



Вольвариелла
или Соломенный гриб

Июнь 1988 г. Вырос ПЕРВЫЙ шампиньон – ОДИН. Автор статьи увольняется из НИИСС и переходит на работу в кооператив «Момент», где занимается только вопросами грибоводства.

Сентябрь 1988 г. В подвале жилого дома оборудована лаборатория мицелия. Неподалеку в погребе растут уже 5 штаммов шампиньонов и 2 штамма вешенки. Предпринимаются попытки выделить чистую культуру из плодовых тел. Брак – 100%.

Апрель 1989 г. Получена первая партия мицелия.

Октябрь 1989 г. Организован кооператив «Гриб» – первое на Алтае специализированное предприятие по выращиванию грибов. Наивысшее достижение – 17 кг/кв.м шампиньонов.

Июль 1990 г. Посещение редакции журнала «Приусадебное хозяйство». Знакомство с Митниковой Н.В., а с ее легкой руки в дальнейшем и со «Школой грибоводства».

Апрель 1991 г. Кооператив «Гриб» в силу неурегулированности отношений между членами прекращает свою деятельность. Автор статьи переходит в МП «Колос», где продолжает заниматься выращиванием грибов в бывшем коровнике. В основном выращивается вешенка – 300-500 кг в месяц. Субстрат готовится на основе подсолнечной лузги и осиновых опилок по гидротермической технологии – замачивание в баке из под жидкого азота (2 куб.м) в проточной горячей воде (70°C) в течение 12-14 часов. Субстрат получается переувлажненный с обширными бактериозными очагами.

Март 1993 г. Автор переходит на работу в АО «Барнаулстрой», где на базе бывшего ЛТП организуется цех по выращиванию вешенки на площади около 1 000 кв. м. Субстрат готовится на основе подсолнечной лузги, гречневой шелухи и березовых опилок путем жесткой пастеризации (90-95°C) в двух кормозапарниках СК-6.

Август 1993 г. В новом цехе получен первый урожай вешенки. Полгода субстрат идет практически без брака, урожай грибов 2-3 тонны в месяц. Основная проблема – нестабильный микроклимат.

Март 1994 г. Появилась триходерма, в некоторых партиях – массовое поражение. Предпринимаются попытки подавить инфекцию с помощью Фундазола, но эффективность его постепенно снижается.

Август 1994 г. Знакомство с Марышевой Н.С. Очень обстоятельный разбор накопленного опыта. Температуру обработки субстрата снизили до 70-75°C, ввели допол-

Алтай. Грибной марафон – дистанция 20 лет



Щербинин А.А.,
грибовод, Барнаул
www.gribaltay.narod.ru

Декабрь 1987 г. Автору статьи, в то время научному сотруднику лаборатории физиологии растений НИИ садоводства Сибири им. М.А. Лисавенко, товарищ принес брошюру о выращивании шампиньонов в совхозе «Заречье». Так родилась идея заняться выращиванием грибов.

Январь – март 1988 г. Три чудака (научные сотрудники НИИСС) после работы по вечерам на волокуше по сугробам возят бараний навоз с близлежащего племпредприятия.

Апрель 1988 г. Начали готовить компост. С попутной оказией из «Заречья» привезли несколько банок компостного мицелия шампиньонов (штамм №19).

Май 1988 г. Произвели посев мицелия в компост, внесли покровную землю.

Автор публикации Александр Анатольевич Щербинин – один из немногих грибоводов Сибири, прислал в редакцию журнала хронику становления его грибного хозяйства.



нительно 1 день ферментации, исключили Фундазол. Ситуация стабилизируется. Брак есть, но чаще причина его – человеческий фактор (то забыли, то перепутали, то перегрели и т.д.). Основной штамм – М-27 из коллекции Марышевой Н.С., способный формировать прекрасные плодовые тела даже при ограниченной вентиляции.

1995–1999 гг. Период относительного спокойствия. Выделяемся на самостоятельный баланс как ООО «Грибовод», по основным средствам заключаем договор аренды с правом выкупа. Выращиваем вешенку (3-5 тонн в месяц). Расширяется клиентская база, на смену картонным коробкам приходят прозрачные пластиковые контейнеры. С учетом сезонных колебаний покупательского спроса оптимизируется ценовая политика – в период летне-осенней депрессии цену не только не снижаем, но даже повышаем. Если грибы в это время не берут, то пусть не берут по высокой цене, а мы их лучше переработаем – высушим, замаринуем. Когда же спрос активизируется, покупатели успевают привыкнуть к более высокой цене. В плане технологии основные проблемы по-прежнему связаны с нестабильностью микроклимата, а также с высоким уровнем инфекционного фона вследствие близкого соседства субстратного производства и культивационных помещений.

Ведутся опыты с фламмулиной, шиитаке, кольцевиком. Пытаемся одомашнивать алтайских дикоросов. До 1996 года в небольшом объеме выращивали шампиньоны, но в силу постоянных проблем с приготовлением компоста эта работа была прекращена. Совместно с кафедрой биохимии Алтайского госуниверситета проводились опыты по изучению антацидных и сорбционных свойств грибного по-

рошка из сушеной вешенки. Полученные результаты были опубликованы в Бюллетене МАГ в 1997 году.

Апрель 2000 г. Банкротство АО «Барнаулстрой», аннулирование договора аренды, ликвидация завода крупнопанельного домостроения, а вместе с ним – потеря всех инженерных сетей.

2000–2005 гг. Борьба за выживание, организация небольшого личного подсобного хозяйства по выращиванию грибов.

Март 2005 г. Организация грибного участка в тепличном комбинате АКГУП «Индустриальный». Закуплена субстратная машина СМ-1 в саратовском ООО «Техник», оборудовано инкубационное отделение.

Декабрь 2005 г. Начала работу новая лаборатория мицелия, распо-



В 2005 году была приобретена субстратная машина СМ-1



Инкубационное отделение

ложенная в том же здании, что и субстратное производство, отдельно от помещений выращивания грибов.

Март 2006 г. Получен первый субстрат из СМ-1 на основе подсолнечной лузги и березовых опилок. Брака нет. Для выгонки грибов оборудуется пленочная теплица площадью 450 кв.м.

2006–2008 гг. Качество субстрата стабильное. Бывают проблемы с поставкой березовых опилок, при их замене на сосновые урожайность существенно снижается (с 17,5% до 12% за две волны). Большие проблемы с микроклиматом, управлять им в пленочной теплице, особенно в летнее время, практически невозможно. В результате заложенный в субстрате потенциал продуктивности остается не реализованным. Под действием экстремальных температур происходит синхронизация плодоношения разновозрастных партий

2006–2008 гг. Качество субстрата стабильное. Бывают проблемы с поставкой березовых опилок, при их замене на сосновые урожайность существенно снижается (с 17,5% до 12% за две волны). Большие проблемы с микроклиматом, управлять им в пленочной теплице, особенно в летнее время, практически невозможно. В результате заложенный в субстрате потенциал продуктивности остается не реализованным. Под действием экстремальных температур происходит синхронизация плодоношения разновозрастных партий

Декабрь 2005 г. Начала работу новая лаборатория мицелия, распо-

Субстратные блоки подвешиваются в 4 яруса на проволочных кронштейнах, не создающих проблем для роста грибов в любой плоскости





Выращивание шиитаке (вверху) и фламмулины на субстрате для вешенки

шенки – разобщенность культивационной теплицы и центрального овощного склада, где производится первичная обработка, сортировка и хранение грибов.

В феврале 2008 года АКГУП «Индустриальный» посетил Медведев Д.А., бывший в то время кандидатом в президенты РФ. Он находился на расстоянии 100 метров от грибной теплицы, но грибы ему не показали, а жаль.... Всего же за период с апреля 2006 по июль 2008 года на базе АКГУП «Индустриальный» выращено около 70 тонн грибов.

Наряду с вешенкой ведется работа по выращиванию на субстрате вешенки других древоразрушающих грибов – шиитаке, фламмулины. Ищем подходы к выращиванию чешуйчатки, вольвариеллы (соломенный гриб), оксипоруса. Последний вид, выделенный нами недавно (в декабре 2007 года) из плодового тела, выросшего на старом блоке вешенки, имеет необычайно высокую энергию роста, приятный грибной аромат и сладковатый вкус с легким ментоловым оттенком. Пока не ясно, что с ним (оксипорусом) можно делать. Информация об утилитарном использовании этого вида нам не известна, но, возможно, у него могут обнаружиться ценные медицинские свойства, время покажет. Основная же задача на ближайшую перспективу – стабилизация производства вешенки. Для этого, прежде всего, необходимо решить блок климатических вопросов, а также ряд чисто организационных проблем, что, как оказалось, в масштабах большого хозяйства не так-то просто. А в дальнейшем можно подумать и о создании на Алтае хорошо оснащенного компостного цеха, как основы для развития в регионе шампиньонного производства. ■



субстрата, нарушается ритмичность выхода продукции, что в свою очередь влечет проблемы со сбытом. Здесь выручает имеющийся на предприятии цех переработки, освоивший производство сухеных

и маринованных грибов, а также грибной икры. Серьезная проблема для сохранения товарного вида ве-

Разрабатывается технология выращивания чешуйчатки (слева) и оксипоруса

