

УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД



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

В октябрьском номере «Хозяина» Татьяна Моисеева рассказала о технологии выращивания вешенки и опять в домашних условиях. Автор подробно описала способы заражения деревянных отрубков грибным мицелием. В этом номере разговор пойдет о любительском разведении шиитаке (сиитаке), шампиньонов и других грибов.

ПОЛЕНЬЯ ДЛЯ ШИИТАКЕ

Большой популярностью в мире пользуется **шиитаке (сиитаке)**, или **лентинус съедобный**. Это связано, прежде всего, с его пищевыми достоинствами: приятный нежно-сладковатый вкус и аромат, в свежем виде имеет привкус редьки с бальзамическим запахом. Шиитаке пригоден для всех видов кулинарной обработки. Не теряет своих качеств при солении, мариновании, а при сушке его аромат только усиливается. Содержит белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, в том числе B_{12} и D_2 , которых нет в высших растениях. Ценится и в медицине. Еще в Древнем Китае этот гриб называли эликсиром жизни, а в Японии считают, что он продлевает жизнь человека.

Проще всего вырастить шиитаке **на поленьях** (длина 1–1,5 м, диаметр 5–10 см). Особенно хороши дубовые, но также пригодны липа, осина, ольха, береза. Древесину заготавливают **осенью** при покраснении 1/3 части листьев дуба или **весной** до распускания почек (в этот период древесина наиболее богата веществами для роста гриба). Пригодной для разведения грибов она становится через 2–3 недели после рубки. Также используют и крупные ветви, сучья.

28

У нас дома выросли грибы!

Окончание. Начало в № 10



Шиитаке на отрубках



Шиитаке на блоках

В поленьях высверливают по спирали **отверстия** (15–20 шт.) глубиной 15 см и диаметром 2 см на расстоянии 20 см друг от друга. Заполнив их мицелием, **затыкают** свежими опилками, пластилином, воском, **деревянной пробкой**. Можно поместить мицелий в распилы глубиной 1/3 их диаметра на расстоянии 20 см от обоих торцов поленьев и обмотать клеящей лентой.

Затем отрубки **укладывают** в **поленицы (штабеля)** в затемненные места (сарай). Покрывают пленкой, соломенными матами, ветками, **осенью** засыпают свежими опилками.

В сухое время года **штабеля поливают**, поддерживая влажность на уровне 80–86%. Благоприятная температура воздуха для роста мицелия – 20–24°C. В зависимости от условий через 6–12 или 18 месяцев после заражения, весной, отрубки, вымочив в воде 1–3 суток, **выставляют** (наклоно или в виде шалаша) на плодоношение. Это необходимо делать при 10–12°C в затененном и защищенном от ветра месте. Через 5–10 дней, а то и раньше, на них

появляются грибы, группами или поодиночке. Иногда до 30–60 штук на полене, а за сезон до 400–600 г. Урожай собирают 2 раза и более в год в течение 5–7 лет. Весной он обильнее, чем осенью, и весенние грибы ароматнее и лучшего качества по сравнению с осенними.

Осенью поленья снова **штабелируют на зимовку в сарай**. В апреле вновь расставляют на плодоношение. Для выгонки шиитаке зимой используют теплицы или другие отапливаемые помещения с температурой воздуха 15–20°C и относительной влажностью до 95–98%.

САМЫЙ «СЫРОЕДЧЕСКИЙ» ГРИБ

Успешно выращиваются в садах-огородах и **почвенные грибы**. Для **сапротрофов** главное – правильно подобранный субстрат. Также важно создать условия, приближенные к природным. Нужна полутень, хотя шампиньоны могут плодоносить и в темноте. Лучше всего подойдет сухое тенистое место сада, участок с северной стороны постройки, где температура летом ниже (15–27°C), а влажность воздуха выше (75–90%). Прямые лучи солнца не только сушат грунт, но и могут обжечь кожицу шляпок.



Шампиньон

Наиболее популярен **шампиньон двуспоровый**. Плодовит и легко культивируется на смеси органических отходов с добавками.

Ни один гриб не сравнится с ним по нежности, пряному аромату и ореховому вкусу, которые сохраняются при жарке даже старых плодовых

тел. Это, пожалуй, самый «сыроедческий» гриб. Хорош для украшения блюд и бутербродов-канапе. Попробуйте украсить хлебные тосты кружком помидора, кусочком гриба, колечком лука, приправив соком лимона, соевым соусом.

Основные этапы и технология возделывания шампиньонов

Выбираем место

На месте будущей грядки (ширина 80–120 см) весной, как только прогреется земля, снимаем слой почвы до 25–70 см. В качестве дренажа используем песок, гравий или полосы шифера длиной 8–10 см.

Готовим грунт для грядки

Для приготовления грунта требуется: 100 кг соломы, 200 кг конского навоза, 6 кг алебастра или гипса и более 300 л воды. Благоприятно скажется и добавка 30 кг сухого куриного помета.

Грунт на 2–3 недели укладывают в бурты или штабеля (ширина 1,5–2 м, высота 1,3–1,6 м) на площадках со стоком жижи.

Через 5–7 дней, ежедневно выливая по 10 л воды, компост ворошат для более равномерного прогрева и аэрации. Затем каждые 4–5 дней делают еще 2–3 перебивки (при необходимости с увлажнением).

Компост готов обычно через 17–20 дней после укладки его в бурт. Далее приобретаем грибницу: в специализированных хозяйствах или заимствуем у природы.

Компост – на грядки

Компост для грядки-шампиньонницы раскладывают при температуре воздуха не ниже 10°C слоем не более 20–25 см, плотно утрамбовывая.

Посадка грибницы

Посадку производят, как только температура компоста снизится до 27–28°C. В намеченном месте острым колышком, приподняв верхний слой грунта, делают углубление (4–5 см). Вложенный кусочек грибницы величиной с грецкий орех или голубиное яйцо прикрывают грунтом. Ямки располагают в шахматном порядке на расстоянии 20–25 см. Если вы используете зерновой мицелий, то предварительно снимите слой субстрата в 3 см. Равномерно рассыпанный мицелий нужно присыпать снятым грунтом и слегка примять. Также можно использовать и *раствор зрелых грибов*, настоящий в дождевой или колодезной воде.

Уход за грибницей

Через 2–3 недели, когда грибница приживется и разрастется, места, выходя на поверхность, грядку

укатывают катком или уплотняют доской. Затем покрывают увлажненной покровной почвой слоем в 3–5 см, иначе шампиньоны не будут плодоносить.

Внимание, влажность!

Необходимо, чтобы субстрат для выращивания постоянно находился во влажном состоянии: сжатый в ладонь, он должен слипаться в комок, но мокрого следа на руке не оставлять. Ни пересыхания, ни переувлажнения грибница не переносит!

Сбор урожая

Через 1–1,5 месяца после посадки грибницы (или через 1–2 недели после покрытия грядок грунтом) начинают появляться первые бело-розовые упругие плодовые тела шампиньонов диаметром 2–10 см. Радовать урожаем такая грядка будет около 3 месяцев.

НАВОЗНИКИ НЕ ПЕРЕНОСЯТ ЖАРУ

В Европе ценятся **навозники** (вкуснее белый, или лохматый). Там их называют еще и спаржевыми грибами из-за их формы. Являясь деликатесом, сладковатым, насыщенным вкусом напоминает шампиньоны. Навозники можно сушить, жарить, варить, тушить, мариновать, делать из них соус и начинку для пирожков, пельменей, пропуская через мясорубку с вареной картошкой.

Эти грибы – любители навозно-мусорных куч, появляясь с первым теплом, растут порой до октября-ноября. Селятся зачастую тесно друг к другу в виде грибного куста. Колонии могут достигать полуметра и более, а грибов в них не одна сотня. К тому же они не червивеют и по скорости роста опережают многие грибы: дают 4–7 волн плодоношения через 10–14 дней. И за цикл с 1 м² грядки можно собрать 10–15 кг грибов. Одно плохо: эти неженки *не переносят жару*, быстро превращаясь в чернильно-дегтярную гелеобразную массу. Поэтому грядки для их выращивания лучше *закладывать в тени*, в защищенных от дождя и ветра местах. Закладку грядок



Навозник

осуществляют с мая, чтобы к осени был урожай. Навозники прекрасно чувствуют себя на шампиньоновом компосте и не так требовательны к видам навоза.

КОЛЬЦЕВИК: НА СОЛОМЕ ИЛИ НА ТЮКАХ?

Строфария морщинисто-кольцевую (кольцевик), похожую на боровик или подосиновик, а по пищевым качествам не уступающую шампиньонам (гриб терпкий, с привкусом редьки и приятным запахом), даже проще вырастить, чем шампиньоны и вешенку. Как и навозники, кольцевик предпочитает растительные и навозные остатки, отмершую, реже живую, древесину и подстилку, но в природе встречается редко. Работы по выращиванию лучше начинать с середины мая и до начала июня. Плодоносит с августа, если грядки сделаны в мае. При более поздней посадке плодоношение может наступить только с весны. Подойдет полутененное и закрытое от ветра место под деревьями, навесом, рядом с кустами. Используют *компост* как для шампиньонов, но без известки.

На соломе кольцевик появляется через 2–4 месяца, плодоносит 3–4 месяца. А вот первых грибов *на тюках*, привитых осенью, следует ждать в мае-июне следующего года. В конце плодоношения солома рассыпается, и ее можно использовать для улучшения структуры почвы. Известны примеры, когда на овощных грядках, в теплицах вырастали кольцевики сами по себе, особенно строфария синяя.

Безусловно, выращивание грибов в саду-огороде хоть и хлопотное на первый взгляд дело (иногда проходит 2–3 года от посева спор до появления плодовых тел), но вполне реальное. Главное – точное соблюдение всех рекомендаций, стерильность, трудолюбие и терпение. К тому же 60% гумуса (идеального субстрата для растений) создают из древесины и растительных остатков именно грибы. А переработанный ими компост, внесенный в почву, позволяет повышать урожайность овощных культур в несколько раз. А еще грибы помогают деревьям-партнерам извлекать фосфор из труднодоступных соединений и азот из органических частиц почвы. Так что сад ваш от проживания этих удивительных созданий только выиграет.

Фото автора