

21-6007

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Дмитрий Карпухин

ВЕШЕНКА ВЕЛИКОЕ БУДУЩЕЕ



21-6007

Д. А. КАРПУХИН

ВЕШЕНКА ВЕЛИКОЕ БУДУЩЕЕ

**СУПЕР Издательство
Санкт-Петербург
2021**

УДК 630*892.2

ББК 41.8

К 26

Корректор: *Н. Писковитина*

Оригинал-макет: *С. Воронин*

Обложка: *Н. Чернова*

Карпухин Дмитрий

К 26 Вешенка: великое будущее / Дмитрий Карпухин, — Санкт-Петербург: ООО «СУПЕР Издательство», 2021 — 248 с.

Вешенка – наиболее технологичный и урожайный гриб из съедобных, а потому снискал любовь по всему миру. Когда завистники шипят, мол, это еда голодных (Германия двадцатых, СССР шестидесятых и СНГ девяностых), скажу, что треть населения земли от США до Индии так не думает. Я занялся изучением технологии выращивания в 1993 году в самом неудачном месте – библиотеке Академии Наук. Но академики все только напутали, и грибы по их рекомендациям расти не желали. Пришлось все делать самому, с самого начала.

Поэтому в книге вы не найдёте списка использованной литературы, цитат корифеев, околonaучной латыни и брендoванных ноу-хау. Данная книга – для каждого, кто хочет попробовать. Понятным языком, на фактическом материале из шестилетней практики изложен и сгруппирован опыт учёных и энтузиастов Алматы девяностых годов прошлого века. Сейчас – проще, а потому удачи в этом интересном деле! Начинаящим книга поможет узнать предмет и оценить адекватность своих усилий. Продвинутым – сэкономить несколько лет интересных поисков.

Имена исследователей, без кого бы она не состоялась: В. Коржиков, А. Цой, В. Мешков, А. Феоктистов, Джабраил и моя большая семья, вынесшая непростые годы экспериментов.

www.super-izdatelstvo.ru

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения правообладателя.

ISBN 978-5-9965-1558-5

© Карпухин Дмитрий, 2021

© ООО «СУПЕР Издательство», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Грибы с нами	7
1.1. Что такое грибы и с чем их едят	8
1.2. Грибы сегодня и завтра	13
2. Выращиваем для себя	23
2.1. Различные штаммы вешенки	23
2.2. Основные технологические этапы выращивания вешенки	31
2.2.1. Выбор субстрата	35
2.2.2. Подготовка субстрата	57
2.2.2.1. Предварительная подготовка субстрата	58
2.2.2.2. Основная подготовка субстрата	69
2.2.2.2.1. Ферментация	71
2.2.2.2.2. Пастеризация	76
2.2.2.2.3. Термическая стерилизация	86
2.2.2.2.4. Другие способы обработки субстрата	92
2.2.2.3. Степень увлажнения и плотности субстрата	95
2.2.2.3.3. Инокуляция и способы зараживания	99
2.2.2.4.1. Виды мицелия, способы и нормы его внесения	100
2.2.2.4.2. Способы забивки	109
2.2.2.4.3. Условия зараживания	124
2.2.2.4.4. Проблемы застания	129
2.2.4. Инициация плодоношения и выгонка грибов	136
2.2.4.1. Способы консервации заросшего субстрата	137
2.2.4.2. Инициация плодоношения	142

2.2.4.3. Условия плодоношения	146
2.2.4.4. Размещение зоны плодоношения	181
2.2.4.5. Волны плодоношения и качество урожая	192
2.2.4.6. Предупреждение израстания плодовых тел, болезней и вредителей грибов	196
2.2.4.7. Сбор и подготовка грибов к реализации	210
2.2.4.8. Консервация и утилизация отработанного субстрата	215
2.3. Экология работы с вешенкой	219
2.4. Мицелий без подвоха	224
2.4.1. Какой бывает мицелий	225
2.4.2. Как убедиться в качестве мицелия	228
3. Несколько ленивых рецептов приготовления грибов	232
3.1. Сейчас и быстро	232
3.2. Впрок	237
3.3. Удивите себя	241