

Дисциплина: ТППР

Дата: 08.12.2023

Группа: 10-У

Тема: Выращивание грибов. Шампиньоны

Задание: Изучить материал. Законспектировать.

Выполненную работу отправлять на электронную почту : Galina.ch65@mail.ru

Срок выполнения задания: 08.12.2023г

Выращивание шампиньонов

У выращивания шампиньонов в промышленных масштабах есть ряд преимуществ:

- выращивать шампиньоны просто;
- грибы высокоурожайные;
- сырье недорогое;
- бизнес можно вести в деревне или в городе;
- прибыль идёт круглый год.

Грамотный подход к ведению бизнеса позволит получить около 45 кг продукции с 3 квадратных метров. Шампиньоны не могут навредить здоровью человека. Для выращивания с целью последующей продажи подходит двухпортовый шампиньон (альтернативное название — культурный).

Грибы выращивают:

1. На грядках. Классический малозатратный способ — для реализации нужны плёнка и компост. Метод сезонозависим, поскольку ухаживать зимой за грядками сложно.
2. В брикетах. Современная методика. Смесь помещают в брикеты, немного спрессовывают. В этом случае ухаживать за грибами проще.
3. В мешках. Субстрат размещают в пакетах, делают отверстие для грибниц и подвешивают или расправляют.
4. С применением технологии. Для этого метода потребуется дорогое оборудование, которое будет контролировать температуру, освещение, влажность и процесс роста.

Шампиньоны растут на компосте, который готовится из соломы, конского, коровьего навоза или куриного помета, гипса и гашеной извести.

Необходимый объём материалов зависит от площади помещения. Урожайность грибов повышает пшеничная или ржаная солома, но она должна быть свежей. Гипс и известь — минеральные добавки. Они способствуют росту шампиньонов. Можно заменить известь и гипс костной мукой.

Компост готовится по следующей схеме:

- Солому нарезают на полоски, замачивают в воде и оставляют на несколько дней.
- Изготавливают бурт. Он состоит из навоза и соломы. Массу выкладывают слоями, кучу накрывают пленкой. Нижний и верхний слои состоят из соломы. Накрывая компост пленкой, оставьте по бокам открытые места — они нужны для вентиляции.
- Субстрат перебивают. Процедуру проводят еженедельно. В массу добавляют гипс и известь.
- На выходе получают рыхлый коричневый компост. Качественная смесь не имеет едкого запаха.
- На готовый компост высаживают мицелий — грибницу. Для получения мицелия используют зёрна ржи — так грибница получает дополнительное питание. Посевной материал продают в пластиковых коробках.
- Храните мицелий в холодильнике. Он остаётся жизнеспособным 3 месяца. Перед высаживанием выдержите мицелий в течение суток при комнатной температуре — за это время грибница адаптируется.

Высаживание выполняется 2 способами — высеванием или лунками. В первом случае мицелий закладывается в ямки глубиной 5 см и укрывается аналогичным слоем компоста. Размещают лунки по принципу шахмат. Расстояние между лунками минимум 20 см. Закрывают лунки слоем почвы в 3 — 4 см. Грибница разрастается через 2 недели.

Шампиньоны хорошо растут в чистом помещении без света и сквозняков, поэтому необходима вентиляция. Оптимальная температура воздуха — 15 — 25 градусов, а влажность — 65 — 85%. В первые 2 недели поддерживают максимально допустимую температуру, затем снижают до 20 градусов. Оставшееся время поддерживайте показатель в пределах 15-17 градусов.

Первые результаты появятся через месяц. Шампиньоны выкручивают из субстрата, а образовавшуюся лунку присыпают землей и поливают водой.

Грибы собирают ежедневно или с небольшими перерывами и хранят в холодильнике.