

Знакомьтесь – гриб вешенка

Таксономическое положение.

- Класс – Базидиомицеты (Basidiomycetes)
- Порядок – Пластинчатые (Agaricales)
- Семейство – Вешенковые (Pleurotaceae)
- Род – Вешенка (Pleurotus)

Вешенка в природе. Род вешенка включает в себя около 40 видов, распространенных по всем материкам, кроме Антарктиды. В Сибири чаще всего встречается вешенка обыкновенная или устричная (*P. ostreatus* (Fr.) Kumm.). Массовое плодоношение у неё наблюдается в конце лета – осенью в прохладную и влажную погоду до самых морозов. По типу питания вешенка ксилосапротроф – питается мертвой древесиной, вызывая белую коррозийную гниль. Селится на пнях и валежнике лиственных пород, на хвойной древесине встречается очень редко. Для живых деревьев опасности не представляет. Ядовитых двойников не имеет. Вешенка хорошо узнаваема благодаря своеобразной уховидной форме плодовых тел. Обычно эти грибы растут большими семейками, располагаясь друг над другом подобно черепице. Вес отдельных сростков достигает 3 кг, а число грибов в них – 20 – 30 штук. Рекордсменом среди вешенок является гриб, найденный на Сицилии в 1988 году – его вес почти 20 кг, а диаметр шляпки около 2,5 м ! Окраска шляпки у вешенки может быть различной – серой, сизой, кремовой, коричневой, цвета морской волны. На Дальнем Востоке произрастает ярко жёлтая вешенка лимонношляпковая (*P. citrinopileatus*), а в тропиках – вешенка розовая (*P. dyamor*). Интенсивность пигментации выше у грибов, выросших в прохладную погоду. Хотя вешенка, как и все грибы, не способна к фотосинтезу, тем не менее, к свету она не безразлична. Для нормального роста и развития ей нужен слабый рассеянный свет, под влиянием которого в шляпках синтезируются темные мелониноподобные пигменты и провитамин D. Замечено, что при недостатке света шляпки у грибов бледнеют, а ножки вытягиваются в направлении источника света. К удлинению ножек приводит также повышенная концентрация углекислоты. Питание плодовые тела вешенки получают в виде готовых органических веществ из влажной древесины, пронизанной тонкими нитевидными грибными клетками (гифами), совокупность которых называется мицелием. Мицелий это вегетативная часть гриба, как например, корень и стебель у растения. Мицелий поглощает питательные вещества как корень, но, в отличие от него, не создаёт дополнительное давление и дальнейший транспорт питательных растворов по тканям у грибов происходит пассивно, как по фитилю, в зависимости от влажности древесины и окружающего воздуха. Влажность древесины должна быть не ниже 30% , а оптимум относительной влажности воздуха для вешенки лежит в пределах 80 – 90%. При более низкой влажности воздуха грибы подсыхают, а при более высокой становятся дряблыми. Плодовые тела грибов предназначены для продолжения рода и в этом смысле их можно сравнить с цветами. С нижней стороны шляпки у вешенки находятся пластинки гимениального слоя со спорообразующими органами – базидиями. Споры у грибов, как пыльца у растений, представляют собой половые клетки с одинарным набором хромосом. Сам половой процесс происходит во влажной среде путем слияния разнополюх гиф первичного мицелия, образующегося при прорастании спор. В результате появляется вторичный мицелий с двойным набором хромосом, способный формировать плодовые тела. Грибы могут размножаться также и вегетативным путем кусочками мицелия, подобно тому, как растения размножаются черенками. Этот способ лежит в основе практического грибоводства, т.к. позволяет размножать грибы, сохраняя при этом хозяйственно-ценные признаки у штаммов – сортов грибов.

Вешенка на огороде. Культивировать вешенку начали на рубеже 19-го и 20-го веков в Германии по предельно простой экстенсивной технологии. Найденные в лесу зрелые плодовые тела вешенки измельчали, заливали водой, перемешивали и этой болтушкой поливали брёвна лиственных пород деревьев. Спустя 1-2 года на брёвнах при благоприятной погоде появлялись грибы. По этой технологии

можно выращивать грибы на приусадебном участке. В настоящее время в качестве посадочного материала используется не споровая болтушка, а чистосортный мицелий, который выращивается в лабораторных условиях на различных питательных средах – зерне, опилках, подсолнечной лузге, опилках или на деревянных палочках. В качестве сырья годится любая листовая древесина, но деликатесом для вешенки является тополь. Заготовку древесины производят в период от листопада до начала сокодвижения, т.к. в это время она имеет наиболее высокую питательную ценность. Гнилую, трухлявую древесину брать не следует в связи с наличием в ней конкурентных микроорганизмов. Ветки и тонкие стволы, диаметр которых меньше 15 см, не годятся, поскольку они будут быстро пересыхать. Из соображений удобства в работе обычно используют отрезки древесины длиной 30-50 см, хотя этот размер принципиального значения не имеет. Процедура посева мицелия в древесину (инокуляция) может быть выполнена разными способами: в отверстия, в запилы, в расщепы, послойно между дисками древесины и т.д. Чтобы минимизировать проблемы с конкурентной микрофлорой, постарайтесь выполнить эту операцию как можно чище. Из этих же соображений, по принципу «чем больше, тем лучше», решается вопрос расхода мицелия, обычно он составляет 100 – 200 гр зернового мицелия или 10 – 20 мицелиальных палочек на отрезок древесины средних размеров. Скрытый рост мицелия в толще древесины во время инкубационного периода продолжается 2-3 месяца при температуре 20-25 град и до 6 мес при температуре 10-15 град, ниже 5 град рост мицелия прекращается. Чтобы во время инкубирования не было потерь влаги из древесины, её упаковывают в полиэтиленовый мешок, в горловину которого для воздухообмена вставляют ватную пробку. Посев грибов лучше производить зимой, тогда она не пройдет даром, а к лету древесина уже прорастет мицелием и будет готова к плодоношению. Поскольку вешенка любит прохладную и влажную погоду, то для неё на приусадебном участке выбирают защищенное от ветров тенистое место с высокой влажностью воздуха. Этим требованиям удовлетворяет траншейный способ – выкапывают траншею глубиной и шириной 50 см, стенки укрепляют досками, на дно насыпают слой влажных опилок, на них ставят зарощенные мицелием отрезки древесины, а сверху над траншеей на дуги натягивают укрывной материал. Плёнка не годится, т.к. под ней будет слишком жарко. Если опилки на дне траншеи регулярно поливать, то получится своеобразный оазис с благоприятными для грибов условиями. В первый год обычно появляются единичные грибы в местах инокуляции, в последующие годы грибы растут по всей поверхности древесины, а часто и на опилках на дне траншеи. В открытом грунте урожайность грибов сильно зависит от погодных условий, поэтому для коммерческих целей их выращивают в контролируемых условиях на специальном субстрате по интенсивной технологии. Об этом мы расскажем в одном из следующих номеров в разделе «Грибная ферма», а в разделе «Грибная аптека» - о целебных свойствах вешенки.

Грибная кухня. Вешенка низкокалорийный продукт, в 1 кг свежих грибов содержится всего 300-350 ккал. В ней много белков и витаминов группы В. Вопреки расхожему мнению, по собственному опыту могу сказать - грибы никакая не тяжёлая пища. Просто надо уметь их готовить и иметь силу воли, чтобы вовремя оторваться от грибной вкуснятины. Вешенку, тем более выращенную собственноручно, не надо предварительно отваривать, достаточно ошпарить кипятком. Из свежих грибов получаются прекрасные салаты, супы и вторые блюда, из грибного фарша делают икру и начинку для всевозможной выпечки. Для заготовки впрок вешенку солят, маринуют, сушат. Из сушёных грибов на кофемолке можно сделать грибной порошок для приготовления соусов. Рецепт фирменного супа из вешенки с читателями делится моя жена Ольга Георгиевна.

Пёстрый суп из вешенки. Спассеровать лук, морковь, слегка обжарить нарезанные соломкой грибы. Отварить рис, картофель, соединить с обжаренным луком, морковью и грибами. В кипящий суп добавить 2 столовые ложки пастообразного сыра (Янтарь, Невский, Очаковский). Перед подачей на стол украсить зеленью. Приятного аппетита !