

## ГРИБНЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ



Побывав в [Институте леса НАН Беларуси](#), журналист «БЛГ» убедился, насколько богата и щедра различными дарами наша матушка-земля при умелом обращении с ней.

Никак не ожидал по приезду в Гомель в храм ученых-лесоводов услышать веселые детские голоса. Все стало понятно, когда узнал, что в [Институте леса Национальной академии наук Беларуси](#) вот уже который день проходит грибная выставка. Оказалось, что десятки школьников, учащихся и студентов ежедневно с огромным удовольствием и интересом организовано приходят к ученым на экскурсию. Посмотреть на лесные экспонаты и послушать рассказы специалистов, профессионально занимающихся изучением грибов и их среды обитания, не только познавательно, но и

весьма полезно для каждого.

Съедобные, лекарственные, ядовитые... Живые экспонаты, собранные сотрудниками Института леса и разложенные по группам, притягивают внимание посетителей выставки. На удивление зрителей, некоторые грибы достаточно скверно пахнут, будто отталкивая от себя чужака. Иные же хотя и выглядят элегантно, на самом деле являются не только несъедобными, но и вовсе опасными для здоровья человека... Другие, например гриб зонтик, будто специально маскируются под ядовитого товарища мухомора...

Признаться, ребятишкам было также интересно посмотреть и послушать различные грибные истории из уст людей, знающих о грибах практически все. Насколько это возможно, конечно, при таком их многообразии. Как выяснилось, в грибном царстве все распределено предельно четко и ясно, жизнь сконцентрирована вокруг источников еды и воды. И если вдуматься, наши эволюции в этом плане несильно отличаются...

Для человека гриб давно стал не только великолепным деликатесом, но и лекарственным средством от многих болезней. Оказывается, при соответствующих условиях грибы прекрасно себя чувствуют и на специально созданных человеком площадках и плантациях. Это подтверждает многолетний опыт ученых института и специалистов Кореневской экспериментальной лесной базы по промышленному выращиванию, например, той же вешенки.

Довольно крупный и красивый на вид гриб, растущий на небольшом пенечке или в целлофановом пакете с определенного рода субстратом — все это демонстрировалось посетителям грибной выставки. И, конечно, рассказы специалистов о возможности выращивания вешенки обыкновенной на практически любом приусадебном или садовом участке завораживали посетителей.

Как пояснила научный сотрудник Наталья Охлопкова, в [Институте леса НАН Беларуси](#) создана специальная коллекция штаммов грибов. Ученые и сотрудники особенно гордятся тем фактом, что в конце прошлого года решением Совета Министров нашей республики имеющиеся штаммы съедобных и лекарственных грибов Института леса объявлены «научным объектом, составляющим национальное достояние Беларуси». Это, безусловно, результат многолетних фундаментальных и научно-прикладных исследований, проводимых многими учеными. Достаточно сказать, что коллекция штаммов грибов была основана в 1973 году и в последующем только пополнялась.

— Формирование коллекционного фонда происходило не только за счет культур, выделенных из тканевых изолятов региональных видов дикорастущих грибов, но и из других коллекций в результате международного сотрудничества с научными учреждениями, организациями и специалистами-микологами из России, Украины, Молдовы, Венгрии, США,



Китая и Японии, — пояснила Наталья Петровна. — В настоящее время коллекция чистых культур насчитывает 297 штаммов, относящихся к 59 видам грибов. Особенно значительным штаммовым разнообразием представлены такие перспективные для промышленного культивирования виды, как шампиньон двуспоровый, опенок зимний, лентинус съедобный, строфария морщинисто-кольцевая, вешенка. Особое место в коллекции занимают и виды лекарственных грибов, занесенных в Красную книгу Беларуси — таких, например, 13 штаммов. У вешенки в коллекции 117 штаммов. Коллекция чистых культур макромицетов хранится в холодильных камерах при определенной температуре на сусло-агаровой среде в специальных пробирках, закрытых ватно-марлевыми пробками. Такой метод хранения позволяет без дополнительных усилий обеспечить доступность культур для научно-исследовательской работы и иных прикладных целей. Штаммы поддерживаются в жизнеспособной форме посредством ежегодных пересевов на свежие питательные среды с периодичностью, обусловленной их видовой принадлежностью.

Развитие промышленного грибоводства в республике стало особенно актуальной темой после аварии на Чернобыльской АЭС, пояснила Наталья Охлопкова. Учеными разработаны технологии выращивания грибов, позволяющие получать урожай в лесохозяйственных предприятиях Минлесхоза, фермерских хозяйствах, дачных участках и других местах. Экологически чистые грибы можно получать при одновременной утилизации отходов сельскохозяйственных и деревообрабатывающих производств, что особенно важно. Чудо-пень —

кому работать не лень

На выставке, повторюсь, были представлены уникальный пенек, усеянный грибами, и пакет с субстратом и выросшей на нем вешенкой. Естественно, мы не могли пройти мимо, не поинтересовавшись историей происхождения этих предметов, способных радовать своих владельцев грибным урожаем. Оказалось, ничего сверхсложного.

Для выращивания вешенки на пнях подбирают участок, защищенный от прямых солнечных лучей, — в тени деревьев, строений или просто под навесом и даже забором. Выкапывают ямки под чурбачки примерно наполовину их длины (20—30 см). Вешенка не каждое дерево любит одинаково, предпочитая тополь, осину, клен или иву, естественно здоровых, а не больных и зараженных другими дереворазрушающими грибами. Дно ямок увлажняют. Если есть опилки, то их засыпают на дно ямок и также обильно поливают. Сверху опилок кладут грибницу, а затем ставят пенек. Часть грибницы можно поместить на верхнюю часть чурбана под специально отпиленный от него диск толщиной 4—6 см. Предварительно в чурке также можно просверлить отверстия в горизонтальной и вертикальной плоскостях диаметром 1 см и глубиной 7—10 см. Затем следует заполнить отверстия грибницей или же сделать по бокам чурбачка несколько надпилов, зарубов и тоже заполнить их грибницей.

Ямку, в которую поставили чурбачок, надо прикопать землей, а сам чудо-пенек прикрыть сверху опилками или обыкновенным мхом, чтобы лучше сохранялась влага. На 10—15 пенечков необходим килограмм грибницы.

Высаживать вешенку таким способом можно в мае—июле. А если у вас и в саду появился прошлогодний пенек, то попробовать заселить его грибами можно уже в апреле—мае. Тогда возможно получение и второго, летнего, урожая грибов. Вкопанный же чурбачок сверху по опилкам и вокруг по земле периодически поливают. В сентябре—октябре, когда по ночам уже становится прохладно, милости просим за урожаем собственных грибов! Лучший урожай получается на второй-третий год после посадки.

Знающие люди утверждают, что гриб можно есть жареным, тушеным, в супах и пирогах. Не теряет вешенка своих вкусовых качеств и при сушке, солении и мариновании.

Подобным образом грибы выращивают на Домановичском овощесушильном заводе, пояснил заведующий сектором пищевых и лекарственных ресурсов леса кандидат сельскохозяйственных наук Иван Бордок. Грибной чудо-пень на выставку прислали оттуда. К слову, в прошлом году на КСУП «Комбинат «Восток», куда структурно входит и



Домановичский завод, вырастили около 70 тонн вешенки и не менее полезного японского гриба шиитаке.

А вот замечательный пакет, увешенный вешенкой, привезли из Кореневской экспериментальной лесной базы. Сознаюсь, что лично хотелось посмотреть, где и как дают жизнь грибам в пакетах, и мы с Иваном Васильевичем наведались в Кореневскую лабораторию по выращиванию инакулята, так она правильно по-научному называется. С производством вешенки на соломенном субстрате нас познакомила заведующая лабораторией Елена Мартыненко.

В качестве питательной среды для грибов в Кореневской лаборатории используют солому злаковых — пшеничную или ржаную. Она в свою очередь должна быть чистой, без плесени и посторонних примесей. Иметь характерный цвет и запах. Это впоследствии отразится на грибах. Солому обеззараживают от всевозможных конкурентов обработкой горячей кипяченой водой, потом эту массу охлаждают до 22—25 градусов и фасуют в полиэтиленовые мешки 40x70 см, плотно утрамбовывая. Оптимальная влажность должна быть 65—70 %. Одновременно вносят посевной мицелий в количестве 3—5 % от массы субстрата. Субстрат чередуют слоями с мицелиями до самого верха. После наполнения мешок крепко завязывают, на определенном этапе проделывают в нем стерильным стержнем 15—20 отверстий. Масса готового пакета составляет 7—8 кг. Затем пакеты ставят в темное помещение, где при температуре 18—24 градуса и 75 % влажности они и хранятся на полках стеллажей на расстоянии 30 см друг от друга. Если все сделано правильно, через два-три дня тонкие белые «нити» — гифы гриба начинают осваивать субстрат. Полное обрастание происходит через 20—25 дней после посева. Плодоношение — спустя месяц. Для получения урожая пакеты переносят в другое, уже светлое помещение.

Конечно, труда, внимания и заботы гриб требует немало. Влажность, соответствующая температура и даже искусственная вентиляция должны поддерживаться неукоснительно.

В текущем году к ученым Института леса НАН Беларуси приезжала представительная делегация деловых кругов Японии. Сегодня уже японцы интересуются культурой и белорусским опытом промышленного выращивания... японского гриба шиитаки, который, по мнению медиков, оказывает положительное воздействие на человеческий организм, подвергшийся длительному радиационному воздействию. Это ли не еще один из показателей достижений отечественных ученых?

— Хочется только, чтобы, как того и требует глава нашего государства, заинтересованные стороны активнее воспринимали передовые наработки отечественной науки, а соответствующие должностные лица оперативнее реагировали на внедрение этих идей и достижений в практику, — подытожил директор Института леса НАН Беларуси кандидат сельскохозяйственных наук Александр Ковалевич.

Станислав РИСНИК