

ВЫРАЩИВАНИЕ КОЛЬЦЕВИКА НА САДОВОМ УЧАСТКЕ

Л. Гарибова

Кольцевик представляет значительный интерес для садовых участков: гриб не очень требователен к условиям выращивания, а по вкусу напоминает подосиновик. Его можно варить, жарить, тушить, засаливать и мариновать. Растет же он с весны до осени.

Кольцевик относится к малоизвестным съедобным грибам из группы пластинчатых. Диаметр его шляпки, в среднем, 8–10 см, а в отдельных случаях может превышать 25 см. Ее окраска варьирует от серо-коричневой до каштаново-красной. По мере созревания грибов цвет пластинок меняется от белого или серо-голубого у молодых до черно-фиолетового у зрелых. Ножка желтовато-серая с двухслойным долго сохраняющимся кольцом (отсюда и название гриба). Верхний слой его очень характерный – белый, гофрированный. Вес гриба от 60 до 150 г, но отдельные экземпляры, например у сорта Желтый гигант, могут достигать 1 кг. В природных условиях растет на хорошо удобренной почве со значительным содержанием растительных остатков. Выращивать кольцевик можно в парнике, пленочной теплице, подвальном помещении и в открытом грунте – на теплом, защищенном от ветра месте. Для его разведения необходимо приобрести грибницу (соломистую или зерновую) и приготовить субстрат из соломы зерновых культур (лучше озимой пшеницы или ржи).

КАК ПРИГОТОВИТЬ СУБСТРАТ?

В Средней полосе его подготовку проводят с середины мая и до начала июня. Для этого заготавливают качественную солому, то есть золотистого цвета, без признаков плесени или гниения. На 1 м² посадочной площади достаточно 20 кг. Для удобства использования солому измельчают до 5 см, а затем увлажняют. При небольших объемах на 5–6 суток замачивают в бочке, ванне или других емкостях. Чтобы не началось брожение субстрата, воду ежедневно меняют. Измельченная солома хорошо увлажняется, если ее замочить на 48 часов в горячей воде. При большом

объеме поступают иначе. Солому укладывают в кучу на чистую, твердую поверхность (цементную или асфальтовую площадку, или хорошо утрамбованную почву) и равномерно смачивают водой из шланга с распылителем два – три раза за день в течение 6–10 суток. Для более равномерного увлажнения за это время кучу три – четыре раза тщательно перемешивают вилами, следя за тем, чтобы не было самонагревания.

КУДА И КАК САЖАТЬ?

Подготовленный таким образом субстрат помещают на место выращивания грибов. На почву укладывают слоем 20–25 см, в ящиках слой делают толще – 25–30 см. Столько же насыпают в полиэтиленовые мешки диаметром около 40 см и высотой 50–60 см, которые потом прикапывают. Чтобы субстрат не высохал, его плотно трамбуют, причем лучше делать это послойно. Сразу же, после набивки ящиков, мешков или укладки гряд, высаживают грибницу из расчета 500–600 г на 1 м². Ее кусочки величиной с грецкий орех равномерно раскладывают по всей поверхности субстрата и заделывают на глубину 5–8 см. При этом одной рукой приподнимают субстрат, а другой кладут кусочек грибницы в образовавшееся углубление. При другом способе посадка грибницы совмещается с укладкой субстрата. В этом случае при трамбовке на предпоследний слой равномерно раскладывают грибницу, сверху расстилают последний слой толщиной 5–8 см и окончательно утрамбовывают. После посадки верхний слой субстрата выравнивают, слегка увлажняют и сразу же накрывают водоудерживающим и воздухопроницаемым материалом (чистая мешковина, плотная бумага). Его по-

стоянно поддерживают во влажном состоянии, поливая так, чтобы вода не проникала в солому. При выращивании кольцевиков в полиэтиленовых мешках сразу после посадки их завязывают, оставляя щель диаметром 5 см для доступа воздуха. В нее вставляют ватную или поролоновую пробку.

КАК ВЫРАЩИВАТЬ?

Разрастание грибницы продолжается от 3 до 6 недель в зависимости от температуры воздуха, быстрее это происходит при 25–28°C. Когда она достаточно разовьется, мешковину или бумагу убирают, а субстрат засыпают покровной смесью слоем 4–5 см. Готовят ее из торфа и огородной или лесной почвы (перегнойной) в соотношении 1:1. На 1 м² поверхности субстрата расходуется примерно одно ведро смеси. Если верхний слой субстрата сухой и грибница там не разрослась, то его осторожно снимают и смесь насыпают на нижний слой, пронизанный грибницей.

При выращивании в открытом грунте дальнейший уход заключается в поддержании влажности покровного слоя на уровне 70–75%. Разовая норма полива 1–1,5 л на 1 м², при этом вода не должна проникать в субстрат. Лучше поливать из шланга с распылителем или из садовой лейки с мелкими отверстиями.

При выращивании в закрытом помещении или парнике в течение 2–3 недель после нанесения поддерживают температуру воздуха 25–28°C,

а затем снижают до уровня 15–20°C и регулярно проветривают помещение.

КАКОЙ УРОЖАЙ?

Через 1–2 недели после нанесения покровной смеси могут появиться первые грибы. От образования зачатка до полной зрелости проходит 7–10 дней (в зависимости от температуры воздуха). Плодоношение кольцевика, высаженного в мае, продолжается обычно до поздней осени. Собирают кольцевики, когда покрывало (тонкая пленочка, прикрывающая пластинки) уже прорвано, но шляпка еще не раскрылась полностью и сохраняет форму колокола. При сборе гриб осторожно выкручивают из почвы. Образовавшиеся ямки засыпают покровной землей.

Урожайность кольцевика варьируется: в среднем, она равна 3–4 кг на 1 м², однако можно собрать и 15–30 кг. Это зависит от многих условий: качества субстрата и грибницы, соблюдения всех правил выращивания и, конечно, от опыта и умения грибовода. Если посадка кольцевика в парник или на грядку проводилась позже мая, то можно получить урожай грибов и на следующий год. Надо только защитить грибницу от мороза и избыточного увлажнения. Для этого осенью, после окончания сбора грибов, место их выращивания накрывают пленкой, соломой или сухой листвой. Весной укрытие снимают, и с апреля – мая, в зависимости от погоды, уже можно собирать грибы.

На заметку

ОПЫТ ДАГЕСТАНСКИХ ОВОЩЕВОДОВ

Как сохранить до весны этот острый овощ, придающий многим блюдам особый вкус и аромат? Очень просто: воспользоваться многовековым опытом дагестанских овощеводов, которые прибегают при закладке чеснока на длительное хранение к помощи свечи. Убрав урожай, они подсушивают чеснок как обычно, затем стебли срезают, а корни обжигают на огне свечи. Можно использовать для этой цели и огонь горелки газовой плиты.

Чеснок, подготовленный к хранению таким способом, остается свежим, тугим, хорошо выполненным вплоть до лета. Чем же объяснить такое явление? Точных доказательств на этот счет пока не имеется, но, видимо, обжиг корней убивает стремление зародышей к выполнению своей извечной миссии – продолжению рода и они отмирают, консервируются, что и сохраняет головки от порчи.

При подготовке были использованы материалы сайтов:

www.minsk.by, www.ovochevodstvo.com, floraprice.ru,

www.agronews.ru, www.chudo-ogorod.ru