

Методы выращивания вешенки обыкновенной на даче в естественных условиях

Вешенка – второй по популярности гриб после шампиньона. Растет она большими группами, как бы подвешенными к субстрату (отсюда и название – вешенка), по форме напоминают половинки раковин устриц, поэтому самый распространенный вид назвали «вешенка устричная».

В природе вешенка встречается повсеместно. Этот гриб насчитывает 39 видов, 10-12 из которых культивируются. Но не только вешенка растет на дереве, в пустынно-степных предгорьях Средней Азии растет степной белый гриб (степная вешенка). Он хорошо знаком местному населению и широко употребляется в пищу.

Экстенсивный способ. Выращивание вешенки осуществляется в естественных условиях на приусадебных участках, на опушках леса, на полянах. Грибницей вешенки засевают пни, отрубки, чурбачки лиственных пород деревьев (тополя, осины, березы, яблони, груши и др.). В зависимости от плотности древесины и диаметра отрезка (пня) продолжительность выращивания составляет 3-5 лет и более (до 15 лет). На мягкоствольной древесине (осины, тополя) вешенка растет и плодоносит быстрее, а на древесине твердых пород (дуб, граб, бук) – медленнее и дольше.

Первым делом заготавливают чурбачки высотой 30-40см и диаметром не менее 15см. Кору не удаляют. По всей боковой поверхности просверливают отверстия диаметром 1-1,5см, глубиной 7-10см на расстоянии 12-15см друг от друга. Более эффективно и менее трудоемко сделать пропилы или расколоть бревно пополам (вдоль). 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. Отверстия можно заклеить скотчем или замазать пластилином – это необходимо для того, чтобы оградить попадание конкурентных микроорганизмов и защитить мицелий от птиц. На расколотый пополам чурбачок на одну половинку насыпают мицелий (как красную икру на бутерброд) и скалывают обе половинки вместе гвоздем, или обвязывают их. Боковые щели заделывают мхом, намоченной туалетной бумагой, мокрыми опилками и т.п.

В тенистом влажном месте садового участка (желательно между кустами смородины, крыжовника и др.) закапывают чурбачки на глубину 15-20см на расстоянии друг от друга 30-35см. На дно каждой ямки кладут увлажненные опилки (или мелкие стружки, солому, листья, бумагу и т.п.) слоем 1-1,5см. Поверх них насыпают мицелий слоем 0,5-1см, затем ставят чурбачок «красной» вверх, т.к. древесина обладает способностью впитывать воду только в направлении от корня к кроне). Высаживают вешенку таким способом в мае – начале июня, чтобы за теплое время грибница хорошо разрослась в древесине. Уход заключается в поддержании земли вокруг чурбачков во влажном состоянии.

Если погодные условия благоприятные, то плодоношение начинается в сентябре-октябре этого же года.

Если на садовом участке есть пни, то можно их не выкорчевывать, а засадить их мицелием вешенки. Через несколько лет, имея хороший урожай, пень превратится в труху.

Самое обильное плодоношение наблюдается на 2-3-й годы. Общий многолетний урожай (за 4-5 лет и более) достигает 20% от массы чурбачка.

Грибница вешенки хорошо зимует в древесине, но в холодные малоснежные зимы она может погибнуть, поэтому желательно на зиму закрывать чурбачки еловыми ветками, листовым опадом, сеном, соломой и т.п.

Посадочный материал вешенки представляет собой грибницу, выращенную на стерильном зерне (ржи, пшеницы, овса, ячменя, проса) или других растительных отходах (подсолнечной лузге, опилках, измельченных початков кукурузы и др.). На один средний чурбачок расходуется 150-200г посадочной грибницы (около 5% от массы древесины).

Мицелий можно хранить в холодильнике до полугода при температуре 0+2град.С, без холодильника в течение 6-7 дней. За 1 день до использования мицелий вынимают из холодильника для постепенного прогревания до комнатной температуры.

Вешенка на лесосечных отходах

Свежесрубленные мелкие сучья и ветки деревьев лиственных пород измельчают на кусочки размером 2-3 см и увлажняют. Готовят траншею глубиной 30-40см, укладывают в нее подготовленный веточный субстрат на высоту 15-20см и заражают грибницей вешенки, которую вносят в количестве 10-20г в лунку на глубину 5-7см с расстояниями между лунками 15-20см, располагая их в шахматном порядке. Лунки присыпают субстратом и увлажняют. Поверх субстрата укладывают ветки, сучья и другой растительный материал. Затем траншею накрывают полиэтиленовой пленкой, сверху пленку засыпают почвой 7-10см.

Микроклимат внутри субстрата обеспечивает вегетативный рост гриба и его развитие. Спустя 2-2,5 месяца мицелий созревает и на кусочках субстрата появляются уплотнения, которые переходят в зародыши с последующим развитием в плодовые тела. Укрытие с грядки снимают, желательно в пасмурную погоду, чтобы не допустить подсыхания субстрата. При влажной теплой осени плодоношение может быть в несколько волн, с 1 кв. м можно собрать до 5кг грибов.

Вешенки можно выращивать на пучках веток и мелких сучьев. Для этого подбирают в лесу затененное место. Из веток и мелких сучьев делают пучки толщиной 20-30см, хорошо увлажняют их водой, складывают друг на друга высотой до 1м. Между уложенными пучками рассыпают грибницу или зараженную ею солому. Сверху все укрывают пленкой и засыпают листвой и ветками. Вокруг сложенной поленницы на расстоянии 30-50см выкапывают канавку глубиной на штык лопаты и в сухое время ее заполняют водой, которая просачивается в почву под поленницу, обеспечивая при этом повышение влажности воздуха внутри ее. В конце августа, начале сентября, лучше в пасмурную погоду, снимают пленочное покрытие. Систематический уход способствует активному росту грибов и заключается в мелкокапельном опрыскивании водой. Если осень затяжная и влажная, грибы растут до ноября-декабря.