



## Cultivar Hongos Ostras en casa

El cultivo de hongos comestibles es una excelente alternativa comercial o simplemente una excelente forma de mejorar nuestra dieta incorporando productos de alto valor alimenticio y con abundantes propiedades medicinales. Sin embargo, la gran dificultad en algunos procesos de cultivo y, por sobre todo, la imposibilidad de encontrar semillas y sustratos induce a muchos de nosotros de desistir en este hermoso emprendimiento. Por esta razón Biomicelios Ltda. ha querido desarrollar y entregar esta pequeña guía “paso a paso” donde Ud. puede cultivar Hongos Ostras utilizando principalmente rollos de papel higiénico y materiales e implementos muy comunes en cualquier hogar.

Entonces si Ud. se anima comencemos a explicar este procedimiento. Para partir adquiramos la siguiente lista de materiales:

### **Materiales**

- 1- Rollo de Toalla de papel o papel higiénico (mientras más oscuro y barato mejor)
- 2- Bolsa plástica (la más pequeña posible, que quepa sólo uno o dos rollos de toallas de papel)
- 3- 1 Kilogramo de semillas de la cepa apropiada.
- 4- Pulverizador pequeño

También es importante que Ud. cuente con un plato de sopa, alcohol y un aparato de microondas para esterilizar.

Contando con todos estos materiales o insumos ya podemos comenzar. Para ordenar la explicación de esta pequeña guía iremos abordando y analizando el procedimiento punto por punto.

### Procedimiento

- 1- Coloque el rollo de papel en un plato con agua limpia y deje toda la noche para permitir que se humedezca completamente. El rollo debe, a lo menos, duplicar su peso (**Foto 1**)
- 2- Luego esterilice el rollo húmedo colocándolo en un aparato de microondas a toda potencia durante 4 minutos (**Foto 2**).
- 3- Deje enfriar a temperatura ambiente
- 4- Posteriormente distribuya uno o dos puñados de semillas entre las hojas del rollo de tal forma que quede lo más homogéneo posible. Evite desarmar el rollo en esta operación. Es importante aclarar en este punto que un Kilo de semillas sirve para inocular alrededor de 16 rollos de papel, por lo tanto guarde cuidadosamente las semillas que sobra en refrigeración para continuar con su cultivo más adelante. Para distribuir la semilla es recomendable colocar el rollo inmediatamente en una bolsa y dentro de ella introducir la semilla (**Foto 3 y 4**)
- 5- Luego amarre la bolsa para evitar que pierda humedad y colóquela en un lugar oscuro y con temperaturas superiores a los 22°C. Deje la bolsa en este lugar entre 12 y 18 días (**Fotos 5 y 6**)
- 6- Revise periódicamente si aparecen mohos negros o azules-verdosos en el rollo. Si esto ocurriera elimine estos mohos agregando en la mancha agua oxigenada (=Peróxido de hidrógeno) de 10 volúmenes y vuelva a cerrar la bolsa.



- 7- Después de dos semanas ud. notará que el micelio ha invadido completamente el rollo de papel y comienzan a aparecer primordios en su superficie (son los precursores de los carpóforos o setas).
- 8- Cuando se formen estas agrupaciones de micelios o primordios coloque la bolsa con los rollos al interior de un refrigerador durante dos a tres días. Evite sacar la bolsa en esta etapa.
- 9- Saque la bolsa del refrigerador y quite la bolsa plástica con cuidado. Deje el "rollo incubado" en un plato con un poco de agua. El rollo debe estar ubicado en el lugar más frío de la casa o de nuestro patio (Ojalá las temperaturas no sean superiores a los 22°C)
- 10- Humedezca el rollo asperjando abundante agua limpia todos los días.

11- Después de 8 a 10 días de quitar la bolsa ya tendrá Hongos Ostras para cosechar y disfrutar.



Bajo este mismo procedimiento es posible cultivar Hongos Ostras azul-gris, amarillos, rosados y el famoso y delicioso Ostra Rey y aumentar así las variedades para impresionar a sus visitas y familiares. Consulte sobre las cepas que ud. puede cultivar bajo estos procedimientos en <http://biomicelios.com> y recuerde que las cepas utilizadas no son las mismas para cultivo comercial.

Preparado por:

Carlos Cisterna Lagos © 2015