

В. Б. ТРАЧЕВ

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОЛХОЗА „БЕЗБОЖНИК“,
ВЕНЕВСКОГО РАЙОНА, ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Степанович

МОЙ ОПЫТ
ВЫРАЩИВАНИЯ
ШАМПИНЬОНОВ



ИЗДАНИЕ ГАЗЕТЫ „КОММУНАР“
ТУЛА 1941

В. Б. ГРАЧЕВ.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ КОЛХОЗА „БЕЗБОЖНИК“,
ВЕНЕВСКОГО РАЙОНА, ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

МОЙ ОПЫТ
ВЫРАЩИВАНИЯ
ШАМПИНЬОНОВ

ИЗДАНИЕ ГАЗЕТЫ „КОММУНАР“

ТУЛА

1941

Литературная обработка М. П. Кольчугина.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Опыт выращивания грибов-шампиньонов в открытом грунте, о котором рассказывает в этой брошюре В. Б. Грачев, председатель колхоза «Безбожник», Веневского района, Тульской области, нашел широчайший отклик. После того, как о работе т. Грачева по разведению шампиньонов рассказала тульская областная газета «Коммунар», а затем «Правда» и «Известия», он получил свыше 2.000 писем из всех уголков нашей страны. Колхозы и совхозы, фабрики и заводы, больницы и санатории, научные учреждения и красноармейские части, сотни трудящихся города и деревни обращаются к т. Грачеву с множеством вопросов. Они просят его рассказать, где достать грибницу, как готовить грунт для шампиньонов и т. п.

Из ряда районов, областей, краев и республик уже поступают сообщения о том, что там начали не только широкую пропаганду выращивания шампиньонов в открытом грунте, но и предприняли в этом направлении практические шаги. Интересен, например, первый опыт Ефремовского района, Тульской области. Еще два месяца тому назад, тотчас после того, как в областной газете появились материалы об опыте т. Грачева, бюро Ефремовского райкома ВКП(б) обсудило вопрос о выращивании шампиньонов, а недавно совхоз «Дубики» уже получил первые грибы, выращенные на его плантации. Местный овощевод т. Зайцев В. М. в начале мая заложил грибницу в закрытом грунте (теплицы) на площади в 50 квадратных метров и вскоре собрал первые шампиньоны. В совхозе грибница закладывается на площади в 300 квадратных метров.

Примеры подобного рода уже весьма многочисленны. Выращивание шампиньонов по способу т. Грачева начали в Сталиногорске и Болоховском районе (Тульской области), в Курске, на Украине, в Грузии, 31 мая т. Грачев выступил с докладом о своем опыте выращивания грибов-шампиньонов в открытом грунте на объединенном заседании бюро Тульского обкома ВКП(б) и исполкома областного Совета депутатов трудящихся, которые отметили, что этот опыт имеет большое значение для получения дополнительного вида продуктов питания при незначительной затрате средств и труда. Бюро обкома ВКП(б) и исполком областного Совета обязали райкомы и горкомы ВКП(б), исполкомы районных Советов широко популяризировать опыт т. Грачева среди колхозников, рабочих и служащих, организовать выращивание шампиньонов в колхозах, совхозах и подсобных хозяйствах как в открытом грунте, так и в теплицах.

когда стал разводить грибы в открытом грунте. А, оказывается, они любят тень и не выносят солнечного света.

На другой год я повторил свой опыт. Для защиты гряд с шампиньонами от солнца посадил на плантации цветы: розы, георгины. Грибы стали расти хорошо. А еще через год, летом 1940 г., я уже основательно освоил эту культуру и получил высокий урожай шампиньонов. С 8 квадратных метров площади я снял 300 килограммов грибов, то-есть до 35—37 килограммов с 1 квадратного метра.

После того, как я поделился своим опытом разведения шампиньонов через областную газету «Коммунар», а затем через «Известия» и «Правду», меня стали засыпать письмами из всех уголков Советского Союза. В какие-нибудь полтора месяца я получил свыше 2.000 писем. Писали не только любители-одиночки, но и многочисленные коллективы: кооперативные и торговые организации, подсобные хозяйства фабрик и заводов, научные учреждения, санатории, больницы, красноармейские части.

Все интересовались, как я смог вырастить такой обильный урожай шампиньонов.

До сих пор, судя по брошюре работников Научно-исследовательского института овощного хозяйства Д. И. Нацентов и Н. Г. Вейнгардта «Шампиньоны», изданной в 1937 году Сельхозгизом, самые высокие урожаи этих грибов не превышали 7 килограммов с 1 квадратного метра. Получение с такой площади 35—37 килограммов грибов—цифра рекордная.

В то время, когда я впервые встретился с культурными шампиньонами, разведением их занималась лишь небольшая кучка кулаков-огородников. Способ выращивания этих грибов они держали в строгом секрете. Кулаки знали об отличном вкусе этих грибов, и здорово на них наживались. В то время разведение шампиньонов не могло принять сколько-нибудь значительных размеров.

В Советском Союзе дело обстоит по-другому. Каждый трудящийся стремится поделиться своими достижениями со всеми и распространить ценный опыт как можно шире.

Все это и побудило меня разводить грибы не только у себя под окном, но и рассказать подробнее всем, кто желает их разводить, о том, как это надо делать.

КАК НАЙТИ И ВЫВЕСТИ ГРИБНИЦУ

Выращивать шампиньоны лучше всего из заранее заготовленной грибницы. У специалистов по разведению шампиньонов эта грибница всегда имеется под рукой—в теплицах. Выращивается она за 5—6 месяцев до посадки в грунт. Эта грибница более надежна, чем дикорастущая. Тут уже все проверено и наверняка

знаешь, что грибы вырастут отличные. Дикорастущую грибницу найти трудно потому, что ее можно спутать или с обычной плесенью, или с грибницей несъедобных грибов.

Однако, подавляющему большинству тех, кто станет разводить шампиньоны впервые, все же придется иметь дело с дикорастущей грибницей. Дело в том, что культурная грибница вырождается, и ее снова заменяют дикорастущей. Самое главное заключается в том, чтобы безошибочно найти грибницу.

Надо запомнить, что грибница произрастает на перегнойных почвах, около парников, конюшен, на мусорных свалках и т. п. Легче всего ее можно найти в июле и августе, когда появляются дикие шампиньоны. Грибница в это время бывает особенно развита. Если раскопать слой перегноя, то ее можно увидеть простым глазом. Нити грибницы тонкие, белого цвета с легким синеватым оттенком. Запах у нее резкий, грибной, характерный для шампиньона.



Грибница (мицелий)
шампиньона

Я руководствуюсь именно этими признаками, когда ищу грибницу. И ошибки у меня не бывает.

Но найти грибницу—еще не все. Впереди немало труда. Надо помочь ей развиться, прежде чем сажать в грунт.

Я делаю это таким образом. В конце июля или в начале августа выкапываю в земле котлованчик глубиной от 28 до 30 сантиметров, набиваю его свежим конским навозом, температура которого при горении не превышает 23 градусов по Цельсию. Навоз этот плотно утрамбовываю, а затем сажаю в него дикую грибницу, которую нарезаю кусочками вместе с землей. Величина кусочков должна быть не больше спичечной коробки. Кирпичики грибницы высаживаю в навоз на расстоянии 25—30 сантиметров друг от друга. Поверхность навоза, куда посажена грибница, засыпаю слоем земли толщиной в 3—4 сантиметра.

Здесь грибница остается зимовать. Уже с осени она начинает размножаться. Нити ее удлиняются, пронизывают весь навоз, образуя сплошное сплетение.

Зимние морозы губительно влияют на грибницу. Она может вымерзнуть, а оставшаяся—оказаться неплодоносящей.

Я учел это обстоятельство и теперь не боюсь никаких холодов. Всем памятна морозы зимы 1939—1940 г. г. От них в ряде случаев погибли даже плодовые деревья. Однако заложенная мной с осени грибница легко перенесла холода. Об этом говорит рекордный урожай шампиньонов, который я собрал.

саковского района, Орловской области, Первомайского завода электротехнического фарфора Житомирской области, Молотовского областного управления пищевой промышленности, совхоза «Лаванда», Ялтинского района (Крым), Пастбищно-мелиоративной конторы Наркомзема Узбекской ССР, Московской макаронной фабрики, рабочего кооператива «Алтай» Алтайского края, Производственно-заготовительного комбината г. Камыш, Сталинградской области, Петропавловского горпищекombината Северо-Казахстанской области, Алма-Атинского учкомбината Наркомторга и т. д., и т. п.

Во всех этих письмах ставится вопрос о разведении шампиньонов не на кусочках земли для себя лично, а в широких масштабах. В одном месте шампиньоны хотят разводить для засола, а в другом—для того, чтобы наладить разнообразное и вкусное питание для курортников, в третьем—для общественного питания рабочих и служащих заводов, фабрик, шахт.

Чтобы получить большое количество грибов, надо строить специальные шампиньонные теплицы. Это тем более необходимо, что все организации хотят получать свежие грибы круглый год. В открытом же грунте шампиньоны можно выращивать только в летнее время.

Я немного знаком с культурой шампиньонов в теплицах, но так как мне еще не приходилось работать в новых теплицах, которых, кстати сказать, у нас еще очень мало, я хочу предложить вниманию тех организаций, которые хотят разводить шампиньоны, описание московской 4-стеллажной шампиньонной теплицы. Эта теплица имеет некоторые недостатки, однако организациям, приступающим к разведению шампиньонов впервые, конструкция такой теплицы даст многое. Во всяком случае, гораздо легче и смелее можно начать дело, имея какую-то основу.

Описание этой теплицы заимствовано мною из брошюры Д. И. Нацента и Н. Г. Вейнгардта «Шампиньоны».

МОСКОВСКАЯ 4-СТЕЛЛАЖНАЯ ШАМПИНОННАЯ ТЕПЛИЦА

«На выбранном участке вначале намечается место для котлована, длиной 52,8 м и шириной 4,7 м, затем приступают к рытью котлована глубиной 0,85 м.

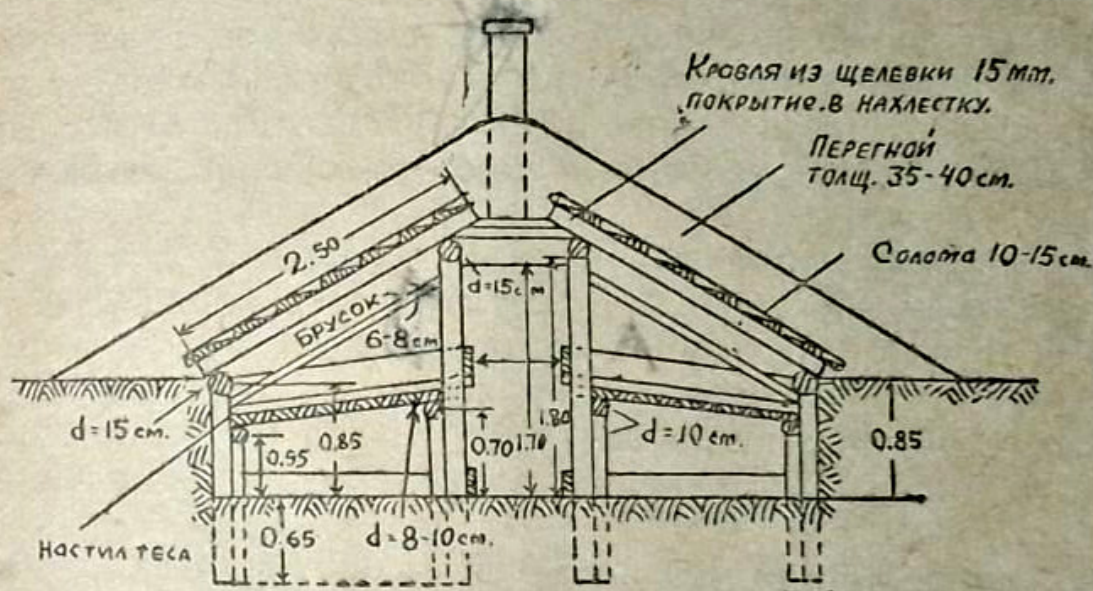
Дно котлована вдоль теплицы не должно иметь склонов. От боковых же стенок к середине рекомендуется делать склон примерно на 5 градусов, чтобы проникая тем или иным путем в теплицу вода не попадала в грунты. Иногда в этих же целях рекомендуется под нижними стеллажами устраивать песчаную постель толщиной до 10 см.

После изготовления котлована при помощи промерной ленты или рулетки намечаются центры средних и боковых стоек для каркаса, отмечая их кольшками. По длине крайние стойки разбиваются на расстоянии 1,50 м, а средние для коридора на расстоянии 1,65 м. В поперечном же направлении центры крайних стоек размещаются на расстоянии 4,45 м и средние 0,90 м друг от друга.

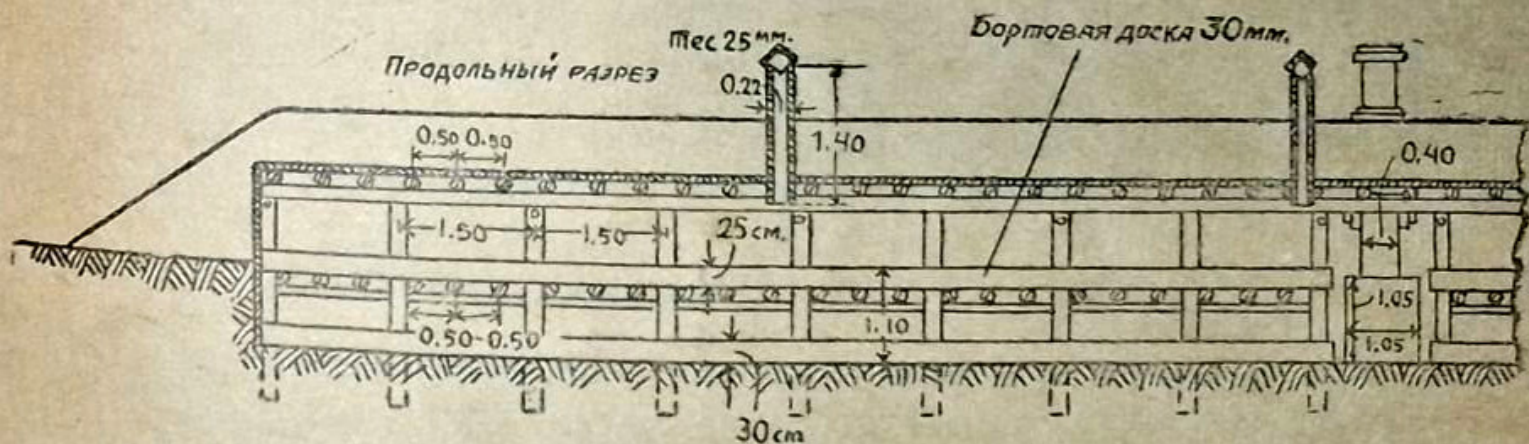
После разбивки стоек по длине котлована и их проверки, роют ямы для стоек, глубиной не менее 0,6 м. При слабых влажных грунтах ямы делаются глубже.

В ямы устанавливаются стойки толщиной 14—15 см и длиной для средних не менее 2,5 м и для крайних не менее 1,5 м. Стойки засыпаются землей, причем земля плотно утрамбовывается, а излишняя удаляется из котлована.

Поперечный разрез



Продольный разрез



Московская 4-стеллажная шампунная теплица

Установленные по длине стойки обрезаются под один уровень; сверху стоек делаются шипы, на которые укладываются гнездами продольные прогоны из круглого леса толщиной 14—15 см,

не замедлите, пожалуйста, с присылкой ответа, ведь письмо от Вас пройдет к нам 6—7 дней.

Уж уважьте просьбу из далекой Киргизии!

Н. Александров».

Таких писем можно было бы привести сотни. И все они говорят о большом желании разводить грибы в Закавказье и в Крыму, в средне-азиатских республиках. Многие авторы писем не уверены в том, что жаркий и засушливый климат позволит разводить шампиньоны.

Но ведь для советских людей нет никаких преград. Большевики научились выращивать яблоки на севере, виноград и дыни—под Москвой. Уж, конечно, советские люди научатся выращивать и шампиньоны там, где раньше не видели ни одного гриба!

С уверенностью могу сказать, что выращивать шампиньоны в теплицах можно в любом уголке Советского Союза. Говорю «в теплицах» потому, что имею в виду тот жаркий и засушливый климат, о котором товарищи пишут. Дело в том, что в теплице человек легко может «делать» такую погоду, какая благоприятствует усиленному росту шампиньонов.

Но и в открытом грунте выращивать шампиньоны на юге, по-моему, можно с успехом. Я думаю, что это дело выйдет наверняка. Шампиньоны можно выращивать в открытом грунте больше полугода.

Главное, на что любителям шампиньонов Закавказья и средне-азиатских республик надо обратить внимание,—это на создание не только тени, но и нормальной для роста шампиньонов температуры как воздуха, так и грунта.

Для защиты гряд от горячих солнечных лучей, по-моему, надо сажать деревья, цветы. Чем плотнее будет такая «зеленая стена», тем лучше. Если температура грунта будет превышать 20—23 градуса, можно орошать «защитную зону» холодной водой. Это позволит поддерживать в ней пониженную температуру воздуха и грунта.

Особенно надо обратить внимание на составление шампиньонного грунта и на качество земли, которой прикрывается посаженная грибница.

ГРИБЫ В ПОМЕЩЕНИИ

Кроме специальных теплиц и открытого грунта, шампиньоны можно разводить и в других помещениях, используя для этого самые простые приспособления. Грибы можно выращивать в ящиках, кадках, на полках чуланов, в подвалах и т. п.

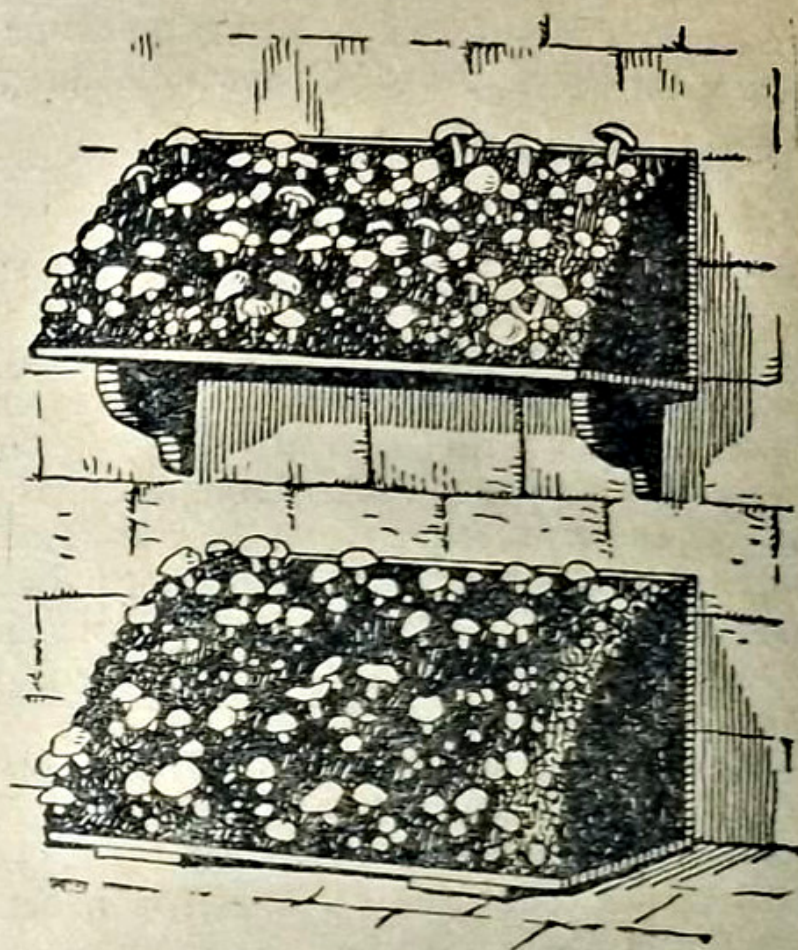
Такие методы выращивания грибов широко распространены за границей. Таким образом любители грибов обеспечивают себя хорошим питательным продуктом.

Что нужно знать для того, чтобы вырастить шампиньоны у себя дома?

Прежде всего надо опять-таки позаботиться о составлении шампиньонного грунта и о запасе нужного количества земли для прикрытия слоя конского навоза, в который сажается грибница. Рецепт составления грунта и земли тот же, что для культуры грибов в открытом грунте и в теплицах.

Надо иметь хорошую, не истощенную грибницу, поддерживать в помещениях постоянную температуру, которая не должна превышать 22—25 градусов и спускаться ниже 10-ти. Наилучшей температурой считается 12—15 градусов по Цельсию.

Поддерживать такую температуру в подвалах, чуланах и т. п. не составляет большого труда. Особенно легко этого добиться в южных республиках. О тени в данном случае говорить не приходится. В подвалах, чуланах и тому подобных помещениях шампиньоны разводятся особенно хорошо, вкус у них бывает превосходный.



Шампиньоны, разведенные на полке, приделанной к стене подвала или чулана

ПИТАТЕЛЬНОСТЬ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны—питательный продукт. По данным специальной литературы, они содержат: белков—43,5 проц., жиров—1,7 проц., сахара—8,6 проц. Если сравнить с шампиньоном белый гриб (боровик), то мы увидим, что последний имеет: белков—41,15 проц., жиров—1,95 проц., сахара—6,2 проц. Таким образом, по питательности шампиньон ничуть не уступает белому грибу. Все другие грибы, даже всем известный вкусный рыжик, по своей питательности и вкусовым качествам значительно уступает шампиньону.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
Предисловие	3
Общие сведения о шампиньонах	5
Первые шаги	6
Как найти и вывести грибницу	8
Разведение шампиньонов спорами	10
Навоз и земля для шампиньонного грунта	12
Посадка грибницы в грунт	13
Защита гряд от солнца и поливка шампиньонов	14
Сбор шампиньонов	16
Как надо строить шампиньонные теплицы	17
Московская 4-стеллажная шампиньонная теплица	18
Теплицы в заброшенных шахтах, подвалах, конюшнях	21
Основные правила для теплиц	21
Шампиньоны—в Закавказье и в Среднюю Азию!	22
Грибы в помещении	24
Питательность шампиньонов	25
Народно-хозяйственное значение шампиньонов	26
Приготовление блюд из шампиньонов	27
Вредители и болезни шампиньонов	28
Человек человеку—друг	29

Редактор *В. М. Александров.*
Корректор *Е. М. Урбанович.*

ЦП2299

Тираж 7000

Сдано в набор 12.06—1941.

Подписано к печати 17.06—1941.

2 печати. лист. 44.000 зн. в печ. листе.

Цена 75 коп.

Типография издательства „Коммунар“.
Тула, ул. Коммунаров, 42.

Заказ 1441