

ВЫРАЩИВАНИЕ ВЕШЕНКИ НА ПНЯХ

СВОЙСТВО

В природе вёшенка обыкновенная растет на тополе, ольхе, клене, осине, ясене, буке, дубе, березе, иве, а также на отмерших частях живых деревьев. Вёшенка — один из самых простых в выращивании грибов: она может расти на пне, колоде, соломе и других сельскохозяйственных и лесных остатках, бумаге, кофе, соломенной грядке вместе с овощами.

Вёшенка обыкновенная обладает лечебными свойствами: снижает уровень холестерина, имеет противораковое действие.

Необходимо учесть, что споры гриба могут вызывать симптомы аллергии. Окраска шляпки вёшенки зависит от освещения: в условиях дефицита света грибы получатся более темными.

УХОД

Пень с мицелием вкапывается на 2/3 в землю или в большой цветочный горшок на балконе так, чтобы под землей оказался более светлый конец. Снимите с пня пластик, чтобы не загрязнять окружающую среду. Для выращивания подойдет тенистое место, куда будет попадать дождь, но вода не будет застаиваться. Вкопать пень в землю можно в любое время года. Между посаженными пнями должно быть расстояние минимум 30 см. Если сразу посадить в землю нет возможности, пень можно хранить в оригинальном пакете при комнатной температуре вплоть до года. В сухой период посаженный пень необходимо поливать, в случае выращивания в горшке это нужно делать чаще. На зиму укрывать пень не нужно, он устойчив к холоду. Окончательное прорастание мицелием произойдет в течение 3–6 месяцев. Уже вкопанный пень не рекомендуется пересаживать, так как мицелий может погибнуть. Пень может оставаться на одном месте 3–4 года, пока не разложится естественным путем.

УРОЖАЙ ГРИБОВ

Урожай можно получать 2–3 раза в год в течение 3–4 лет. Грибов выходит 0,3–1 кг в год. Грибы не требуют варки. Вёшенку можно добавлять в соусы, супы, пироги, как любые другие лесные грибы. Очень вкусна вёшенка, зажаренная в панировке из яйца и муки наподобие шницеля. Приятного аппетита! :)

NB! На пне могут вырасти и другие грибы. Убедитесь, что собираете именно вешенку!

