

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное автономное учреждение  
Астраханской области дополнительного образования  
*«Эколого-биологический центр»*

МЕТОДИКА  
ВЫРАЩИВАНИЯ ГРИБОВ В ТЕПЛИЦЕ

Составитель: Фомина Н. К.,  
старший методист  
ГАУ АО ДО «ЭБЦ»

Астрахань, 2018

## ВЫРАЩИВАНИЕ ГРИБОВ В ТЕПЛИЦЕ: ВЕШЕНКИ И ШАМПИНЬОНЫ



Вырастить экологически чистый продукт как для своей семьи, так и на обмен-продажу большое подспорье. А особых хитростей в выращивании грибов нет. И сейчас честно выложим все секреты и техники. Главное, подобрать для себя такой метод, который больше всего подходит

именно вам.

Например, очень популярным в последнее время грибом - вешенкам подходят даже погреба с подвалами, если в них налажена определенная температура и влажность. А вот самые вкусные грибы – шампиньоны – можно выращивать в самой обычной пленочной теплице. Вообще грибы – капризный материал для выращивания, но в меру. Много в этом плане все-таки зависит от сорта. Но в любом случае правильным должно быть освещение, температурный режим, удобрения и уровень влажности.

### ВЫРАЩИВАЕМ ВЕШЕНИКИ ТЕПЛИЦА

Вешенки хорошо выращивать в той теплице, в которой обычно с апреля по сентябрь растут овощи. Вот как раз, когда она пустует, в ней можно разместить субстратные блоки с грибами. Или же заняться культивированием этого вида грибов в любое время года, если в теплице растут только огурцы – по климатическим параметрам они очень схожи.

### ПОДГОТОВКА ГРИБНИЦЫ

Итак, вся суть выращивания вешенок вот в чем:

Готовятся деревянные БРУСКИ, которые заражены специальной грибницей. Начинать работу с ними желательно еще в ноябре, чтобы первый урожай снять в зимний период. Такие бруски нужно расселить по подготовленной для этого теплице – установить и немного присыпать почвой. После чего они накрываются слоем опилок, либо мешковиной, и снова слегка присыпаются почвой. Все это нужно делать при температуре +13-15°C и влажности воздуха около 90%.

Как только грибница начнет активно разрастаться, температуру понизить нужно будет до +2°C, и уже по мере роста вешенок снова увеличить. МЕШКИ, если вешенка выращивается именно в них, нужно ставить только на

чистую полиэтиленовую пленку, которая застелена поверх гряд – вплотную друг к другу, в виде цепочек, с 50-60 сантиметровыми проходами между самими рядами.

Если же используются именно брусья, то размещать их нужно на пленке на расстоянии 35 см друг от друга.

### УХОД ЗА ТЕПЛИЧНОЙ ВЕШЕНКОЙ

Главное в выращивании вешенки – это постоянное поддержание влажности воздуха в теплице на уровне 80-85%, а для этого можно просто применять традиционное сбрызгивание водой.

Что касается освещения, то естественного света в теплице вполне достаточно. Главное только, чтобы прямые солнечные лучи не попадали прямо на грибы, а также не вызывали перегрев воздуха. Вот почему в особо жаркие дни можно слегка затемнить теплицу ветками, маскировочной сеткой или облив ее раствором с мелом.

Нормальный температурный режим для вешенки – это поддержание температуры до 25°C, только так плодовые тела будут расти. И даже в абсолютно не обогреваемых теплицах вешенка будет расти и давать плоды до самого конца ноября, пока окончательно не замерзнут субстратные блоки. А вот весной они снова будут плодоносить, как только температура в теплице окажется 8°C. К слову, если она ниже 10°C, мешки с вешенкой водой сбрызгивать нужно уже реже, иначе от низкой температуры грибы сразу загниют и погибнут – это будет видно по желтизне мешков. Также важно следить за состоянием этого гриба, и по его изменению уметь распознавать ту или иную проблему, по ходу ее решая. Например, если ножки плодовых тел стали заметно удлиняться, нужно проветрить теплицу с помощью открытия форточки и дверей. Да и в жаркое время это не мешает делать каждый вечер для лучшего воздухообмена. К слову, мясистость и крупность вешенки напрямую зависит от ухода за ней: чем ниже будет температура в теплице, тем длиннее получится оборот культуры из-за медленного роста грибов, но тем лучшего качества и размера будут сами вешенки.

Итак, примерный оборот культуры вешенки в теплице – это 1,5-2 месяца, в зависимости от температуры воздуха. И за этот период урожай получится с 3-4 волн плодоношения, что само по себе – 45% от массы готового субстрата.

## ШАМПИНЬОНЫ.

### ТЕПЛИЦА

Московские огородники, которые ведут "шампиньонный" бизнес, выработали свою технику выращивания шампиньонов: они строят специальные комбинированные 4-фланочные теплицы, (см. рис) где есть печное, газовое или электрическое отопление, и выращивают в них эти грибы с сентября по февраль. А после того, как заканчивается оборот, свободная тепличная площадь используется для выгонки ранних овощей.

## ПОДГОТОВКА ГРИБНИЦЫ

Итак, первым делом нужно приобрести мицелий, и приготовить для него специальный компост из конского навоза (на крайний случай – коровьего) и соломы./БУРТ/

На 100 кг соломы необходимо будет израсходовать 35-40 килограмм навоза. Перед закладкой бурта, солому необходимо вымочить.

Для этого солома слегка увлажняется, и в нее добавляется мочевины и суперфосфат. Эту процедуру нужно повторить в течение нескольких дней.( не менее 40-50 часов.).

После чего в готовый бурт надо уложить навоз, и поверх него солому. Ровно через 4 дня все это следует хорошо перемешать, добавив гипс и воды. И еще раз несколько раз перемешивать, с периодичностью в четыре дня. Как только компост созреет, в него можно будет высаживать мицелий. Как узнать, что перегной готов к применению? По внешнему виду – он приобретет мелкозернистую структуру, в нем будет видна трава, а цвета навозной массы станет темно-коричневым. Ко всему исчезнет запах аммиака. Сам перегной нужно уплотнить, чтобы общая толщина компостного слоя получилась около 20 см. Теперь можно приступать к посадке грибницы.

#### ПОСАДКА ГРИБНИЦЫ

Сажать ее нужно кусочками, по 2-3 м<sup>3</sup>, обязательно в шахматном порядке на расстоянии 30 см друг от друга. И уже после этого все засыпается навозом и слегка утрамбовывается. Как только грибница приживется, а это дней 15-20, компостный грунт следует засыпать обычной землей до 5 см толщиной.

Закладывать мицелий следует так. Как только в компосте температура упадет ниже +30°С (измерить ее можно обычным уличным термометром), в него добавляется мицелий. После чего готовую смесь нужно засыпать в полиэтиленовые мешки и расставить их по всей теплице. Можно шампиньоны выращивать и в деревянных ящиках, тогда на их поверхности делается присыпка из торфа в слой 5 см и слегка увлажняется водой. А вот мешки с шампиньонами нужно ставить вертикально, делая небольшие разрезы по всей их плоскости длиной по 8-10 см и расстоянием между друг другом до 20 см.

Плодоносить шампиньоны начинают на 5-й неделе после засыпания основного грунта, и продолжают в течение трех месяцев.

#### УХОД ЗА ТЕПЛИЧНЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ

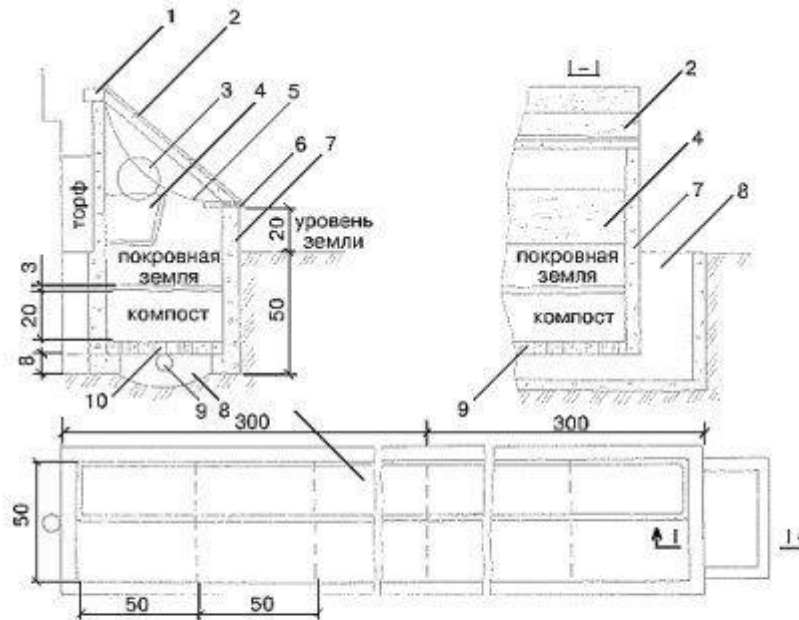
Важно, чтобы во время роста шампиньонов в теплице температура была строго +22-26°С, а если она упадет ниже +12°С, мицелий расти больше не будет, или поднимется выше +30°С – мицелий погибнет. Но в тот момент, когда в теплице появится грибной запах и разрастется по поверхности субстрата паутинка грибницы, температуру нужно снизить до +15°С – это уже и есть самая оптимальная температура для роста этого вида грибов. Самое главное – это следить за влажностью субстрата, он не должен пересыхать, но и заливать его нельзя. Если все будет сделано правильно, первый урожай вкусных и сочных грибов

можно будет собрать уже через 14-17 дней. Только делать это нужно тогда, когда пленочка шляпки шампиньона еще не раскрылась, и очень аккуратно – чтобы не повредилась материнская грибница.

Собирать урожай шампиньонов тоже нужно правильно, отделяя грибы от грибницы медленно, путем поворота и слегка прижимая их вниз. Всего же с каждого квадратного метра должно получиться до 5 кг. Что, конечно, очень хорошо!







Шампиньонница-ларь конструкции грибоведа-любителя В. А. Черненко

1 – уплотнительная резиновая лента; 2 – крышка с пенопластом; 3 – вентиляционная сетка; 4 – ящик; 5 – синтетическое полотно; 6 – поролоновое уплотнение; 7 – бетонная панель; 8 – воздухоподводящий канал; 9 – гофрированная бетонная плита; 10 – вывод из воздухоподводящего канала (в см).

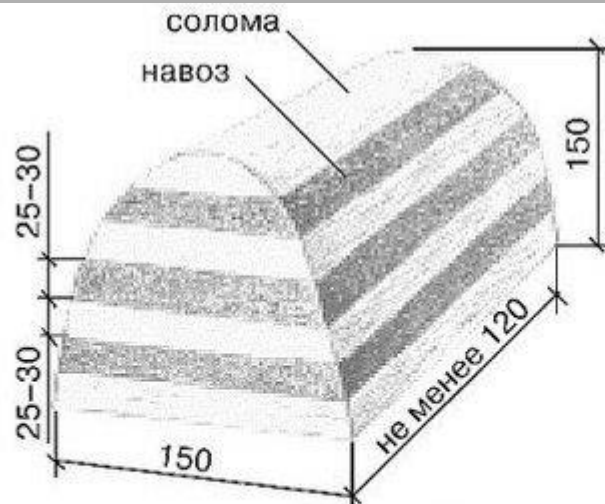


Схема формирования компостного штабеля (бурта), оптимальные размеры штабеля после первой перебивки (в см).

Практика показывает, что солому можно предварительно и не замачивать, но тогда при укладке штабеля ее нужно увлажнять значительно. В общей сложности на 100 кг соломы должно уйти 350-400 л воды.

