

Ежовик (Львиная гриба, *Hericium erinaceus*)

Ежовик используется как в пищевой промышленности (по вкусовым качествам напоминает мясо креветок), так и в медицине - как стимулятор иммунитета. В народной медицине используется для лечения хронического гастрита, рака пищевода, желудка, лейкемии. В восточной медицине применяется как иммуностимулятор, стимулятор роста и регенерации отростков нервных клеток, антисептик.

Подобно вешенке и шиитаке ежовик выращивают 2-мя способами: экстенсивным и интенсивным. Для выращивания используется древесина лиственных пород деревьев (дуба, каштана, граба, бука, березы, осины, тополя, вяза, клена, ольхи, ивы и т.п.).

Экстенсивные способы.

1. Первый способ. По всей боковой поверхности просверливают отверстия диаметром 2-3 см, глубиной 7-10 см на расстоянии 12-15 см друг от друга. Замачивают чурбачки в воде в течение 2-3 дней. Если древесина свежеспиленная, то ее можно не замачивать. Засыпают в каждое отверстие зерна мицелия, утрамбовывают их палочкой и запечатывают отверстие садовым варом, расплавленным парафином, опилками и т.п.
2. Более эффективный и менее трудозатратный второй способ. Вдоль бревна делают пропилы или раскалывают бревно пополам (вдоль). На расколотый пополам чурбачок на одну половинку насыпают мицелий (как красную икру на бутерброд) и скалывают обе половинки вместе гвоздем, или связывают их. Боковые щели заделывают мхом, намоченной туалетной бумагой, мокрыми опилками и т.п.

При любом способе важно соблюсти несколько правил. Первое - плотное соприкосновение мицелия и древесины. Второе - чем больше площадь соприкосновения, тем мицелий быстрее освоит древесину и быстрее начнется плодоношение. Третье - температура для старта мицелия в течение двух недель должна быть от 20 до 26 градусов Цельсия.

Помещают зараженные бревна в затененное место. Чтобы древесина не пересыхала ее поливают водой или укрывают брезентом, полиэтиленовой перфорированной пленкой. В зависимости от количества посаженного мицелия, температуры и влажности воздуха, твердости древесины, период зарастания длится от 2 до 5 месяцев.

После зарастания, бревна помещают в подходящие для плодоношения условия - температура воздуха 12-20 град.С, относительная влажность 70-85% и освещение не менее 100 люкс. Период сбора урожая длится 1-2 недели. После отдачи первого урожая бревна при благоприятных условиях через две-три недели начинают плодоносить повторно. Плодоношение будет продолжаться до тех пор, пока не закончится питание.

Грибы собирают (выкручивают у основания) когда шипы начинают удлиняться.

Интенсивный метод

1. Стружку и опилки замачивают в холодной воде на 30 минут. После замачивания излишнюю воду сливают, готовый субстрат хорошо отжимают и проверяют влажность - при сжатии субстрата в руке, вода не должна просачиваться сквозь пальцы, комок после разжимания руки должен развалиться - это достаточный уровень влажности - 70-75%. Излишнюю воду можно отжать через марлю или высыпать стружку в наволочку и дать время для полного стекания воды.

Для приготовления субстрата используют опилки и стружку лиственных пород деревьев (дуба, бука, каштана, граба, березы, осины, ольхи, тополя и др.). К ним обычно добавляют азотные органические материалы (рисовые, пшеничные или ржаные отруби, овсяную муку, соевую муку и др.) - 10÷20% от массы опилок и стружки. Если используют гранулированные отруби, то их предварительно запаривают. Древесные отходы хвойных пород деревьев включать в состав питательного субстрата нежелательно, т.к. смолы, содержащиеся в них, тормозят развитие мицелия шиитаке. Также в состав субстрата добавляют гипс и мел (2%). Лучше добавлять и то и другое, т.к. мел снижает кислотность субстрата, а гипс связывает излишнюю влагу.

Очень мелкие опилки делают субстрат чрезмерно плотным, затрудняющим газообменные процессы, что замедляет рост мицелия. Для улучшения структуры субстрата и его аэрации опилки смешивают со стружкой, щепой, листьями, ветвями, мелкими сучьями, гречневой шелухой. Можно смешать 20÷50% опилок и 80÷50% стружки.

2. Влажным субстратом набивают 2-6 литровые **термостойкие** пакеты и стерилизуют их в автоклаве 6-10ч. Пакеты с субстратом можно стерилизовать в духовке газовой или электрической плиты при температуре 120град.С не менее 4 часов. В качестве термостойкого пакета можно использовать рукав или мешок для запекания.
3. После стерилизации субстрат охлаждают до 25-30град.С и засевают мицелием. Развязывают верх пакета и быстро засыпают мицелий в горлышко пакета. Для нормального развития грибницы в субстрате требуется не менее 5-10% зернового мицелия.

За сутки посадочную грибницу вынимают из холодильника и оставляют для прогревания. Засеивать грибницу сразу из холодильника нельзя, т.к. она испытает температурный шок и будет ослабленной, что нежелательно. Перед посадкой зерна мицелия разминают пальцами прямо в пакете, не желательно прикасаться к ним руками.

Посадочный материал – мицелий - представляет собой грибницу, выращенную на стерильном зерне ржи, пшеницы, овса, ячменя, проса или других растительных отходах (подсолнечной лузге, опилках, измельченных початков кукурузы и др.). Мицелий можно хранить в холодильнике до полугода при температуре 0+2град.С, без холодильника в течение 6-7 дней.

4. После засева в пакете необходимо установить фильтр:
 - в горлышко пакета вставляют простерилизованную ватно-марлевую пробку (клочок ваты или синтепона, обернутого марлей или бинтом). Обвязывают горловину пакета с пробкой веревкой или шпагатом.
 - на боковой стороне пакета можно сделать несколько дырочек нагретой иглой и заклеить перфорированный кусочек лейкопластырем.
5. Блоки помещают в комнату с температурой воздуха 20-26град.С. Продолжительность периода инкубации составляет 14-30 дней.
6. Когда на поверхности блока появятся примордии – мохнатые бугорки, пакет раскрывают или надрезают, давая выход грибам.
7. Создают условия для плодоношения:
 - температура воздуха 12-20град.С;
 - относительная влажность 70-85%;
 - вентиляция до 2-4 объема в час;
 - освещенность – не менее 100 люкс (100 люкс соответствует пасмурной погоде).
8. Грибы растут 7-14 дней.
9. При благоприятных условиях через две-три недели блоки начинают плодоносить повторно. Плодоношение будет продолжаться до тех пор, пока не закончится питание.



Желаем удачи и больших урожаев!

По всем возникшим вопросам отвечаем в любое время дня и ночи по электронной почте lada311068@mail.ru и телефону: +7-921-760-10-93 Лариса.

Наш сайт www.griby-krugly-god.nethouse.ru