

УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД |



▲ Татьяна МОИСЕЕВА,
биолог, научный сотрудник
Института леса НАН Беларуси

Выращивать грибы люди пытались с давних пор, еще до нашей эры – на древесине, соломе, отходах от фруктов-овощей, на навозе. Размножали путем закапывания в землю или поливом подходящих участков водой с кашицей зрелых грибов.

Изучено более 100 видов съедобных грибов, и только у 65 из них удалось добиться плодоношения. Однако наиболее стабильно плодоносят и не слишком привередливы лишь 10–12 видов. Прежде всего, это древесные грибы. Расскажем, как вырастить их в домашних условиях.

ПОЛЕЗНАЯ И ВКУСНАЯ ВЕШЕНКА

Давно привлекает внимание грибободов-любителей **вешенка обыкновенная** (устричная). Этот довольно крупный гриб культивируется во многих странах мира. По химическому составу не только не уступает, но и превосходит многие виды съедобных грибов. Содержит белки, жиры, углеводы, аминокислоты, а также противораковые и другие вещества. Вешенку можно есть жареной, тушеной, в супах, пирогах. Не теряет качеств она и при сушке, солении,



У нас дома выросли грибы!

мариновании. Диетологи считают, что в ежедневный рацион человека необходимо включать 100–150 г этого гриба.

«ДОМАШНЯЯ» ВЕШЕНКА. ТЕХНОЛОГИЯ ПО ПУНКТАМ

Технология выращивания вешенки проста и не требует больших затрат. Этот гриб вполне можно выращивать на приусадебных и садовых участках.

Основные этапы:

- спил древесины;
- распил на отрубки;
- замачивание;
- постановка отрубков в теплице;
- укладка мицелия;
- посадка отрубков в грунт.

А теперь расскажу об этом подробнее. Здоровую древесину (лучше осины, тополя, хуже – клена, ивы) спустя 4–5 недель после спиливания деревьев распиливают на отрубки (длина 25–30 см, диаметром 15–20 см). При влажности дерева менее 50–60% их следует замочить в воде на 2–3 дня.

В апреле-мае отрубки ставят вертикально один на один колоннами до 2 м в теплице, погребе, подвале (влажном, но не сыром). Между их торцами укладывают мицелий

слоем 1–2 см (70–100 г на отрубок). Сверху укрывают соломой, рогожей, мешковиной. Если в помещении сухо, то поливают пол водой или ставят емкости с водой. Температура воздуха должна быть 17–22°C, относительная влажность – 90–95%.

Через 2–2,5 месяца отрубки, обрстая грибницей, побелеют. Разъединив, их сажают в грунт.

Рассмотрим **другой вариант**: когда помещения (теплицы, погреба, подвала) нет и нужно сразу перейти к этапу высадки отрубков в открытый грунт. Если помещения нет, в мае – начале июня в тени деревьев, строений, посадок томатов, бобов, фасоли, в зарослях кукурузы, подсолнечника **выкапывают лунки** (рядами, группами через 20–30 см)



на 1/2 высоты отрубков. Их ставят торцом на увлажненные опилки и слой мицелия, прикапывают. Можно мицелий (толщиной 1–2 см) поместить под диск толщиной 4–6 см (его вначале отпиливают от верха отрубка, а затем прибавляют в середине). Или положить мицелий в просверленные горизонтально и вертикально отверстия (диаметр 1 см, глубина 7–10 см). Или – в сделанные по бокам надпилы (зарубы). Сверху отрубков прикрывают опилками, мхом. Почву вокруг увлажняют по мере необходимости (ведро воды на 1 м²). На 10–15 отрубков расходуются 1 кг мицелия. Его можно хранить при температуре 0–2°C до 3–4 недель.

Каков урожай? Обычно «летние» штаммы начинают расти в июле-августе, «зимние» – в сентябре-октябре. Плодоношение (больше на 2-3-й год) продолжается 4–5 лет. Общее количество грибов с отрубка за весь период выращивания составляет 3–5 кг, за год – от 50–600 г до 2–3 кг.

НА ОПИЛКАХ, В ЯЩИКАХ, В МЕШКАХ...

Можно выращивать вешенку и **на пнях**, оставшихся от рубки деревьев через 6–8 месяцев. Или **на лесосечных отходах** – рассмотрим этот вариант подробнее. Понадобятся свежесрубленные мелкие сучья и ветви, которые измельчают до 2–3 см, добавляют отруби, жмых. Смесь, увлажнив, укладывают в траншею на 1/2 ее глубины (30–40 см). Вносят в лунки на глубину 5–7 см по 10–20 г мицелия (расстояние в ряду и между рядами – 15–20 см, в шахматном порядке). Присыпав субстратом и увлажнив, прикрывают ветками, сучьями. Затем укрывают пленкой, оставив воздушную прослойку, а сверху присыпают почвой (7–10 см). Через 2–2,5 месяца появляются зачатки грибов. Тогда же и снимают укрытия, делать это надо в пасмурную погоду.

Растет вешенка и **в ящиках из досок, оргстекла** (длина – 40–60 см, ширина – 30–50 см, высота – 20–25 см). Плотнo заполнив их увлажненной до 70% мелкой щепой, измельченными ветками, сучьями, пересыпанными опилками осины (2:1), на глубину 5–7 см в шахматном порядке вносят мицелий. Ящики, накрыв пленкой, ставят в тень. Через 6 недель, при появлении зачатков грибов, ее снимают.

Плодоносит вешенка и **в мешках** (пластиковых и из-под торфа). Наполняют их измельченной соломой (до 50 см), остатками кукурузы, проваренными в воде 3–4 часа. После охлаждения вносят грибницу и оставляют в темном месте при температуре 22–25°C. После обрастания субстрата мицелием, удалив оболочку мешка, блоки устанавливают в прохладном месте. С появлением зачатков грибов выносят в тень, вкапывая на глубину 10–15 см на расстоянии 30–50 см друг от друга рядами (группами).

ПРОСТО ВЫРАСТИТЬ ОПЕНОК

Опята – одни из наиболее популярных лесных грибов. Оказывается, **летний опенок**, обладающий нежной мякотью, характерным ароматом и своеобразным вкусом, и **зимний опенок** (фламмулина бархатистоножковая, зимний гриб) можно вырастить на даче и даже на балконе. Последний ценится за великолепный вкус, крепкий грибной аромат и лечебные свойства (содержит противораковые вещества). А витаминов группы В и С, микро- и макроэлементов в нем не меньше, чем в овощах. К тому же способен плодоносить при 5–10°C. И если у лесных опят используют в пищу лишь шляпки, то у домашних – весь гриб.

ЛЕТНИЕ ОПЯТА: ЗАГОТОВЛИВАЕМ МИЦЕЛИЙ

Лучшее время для посадки **летних опят** на даче – апрель-май или август, а на балконе и в подвале – весь год. Температура воздуха на разных стадиях роста должна быть от 10 до 25°C, влажность воздуха – 70–80%, освещение не так важно: летние опята можно выращивать и в полутени – на вкусовых качествах это не отразится.

Вначале подготовим **субстрат для выращивания**. Для этого можно использовать пни (без гнили и трутовиков) и обрезки (длина 25–30 см, диаметр не менее 15 см) свежесрубленных деревьев лиственных пород (клен, береза, осина, липа, тополь), а также старых плодовых (яблоня, груша), можно усыхающих. Пригодятся и отсыревшие доски, обрезки бревен с корой, крупные сучья (диаметр 8–14 см, длина 0,5–1 м).

Мицелий опят можно купить или **заготовить самим**. Расскажу, как

сделать это самостоятельно. К осени от старого пня или ствола дерева отделить кусок древесины с грибницей опят. Разделить его на кусочки размером 1–2 см для закладки в отверстия пеньков. Второй вариант: шляпки (с диаметром не меньше 8 см) 10–12 перезревших грибов заливают 10 л дождевой (речной, озерной, но не стоячей) водой. Через 8–12 часов смесь, растерев руками в кашу, процеживают сквозь несколько слоев марли. Полученные споры будут прорастать дольше, чем мицелий.

Наиболее просто вырастить летние опята **на пнях** (отрубках, бревнах с корой) длиной 0,3–0,5 м и диаметром 0,12–0,5 м – свежеспеленных или через 1–2 месяца после рубки зимой или осенью (сложив в штабеля, укрыть ветками). За 2–3 дня до заражения мицелием пни увлажнить водой, сухие – замочить. На расстоянии 10–12 см друг от друга (в шахматном порядке) в отверстия размером 1–2 см (до 10 шт.) вносят палочками мицелий или вливают в них и на боковые части раствор спор. Можно на сутки разложить на политую спорами древесину зрелые шляпки опенка, пластинками вниз. Отверстия прикрывают влажным мхом, опилками. Пни оборачивают пленкой, проделав в ней отверстия. Землю вокруг периодически поливают.

Мицелий можно разложить на торцы отрубков, устанавливая их друг на друга в колонну по 3–4 штуки. На лето ее, прикрыв полиэтиле-



УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД I



ном, размещают в подвале, погребе (темном, влажном – 85%, не менее 15°C), а к осени отрубки высаживают в грунт.

Обратите внимание, что с приходом холодов пни, отрубки при любом способе заражения обязательно укрывают еловыми лапами. Весной снег с них стряхивают (вода не должна попасть на торцы). Ветви убирают перед плодоношением.

На зиму пни, укрыв соломой, можно перенести в подвал. Для оброста их грибницей требуется 15–20°C тепла и раз в день протирать полы и стены помещения. Через 3–4 месяца, в апреле, пни прикопать на участке, в тени. К концу лета могут появиться первые грибы. Плодоносить пень будет, пока не развалится, 3–7 лет. За сезон с каждого можно получить 200–300 г и более грибов (50–250 плодовых тел).

Можно попробовать и **другой вариант** заражения отрубков мицелием. В тени, на гряде с некислей почвой (высота 30 см) делают на расстоянии 30 см друг от друга лунки по диаметру отрубков и глубиной в половину их высоты. Увлажнив и насыпав туда 70–100 г мицелия (1–2 горсти), устанавливают отрубок. Грунт вокруг слегка уплотняют, посыпают древесной золой (которая отпугивает улиток). На зиму отрубки прикрывают листьями. Грибы появятся на второй год весной, с одного отрубка снимают от 50 до 100 шт. Не забывайте, что летом, в сухое время, почву вокруг необходимо поливать несколько раз в неделю. А пленочная теплица над грядой продлит срок плодоношения.

Зараженное бревно можно, поместив в бочку с землей, поставить на зиму на балкон, поддерживая температуру воздуха 10–25°C и влажность 80–90%. Орошать днем по 5 минут каждые 1–2 часа. И тогда

первого урожая дождетесь уже к середине июня.

ЗИМНИЙ ОПЕНОК: ГОТОВИМ СУБСТРАТНЫЕ БЛОКИ

Для выращивания **зимнего гриба** в теплице, подвале, погребе помещение перед посадкой, как и в случае с другими грибами, надо продезинфицировать.

Субстратные блоки можно купить или сделать самим. Поясню, как приготовить субстрат в домашних условиях. Для этого 200 г сухих опилок, кроме дубовых, замочить на 5 минут в 2 л воды, проварить 1–2 часа. Излишек воды убрать, а в смесь, остудив ее до 25°C, добавить 70 г овса (ячменя) и 1 ч. ложку мела (негашеная известь). Используют и измельченную солому, смесь ее с листовыми опилками (1:1), смесь опилок с отрубями (1:1), шелуху подсолнечника и гречихи, листву деревьев. Перемешав, запарить их крутым кипятком (10–12 л на 10 кг смеси).

Через 12 часов разложить все приготовленные компоненты на поверхность для стока лишней воды, затем упаковать по пакетам, уплотняя и выравнивая верхний слой. В углубления в центре внести мицелий. Пакеты, завязав, уложить на стеллажи или подвесить в полутемном помещении. Через три дня прорезать отверстия длиной 5–6 см. Спустя 14–20 дней субстрат побелеет, и температуру в помещении понижать с 20–25 до 10–15°C, регулярно проветривая и орошая.

НЕОБЫЧНО: БАНКА ДЛЯ ОПЕНКА

Можно попробовать вырастить зимние опята в **банках**. Субстрат (опилки листовых пород деревьев и отруби – 3:1) замочить на сутки, отжать. Используют также солому, шелуху гречихи. Можно взять опилки (шелуху семечек) и мелкие стружки (2:1). Смесь (1 кг) проварить в воде, дать ей стечь. После остывания добавить крахмал (8 г), овсяную и кукурузную муку (по 25 г).

Смесь разложить, уплотняя, по банкам (1–3 л) на 1/2–2/3 их объема. Сделав палочкой углубления до дна и плотно закрыв банки термостойкой пленкой, фольгой, плотной бумагой, ватно-марлевыми пробками, капро-

новыми крышками с отверстием диаметром 2 см, стерилизуют в кипящей воде на слабом огне 1,5–2 часа. На следующий день процедуру повторяют.

После остывания субстрата до 24°C в углубления вносят мицелий (на 0,5 л – 1 ст. ложка) и банки, прикрыв крышками и сверху влажной ватой (которую по мере высыхания нужно увлажнять), убирают в темное место с температурой 20–24°C. После прорастания через месяц грибницы банки переносят в более прохладное (14–16°C) место (на подоконник, в полутень), а спустя 15–20 дней появится первая волна опят. Когда грибы дорастут до крышки, ее снимают и на горлышко надевают манжет из картона высотой 5–10 см для роста грибов в виде букета. Время от времени их и бумагу опрыскивают водой. С 3-литровой банки можно получить за сезон до 1,5 кг опят.

Приятного аппетита!

Салат из вешенки

Грибы (400 г), нарезав дольками, тушить до испарения сока. Смешать с измельченными вареным картофелем (4 шт.), огурцом, луком, слегка обжаренным на оливковом масле. Уксус, соль, перец – по вкусу.

Шляпки в кляре

Шляпки вешенок помыть (400 г), посолить и, обмакнув в тесто (2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 3 яйца), пожарить в растительном масле на слабом огне. Подавать к столу с отварным картофелем или картофельным салатом.

Конвертики из ветчины с опятами

300 г опят, 50 г сала и 2 луковицы мелко порезать. Потушить, посолить, поперчить. Слегка остудив, завернуть в листики ветчины или ветчинно-рубленной колбасы (200 г). Уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Подавать с подсоленным белым хлебом.

Фото автора

В следующем номере журнала «Хозяин» (№ 11, 2019 г.) Татьяна Моисеева продолжит делиться опытом по выращиванию грибов в домашних условиях. Автор расскажет, как получить урожай шиитаке и шампиньонов на дачном участке.