



Выгодно заниматься **выращиванием грибов** например вешенки. Этот [бизнес](#) может приносить хороший

[доход](#)

и не требует больших первоначальных затрат.

### Подготовительные [работы](#) .

Для начала нужно приготовить субстрат: лузгу семечек подсолнечника или опилки лиственных деревьев. Лузга должна быть без посторонних примесей со свежим запахом и с влажностью не более 30% .

Приготовление грибного блока: при использовании мешка 350 x 750 мм нужно 25 литров сухого субстрата. Субстрат должен храниться в полипропиленовых мешках и сухом помещении.

Для создания грядок нужны полиэтиленовые мешки, какая-либо обработка им не нужна. Мицелий покупают по необходимости, примерно 100-200 грамм на один мешок. Срок хранения мицелия в зависимости от температуры от суток при + 20-25, до месяца при -2 до 0 градусов . Органические добавки повышают урожайность вешенки до 40 % порошковые вводятся обычно вначале обработки субстрата, а жидкие перед посевом мицелия.

### Обработка субстрата и засев.

В субстрат добавляется биоактиватор от 1%-2% процентов от массы или гашёную известь-1% можно также добавлять зерновые отходы 5%-10% процентов от массы.

Тщательно перемешиваем, помещаем в мешок, завязываем его. Затем мешки погружают в емкость и проводим пастеризацию горячей водой 2-3 часа, при температуре 63-70 градусов С. Затем мешкам даем время стечь (8-10 часов), субстрату остыть до 20-25 градусов. Субстрат должен легко рассыпаться и не прилипать к рукам. Готовый увлажненный субстрат легко рассыпается и не прилипает к рукам. При достижении 20-25 градусов можно приступить к засеву мицелия. Достаем его из холодильника за 2-4 часа до инокуляции (посева) и доводим до комнатной температуры (обязательно!). Мою руки, одеваем резиновые перчатки, которые также дезинфицируем и разминаем мицелий в чистой ёмкости, предварительно ошпарив посуду кипятком или дезинфицируем спиртом. В чистый мешок из полиэтилена засыпаем субстрат, добавляя и перемешивая нужное количество мицелия 2-3% (150-200 грамм на 7-9 килограмм субстрата). Утрамбовываем содержимое мешка, чтоб не оставалось пустот, в том числе и в углах, завязываем шпагатом. Даём постоять в чистом помещении не менее суток, затем на боковых противоположных сторонах в шахматном порядке делаем две-три прорези длиной 5-8 сантиметров, дополнительно для отвода влаги можно сделать на дне мешка в углах проколы. Грядка готова.

### Проращивание мицелия.

Блоки устанавливаем вертикально с промежутками в 10 сантиметров. Температура при которой прорастает мицелий от +17 до +20 градусов С (важно!). Должен быть хороший приток свежего воздуха, освещение и полив не требуется. Через сутки-двое на субстрате должны появиться белые пятна. Температура в блоке должна быть выше на несколько градусов температуры в помещении (+24-26 градусов по С), если температура увеличивается до +29, то нужно срочно охладить помещение (проветривание или вентиляция).

На 4-8 день субстрат должен приобрести коричневый цвет, а температура должна быть выше на 1-2 градуса, чем в помещении. Плодоношение начинается на 14-17 день.



### Плодоношение.

Блоки устанавливают вертикально в несколько ярусов, с расстоянием около метра, но можно найти и другие варианты. Как уже было изложено выше помещение должно быть хорошо проветриваемым. Влажность воздуха должна быть около 55-70%. На этом этапе нужно освещение (2-3 стоваттных лампочки на 15 квадратных метров площади). На 15-17 день появляются промордии (грибные зачатки), которые уже через несколько дней вырастают до гриба стандартным размером шляпки в 4 сантиметра. Грибы собираются сростками и выборочно срезать не рекомендуется. После первого урожая грибов, второй урожай начинается через 6-10 дней. После снятия второго урожая грибные блоки могут давать грибы ещё 2-3 месяца, однако урожайность грибов снижается на много.

### Хранение грибов

Хранить грибы лучше всего в морозильнике при температуре от -4 градусов С, срок хранения до 3 месяцев, при 0- +5 градусов С до недели. Лучше конечно сразу реализовывать гриб на рынках и в магазинах.

Использованный грибной блок является ценным удобрением, а также может служить биологической добавкой в корм свиньям или курам.

### Рентабельность бизнеса

Небольшой **домашний бизнес по выращиванию вешенки** может приносить до 20000 рублей ежемесячно, если работать одному (около 300 кг грибов ежемесячно). Если нанять работников, закупить необходимое оборудование - этот бизнес может приносить уже более существенный доход.

## Технология выращивания вешенки

Автор: Administrator

09.01.2011 12:23 - Обновлено 12.09.2011 08:46

---