

Uprawa trufli i warunki jej powodzenia

Trufle, grzyby które są chyba najbardziej poszukiwanym ze względu na właściwości smakowe i przyprawowe gatunkiem, zawdzięczają popularność dzięki wytwarzanym przez nie unikalnym substancjom aromatycznym. Proporcjonalnie do trudności ich uzyskania, rzadkiego występowania niektórych gatunków trufli, są one stosunkowo drogie.

Z wymienionych względów trufle zyskują w ostatnim czasie na popularności wśród hodowców profesjonalnych, jak i wśród amatorów zainteresowanych możliwościami uprawy tych grzybów.

Trufle należą do grzybów mikoryzowych, workowców (gromada Ascomycota) wytwarzających owocniki pod ziemią. Grzybnia trufli przerasta glebę (o odpowiednich właściwościach) i w ciągu sezonu wegetacyjnego wytwarza sploty strzępek będące zaczątkami owocników. Wytwarzane owocniki otoczone są ciemną zazwyczaj chropowatą korą, wewnątrz owocników w całej masie poprzecinane jest żyłkami związanymi z workami zawierającymi zarodniki (askospory) co daje charakterystyczny marmurkowy obraz „tkanki” w przekroju owocników tych grzybów. Bulwkowate owocniki mogą osiągać nawet wielkość kurzego jaja.

Do najbardziej cenionych zalicza się trufkę czarno- zarodnikową (*Tuber melanosporum*) a także trufkę zimową (*Tuber brumale*) i trufkę letnią (*Tuber aestivum*).

Warunki klimatyczne strefy śródziemnomorskiej są preferowane przez trufkę białą (*T.magnatum*) i trufkę czarno zarodnikową (*T.melanosporum*), natomiast dla strefy umiarkowanej charakterystyczne są: trufka letnia (*T.aestivum*), trufka burgundzka (*T.uncinatum*), trufka wgłębiona (*T.mesentericum*) i trufka wydrążona (*T.excavatum*)

Niezbędnym elementem uprawy trufli jest obecność partnera roślinnego w środowisku – takie drzewa jak leszczyny, dęby, buki, graby, lipy – pozwalają na wzrost i owocowanie tych grzybów. Jednak ze względu na tempo wzrostu i pokrój korony, najlepsze do założenia amatorskiej **uprawy trufli** mogą się okazać leszczyny. Ponieważ trufle jako grzyby mikoryzowe wymagają do wzrostu i zawiązania owocników gotowych węglowodanów pochodzących z asymilacji przez partnera roślinnego a będących źródłem energii, istotnym czynnikiem jest tutaj rodzaj drzewa z którym nawiązana jest symbioza. Rośliny takie jak leszczyna mające dużą dynamikę wzrostu i należą do grupy o pożądanym właściwościach. Rośliny w obecności symbionta grzybowego zyskują na dostępności wody i składników mineralnych dostarczanych poprzez strzępki grzybowe obejmujące zasięgiem wielokrotnie większą – w porównaniu do systemu korzeniowego – objętość gleby. Duże znaczenie ma tu również oddziaływanie systemu korzeniowego drzew na rozluźnianie struktury gleby w jego otoczeniu (ryzosferze) co poprawia warunki wzrostowe grzyba i sprzyja owocnikowaniu trufli.

Warunki wzrostowe dla trufli wymagają lekko przepuszczalnej dla powietrza gleby o odczynie zbliżonym do obojętnego lub lekko alkalicznego, wystarczającej dostępności wody i umiarkowanych temperatur gleby rzędu 11-14 stopni Celsjusza, jakie obserwuje się w klimacie umiarkowanym – także w Polsce. Potwierdza to zaobserwowanie występowania trufli w obszarze Jury krakowsko-częstochowskiej, a także puszczy Białowieskiej. Wynika to z faktu, że grzybnia trufli należy do grzybów mikoryzowych o szczególnych wymaganiach glebowych i dlatego może dać owocniki w przypadku uprawy na stanowiskach spełniających konkretne warunki, a są to pH 7,5-8,0, gleba o średniej zawartości próchnicy dobrze napowietrzona. Powinna zawierać ok. 40-50 % frakcji piaszczysto żwirowej, ale również około 10% części spławialnych. Przekładając to na substrat do wypełniania dużych pojemników do uprawy trufli spróbujemy podać skład takiej mieszanki na 100 litrów pojemności:

- 60 litrów piasku średnio i gruboziarnistego
- 10 litrów gliny granulowanej
- 5 litrów keramzytu lub podobnego
- 20 litrów torfu odkwaszonego
- 5 litrów gysu dolomitowego

Pojemnik o objętości 100 litrów w przypadku posadzenia w nim najlepiej leszczyny tureckiej (*Corylus colurna*) powinien mieć około 50-60 cm. głębokości z uwagi na dobre przewietrzanie tylko do 25-30 cm miąższości gleby.

W przypadku uprawy gruntowej powinno się , oczywiście na niewielkich obszarach, doprowadzić glebę do pożądanego odczynu i przewodności. Uprawiać możemy oczywiście gatunki trufli przystosowane do danej strefy klimatycznej. Duże powierzchnie uprawowe możemy zakładać w tych miejscach, gdzie warunki klimatyczno glebowe będą odpowiednie i wówczas mikoryzację możemy przeprowadzić przed sadzeniem lub na istniejących uprawach leszczynowych i innych współżyjących z truflami gatunków drzew.

Jest jeszcze jeden czynnik uprawy, który może być ważny; chodzi o ściółkowanie . Ściółki z liści są naturalnym czynnikiem tworzenia próchnicy glebowej oraz barierą utrudniającą przesuszanie; grzyby lubią wilgoć. Ale ściółka liściowa może utrudniać oddychanie glebowe i dlatego poza naturalnym opadem jej nie polecamy. Najlepszą wydaje się ściółka z grubych wiórów drzew liściastych o drewnie mało garbnikowym. Może to być lipa, topola, wierzba, klon itp. W ten sposób utrzymujemy dobre napowietrzanie i wysoką wilgotność a jednocześnie taka ściółka wolno się rozkłada dając próchnicę.

Korzyścią z założenia uprawy jest oczywiście plon owocników, ale przynajmniej wiemy gdzie powinniśmy się ich spodziewać. Tak więc dajemy nową szansę na ciekawe grzyby, które w Polsce są chronione na naturalnych stanowiskach czyli można je zbierać tylko u siebie.