

# Mycelie, Hvid Piemonte trøffel – Tuber magnatum

Arten af hvid trøffel er den mest værdifulde og mest efterspurgt af de mange trøffelsvampe, der findes i verden. Den hvide trøffel eller Piemonte trøffel er opkaldt efter regionen i Italien - Piemonte, hvor de mest berømte trøffelmesser og festivaler finder sted i nærheden af Alba.



Det er uden tvivl den mest luksuriøse svamp i verden, kaldet "hvidt guld" af kendere, og prisen på en hvid trøffel på auktioner kan nå op til flere tusinde euro pr. eksemplar.

Denne ekstremt velsmagende svamp er kendetegnet ved en meget specifik duft der minder om duften af hvidløg og en delikat nøddeagtig aroma. Frugtlegemer har en løgformet, uregelmæssig form med adskillige buler/fordybninger. Skallen er kødfarvet eller lysegul, og inde i kødet er hvidlig med et stort netværk af årer. De udvikler sig under jorden, og deres diameter varierer fra 5 til 12 centimeter.

Der har I Danmark været etableret eksperimentelle trøffelbedrifter i flere år med meget blandet succes.

## Dyrkningstips

Påfør myceliet fra midten af april til oktober.

Relativt unge løvtræer, 6-10 år gamle – f.eks hassel, eg, bøg, pil, lind og poppel er velegnede værter. Jorden skal være veldrænet, let alkalisk, calciumrig med pH-værdi, optimalt på ca 7,5 – 8,0 pH

## Dyrkning og pleje

Grav 3 huller omkring træstammen, 30-40 cm i diameter og 15 cm dybe. Grav huller i en afstand af 0,5–5 m (op til 10 x træets diameter) fra træstammen.

Fyld hullerne halvvejs med den forberedte jord, anbring derefter myceliet - 1/3 af pakningen for hvert hul – helst omkring fine friske rødder. Dæk med jord og tryk let til.

Vand grundigt påføningsstedet, 1 spand vand omkring hvert hul. Dæk med et lag blade, nåle, mos, kviste osv.

## Frugtsætning

Under gunstige forhold forekommer den første frugtsætning 5-6 år efter påføringen af myceliet. Myceliet kan bære frugt i op til 20-30 år. Der vil under gunstige forhold kunne høstes flere svampe.

Pakke:

Udvalgt biologisk mycelium på korn 10g. fremstillet og pakket i sterilt miljø. bemærk der kan ikke gives garanti for succes da mange faktorer kan spille ind.

Vanding med en sukkeropløsning (10 g pr. 10 liter vand) har en god effekt på udviklingen af myceliets udvikling.

I frugtperioden anbefales det at vande med jævne mellemrum i mangel af nedbør.



## Sort trøffelmycelium, sort sommer truffel – *Tuber melanosporum*

Selvom trøfler er udbredt næsten over hele verden, findes de kun på den nordlige halvkugle. De mest værdifulde eksemplarer vokser i de løvfældende skove i den nordlige Middelhavskyst, i trøffelregionerne i Frankrig og Italien.



Det er dog ikke rigtigt, at trøfler er så sjældne og ikke findes i Nordeuropa.

Før krigen var der mange steder, hvor trøfler blev fundet i Tyskland og Polen, som indtil 1920'erne var lande, der eksporterede trøfler i stor skala.

Som et resultat af verdenskrig er lokationer og traditioner gået tabt og glemt. Men i dag, overalt i Nordeuropa og også i Danmark, er der mange nye lokationer med trøffelforekomst. Takket være brugen af udvalgt mycelie af Sort trøffel, kan vi selv dyrke disse usædvanlige svampe, også i vores haver.

Det skal dog huskes, at for optimal udvikling af mycelium er det nødvendigt at pøde på/ved passende træarter, ofte er det eg og hassel. Jorden skal være veldrænet, kalkholdig med en pH, 7,5-7,9.

Formen på den sorte trøffel ligner kartofler, frugtlegerer af disse svampe vokser 10-40 cm under jorden.

Modne svampe vejer mellem 20 og 200 gram, selvom der også er rekordstore undtagelser.

Svampens overflade er sort, rynket, efter at have skåret inden i de unge frugtlegerer, er et netværk af vener synligt, disse mørkner under modning.

### **Dyrkningstips**

Påfør myceliet fra midten af april til oktober.

Relativt unge løvtræer, 6-10 år gamle – f.eks hassel, eg, bøg, pil, lind og poppel er velegnede værter. Jorden skal være veldrænet, let alkalisk, calciumrig med pH-værdi, optimalt på ca 7,5 – 8,0 pH

## Dyrkning og pleje

Grav 3 huller omkring træstammen, 30-40 cm i diameter og 15 cm dybe. Grav huller i en afstand af 0,5–5 m (op til 10 x træets diameter) fra træstammen.

Fyld hullerne halvvejs med den forberedte jord, anbring derefter myceliet - 1/3 af pakningen for hvert hul – helst omkring fine friske rødder. Dæk med jord og tryk let til.

Vand grundigt påførsingsstedet, 1 spand vand omkring hvert hul. Dæk med et lag blade, nåle, mos, kviste osv.

## Frugtsætning

Under gunstige forhold forekommer den første frugtsætning 5-6 år efter påføringen af myceliet. Myceliet kan bære frugt i op til 20-30 år. Der vil under gunstige forhold kunne høstes flere svampe.

Pakke:

Udvalgt biologisk mycelium på korn 10g. Fremstillet og pakket i sterilt miljø. Bemærk der kan ikke gives garanti for succes da mange faktorer kan spille ind.

Vanding med en sukkeropløsning (10 g pr. 10 liter vand) har en god effekt på udviklingen af myceliets udvikling.

I frugtperioden anbefales det at vande med jævne mellemrum i mangel af nedbør.

