

Выращивание грибов шампиньонов в домашних условиях

Перед началом работы необходимо определиться с посадочным материалом. Грибницу (мицелий) шампиньонов следует приобретать только у проверенных производителей. Мы приобрели мицелий в интернет - магазине Семена.ру. Приобретая мицелий нужно иметь в виду, что существует три основных разновидности культурных шампиньонов, которые внешне различаются цветом шляпок: белые, кремовые и коричневые. Первые два обычно более урожайны, зато коричневые шампиньоны более устойчивы к колебаниям температуры/влажности и вообще к неблагоприятным условиям среды. Мы приобрели мицелий белого и коричневого шампиньона



Проращивать грибницу необходимо при температуре 20-25 градусов, в хорошо увлажненном субстрате, богатом органическими веществами.

Для этого выбираем деревянный ящик объемом 10 литров, подготовленный субстрат хорошо перемешиваем и смачиваем



Так же нужно учесть, что грибы не любят кислую почву, поэтому в субстрат следует добавить растолченный мел.



К субстрату добавляем мел, мицелий грибов, еще раз хорошо перемешиваем, при необходимости еще раз увлажняем, закрываем поверхность субстрата пленкой для создания парникового эффекта и ожидаем в течение 2-4 недель.

Ожидаемый результат – прорастание мицелия



Если данный результат получен, то необходимо проросший мицелий закрыть слоем субстрата в 5-8 см. и хорошо смочить. Через 2-3 месяца можно ожидать первый урожай грибов, как на фотографии упаковки мицелия грибов.

Дальнейшее выращивание грибов возможно и на огородных грядках, и в подвальных помещениях, и в погребе, и в теплице либо на парнике, подойдет и сарай, и даже застекленный балкон...

Выращивание в закрытых помещениях позволяет регулировать условия произрастания шампиньонов. Это – более надежный вариант, позволяющий обеспечить стабильный урожай даже не в сезон либо при неблагоприятных погодных условиях. Идея выращивать грибы в закрытых помещениях может стать хорошим малозатратным бизнес-планом во взрослой жизни.