

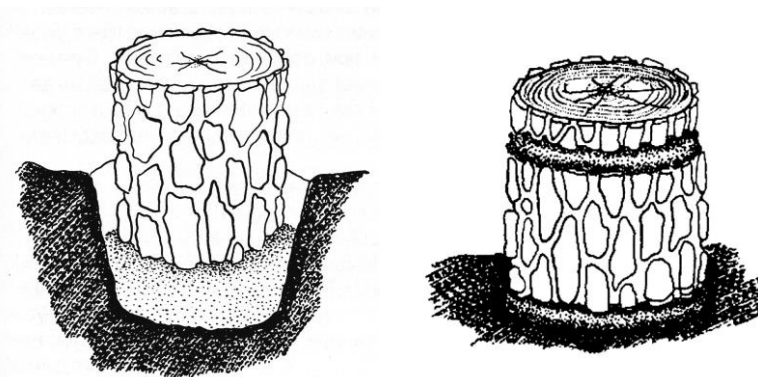
Вешенка обыкновенная — довольно крупный гриб. Шляпка его более или менее выпуклая, неправильноокруглая, языко-, уховидная, гладкая, голая, волокнистая, иногда с белым налетом диаметром до 15 см, а иногда до 25—30 см. Пластинки белые или беловатые, ровные, нисбегающие на ножку. Ножка в основном короткая эксцентричная, боковая или вовсе отсутствует, плотная, в основном часто волокнистая. У молодых грибов мякоть белая, мягкая, сочная, с возрастом становится немного жестковатой и волокнистой. Гриб светлюбив, требует свежего воздуха особенно во время плодоношения.

По химическому составу вешенка обыкновенная не уступает, а в некоторых случаях и превосходит многие виды съедобных грибов. Содержит белки, жиры, углеводы, аминокислоты, а также противораковые вещества и другие элементы лекарственного назначения.

Вешенка обыкновенная давно привлекает внимание грибководов-любителей. Она культивируется во многих странах мира. Технология выращивания ее проста и не требует больших материальных затрат. Поэтому ее вполне можно выращивать в домашних условиях — на приусадебных и садовых участках.

Питательным субстратом для роста и плодоношения вешенки служит древесина. Желательно использовать здоровую древесину лиственных пород деревьев, лучше всего осину, тополь. Древесину распиливают на чурбачки длиной 25—30 см и диаметром не менее 15—20 см. Лучше использовать свежезаготовленную древесину с естественным содержанием влаги. Если же древесина несвежая, то перед заражением подготовленные чурбачки следует замочить в воде на 2—3 дня.

Подбирают участок, защищенный от прямых солнечных лучей, т.е. участок должен находиться в тени деревьев, строений или под навесом, около забора. Выкапывают ямки под чурбачки на половину их длины. Дно ямок увлажняют, а если имеются опилки, то их увлажняют и помещают на дно ямок. Сверху опилок кладут грибницу и затем ставят чурбачок. Часть грибницы можно поместить на верхнюю часть чурбачка под диск, отпиленный от того же чурбачка толщиной 4—6 см. Кроме того предварительно в нем можно просверлить отверстия в горизонтальной и вертикальной плоскостях диаметром 1 см и глубиной 7—10 см. Заполнить отверстия грибницей или же сделать по бокам чурбачка несколько надпилов или зарубов и тоже заполнить их грибницей.



Ямку, в которую поставлен чурбачок, необходимо прикопать, а сам чурбачок прикрыть сверху опилками или мхом, чтобы древесина лучше сохраняла влагу. На 10-15 чурбачков расходуется 1 кг грибницы. Приобретенную грибницу до посадки сохраняют в холодильнике при температуре 0-2°C. Срок хранения ее при таких условиях 3-4 недели. Высаживают вешенку таким способом в мае июле. Уход за культурой состоит в поливе вокруг чурбачков и сверху по опилкам.

Обычно грибы начинают расти в сентябре октябре, когда уже ночами прохладно, а днем температура воздуха поднимается до 10-14 °С. Больше всего грибов растет на 2—3 год.

Вешенку можно есть жареной, тушеной или в супах, пирогах. Не теряет своих вкусовых качеств гриб и при сушке, солении и мариновании.

По вопросам приобретения посевного мицелия можно обратиться по адресу:

Корневская экспериментальная
лесная база ИЛ НАН Беларуси
Шоссейная 30, пос. Корневка,
п/о Зябровка, 247042, г. Гомель, Беларусь
тел. +375 232 908528



Институт леса НАН Беларуси



**НАСТАВЛЕНИЕ
ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННОЙ
НА ПРИУСАДЕБНЫХ И САДОВЫХ УЧАСТКАХ**

Гомель