

El hongo de la inmortalidad

REISHI - GANODERMA LUCIDUM



Características de cultivo



Reishi es un hongo de fructificación lenta, significa que tardará unos 100 días en desarrollarse por completo.

Nos damos cuenta que está listo para cosechar cuando pierde el perímetro blanco que bordea su fruto en forma de disco.

Le gusta el clima cálido (ideal 23grC) por lo que se puede cultivar durante la primavera y el verano en exterior y en otoño e invierno en interior.

Le gusta la humedad (60H-85H) y ventilación.

Le gusta la luz, aunque nunca el rayo del sol directo.



Tratamiento del kit de autocultivo

1- Palmear suavemente en en todos los laterales.

Esto produce vibraciones similares a las que siente el micelio cuando caen árboles y ramas durante una tormenta fuerte, lo que les indica que en la superficie hay alimento y es buen momento para fructificar.



Apertura

Con una trincheta limpia le hacemos un corte horizontal de unos 10cms sobre alguno de sus laterales, al medio de este corte le hacemos uno vertical de 2 cms (quedaría como una cruz mal hecha)



Mantenimiento

Debemos pulverizar el bloque a través del corte que le hemos practicado. Mantener la humedad constante durante todo su crecimiento. A Reishi le gusta la humedad pero es fuerte y puede pasar algunos días de mayor sequía, lo ideal es mantenerlo húmedo la mayor cantidad de tiempo posible.

Pulverizando unas 5 a 10 veces por día es suficiente (varias gatilladas cada vez (8 aprox))

Tener paciencia, el reishi es lento pero su crecimiento es espectacular. Empieza siendo un puntito de algodón, luego se transforma en un malvavisco blanco con el borde ambar, luego se comienza a aplanar y tomar su forma característica de plato volador u oreja, siempre marrón rojizo con naranja y el borde blanco.



Cosecha

Estaremos listos para cosechar cuando haya desaparecido el borde blanco y tenga un aspecto más seco que de costumbre.

Tomamos el disco con la mano y hacemos fuerza para arriba para abajo tratando de desprenderlo entero de la bolsa.

A partir de acá se puede utilizar como mas te guste.

Té, tintura, extracto, polvo. A mi me gusta el té.



Segunda cosecha

Reishi fructifica 2 veces, siendo la primera la más generosa. Para iniciar la segunda tenemos que re hidratar el bloque una vez cosechado.

Lo metemos en un balde con agua durante 12 hrs, luego lo sacamos y le secamos la bolsa, podemos ponerle cinta en el tajo anterior y practicarle otro por el lateral contrario y repetir el proceso de fructificación manteniendo el nuevo tajo húmedo durante el tiempo que demore en desarrollarse por completo la segunda oleada.



Yo cosecho y pongo los discos al sol durante 2 días para que se sequen y asimilen vitamina D.

Una vez secos pongo en una olla de hierro o acero (aluminio no) 1LT de agua por cada 25 gramos de Reishi.

Cuando hierve el agua vierto los pedazos rotos y luego de 2 minutos pongo el fuego en mínimo y retiro la olla para q solo le afecte a la base la mitad de la hornalla.

Cocinar durante 8hrs a 90grC, revolviendo de vez en cuando y apretando los frutos contra la pared y piso de la olla.

Cuando templá lo cuelo y meto en botellas plásticas de 1/2LT (durará 4 meses en el freezer) y 6 días en la heladera.

Con los frutos se puede hacer una segunda cocción, pero esta vez utilizar menos agua.



Cualquier duda:

envíame un DM a [instagram](#)

