap ubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama mr ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: ağaç kulağı, jöle kulağı, Auricularia mantarı, Juda'nın kulağı

Dağılım yeri:

Ağaçkulağı mantarı lifli, jöle etine sahiptir. Mantarın adı, Mukaddes kitapta hikayesi yazılan efsaneye göre mürver çalışında asılan Yahudi İşkariot ile ilgilidir. Kulak biçimine benzeyen bu garip mantar, bu bitki üzerinde yetişir.



Batı Avrupa, Uzak Doğu, Güney doğu Asya ve Amerika'da yaygın şekilde bilinir. Ağaç kulağının ilginç özelliği, kurakta kuruyarak yağmur döneminde yapısının yenilemesidir.

Bu garip mantarı kurulmuş şekilde ve kore turşusu satıcılarında siyah mantar adıyla bulabilirsiniz.

Faydaları



Çin tıbbında Auricularia mantarı, hayat enerjisini yenilemek, bağırsakların temizlenmesi ve toksinlerin çıkartılması için kullanılırdı. Ayrıca mantarın böbreklerden ve safra kesesinden taşları çıkartma özelliğine sahip olduğu bilinirdi. Mantar bilişiminde organizma yağlarının emilimini engileyen ve dolayısıyla kolesterol düşürmesine yol açan koloidal maddeler bulunur.

Ağaçkulağı Mantarı, aterosleroz, hipertansiyon hastalıkları önlemek için kullanır. Mantar çin doktorları tarafından kanser hastalıklarına karşı (toz şeklinde kullanarak) güçlü bir ilaç olarak kabul edilir.

Aynı zamanda Auricularia mantarı boğaz, göz yangısında ve diğer mukoz zarı yangısında kullanılır.

Mantar özel polisakaritleri içerdiği için kan pıhtısı karşı bir ilaç olarak da kullanılırdı.

Lezzetlilik ve Kullanım

Mantarın lezzeti tatlı, yapısı ise çıtırtılı. Mantar bol proteinli olduğu için et yerine de kullanılabilir. Yüksek mineraller içirmesi organizmanın 24 saatlik ihtiyaçlarını sağlamayı mümkün kılar. Genç mantarlar, önceden suya bırakılarak salatalar için kullanılır. Eski mantar ise sadece ısıl işlem (kavurmak, pişirmek, haşlamak) içindir. Ayrıca siyah mantar turşusu da çok lezzetlidir.



Daha uzun saklanması için mantarlar kurutulur dolayısıyla siyahlaşır ve kuruyarak azaltırlar. Fakat onları suya bırakırsanız tekrar 5 kat büyüyecektir.

Verim

Uygun koşullarda dalga sırasıyla son baharda ve ilkbaharda meyve vermektedir. Meyve dönemi, odunun yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar, eğer kütük üzerinde yetiştirilirse dönem 10 yıla kadar uzatılabilir. Verimi substratın

FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14



ağırlığının %12-15'ini tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır. Tedavi ve lezzet alanında değerli özelliklere sahip olan bu mantarı bahçelerinizde yetiştirmek çok kolaydır!

10. Kükürt Mantarı (lat. *Laetiporus sulphureus*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: ağaç tavuğu, ağaç istakozu, Laetiporus mantarı

Ağacın içini vuran kükürt mantarı çürükçül mantar sınıfına aittir. En sık meşe, söğüt, kavak, huş, ıhlamur, akçaağaç, ceviz, kestane gibi ağaçlarda ve meyve ağaçlarında görülür.

Kükürt mantarının meyveleri, genellikle ağaç üzerinde yerden yüksek olmayan mesafede yetişir. Gelişimin birinci aşamasında damla biçimli etli sarı ve ağaç üzerinde bir akın şeklinde yerleşen yığın olarak yetişir.



Geliştikçe meyve sertleşir ve birkaç şapkadan oluşan sahte kulak biçimine benzemeye başlar. Mantar üzeri, her zaman krema sarı renginde tüyler ile kaplıdır. Mantar ağırlığı bazen 10 kg'ı bulabilir.

Mevsimsellik

Rusya topraklarında Mays son ongünden başlayarak Eylül ayına kadar görülür. En yoğun yetiştirme dönemi Mayıs sonundan Haziran sonuna kadardır.

Faydaları

Mantar, stafilokoklere karşı aktif olan doğal antibiyotikleri içerir. Kükürt mantarı, habis tümör, iyi huylu ur, akciğer hastalıkları, katdiovisküler sistem hastalıkları, otoimmün rahatsızlıklar ve alerji tedavisinde kullanılır. Ayrıca mantardan yapılmış olan ilaçlar, alkolizm, epilepsi ve şeker diyabet tedavisinde kullanılır.



Lezzeti ve Kullanımı

Ağaç tavuğu ismini tavuk göğsünü andıran tadı sayesinde almıştır. Almanya, Kuzey Amerika'da kükürt mantarından yapılan yemekler, nefis yemekler olarak kabul edilir. Belirtmek gerek ki yemekler için açık sarı olan ve yumuşak dokulu nemli etli olan genç mantarlar kullanılır. Daha solgun olan eski mantarların tadı ekşi olduğu için yemek için kullanılmaz.

Mantarın etini 30-45 dakika kaynamak, sonrasında kaplayarak kavurmak gerekir. Aynı zamanda salatalar için ve börek dolgusu için et yerine de kullanılabilir. Kükürt mantarı turşu için ve dondurmak için de uygundur. Kurutulmuş eti yumurta ile pişirmek için de kullanılabilir.



Verim

Mantar için uygun koşullar yaratılırsa, dalga sırasıyla Mayıstan başlayarak Temmuz ayına kadar meyve verecektir. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır. Meyve dönemi, odunun yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar, eğer kütük üzerinde yetiştirilirse dönem 10 yıla kadar uzatılabilir. Tam verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar.

Bizzat kendiniz mantarın lezzetini ve olağüstü görünüşünü değerlendirebilirsiniz, ev şartlarında yetiştirmek çok kolaydır.



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

11. Maitake mantarı (lat. *Grifola frondosa*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: dans eden mantar, Grifola mantarı

Tarifi ve Dağılım yeri

Bu nadir mantarın vatanı Japonya fakat Avrupa'nın bazı bölgelerinde, Çin, Sibirya, Altay, Avustralya, Uzak Doğu ve Kuzey Amerika'da görülür. Maitake çok seyrek görülür ve her yıl görülmez. Bu mantar kütüklerde, geniş yapraklı ya da



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

meyve ağaçlarının içinde büyüyerek ve gittikçe ağacın ölümüne yol açarak yetişir. Mantarın gövdesi, birbirini kapayan ve ince dalgalı saplarda bulunan birçok şapkalardan oluşur. Genç mantarlar üzerinde ise ince gri lifleri görmek mümkündür.

Mevsimsellik: Ağustos ortasından Eylül sonuna kadar.

Faydaları

Maitake mantarı kanser karşı en güçlü ilaçlardan biri olarak kabul edilir. Amerikan Milli Kanser Enstitüsü ve Japonya Milli Sağlık Enstitüsü bilimadamları bu sonuçlara vardılar. Diğer araştırmalara göre bu mantar kolesterol düşürücü, kronik yorgunluk sendromu, B ve C hepatiti tedavi edebilir. Dans eden mantar, metabolik ve hormon işlemleri normalizleştirme yoluyla kilo kaybında kullanılır. Deneylerde mantarın virüs, bakteri, mantar hastalıkları ve hormon dengesizliğine sebep olan hastalıkların tedavisinde etkili olduğu kanıtlandı. Maitake mantarı klimaks, premenstrual sendromu belirtilerini azaltır, kadın onkolojide çok etkilidir. Tümöre karşı etkinliği o kadar güçlüdür ki, 5 ülke resmi listesine eklemiştir. Maitake mantarı ekstresi ise tümör karşı ilaçlar resmi listelere eklenmiştir. Maitake'nin düzenli kullanımı bağışıklık sistemi iyileştirir, kanser hastalıklara karşı organizmanın direncini artırır.



Maitake mantarı kullanım örnekleri:

1. Mantar tozu 0.5 gr'a 200 ml kaynatılmış ılık su dökülerek, 8 saat demlemek. Kullanmadan önce çalkalamak gerekir. Bardağın 1/3'ünü günde 3 kez yemekten yarım saat ya da 1 saat önce kullanmak.

2. Mantar tozu 5 gr'a 150 ml vodka dökmek, buzdolabında 2 haftaya saklamak. Tümör hastalığı olduğunda bu ekstreyi günde 2-3 kez 1 yemek kaşığı kullanmak. Diğer hastalıklar olduğunda günde 2-3 kez 1 tatlı kaşığı kullanmak.

Tedavi kürü 3-4 ay sürer, profilaktik kürü ise yılda 2 kez tekrarlayarak 1 ay sürer. Mantarın kullanımı hamile kadınlara ve 12 yaş altı çocuklara tavsiye edilmez.



Lezzeti ve Kullanımı

Maitake mantarı, tatlı ve hafif kokuya sahiptir.

Mantar, karides, badem, baharat ve peynir ile fırında pişirilir. Kurutulmuş mantarlar kuvvet verici içecek hazırlamak için kullanılabilir. Aynı zamanda maitake mantarı yemeklere aroma katmak için haşlanmış ve kavrulmuş şeklinde kullanılır. Mantardan çorba, salata, soslar yapmakta mümkündür. Ünlü miso çorbasına da eklenir.

Verim

Verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar. Birinci ürün, misel ekiminden 4-6 ay sonra toplanabilir. Açık havada yetiştirilirse mantar dalga sırasıyla son ve ilk baharda meyve verir. Kapalı ortamda ise suni ışıktaki mantar 4 dalga verim verebilir. Meyve dönemi, 3-5 yıl sürer.

Ev şartlarında maitake mantarını yetiştirmek çok kolaydır. Eşsiz lezzeti ve faydalı özellikleri sayesinde ise çabalarınızın karşılığını fazlasıyla verir.

12. Beyaz kayın mantar (*lat. Hypsizygus marmoreus* white)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: shimeji mantar, yenilebilir mantar izole, beyaz mermerli kayın mantarı

Beyaz kayın mantarı, Güneydoğu Asya ülkelerinde en nefis yemeklerden biri olarak kabul edilir. Mantar yetiştiriciliğinde 2 tipi: beyaz ve kahverengi Japonya ve Çin’de yaygın geniş çapta bilinir.

Dağılım yeri

Doğal koşullarda shimeji mantarı bol grup olarak genellikle geniş yapraklı ağaçlar üzerinde yetişir. Beyaz mermerli kayın, ismini açık renkte olan meyveleri ve nemli havada üzerinde oluşan mermeri andıran lekeler yüzünden almıştır.



Faydaları

Mantar yüksek miktarda selüloz ve E-vitamine sahiptir, dolayısıyla metabolizmayı destekler ve organizmanın kuvvetini artırır. Shimeji mantarı antioksidan olan ve hücreleri hasardan koruyan ve tümörü önleyen selenin içerir. Kanseri ve astıma karşı güçlü tedavisel etki sağlar. Düzenli şekilde mantar kullanımı, aşırı şişmanlık, şeker, diyabet, alerjiyi önler ve bağışıklık sisteminin çalışmasını düzenler.

Lezzet

Shimeji mantarı cevizli tadı ve çıtır bünyesi sayesinde doğu mutfağında çok tercih edilir. Et ve deniz ürünleri ile uygun, çorba ve soslarda kullanılır. Biraz tereyağı eklenerek kavurma şeklinde tadını en iyi halinde gösterir.



Mantar buzdolabında 10 günden geçmeyen süre boyunca saklanır. Saklanması sırasında üzerinde suyla kolayca silinen beyaz salgı ortaya çıkabilir. Suyu çok iyi emer. Dolayısıyla suda bırakılamaz. Çiğ halde tadı hoş değil, acıdır. O yüzden sadece ısıtıl işleminden sonra yemekte kullanılabilir.

Verim



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14



%15-30'unu tutar. Shimeji mantarı yetiştiriciliği dış görünüşünü etkileyen hava koşullara bağlıdır.

Mantar ev koşullarda yetiştirmesi çok çaba gerektirmez. Her isteyen başarabilir. Tedavisel ve lezzet özellikleri çabasıdan çok daha fazladır.

13. Kış mantarı (lat. *Flammulina velutipes*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: kış mantar, enoki mantarı

Kış mantarı ya da enoki mantarının şapka çapı 9 cm ve paslı sarıdır. Sapı merkezinde, silindir şeklinde, sağlam, sert, koyu-sarıdır.

Dağılım yeri

Kış mantarı, ağaç üzerinde, sık sık kovuk içinde ve kavak, titrekkavak, kızılbaş, söğüt, karaağaç, dişbudak, kayın ve meşe gibi geniş yapraklı ağaçların kütüklerinde yetişir. Özelliği, grup olarak yetişmesidir. Bu tip değerli mantarın suni yetiştirmesi belgeleri, 800-900 M.S. tarihine dayanır.

Verim

Doğal koşullarda aralıktan marta kadar meyve verir.

Bu mantarın eşsiz özelliği, soğukları iyi geçirmesi, dolayısıyla mantar donmuş ya da erimiş durumunda toplanır. Bir diğer harika özelliği, onlarca ve yüzlerce yıl yaşayabilen miseldir.



Faydaları ve Lezzeti

Öncelikle tedavisel özellikleri sayesinde yoğun şekilde değerlendirilir. Biyolojik aktif maddeleri meydana getirir ve tümörleri önler. Ayrıca protein, C ve B vitaminleri içerir. İçerdiği mineraller sebzelerle karşılaştırılamayacak kadar yüksektir.



Kış mantarı, yüksek kan pıhtılaşma, mantar hastalıkları, alerji gibi rahatsızlıkları olanlara tavsiye edilir.

Bu mantarı yetiştirerek her zaman eşsiz beslenme ve faydalı bir ürüne sahip olacaksınız.

Yüksek dereceli lezzete, her yemeği süsleyecek hoş aromaya sahiptir.

Kullanım

Kış mantarından çorba ve yahnı iyi olur. Aynı zamanda pişirilir, turşu yapılır, tuzlanır. Genç mantarın tüm eti koyu yerleri hariç kullanılır, eski mantarların ise sadece şapkalar kullanılır.



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

Verim

Besin ve faydalı özelliklerinden başka, verim açısından da yararlık gösterir. Ev koşullarda uygun bakımı süresince verim, odun kullanılan substratın ağırlığının %25-30'unu tutar. Daha da ilginç kabakta yetiştirilmesidir.

Meyve toplamak için, kapalı ortamda nem oranını %80 seviyesinde tutmak gerekir.

Dolayısıyla, çok faydalı ve değerli bu mantarı ev koşullarda yetiştirmek için çok çaba gerekmez.



14. *Kuehneromyces mutabilis* mantarı (lat. *Kuehneromyces mutabilis*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

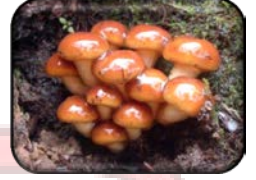
Mantar yaygın şekilde ılımlı kuzey iklimli geniş yapraklı ve karışık ormanlarda görülür, kuru iklimli bölgelerde nadiren görülür. Mantarın mevsimselliği, nisan-kasım ayları, koşullar mantar için uygunsa aralık ayına kadar meyve verebilir. Genç mantarın şapkası çıkık fakat geliştikçe düzleşir ve beli bir çıkıntı ortaya çıkar. Üzeri düz ve sümüksüdür. Yağmur döneminde şapka rengi kahverengi, kuru havada ise mat bal sarı rengine sahip olur. Özelliklerinden biri de şapka kenarındaki izler ve yağmurlu havada koyu alanların ortaya çıkmasıdır.

Faydaları

Çok sayıda vitaminler, mikroelemenlar, aminositler ve organizmanın tüm sistmelerinin iyi çalışmasını sağlayan biolojik aktif maddeleri içerir.

Lezzeti ve Kullanımı

Tadı yumuşak kokusu taze ağaç olan mantarın eti ince sulu sarı-kahverengi (sapında daha açık renk)dir. Fakat yemekler için sadece mantarın şapkası kullanılır. Onlardan harika çorba ve soslar pişirilir. Folyoda et ya da balık ile pişirilmiş mantar çok lezzetli bit yemektir. Ayrıca mantarlar dondurulur, konserve yapılır, kurutulur. Toplanmasından sonra 4-6 gün buzdolabında saklanabilir.



Yetiştirme ve Verim

Bu mantarı en iyi kayın, gürgen, titrekkavak, kızılgağaç, dişbudak, huş, kavak, meşe, söğüt ve kestaene gibi geniş yapraklı ağaçların üzerinde yetiştir. İnokülasyon için en iyi zaman – nisan, mayıs ve ağustos aylarıdır. Mantarlar toprağa 2/3 olarak dik gömülmüş kütükler üzerinde en iyi şekilde yetiştir. Hatırlamak gerekir ki mantarlar hava ve toprak nemine çok hassastır, dolayısıyla yaş ve gölgeli bir yer bulması gerekir. Hava nemi %75'ten daha az olduğunda şapkaları kurumaya başlar fakat sulanması halinde normal hallerine dönerler. Beyaz misel kahverengi çıkıntılarla dolu, bir kaç hafta sonra ise mantarlara dönüşürler. Mantarlar sapları yapışık ve birlikte yetiştir. Şapkaların çoğu çıktığında grubu kökünden kesmek gerekir. Uygun koşullarda mantar nisan dan ekime kadar meyve verir, meyve dönemi odun yoğunluğuna bağlı – 3-7 yıl, kütükte ise 10 yıla kadar yetiştir.



Mantar verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 3. yılıdır. Bizzat kendiniz mantarın lezzetini ve olağüstü görünüşünü değerlendirebilirsiniz, çünkü ev şartlarında onu yetiştirmek çok kolaydır.



15. Kavak mantarı (lat. *Agrocybe aegerita*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: Agrocybe mantarı, piopino mantarı



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

Kavak mantarı, yenilebilen en eski mantarlardan biridir. Yemek uzmanı olan eski romalılar bile bu mantarı bilirlerdi. Bu mantarı, yer mantarı ve çörek mantarı gibi nefis mantarlara benzetirlerdi. Günümüzde kavak mantarı başlıca İtalya'nın piopino denilen güney bölgelerinde yetiştirilir.

Genç mantarlar, küre biçimli ve bünyesi kadifeli olan koyu kahverenginde şapkaya sahiptir. Geliştikçe şapkanın rengi daha açık, biçimi daha düz ve çatlaklarla kaplı olur. Mantarın dış görünümü, yetiştiği koşullara doğrudan bağlıdır.

Kavak mantarı, başlıca olarak geniş yapraklı ölü ağaçların üzerinde, en sık söğüt, kavak, kestane, ıhlamur, kızılağaç, dişbudak üzerinde yetişir ama mürver çalısı, huş, karaağaç ve meyve ağaçların üzerinde de yetiştirilebilir.

Faydaları

Kavak mantarının, yeri doldurulamaz; metabolizma ve büyüme işlemlerinde yaşamsal önem taşıyan aminoasit olan metoin içerir. Geleneksel halk ve resmi tıpta kronik baş ağrısı ve yüksek tansiyon tedavisinde efektif bir ilaç olarak kabul edilir.



Mantar, polasetilen tipi; temelinde bakteri ve geniş mantar gamı mücadelesi için kullanılan agrosibin preparatı üretilen antibiyotiğin kaynağıdır. Meyvelerinden tümör hastalıklarını etkileyen lektin maddesi çıkarılır.

Lezzetlilik ve Kullanım

Kavak mantarı, alışılmamış çıkıntılı bünyeye ve ve yığın lezzetine sahiptir. Farklı et yemekleri için sos olarak kullanılan güney Avrupada çok meşhurdur. İleride kullanılmak için dondurulabilir, kurutulabilir, turşusu yapılabilir ve aynı zamanda aromalı çorbası da yapılabilir. Ayrıca mantar, ideal şekilde mısır lapasıyla uygundur. Toplanmasından sonra buzdolabında 7-9 gün saklanabilir.



Verim



Uygun koşullarda kavak mantarı, dalga sırasıyla son baharda ve ilk baharda meyve vermektedir. Meyve dönemi, odunun yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar, eğer kütük üzerinde yetiştirilirse dönem 10 yıla kadar uzatılabilir. Verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır.

Tedavi ve lezzet alanında değerli özelliklerine sahip olan bu mantarı bahçelerinizde yetiştirmek çok kolaydır!



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

16. Nameko mantarı (lat. *Pholiota nameko*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: Pholiota nameko mantarı, yapışkan mantarı, japon nameko mantarı

Nameko mantarı, japon mutfağının en hünarlı mantarlardan biridir. Mantar, Japonya'da kış mantarı ve şitake kadar yetiştirilir. Yapışkan mantarı, kayın ya da meşe gibi geniş yapraklı ölü ağaçların üzerinde ya da kütükleri üzerinde aktif şekilde yetişir.

Yapışkan mantarının ismi, taze mantarları kaplayan yapışkan ince zar sayesinde verilmiştir. Hoş olmayan zar, yıkama ve gelecek ısı işlemleri yoluyla çıkarılabilir. Mantarları kaplayan salgı, taze halinde uzun vadeli saklamaya imkân vermez fakat konserve, turşu, dondurulmuş ya da tuzlanmış halde uzun süre saklanılabilir.

Faydaları

Japon nameko mantarı, D ve B2 vitaminleri, yüksek miktarda selüloz, stafilokok enfeksiyonu ile mücadelesini, organizmadaki yaygın işlemleri etkileyen doğal antibiyotikleri içerir.



Lezzetlilik ve Kullanım

Nameko mantarı, hassas bünyesi, asya mutfağında değerlendirilen olağanüstü tada sahiptir. Mantardan farklı salata, miso çorbası, yahni, atıştırmalık, et suyu pişirilir. Tatlı tadını çıkırtılı bünyesi ile tamamlandığı için kavrulmuş halde çok lezzetlidir. Belirtmek gerekir ki, ısıt işlemlerden sonra bile tüm tedavisel özelliklerinin çoğu kaybolmaz.

Verim

Yapışkan mantarı, mağazalarda ‘kavak mantarı’ ismi altında bulunabilir, fakat ev koşullarda bu mantarları yetiştirmek daha ucuz ve çok kolay olur – bu tip mantar sert ağaçların odunlarında yetişir.



Nameko mantarı, hem açık havada, hem de kapalı alanda 10-27 derecede ekilir. Odun substratına ekilmesi için en uygun dönemi Nisan-Mayıs ya da Ağustos ayı, kapalı ortamda ise – tüm yıl boyunca ekilebilir.

Substrat olarak taze olmayan; yaş, çürük olmayan; dalsız ve kabuklu geniş yapraklı ağaçların (gürgen, kayın, kızılğaç, titrekkavak, huş, söğüt, kestane, kavak ve meşe ağaçları gibi) odunları da kullanılabilir. Odun çapı – 20-50 cm, uzunluğu – 30’dan 50 cm’ e kadar.

Eğer odunlar kuruysa, suya bırakılması gerekir. Ilık iyi havalandırılan ortama yerleştirilmeli.

Misel ile çubukları ekmek için odunların üzerinde uzunluğu yaklaşık 4 cm, çapı ise 0.8 cm olan delikler delinir. Mutlaka steril eldivenler kullanarak çubuklar delikler içine dibine kadar yerleştirilir, sonra da odunlar havalandırma için küçük delikler bırakarak film ile kaplanır. Yumuşak ağaçlar üzerinde yetiştirilirse, ilk verim 5 ay sonra toplanabilir, sert olanlar üzerinde ise – 9 ay sonra. Uygun koşullarda mantar dalga sırasıyla, ilk ve son baharda meyve verir.

Meyve dönemi 3-7 yıl sürer, kütükler üzerinde ise – 10 yıl ve odun yoğunluğuna bağlıdır.

Verim, substratın %15-30’unu tutar.

Bu yararlı ve lezzetli manatarın tüm özelliklerinden faydalanmak için her isteyen, ev koşullarda onu kolayca yetiştirebilir.



17. Reishi mantarı (*lat. Ganoderma lucidum*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: Ganoderma mantarı, lingzhi mantarı, kırmızı mantar

Doğu tıbbında reishi mantarı, yüksek derecede değerli ve pahalıdır. Bir başka ismi ise özel tedavisel özellikleri sayesinde ölümsüzlük manatı olan mantardır. Günümüzde ise mantardan, başlıca olarak tümör tedavisinde kullanılan tedavi kapsülleri, su ekstresi ve alkolatlar üretilir.

Mantar, kavak mantarı sınıfına ait, düz parlak üzeri ve yoğun odunsu böbrek şeklinde şapkası sayesinde tanınır.

Dağılım yeri

Ganoderma mantarı, doğalda yüksek derecede yaygın ve hemen hemen her ülkede görülür fakat en sık Güney Doğu Asya, Çin, Vietnam ve Japonya'da rastlanır. Rusya'da mantar en sık güney bölgelerinde, Stavropol, Krasnodar ve Kuzey Kafkasya bölgelerinde görülür. Ilımlı ilkim bölgelerinde astropikal bölgesine kıyasla daha seyrek rastlanır. Yetiştirmek için reishi mantarı, zayıf meşe, dişbudak, kayın kızılgağaç, erik gibi geniş yapraklı ölecek ağaçları seçer.



Reishi mantarının verimi, Temmuz ayından ta geç son bahara kadar sürer.

Kolay ipuçları

Reishi mantarı, hangi tedavisel amaçlarına göre kullanılacağını belirleyen eşsiz içeriğe sahiptir. Böylece, ilk olarak habis tümör ve iyi huylu ur, beyazciğer, alerji ve otoimmün hastalıkları tedavisinde etkilidir. Mantar immunomodülatördür, kuvvet verici ve kolesterol düşürücüdür.

Bağışıklık sistemi akıllarını etkileyen özel polisakkarit ve egostetrin sayesinde bağışıklık sisteminin güçlenmesi mümkün olur. Bununla birlikte makrofajları ve t-lenfositleri, interferonu aktifleştirilir, hücre seviyesinde bağışıklık sistemi iyileştirilir.



Kullanım

Kırmızı mantarın demleme ve kaynatmaları, herpes, alerji, fibromiyalji, kronik yorgunluk sendromu, yüksek tansiyon, immün sistemin düşük seviyesi, ateroskleroz gibi hastalıklarında etkilidir ve kimyasal ve radioterapiden sonra, sinir krizlerini hafifletmede kullanılır.

Kırmızı mantarın bazı yemek tarifleri: Hatırlamak gerekir ki, demleme ve kaynatmalar sadece doktor konsültanından sonra kullanılabilir.

1. Doğralmış mantarın 10 gram'ı 400 ml suyla bırakmak 2 haftaya. Yemekten yarım saat önce günde 2-3 kez 1 yemek kaşığı kullanmak gerekir.

2. Doğralmış mantarın 1 kaşığı 1 saat boyuca 700 ml suda kaynatmak. Kaynatmayı süzmek ve yemekten yarım saat önce 200ml günde 2-3 kez kullanmak gerekir.

Bu gibi kaynatmalar hamile ve emziren kadınlara, 12 yaş altı çocuklara tavsiye edilmez.

Verim



Uygun koşullarda ve bakımında mantar, dalga sırasıyla Temmuz ayından ve son bahara kadar meyve verir. Meyve dönemi, odunun yoğunluğuna bağlıdır – 3'tan 7 yıla kadar sürer. Verimi substratın ağırlığının %5-15'ini tutar ve hava şartlarına bağlı.

Her anlamda faydalı değerli bu mantar, bahçelerinizde yetiştirmek çok kolaydır gördüğünüz gibi, aileniz ise gerçek bir ölümsüzlük iksirini kazanacak!



FUTAR GIDA SANAYİ TİCARET LİMİTED SİRKETİ TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14

18. Şitaki mantarı (*lat.Lentinus edodes*)



Karakter özellikleri

İsim: odun ve kütük üzerinde efektif yetiştirme için misel

Taşıyıcı: 8*35 mm ahşap çubuklar

Bir paket içinde: 20 adet

Paket ağırlığı: 60 gr

Saklama ömrü ve koşulları: +12°C 'den aşağıda olmayan sıcaklığında nem oranının %60-75 seviyesinde 12 ay

Diğer isimleri: Japon mantarı, imparator mantarı

Şitaki mantarı sadece geldiği Güney Doğu Asya ülkelerinde değil tüm dünya da bilinir. Başlıca tedavisel özellikleri sayesinde çok değerlidir. Çin imparatorları hayatını uzatmak için kullanırlardı.

Dağılım yeri

Doğal koşullarda Güney Doğu Asya ülkelerinde birer birer meşe, kayın, huş, kızılgaç gibi sert ağaçların üzerinde yetişir.

Mevsimsellik

Doğal koşullarda mantar, yağmur sezonu sonrası ilk ve son baharda meyve verir. O yüzden ev koşullarda yetiştirmesi sırasında Meyve oluşumu için odunları sulamak gerekir.



Faydaları

Şitaki mantarı, tümörler, özel fitonsitler farklı virüsler, HIV bile ile mücadeleyi sağlar. Mantardaki selülozun ve aminoasitlerin yüksek oranı, kolesterol ve kandaki şeker seviyesini düşürmesini sağlar. Aynı zamanda alerjide etkilidir, ateş düşürür, sinir sistemini iyileştirir, kanı temizler, üreme sistmini güçlendirir.

Mantardan çıkan eritadenin maddesi, ateroskleroz plakalarının ermesini sağlar.

Lezzetlilik ve Kullanım

Şitake mantarı, etinin hoş bünyesi, dünya mutfaklarında ün kazanan iyi bir tad ve kokuya sahiptir. Mantar çok işlevseldir: haşlanabilir, kavrulabilir, pişirilir, et veya sebzelerle sunulur.

Tedavisel amaçlar için kanyak ya da votkada demleme şeklinde ve toz şeklinde kullanılır.

Bazı tarifler aşağıda ki gibidir: 1. Mantar tozunun 5-7 tatlı kaşığı 0,5 l kanyak (votka) ya da 37 dereceye ısınmış keten yağı ile karıştırılır, 2-4 haftaya buzdolabında bırakılır.

Ayrıca tozu 1 tatlı kaşığı yemeden 40 dakika önce sabahları ve yatmadan önce kullanılır. 1 ay sonra 2 hafta ara vermek gerekir. Tedaviyi 6-12 ay tekrarlamak gerekir.



Verim



Uygun koşullarda mantar ilk ve son baharda meyve verir ve verimi yetiştirildiği odunların yoğunluğa doğrudan bağlıdır. Meyve dönemi 3-7 yıl. Mantar verimi substratın ağırlığının %15-30'unu tutar. Verimin en verimli dönemi, mantarların gelişiminin 2.-3. yılıdır.

Her anlamlarda faydalı değerli bu mantar, bahçelerinizde yetiştirmek çok kolaydır, aileniz ise gerçek eşsiz bir ürünün sahibi olacak!



FUTAR

FUTAR GIDA SANAYİ
TİCARET LIMITED SİRKETİ
TÜRKİYE

+90 (543) 221 27 14