

Сиитаке, шиитаке или лентинус съедобный относится к группе пластинчатых съедобных грибов. В естественных условиях гриб растет в Японии, Китае, Корее и других странах Восточной и Юго-Восточной Азии. В России встречается на Дальнем Востоке. В условиях Беларуси не отмечен. Растет гриб на мертвой древесине лиственных пород, произрастающих в этих регионах, а именно, на древесине различных видов дуба и граба, каштана, бука, дерева сии и других местных древесных пород.

Плодовые тела сиитаке крупные, крепкие, мясистые, сухие или естественно влажные. Шляпка в молодом возрасте выпуклая, позже вдавленная диаметром от 40 до 160 мм. Поверхность шляпки у зрелых плодовых тел трещиноватая, покрыта по краю чешуйками, тесно прижатыми к ней, по краю бахромчатая. Цвет шляпки варьирует от светло-коричневого до светло-бурого. Мякоть мясистая, белая, непосредственно под кожицей буроватая. В свежем виде гриб имеет привкус редьки с необыкновенным бальзамическим запахом. Пластинки свободные желтовато-бурые, со временем становятся буроватыми. Ножка цилиндрическая, центральная, иногда расположена асимметрично к шляпке, серая или буроватая с более темными коричневатыми чешуйками длиной 10-15 см.

Сиитаке пользуется большой популярностью во всем мире и это связано, прежде всего, с его пищевыми достоинствами. Свежие грибы отличаются приятным вкусом и ароматом. В них содержатся белки (10-11%), жиры (1,2-8,0%), углеводы (общие 83%) и минеральные вещества. Богаты грибы и витаминами, в том числе витаминами В₁₂ и D₂, которые не содержатся в высших растениях. Наряду с ценностью сиитаке как пищевого продукта гриб характеризуется возможностью его применения в лечебно-профилактических целях в медицине. Еще в древнем Китае этот гриб называли "эликсиром жизни", а в Японии издавна считается, что сиитаке продлевает жизнь человека.

В настоящее время учеными доказано, что среди метаболитов, продуцируемых сиитаке, имеются вещества, обладающие противоопухолевым, антивирусным и антиаллергенным воздействием, способствующим укреплению иммунной системы, снижающие содержание холестерина в крови, а также обладают антитромбоцитарным эффектом. Широко используются грибы и в народной медицине для предотвращения атеросклероза и диабета, улучшения циркуляции крови.

Известно несколько способов выращивания сиитаке. Для выращивания этого гриба в домашних условиях (на приусадебных участках) наиболее простым и не требующим больших затрат является выращивание на древесных чурках (поленях). Длина таких чурок предпочтительнее 1-1,5 м и диаметром от 5 до 10 см. Для этой цели лучше использовать дубовую древесину (особенно хороши дубовые чурки с гладкой корой), но пригодна также древесина липы, осины, ольхи и березы. В случае использования дубовой древесины ее заготавливают поздней осенью, когда 1/3 листьев дуба покраснеет, или ранней весной до распускания почек. В это время древесина наиболее богата доступными питательными веществами, которые гриб может использовать для своего роста. Наиболее пригодна свежесрубленная древесина, полежавшая 2-3 недели после рубки. Вполне возможно использовать для этой цели крупные ветви, сучья. Рекомендуется использовать древесину с гладкой корой. Грибницу (посевной мицелий) для заражения чурок выращивают в специализированных лабораториях.

Предлагается 2 способа заражения чурок:

1. В подготовленных поленьях с помощью электродрели делают отверстия глубиной 1,5 и диаметром 2 см на расстоянии 20 см друг от друга, располагая их по спирали. При таком способе заражения на каждое полено приходится 15-20 отверстий. Отверстия сразу же заполняют посевным мицелием и закрывают свежими опилками, пластилином, клеящей лентой или деревянной пробкой (рис. 1).

2. На поленьях на расстоянии 20 см от обоих торцов отрубка делают распилы, заполняют их посевным мицелием и обматывают клеящей лентой с целью предохранения от высыхания посевного мицелия и самой древесины, а также подселения плесневых грибов (рис. 1).

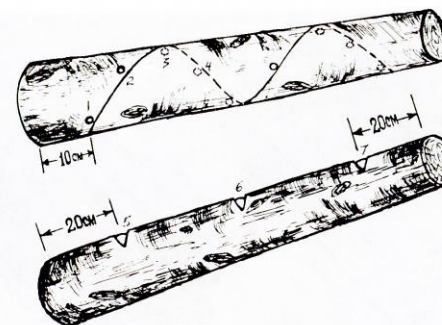


Рис. 1. Схема инокуляции поленьев мицелием сиитаке:
1, 2, 3 и 4 - места инокуляции (по спирали);
5, 6 - места инокуляции в распилы.

Заражение поленьев производят весной или осенью. Затем помещают их в затемненные места, укладывая в поленницы (Рис. 2).

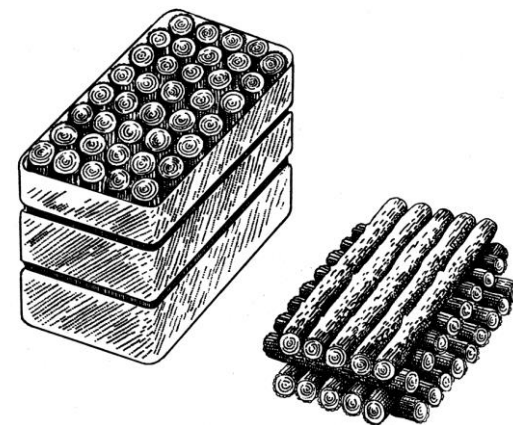


Рис. 2. Способы укладки поленьев после инокуляции

С целью сохранения влажности древесины поленья покрывают пленкой или соломенными матами, или же в случае осенней инокуляции поленья засыпали свежими опилками. Их можно разместить в сарае или другом приспособленном для этого укрытии. В сухое время года следует позаботиться об увлажнении поленья. Благоприятными условиями для разрастания мицелия в древесине является температура воздуха 20-24°C и относительная влажность его 80-86%. Низкие температуры воздуха замедляют или приостанавливают развитие и разрастание грибницы. Плодоношение грибов происходит при температуре воздуха 12-20°C. В зависимости от созданных условий для разрастания грибницы в древесине через 6-12-18 месяцев после заражения отрубков весной их выставляют на плодоношение, когда температура воздуха достигает 10-12° С. Поленья устанавливают в затененном и защищенном от ветра месте вертикально или под углом к поверхности земли (в виде "шалаша") (Рис.3).



Рис. 3. Раскладка поленьев, проросших мицелием шиитаке, на плодоношение.

Перед расстановкой поленьев их следует вымачивать в воде в течение 1-3 суток. Через 5-7 дней, а то и раньше, на отрубках появляются первые грибы. Растут они дружно группами или поодиночке. Иногда на одном полене их вырастает до 30 штук и более. На одних и тех же поленьях собирают урожай 2 раза в год (весной и осенью) в течение 5-7 лет почти в одно и то же время с некоторыми отклонениями в зависимости от погодных условий. За один сезон с каждого полена можно собрать до 400 г грибов (а может и более) в зависимости от используемой древесины, штамма гриба и условий, созданных для его роста. Осенью после сбора урожая поленья снова штабелируют на зимовку. Можно поместить их в сарае или под другим укрытием. Весной (в апреле) при дневной температуре 10-12°C поленья следует замочить в воде на 2-3 дня и снова расставить на плодоношение. Позаботьтесь весной не опоздать с их выносом из укрытия и расстановкой, так как можете потерять весенний урожай, а он бывает более обильным, грибы ароматнее и лучшего качества. Шиитаке пригоден для всех видов кулинарной обработки. Этот гриб можно употреблять жареным, тушеным или в пирогах, в супах. Не теряет своих качеств шиитаке при солении и мариновании, а при сушке аромат его еще более усиливается.

Институт леса НАН Беларуси
к.б.н. Фомина В.И.



Институт леса НАН Беларуси



ВЫРАЩИВАЕМ ШИИТАКЕ

Гомель