

Грибной огород



Исполнитель: Завьялов Илья,
ученик 2 «Б» класса средней
общеобразовательной школы
№ 520
руководитель проекта:
Антонина Ивановна
Прокопович

Санкт Петербург 2013 г.

Содержание

1. Как я узнал о грибном огороде.
2. Подготовка к посадке.
3. Посадка и выращивание грибов.
4. Результаты эксперимента.
5. Планы на будущее.
6. Сбережем наше богатство, лес



Свойства грибов мало изучены, хотя они играют огромную роль в биосфере.

Грибы - живые организмы, их выделили в особое царство организмов, относящихся скорее к животному миру, нежели к растительному, как считалось раньше.

Дать короткое и точное определение, всех видов, трудно. На сегодняшний день известно около 100 000 видов грибов.

Многие виды грибов используются человеком в пищевых, хозяйственных и медицинских целях.



По пищевой ценности грибы не уступают мясу, овощам и фруктам. Полезные свойства грибов практически не утрачиваются после обработки (сушке или варке). Грибы содержат белки и углеводы, аминокислоты, антиоксиданты, витамины, фосфор, калий, цинк, железо, кальций, йод. Процент содержания жиров в грибах очень низкий, они низко калорийны – это делает их популярными в диетическом питании.



Микроскопические грибы используются в пищевой промышленности для приготовления:

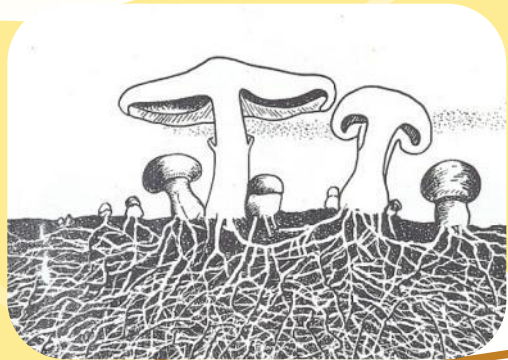


Во многих странах развито промышленное выращивание съедобных грибов, производство материалов для грибоводов-любителей. Я тоже попробовал вырастить вешенки на садовом участке.





Тело гриба строится из продолговатых, в виде колбасок, клеток, которые, образуя длинные цепочки, составляют нити-гифы. Из большого количества плотно переплетенных между собой гиф образуется так называемая мякоть. Из мякоти состоит то, что в обиходе называется грибом (ножка и шляпка), хотя на самом деле это лишь его небольшая часть, а именно- плодовое тело.



Гораздо большая часть гриба скрыта, она находится под землей или в толще дерева и представляет собой сплетение тончайших, как паутина, нитей-гиф. Это грибница (или мицелий). Из опыта выращивания шампиньонов стало известно, что плодовое тело составляет лишь 10% всего гриба, остальное — мицелий.



Большинство грибов — многолетние, и если не будут нарушены условия их произрастания, на следующий год они появятся вновь.

Весной прошлого, 2012 года, мы с дедушкой поехали в магазин за семенами. В магазине на прилавке я увидел маленькие баночки, с серыми зернышками, а около них лежал ценник, на котором было написано – зерновая грибница вешенок, опят, шампиньонов. Я спросил у дедушки, что это такое? Дедушка сказал, что это грибница, которая высевается на погибшее дерево, где растет и приносит грибы.





Меня это очень заинтересовало, придя домой, я попросил дедушку подробно объяснить, как растут эти грибы и чем отличаются от лесных грибов. Мы вошли в интернет и запросили информацию о зерновой грибнице. И вот, что мы узнали – зерновая грибница (мицелия) используется, как посевной материал в крупных и мелких сельских предприятиях, а так же на садовых участках для выращивания различных видов грибов.





Я стал уговаривать бабушку попробовать вырастить грибы у нас на участке, бабушка согласилась, а бабушка была против и говорила, что эти грибы заралят все деревья на нашем и соседних участках. Я с мамой снова обратились к Интернету, нашли статьи по выращиванию грибов и попросили бабушку посмотреть их. Там она прочла, что эти грибы растут только на мертвых деревьях. Уговорили и решили купить зерновую грибницу вешенок обыкновенных.



Вешенка – это общее название вида грибов, а вид разделяется на подвиды, имеющие общее строение гриба и отличающиеся по размеру, цвету, месту роста. Они бывают: вешенка обыкновенная, вешенка лимонная, вешенка розовая и другие.



Вешенка — довольно крупный гриб. Шляпка его выпуклая, диаметром до 15 см, редко до 25—30 см. Пластинки белые, несбигающие на ножке. Ножка в основном короткая, эксцентричная или вовсе отсутствует. Гриб светолюбив, требует свежего воздуха для образования плодовых тел. Вешенка обыкновенная растёт на древесине лиственных деревьев, лучшими породами для нее являются осина, тополь,

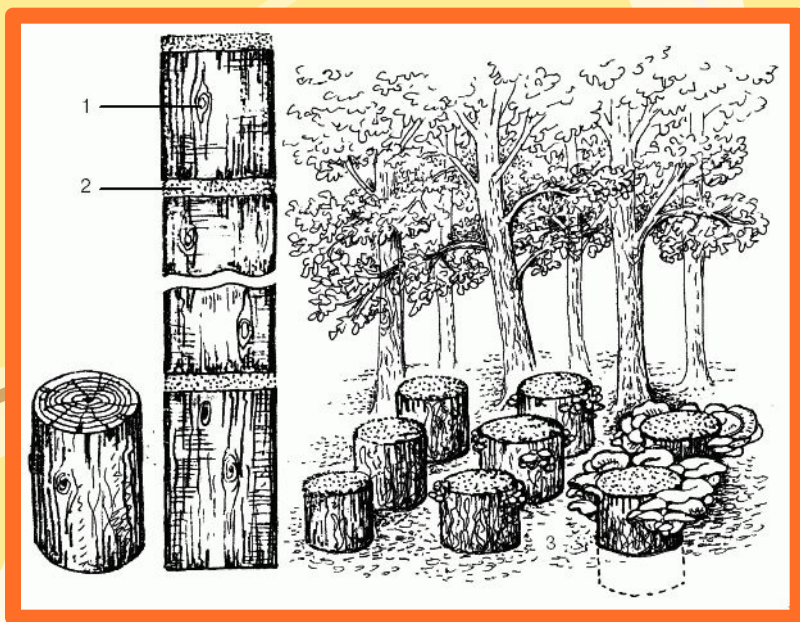


В прилагаемой к грибнице инструкции и прочитанных нами статьях предлагались несколько способов посадки грибницы, исходя из наших возможностей, мы решили выращивать грибы на деревянном чурбаке или старом березовом пне.

В конце апреля приехали на дачу я, папа и дедушка пошли в лес искать поваленное ветром дерево. Долго ходили и наконец нашли поваленную осину, отметив место пошли домой. Войдя в садоводство мы увидели, что нашему соседу привезли дрова, березовые чурбачки. Мы попросили его одолжить нам три чурбака, он согласился.

Принесенные нами чурбаки мы бросили в канаву с водой, чтобы они намокали.

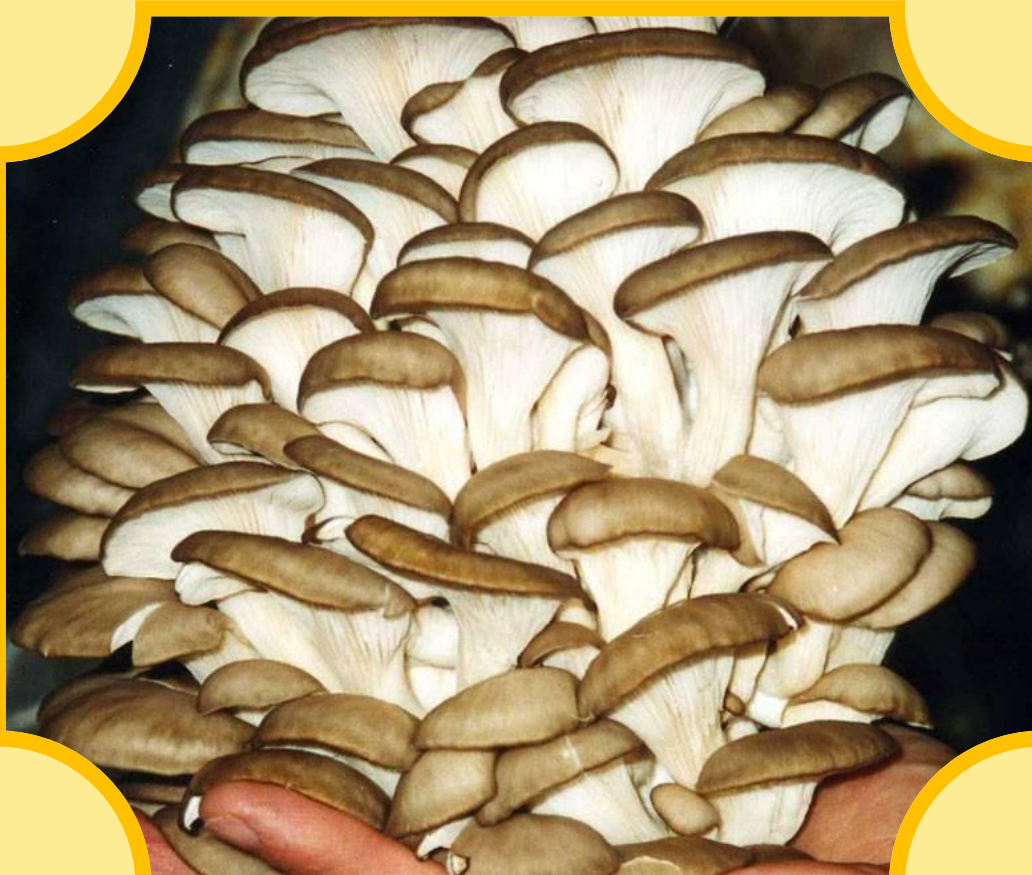




На майские праздники мы приехали на дачу и приступили к посадке грибницы. Определили место плантации. Достали чурбаки из канавы, вырыли в земле неглубокую ямку и поставили в неё самый длинный чурбак, диаметром 25-30 см, высотой 40- 50 см, после присыпали землей, на поверхности осталась половина чурбака. Я взял баночку с грибницей и аккуратно высыпал половину на установленный чурбак, распределил её по поверхности чурбака ровным слоем, толщиной 1 см. Потом на грибницу мы установили следующий чурбак, распределив на его поверхности оставшуюся грибницу, и на неё поставили последний чурбак.

Все лето я поливал свой грибной огород, а никаких результатов не видел, мы уже начали думать, что наш эксперимент оказался неудачным. Но в конце июля неожиданно на пне появились небольшие коричневые бугорки. Каждое утро я подходил и смотрел, бугорки постепенно увеличивались и наконец бугорки превратились в маленькие грибочки. Через 10 - 15 дней первые грибы выросли, их шляпки серовато-коричневого цвета достигали 5–10 см в диаметре. Пластинки у грибов белые. Ножка очень плотная и жесткая (в пищу ее не употребляют). А на их смену появлялись новые зародыши.



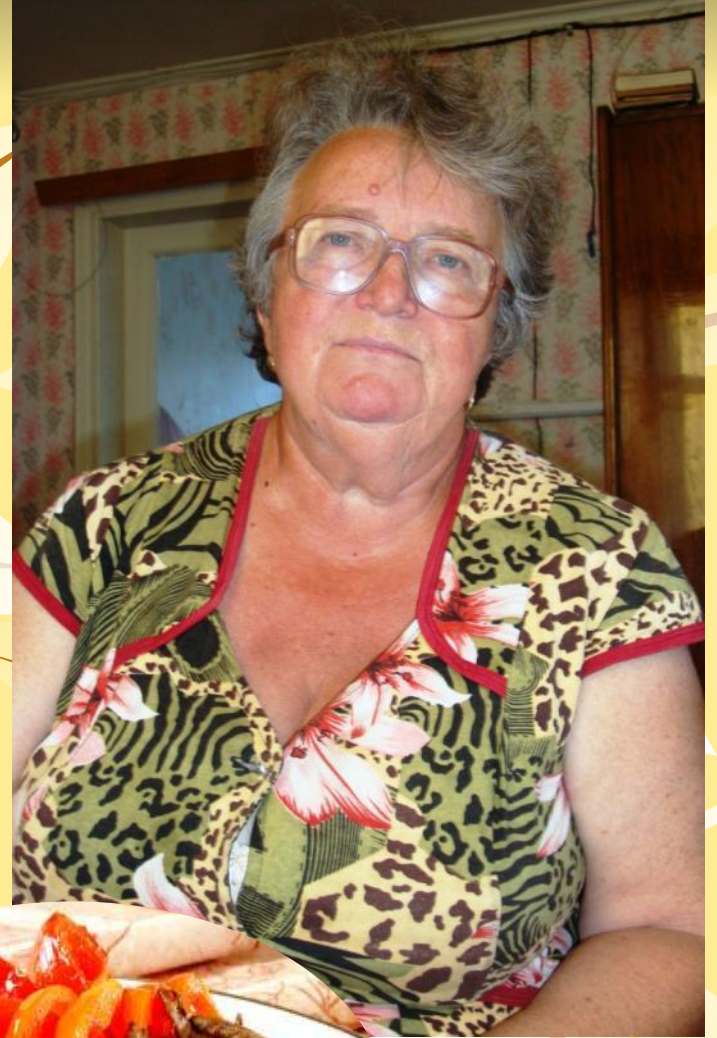


Вешенка гораздо легче шампиньона поддается выращиванию, а по вкусовым качествам не уступает ему. Ее можно есть свежей, жареной, тушеной или в супах. Гриб не теряет своих вкусовых качеств и хорошо сохраняется при сушке и мариновании. До середины октября грибной огород дарил нам грибы.



Сбор первого урожая мы приурочили к Дню рождения моей бабушки, первые вешенки были приготовлены на праздничный обед, учитывая, что грибов было мало, они были поданы персонально бабушке. Это была гречневая каша с грибами. Я и мама готовили грибы, мы промыли их, отварили 5 минут, затем жарили их на подсолнечном масле вместе с луком 10-12 мин. А дедушка в это время готовил рассыпчатую гречневую кашу, мою любимую. Сначала я перебрал крупу, он обжарил её на сковороде до появления приятного запаха гречневой крупы и начала её потрескивания, потом бросил её в кипящую воду и варил 2-3 минуты, после чего слил воду, промыл крупу, залил водой и варил до выкипания воды. Снятую с огня кастрюлю с кашей завернул в старое одеяло, где каша дошла.

Бабушке была подана тарелка с политой маслом рассыпчатой, гречневой кашей, вокруг которой лежали жареные вешенки, поверх каши лежали дольки свежих огурцов, помидор, сладкого перца и лимона.





В этом году я хочу продолжить эксперимент и попробую вырастить грибы на смеси из опилок, стружек, лиственных деревьев, сена и соломы, куда посею зерновую грибницу. Смесь с грибницей помещается в полиэтиленовый мешок. В котором делаются прорези в местах выхода грибницы, это хорошо видно через пленку. Продолжу наблюдение за чурбаком, может быть в этом году он порадует меня обильным урожаем. Результаты наблюдений буду записывать.

И станет ясно, на чем лучше сажать грибницу

Искусственно выращенные грибы не могут обеспечить того разнообразия и количества, что даёт нам лес. В моём лесу растёт много видов грибов съедобных, несъедобных и ядовитых .

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ!!!



Бледная поганка



Мухомор красный



Мухомор белый

И много других, **собирайте только знакомые грибы.**

Съедобные грибы.

«Осиновик белый внесен в Красную книгу»



Белый гриб



Подосиновик



Осиновик белый



Подберёзовик



Лисички



Опята

Не съедобные грибы.



Желчный гриб, ложный белый



Сатанинский гриб



Ложный опенок

И другие, **собирайте только знакомые грибы. Если не знаете или сомневаетесь лучше не берите.**



Богат наш лес, но больно становится после посещения леса, от увиденного: кучи мусора, следы костров, вырубленные деревья, вытоптанные ягодники.

Этого делать нельзя, иначе мы сможем увидеть грибы и ягоды только на грядках.

Большое спасибо за помощь в создании проекта мой мамочке и дедушке