

Снимают шляпки

В интернете немало предложений от торговцев, которые утверждают, что благодаря современным технологиям вырастить грибы можно прямо в квартире без особого труда. И не только шампиньоны или вешенки, но и боровики, опята, трюфели. Так ли это?

Эко, да не то

Несколько коробочек для разведения грибов 57-летняя жительница Витебского района Татьяна получила в подарок от племянника. Он заказал их в интернете: три штуки оставил себе — боровики, подосиновики и рыжики, четыре отдал тете — шампиньоны, лисички, маслята и подберезовики. В каждой коробке — пакетик с субстратом и мицелием, а также небольшая инструкция. Татьяна говорит:

— С уходом все просто: делаешь надрез в коробке и пакетике, опрыскиваешь трижды в день водой. И так 4–5 недель. Потом должен быть урожай.

Есть условия по влажности и температуре. Татьяна коробки держала под ванной, племянник — в подвале. Но и спустя два месяца ежедневных опрыскиваний не возшло ничего.

— Семь коробок — все насмарку. Ни одного гриба!

Попытка связаться с продавцами обернулась неудачей: по телефону, с которого принимали заказ, дозвониться не удалось. Татьяна уверена, это банальный развод:

— Племянник отдал за все больше 100 рублей. Кого-то нагрели и на большие суммы.

Решаю провести собственный эксперимент и отправляюсь в интернет на поиски волшебной грибницы. На сайтах с ценами в российских рублях выбор широк — маслята, боровики, подосиновики, рыжики, трюфели, подберезовики. Там, где цены в белорусских деньгах, выбор скромнее — вешенки, шампиньоны, белый гриб, лисички, опята. Сайт-одностраничник встречает акцией: вместо 70 рублей упаковка обойдется всего в 5 рублей. Нужно спешить: счетчик на сайте показывает, что осталось всего 48 коробок. Достаточно ввести имя, номер телефона и нажать кнопку «заказать» — со мной свяжется оператор. Обещают доставку почтой за 5—7 дней. Ввожу данные, а в ожидании звонка изучаю будущую покупку.

Все, как и описывала Татьяна, — делаешь надрезы, поливаешь и собираешь урожай. Как такое возможно? На сайте утверждают, что коробки-грибницы — научно-производственная разработка канадской компании. Все права защищены, а фирма гарантирует качество продукции. Более того, поставки уже идут более чем в 80 стран мира. Ради интереса пытаюсь больше узнать о той самой канадской компании, но фирм с таким названием в Канаде не нахожу.

На следующий день раздается подозрительный звонок через мессенджер. Номер украинский. У собеседницы сильный акцент. Она разъясняет:

— Набор из трех коробок будет стоить 71 рубль. Еще 9 рублей за услуги почты. Всего — 80 рублей. Вы называете имя, фамилию и адрес, мы отправляем вам товар, вы на месте оплачиваете.

Уточняю, что на сайте говорилось о 5 рублях.

— Все правильно, первые две коробки по 33 рубля, третья достается вам за 5 рублей.

Банальный маркетинговый обман. Отказываюсь от покупки. Тем более что в белорусских интернет-магазинах коробочки можно купить поштучно и обойдется

Валерия Гаврушева. Снимают шляпки

каждая от 6 до 12 рублей. Забрать могу на следующий день самовывозом. Взяла сразу несколько: буду выращивать опять, вешенки и шампиньоны.

На всех коробках надписи «экопродукт», «без ГМО». Грибницу советуют хранить в темноте и накрыть куском влажной дышащей ткани. Плодовые тела появятся при температуре 16–18 градусов и влажности 70–80%. Внизу жирным шрифтом написано: «Внимание! Несоблюдение или нестрогое соблюдение какого-либо из пунктов инструкции может негативно сказаться на урожае, вплоть до его отсутствия».

Скажу честно: соблюсти в квартире все условиях с 100%-ной точностью вряд ли возможно. Грибницы, как и Татьяна, я хранила под ванной, периодически подкладывая плиты из морозильника для охлаждения воздуха. Но спустя 5 недель не появилось и намека на грибы. Разве что на грибнице шампиньонов заметила немного плесени.

Спорные споры

Беру грибницы и вместе с ними отправляюсь в лабораторию микологии Института экспериментальной ботаники имени В.Ф. Купревича Национальной академии наук. Меня встречает заведующая лабораторией Татьяна Шабашова. Беглый осмотр содержимого коробочек сходу вызывает у нее ряд вопросов:

— Даже просто на глаз не вижу мицелия грибов. Только у вешенки. Но и он не впечатляет — слишком сухой и пожелтевший. В нормальных условиях были бы видны белые тяжи, готовый мицелий. Здесь же не знаю, что они добавили. Может, споры?

Мы заходим в помещение, где находится специальное оборудование — бинокуляр и микроскоп. Татьяна Гарьевна изучает содержимое пакетика с вешенкой:

— Мицелий старый. Трудно сказать, чей он именно — вешенки или другого вида. Но он, похоже, мертвый. У мицелия есть определенный срок хранения. Как только ресурс питательной среды иссякает, мицелий начинает высыхать. И в случае с высшими грибами его не реанимировать.

Следующий образец — пакетик, из которого должны были вырасти шампиньоны. Татьяна Шабашова говорит, что споры в почве есть, но непонятно чьи. Для сравнения берем чистые споры шампиньона — они есть в лаборатории. За приготовлением препарата моя собеседница объясняет:

— Производители могут утверждать, что там есть споры шампиньона, но просто так в почве они не прорастут. Обязательно нужна питательная среда, например солома, чтобы пошел расти мицелий.

Все готово: мне дают посмотреть в микроскоп споры шампиньона. Красивые кругляшки с точечкой внутри. В образце почвы из коробки таких нет.

— Здесь продолговатые, это может быть сопутствующая флора — микромицеты, то есть микрогрибы, которые прорастают в почве, — объясняет ученый.

У опять, похоже, шансов нет. Хотя субстрат выглядит уже убедительнее — скорлупа от семечек, немного мелких опилок, совсем чуть-чуть древесной коры. Татьяна Гарьевна говорит:

— Опята — это дереворазрушающий вид. Даже если кажется, что они выросли на почве, — это не так, значит, там много опавших веток. Опятам нужно, чтобы было больше дерева. Они могут расти на опилках, но здесь их совсем мало.

— Существуют промышленные грибные фермы, где выращивают те же шампиньоны. То есть вырастить гриб дома возможно?

— Выращивание в культуре — то есть искусственно созданных условиях — актуально для некоторых видов грибов, например тех же вешенок, шампиньонов, опять.

Но у нас, к примеру, мицелий шампиньонов не выращивают — его закупают за границей. Потому что это дорогое удовольствие. Есть компании мирового уровня, которые специализируются именно на продаже посевного материала. То есть производят мицелий, выращивают его из спор. Потом они его распространяют в фирмы, которые делают из него посадочный материал — мицелий высаживается на зерно или солому. Выглядит это как брикет, где субстрат плотно оплетен белоснежными нитями.

— А боровики, подосиновики?

— Это микоризные грибы. Чтобы они выросли, обязательно нужно дерево: мицелий оплетает окончания корней и питает их водой, а те, в свою очередь, обогащают мицелий питательными веществами. В поле растут только отдельные виды грибов, и то не на чистой почве, а на гумусовом слое, где есть остатки растений — им тоже нужна питательная база. То, что пишут, будто можно вырастить боровик в коробке, неправда.

— Некоторые грибоводы пытаются выращивать на участке.

— Вырастить можно, если недалеко от дома есть подходящая полянка с деревьями. Несколько лет нужно вносить посадочный материал: обычно собирают старые плодовые тела, желательно из разных мест, настаивают шляпки в течение нескольких часов или суток в воде, чтобы споры выпали в воду. Потом выливают все это под деревья. Но нужно еще, чтобы образовался мицелий. Из одних спор грибы не получатся, должна накопиться определенная масса мицелия — это минимально лет пять. Идеальные условия — кусочек леса, где уже есть мицелий грибов. Тогда рост плодовых тел можно просто стимулировать, добавив спор от старых шляпок. При этом нужны еще благоприятные погодные условия.

Еще вариант — пересадить небольшую сосну из леса. Через несколько лет могут начать расти маслята. Но опять же, пока вырастут сосны, пройдет не меньше 5 лет. Это все небыстрые способы.

— Производители утверждают, что их товар разработан по канадской технологии. Может, это ноу-хау?

— В лабораторных условиях можно получить мицелий микоризных грибов. Есть специальные методики. Но это все равно только для выращивания в пробирке. Не для промышленных масштабов. И при этом нужно соблюсти массу условий. Так или иначе микоризные грибы требуют наличия растения. Да и в целом, выращивание грибов — сложный процесс. Плодовое тело — это только орган размножения. Оно появляется, лишь когда возникают подходящие условия, а воссоздать их не всегда просто.

Лукошко наживы

Что на такое скажет производитель? Его для начала нужно найти. На коробке — название и адрес некоего ООО, расположенного в Зеленограде Московской области. Но как выяснилось, такого юрлица больше не существует: в мае его ликвидировали за предоставление недостоверных сведений в ЕГРЮЛ (российский госреестр юрлиц). Кстати, основной вид деятельности фирмы значился как строительство жилых и нежилых зданий.

Захожу на тот самый сайт-одностраничник, через который изначально пыталась купить товар. В рубрике вопрос-ответ сказано: «Вы всегда сможете связаться с нами по телефону нашей горячей линии, и специалисты ответят на все ваши вопросы». Но номера телефона так и не нахожу. Среди реквизитов — только информация о некоей компании, которая занимается продвижением в интернете. Нахожу фирму с таким же названием — юрлицо действующее, среди видов деятельности указана и реализация

товаров в интернете. Сайта нет, но есть номер телефона. Готовлюсь звонить, как замечаю: идентификационный номер плательщика (российский аналог УНП) не совпадает с тем, что указан на сайте.

Поиск по наименованию бренда тоже не дал результатов. С таким названием было несколько фирм, но они либо ликвидированы, либо находятся в процессе ликвидации. Более того, выяснилось, что коробки с практически одинаковым дизайном выпускают под разными брендами и логотипами. В процессе на разных ресурсах нахожу отзывы людей, заказавших товар. Большею частью нелестные: «Коробки стоят в темном прохладном месте. Полив три раза в день. Все по инструкции. Никаких грибов и близко нет... а еще пишут про возможность второго урожая и что прям так много, что всех накормишь... Вранье все это. Очень жалко потраченных денег».

Звоню в наш интернет-магазин, где покупала товар. Домашние грибочки здесь не основной товар — лишь один из широко ассортимента. Услышав мою историю про непорочные грибы, собеседник напрягся, но оставался предельно вежливым. Рассказал, что производитель российский, он указан на коробке. Сам предприниматель покупал у оптовика, который привозит товар в Беларусь. Моя жалоба первая, до этого никто не обращался.

— Я и сам у себя некоторые сажу, — признается собеседник. — Всходили, точнее, были видны ростки, как плесени какой-то. Но в итоге так ничего и не выросло. Впрочем, сроки годности у грибочков соблюдены, я проверял.

Вадим Мазго, юрист Минского общества потребителей, говорит, что к ним по поводу грибов обманутые граждане не обращались. Зато несколько раз звонили на горячую линию насчет семян, купленных через интернет. Фабула схожая: деньги заплатили — ничего не вышло. Юрист объясняет:

— Потребитель должен обратиться с письменной претензией к продавцу. По претензии продавец обязан провести проверку качества и, в случае несогласия потребителя с ее результатами, — экспертизу товара. Чтобы доказать, что товар некачественный, можно обратиться для проведения контрольного забора и экспертизы в государственные органы по защите прав потребителей: Министерство антимонопольного регулирования и торговли, Министерство сельского хозяйства и продовольствия, райисполкомы. К сожалению, нередко люди игнорируют эти возможности.

Развод наивных покупателей — явление нередкое. Интернет с его открытостью и возможностью с легкостью и в один момент запятнать репутацию нерадивого торговца, казалось бы, должен был уменьшить число таких историй. Пока, похоже, выходит наоборот. Бдительность важна везде и во всем: ведь если природу обмануть нельзя, то человека — можно.

Чем мельче, тем полезнее



Виктория Болбат, диетолог, врач-эндокринолог:

— Грибы — это ценный источник белка. Более того, в них содержится много незаменимых аминокислот, а белые и маслята содержат их полный набор. У культивируемых грибов самый важный плюс — их невозможно спутать с ядовитыми. Хотя лесные грибы более ценны по составу.

Загвоздка в том, что белок из грибов, а также многие другие полезные вещества довольно плохо усваиваются: клетки грибов имеют хитиновую оболочку, которая не переваривается у нас в кишечнике и делает полезные вещества в грибах очень труднодоступными. Хитин —

это сложный углевод, который не расщепляется ферментами нашего желудочно-кишечного тракта и выводится транзитом, адсорбируя при этом лишний холестерин, токсины, улучшая работу кишечника. То есть с одной стороны — благотворное влияние хитина на организм, а с другой — кладезь полезнейших веществ в практически недоступной «хитиновой шкатулке»!

Выход — мелко резать грибы. Идеальный вариант — грибной крем-суп или грибной порошок: и хитин на месте, и питательные вещества в практически идеальной доступности.

За счет того же хитина грибы после их употребления могут вызывать вздутие живота и дискомфорт. Поэтому грибы считаются тяжелой пищей и не рекомендуются к частому употреблению, а также к употреблению незадолго до сна. Лесные могут задерживать тяжелые металлы, пестициды, радионуклиды, поэтому не стоит их есть детям до 6—7 лет, беременным и кормящим мамам.

Все надо взвесить



Вешенка — самый популярный «одомашненный» гриб. У нас в стране есть несколько производителей его мицелия. Напрашиваюсь в гости на грибоводческое предприятие в агрогородке Будагово Смолевичского района — здесь культивируют помимо вешенки еще мицелий рейши и трютовика. Последние два вида — аптечные грибы. Директор предприятия Валерий Кубарев встречает меня уже подготовленным: в руках — полиэтиленовый брикет, плотно набитый окутанным белыми нитями зерном. Аромат — мечта грибника!

— Вот так должен выглядеть настоящий посадочный материал. Белые нити — мицелий. Из материала такого блока действительно можно вырастить грибы.

В доказательство Валерий Степанович показывает еще один экземпляр — мицелий на соломе, где уже есть проросшие грибочки.

— Это нерабочий блок — он с испытаний. Мы сами грибы не выращиваем, но проверяем качество продукции, изучаем иммунитет и так далее. А начинается все вот с такой пробирки, — рассказывает Валерий Кубарев, держа в руках длинную колбу, заполненную белым, немного воздушным содержимым.

Я тоже приехала не с пустыми руками. Пакетик от коробки вешенок — единственный, в котором оказался видимый мицелий. Показываю его Валерию Степановичу.

— Это чудо я уже встречал. Мой знакомый недавно похвастался: мол, будет культивировать рыжики, белые, подосиновики. Оказалось, накупил таких вот коробочек. Что касается этого экземпляра, может, кто-то делал рассев настоящего технического мицелия, производственного. Но даже если соблюдать условия из их инструкции, не уверен, что из этого получится что-то вырастить.

Технология настоящего грибоводства непростая. Мицелий, который в пробирке, высаживается на зерно строго в стерильных условиях — зерно проходит специальную обработку. Потом производственники уже в своих стерильных условиях делают посадку мицелия на субстрат — скорлупу от семечек, солому.

— Теоретически это можно сделать и дома, но все равно после 3–4 посевов скопится инфекция — блоки нужно будет выбрасывать.

Дальше — инкубационный период. В это время разрастается мицелий. Температура — 23–25 градусов, влажность субстрата — около 60%. Заросло. Но чтобы появились плодовые тела, нужно создать грибу стресс. Холод — 14–16 градусов, влажность 90% за счет мелкодисперсного тумана. Поддерживать такие условия непросто.

Валерий Кубарев вспоминает: производители чудо-коробочек обещают урожай до 10 кг. Мой собеседник объясняет — это точно обман.

— Блок вешенок, плотно заросший мицелием, весит 7–10 килограммов. С него грибководы снимают плодовые тела. Такой блок за три волны плодоношения способен принести 35–38% от своей массы, — говорит Валерий Степанович и взвешивает пакетик с субстратом для вешенки. — Здесь же 20 граммов. То есть плодовых тел получится не больше 7 граммов, даже если это все полностью зарастет мицелием.

Настоящим грибводам закупать мицелий приходится постоянно. 10-килограммовый блок стоит около 8 рублей. Это солидная статья расходов.

— Те же, кто производят такие вот коробки с домашними грибницами, предлагают, например, трюфель перигорский черный. Но килограмм трюфеля стоит 3000 долларов. И действительно, в мире продают микоризу трюфеля с орешником и дубом, но микоризный саженец стоит от 200 евро. Один. Когда закладывают трюфельные плантации во Франции или Испании, у них идут огромные затраты на закупку посадочного материала.

Выращивать вешенку для себя, на участке, в небольших объемах, если куплен хороший мицелий, — дело нехитрое. Но если речь идет о бизнесе, грибководство требует больших капиталовложений.

— Нужны помещения, технологии — то же климатическое оборудование — и кадры. Спрос на грибы есть, но выращивать их так же сложно, как и любую другую сельхозпродукцию.

Как вырастить вешенку на участке?

1. Купить качественный мицелий на зерне.
2. Подготовить деревянную чурку из лиственных пород деревьев: оптимальный диаметр — 20–25 см, длина — 40 см.
3. Просверлить на боковых поверхностях чурки глубокие (5–6 см) отверстия диаметром 1–2 сантиметра. В верхнем торце сделать выемку.
4. Замочить чурку в воде на 12–24 часа.
5. К нижнему торцу полена насыпать опилки.
6. Просверленные отверстия плотно набить мицелием.
7. Замотать чурку пленкой и хранить в темном влажном месте. Регулярно поливать опилки и выемку сверху.
8. Через 1,5–2 месяца чурка должна покрыться белым налетом. В это время ее можно высадить в тенистом участке сада: выкопать лунку, выстелить ее слоем опилок, поставить чурку в углубление и присыпать землей.