Выращивание вешенки в Боханском районе Иркутской области.

Бизнес проект:
выращивание вещенки в домашних условиях

Вешенка

- Вешенка — гриб, который становится все популярнее среди потребителей. Его достоинства оценили и покупатели, и те, кто превращает выращивание вешенки в бизнес.

Чем хороши вешенки? Прежде всего, они очень вкусные. Ценители утверждают, что по вкусу эти грибы напоминают лесные с нотками миндаля и аниса. Причем, хороши они при любом виде кулинарной обработки, от жареных до соленых. И все это при низкой калорийности — около 40 килокалорий на 100 граммов.

- При таких замечательных свойствах вешенка идеально подходит для малого предпринимательства.
- Выращивать вешенку гораздо легче тех же шампиньонов. При высокой урожайности и неприхотливости она требует меньше трудозатрат, минимум свободной площади и финансовых вложений.

Как выглядит процесс выращивания вешенки в теплице на продажу

Выращивание вешенки

Технология выращивания вешенки включает 4 основных этапа:

- Закупка посевного материала (мицелия);
- Подготовка субстрата (мешков с питательной средой и грибницей);
- Выращивание грибов;
- Реализация.

Для выращивания вешенки нужно отапливаемое помещение с минимальной площадью 36 квадратных метров.

Для выращивания грибов у специализированной фирмы необходимо купить посевной материал (мицелий), стоимость которого составляет 7500 руб. на 200 блоков(150 руб.-1шт 15 семян). В первый раз мицелий, рекомендуют закупить у нескольких производителей с целью сравнения его качества на всхожесть.

Далее на месте происходит подготовка субстрата и процесс выращивания вешенки с обеспечением необходимого уровня влажности. В качестве субстрата используются растительные отходы: солома, опилки, лузга от семян подсолнечника, измельченные кукурузные листья, стебли и початки

Субстат подготавливается самостоятельно либо частично закупается (цена 1 рулона соломы весом 600 кг. составляет 800 руб.).

К примеру -солома. Ее нужно измельчить на соломорезке, добавить биоактиватор и перемешать. Сухой смесью набивают полипропиленовый мешок и завязывают его.

Потом происходит пастеризация: мешок с субстратом нужно полностью погрузить в горячую воду (65–70 °С) и оставить на 2,5–3 часа. После этого вода должна стечь. На это потребуется 10–14 часов.

Подготовка грибного блока

Мицелий должен храниться в холодильнике, но перед посадкой его выдерживают при комнатной температуре от нескольких часов до суток.

Если мицелия мало, то субстрат может заплесневеть, а если слишком много — перегреться и погубить урожай. Ориентироваться нужно на 3–5 % мицелия от массы субстрата.

Засевают вешенку послойно. На дне мешка рассыпают немного мицелия, затем пару горстей субстрата и снова мицелий. Слои разравнивают и немного уплотняют. Заполненный мешок завязывают — грибной блок готов. Его оставляют примерно на сутки, а потом на боковых поверхностях делают 2–3 надреза по 5–7 см в шахматном порядке

Готовые блоки можно расставить на стеллажах, в несколько ярусов, на расстоянии до 10 см друг от друга. В помещении должно быть от +16 до +22 °С и вентиляция. Полив и свет не нужен.

Температура внутри блока не должна подниматься выше 29 °С (в этом случае помещение нужно срочно охладить).

Через день-два в грибном блоке должны появиться белые пятна, которые примерно через неделю станут светло-коричневыми. На 10-й — 12-й день субстрат должен превратиться в плотный белый блок.

Появление и развитие плодовых тел начинается недели через две после посева, а еще через 8–10 дней грибы можно будет срывать.

На этом этапе необходимо хорошее освещение, вентиляция и определенная влажность (можно поливать стены, использовать

Реализация урожая

Урожай можно продавать самостоятельно на местных продовольственных рынках. Для этого необязательно регистрироваться как индивидуальный предприниматель. Достаточно справки от органов местного самоуправления, что физическое лицо, реализующее излишки выращенной сельхозпродукции, имеет право получать от этого доход. Кроме того, в санэпидемстанции нужно будет сделать анализ (на пестициды, радионуклиды и соли тяжелых металлов) и получить соответствующую справку.

Чтобы не стоять у прилавка самостоятельно, грибы можно сдать оптовикам (правда, по более низкой цене).

А если найти немного времени и денег на получение сертификата качества

Из вешенки можно приготовить много вкусных блюд

Выращивание вешенки относится к практически безотходному производству, поскольку использованный субстрат применяется в качестве биологически активной добавки, которая используется для кормления свиней, а также в качестве удобрений для садоводов и огородников. Отработанный субстрат планируется реализовывать в качестве дополнительного источника доходов.

Благодарим за внимание