
Дим Димыч
Вешенка
на
подоконнике

Дим Димыч

Вешенка на подоконнике

«Автор»
2026

Димыч Д.

Вешенка на подоконнике / Д. Димыч — «Автор», 2026

Вешенка на подоконнике. Самоучитель, который реально работаетХватит покупать вялые вешенки, которые портятся через день. Выращивайте свои - свежие, плотные, с настоящим грибным запахом, круглый год на обычном подоконнике.Этот самоучитель проведёт вас по шагам: от выбора живого гриба в магазине до первой срезанной грозди через пять-шесть недель. Без лаборатории, автоклава и дорогого оборудования. Только проверенные на собственной кухне приёмы: картонный «сэндвич», субстрат из пеллет и отрубей, контроль влажности и температуры, защита от плесени без химии.Для новичков и для тех, кто уже пробовал и бросил. Плюс кухня и заготовки: рецепты супов, жаркого, грибных котлет, жюльена, маринадов, заморозки и сушки. А ещё балкон и подвал, честный разговор о деньгах: когда хобби начинает приносить доход.Купите книгу сегодня и через месяц у вас будет своя первая гроздь.

© Димыч Д., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Введение 5
Глава первая. Магазин 6
Глава вторая. Нож, картон и другие мелочи, без которых ничего не выйдет 7
Глава третья. Сэндвич 9
Глава четвёртая. Субстрат 11
Конец ознакомительного фрагмента. 13

Дим Димыч
Вешенка на подоконнике

Введение

Я не собирался становиться грибоводом. Всё началось случайно, с пакета вешенок из соседней «Пятёрочки». Стоял у полки, выбирал шампиньоны, а взгляд зацепился за эти серые веера в прозрачной плёнке. Цена была смешная, сто пятьдесят рублей, и я почему-то подумал: они же живые. Не картинка на упаковке, не заморозка, а живой организм, у которого ещё теплится способность расти. И растить его можно дома, на кухне, между чайником и кастрюлей с борщом.

Дома я сел за компьютер, вбил запрос - и тут же понял, что угодил в лабиринт противоречий: каждый автор говорил своё, и все по-своему были правы. Половина статей писала так, будто вырастить вешенку проще, чем яичницу. Вторая половина требовала лабораторию, автоклав, ламинарный бокс и пять лет обучения в сельскохозяйственном институте. Правду я искал полгода, набивая шишки собственными руками. Два блока у меня сгнили. Один заплесневел. На четвёртом всё пошло, и я до сих пор помню то утро, когда на белом субстрате появилась первая гроздь размером с абрикос.

Эта книга выросла из моего дневника. В ней нет теории, которую я не проверил сам. Есть ошибки, которые я совершил, и способ их не повторять. Я расскажу, как вырастить свежие вешенки круглый год в обычной квартире, на балконе и даже в подвале, как готовить субстрат из соломы, опилок и пеллет без дорогого оборудования, как держать под контролем влажность, температуру и свет, как защищать грибницу от плесени без единого флакона химии. Отдельные главы отданы кухне и заготовкам, потому что урожай надо ещё и съесть, и отдельному разговору о деньгах: как хобби с полезным бонусом однажды начинает приносить первый доход и что об этом честно стоит знать до того, как вы вложите первую тысячу рублей.

И сразу скажу честно, чтобы вы не потратили время зря. Выращивание вешенки из магазинного гриба, из кусочка шляпки, это путь для любопытных. Процент удачи невелик, терпения понадобится недели три только на первый этап, а урожай первого пробника скромный. Если вам нужны грибы мешками с первой недели, купите готовый зерновой мицелий, он продаётся и работает в разы надёжнее. Но если вам хочется прожить этот процесс самому, почувствовать, что вы запустили жизнь кусочком гриба и коробкой из-под обуви, то дальше я расскажу всё, что знаю.

Глава первая. Магазин

Всё начинается в магазине. Это звучит буднично, но от выбора пакета зависит половина успеха, поэтому к полке я теперь подхожу как к собеседованию.

Смотрите на грибы внимательно. Хороший пакет выглядит сухим и упругим. Шляпки ровного серого или серо-коричневого цвета, края у молодых загнуты вниз, у зрелых расправлены, но не растрёпаны. Запах свежей вешенки слабый, грибной, слегка мучнистый. Возьмите пакет в руки и мягко нажмите: грибы должны пружинить, а не проминаться как тряпка.

Признаки, по которым я разворачиваюсь и иду к следующей полке, такие. Мокрые тёмные пятна на шляпках. Слизь на поверхности. Капли конденсата, которые стекают по внутренней стороне плёнки и собираются в лужицу на дне. Резкий кислый или затхлый запах, когда открываешь упаковку. Всё это означает, что гриб начал умирать или уже гниёт, а мёртвая ткань мицелий не даёт никогда. Мне нужно, чтобы клетки были живы.

Размер тоже имеет значение, и не так, как думает большинство. Для еды покупают молодые грибы с маленькими шляпками, они нежнее. Для размножения годится любая упаковка, но я заметил одну деталь: в пакетах с крупными зрелыми гроздьями ткань у основания ножки часто уже водянистая, полупрозрачная. Такая ткань прорастает плохо. Берите среднее: шляпки диаметром пять-восемь сантиметров, плотные, светлые по краям.

Ещё одна деталь, о которой мало кто пишет. Если в магазине есть вешенка фасованная и развесная на лотке, берите развесную. В фасовке грибы лежат плотно, трутся друг о друга, а повреждённые места быстро обрастают бактериальной слизью. На лотке их видно со всех сторон, и вы выбираете конкретные гроздья, а не кота в мешке.

Дома пакет ставлю в холодильник на нижнюю полку, подальше от морозильника. Вешенка хорошо лежит два-три дня, неделю уже рискованно. Если собираетесь работать в тот же вечер, ничего страшного не случится и за сутки, но чем свежее ткань, тем выше шанс, что она тронется в рост.

Важно понимать, что мы покупаем не еду, а посевной материал. Всё, что было с грибом до момента попадания в ваш холодильник, так или иначе повлияет на результат. Поэтому я постепенно перешёл к мысли покупать вешенку в двух магазинах поочерёдно. Разные поставщики, разные партии, меньше шансов, что обе партии окажутся нежизнеспособными.

Есть и сезонный нюанс. Я заметил, что зимой и в начале весны магазинная вешенка прорастает охотнее, чем летом. Логика тут простая: в холодное время гриб едет на склад недолго, холодильные цепи плотнее, ткань меньше устаёт. Летом в кузове фуры жарко, гриб доезжает до полки уже уставшим. Это не правило, а наблюдение, но с тех пор я стараюсь делать основные закладки осенью и зимой, а летом живу на запасах заморозки.

И последнее по магазину. Не берите сразу десять пакетов в надежде, что хоть один прорастёт. Купите два, отработайте на них всю цепочку, набейте руку. Когда поймёте, что получается стабильно, вот тогда масштабируйте. Этот совет сэкономит вам деньги и нервы, проверено на себе.

Глава вторая. Нож, картон и другие мелочи, без которых ничего не выйдет

Пока гриб лежит в холодильнике, подготовьте рабочее место. Список скромный, всё найдётся в любой квартире.

Нужен острый нож. Обычный кухонный, но чистый. Перед работой я обдаю его кипятком из чайника и вытираю свежим полотенцем. Можно протереть лезвие спиртом или водкой, но кипяток проще и всегда под рукой. Руки мою с мылом дважды, второй раз уже на кухне, непосредственно перед началом. В первый год я думал, что вся эта стерильность выдумка для перестраховщиков. Потом потерял два блока подряд по непонятной причине и стал мыть руки. Причина оказалась простой: грязные пальцы заносят споры плесени на ткань раньше, чем гриб успевает проснуться.

Картон. Обычный гофрированный, коричневый, без глянца и цветной печати. Коробки от бытовой техники, от обуви, от фруктов с рынка. Если на коробке есть цветной логотип, вырезайте эти места, краска грибам безразлична, но зачем рисковать. Ламинированный картон с блеском не годится вообще, он не пьёт воду. За месяц до первой закладки я начал складывать коробки на балкон, и к моменту старта у меня был запас на три закладки вперёд. Советую сделать так же: картон штука расходная, а искать его в момент, когда сэндвич уже зарос и ждёт переезда, обидно.

Пластиковый контейнер с крышкой для первого этапа. Подойдёт пищевой лоток, ёмкость из-под мороженого, банка с полиэтиленовой крышкой. Главное, чтобы крышка закрывалась не наглухо, воздух нужен всегда.

Пульверизатор, любой бутылёк с распылителем. Он понадобится вам до самого конца истории.

Ещё я завёл себе обычный блокнот и карандаш. Звучит сентиментально, но без записей вы через месяц забудете, когда посеяли, что добавили и сколько ждали. Мои первые записи выглядели как каракули на обороте квитанции. Сейчас у меня отдельная тетрадь, и это лучшая инвестиция в грибоводство, которую я сделал. В ней три графы: дата, что сделал, что увидел. Больше не нужно.

Про картон стоит рассказать подробнее, потому что это сердце всей затеи. Гофрированный картон состоит из двух плоских слоёв и волнистой прослойки между ними. Волнистая структура идеальна для мицелия: там есть каналы для воздуха и миллионы щелей, в которых грибная ткань закрепляется и расползается. Плюс в картоне остаётся немного растительных сахаров, которых мицелию хватает на первое время.

Разбираю коробку на листы. Верхний гладкий слой отдираю полностью, оставляю волнистую сердцевину и нижний слой. Нарезаю на куски размером примерно с ладонь. Не мельче, иначе потом будет неудобно вынимать, не крупнее, иначе плохо пропарятся в середине.

Пропариваю двумя способами, в зависимости от настроения и количества. Первый способ, мой любимый: рву картон на куски, складываю в дуршлаг и держу над кипящей кастрю-

лей двадцать минут под крышкой. Пар проходит сквозь всю толщу, убивает поверхностную плесень и размягчает волокна. Второй способ, для ленивых вечеров: складываю картон в таз и заливаю крутым кипятком, придавливаю тарелкой, чтобы не всплывал. Полчаса в кипятке, потом сливаю воду и даю остыть и стечь.

После пропарки картон должен стать тёмным, мягким, но не разваливаться в кашу. Если сжать кусок в кулаке и из него потечёт вода, дайте стечь дольше, наклонив дуршлаг. Влажный картон должен напоминать отжатую губку.

И последнее, заведите отдельную миску или тазик только для грибных дел. Сначала я пользовался обычной кастрюлей, потом жена попросила больше так не делать, и я купил эмалированный таз на барахолке за сто рублей. Смешная цена за мир в семье и за уверенность, что в субстрат не попадут следы жира или моющего средства.

Глава третья. Сэндвич

Самый волнительный этап всей истории. Здесь вы впервые становитесь грибоводом, а не наблюдателем.

Достаёте пакет из холодильника, высыпаете грибы на разделочную доску. Берёте гроздь, отрезаете ножку целиком у самого основания шляпки. Ножку откладываете в тарелку, она пойдёт в суп или на жаркое, для размножения она не нужна, там ткань плотная и малопитательная. Потом у каждой шляпки срезаете верхнюю часть, ту, где заканчивается мякоть. Для посева годится только поясок ткани между ножкой и шляпкой, полоска толщиной около сантиметра, та зона, из которой в природе растут новые гроздья. Я зову её поясом роста, и это название прижилось в моей тетради.

Нарезаю эти полоски на кусочки сантиметр на сантиметр, не крупнее. Работа тонкая, минут на десять на весь пакет. Кусочки получаются маленькие, светлые, немного влажные. Кладу их на чистую тарелку.

Собираю сэндвич. В контейнер на дно кладу слой пропаренного картона волнистой стороной вверх. На него раскладываю кусочки ткани, не вплотную, через сантиметр друг от друга, чтобы каждый имел пространство расползаться. Сверху укрываю вторым слоем картона. На него снова ткань. И так чередую, пока не закончатся оба ингредиента. Обычно из одного пакета вешенок выходит три-четыре слоя.

Верхний слой всегда картон. Он прикрывает ткань от высыхания и от случайных спор, которые могут прилететь с воздухом.

Крышку закрываю, но не до конца. Оставляю щёлочку в палец или протыкаю крышку зубочисткой в трёх местах. Гриб дышит, это аксиома. Полный вакуум убьёт его быстрее, чем плесень.

Ставлю контейнер в тёмное тёплое место. У меня это шкаф над холодильником, там всегда около двадцати четырёх градусов, потому что снизу поднимается тепло мотора. Подойдёт и шкаф в комнате, и место под столом, лишь бы не на батарее и не на сквозняке.

Теперь ждём. Самое сложное в этой истории именно ожидание, потому что первые два-три дня снаружи ничего не происходит. Кусочки ткани выглядят так же, как на разделочной доске. Мой внутренний скептик в те дни шептал, что я занимаюсь ерундой. На третий или четвёртый день на кусочках появляется белый пух, тонкий, пушистый, похожий на плесень, если бы плесень была чистой и белоснежной. Это мицелий. Грибная ткань проснулась и начала расти.

Дальше события развиваются стремительно. Мицелий расползается по картону, оплетает гофру, забирается в щели, покрывает весь кусок белым бархатом. Через неделю картон в контейнере уже не узнать: сплошная белая масса, упругая, пахнет свежими грибами. Если через неделю ничего не появилось, а картон позеленел или почернел, значит, не повезло. Плесень победила. Не отчаивайтесь, я своих первых трёх подопытных потерял именно так, на четвёртом всё пошло.

Есть тонкость, которую я понял не сразу. Если пух появился, но растёт вяло, и вокруг кусочков ткани образуются водянистые лужицы с запахом, значит, ткань гриба была слишком старая или контейнер стоит слишком холодно. Уберите от сквозняка, поднимите температуру хотя бы на пару градусов, и процесс часто оживает.

И ещё один практический совет по сэндвичу. Не открывайте контейнер лишний раз. Каждое открытие это приглашение для спор, которые летают в любой квартире. Мне хочется посмотреть, знаю по себе. Поэтому я завёл правило: смотрю раз в два дня, коротко, не трогаю руками внутренности, и сразу закрываю. Терпение здесь работает на урожай.

Когда весь картон в контейнере побелел равномерно, от края до края, сэндвич готов к следующему этапу. Не торопитесь раньше: недозревший посевной материал подводил меня дважды, и оба раза дорого.

Глава четвёртая. Субстрат

Когда картон побелеет весь, без проплешин и тёмных пятен, мицелий готов к переезду в нормальный дом. Теперь готовим субстрат, то есть почва, на которой гриб будет плодоносить.

Субстрат для вешенки делается из чего угодно растительного. Солома, лузга подсолнечника, шелуха гречихи, кукурузные кочерыжки. Я перепробовал многое и осел на смеси из берёзовых пеллет, отрубей и гипса. Почему пеллеты? Потому что они сухие, чистые, лёгкие, продаются в любом строительном или садовом магазине и не требуют ни резки, ни измельчения. Берёзовые, потому что лиственные породы вешенка любит, а хвойные содержат смолы, которые гриб не переваривает.

Как отличить берёзовые пеллеты в магазине, коротко. Цвет светлый, соломенно-жёлтый, однородный. На упаковке написано «премиум» или класс А1, почти всегда это лиственные. Если написано «микс» или «хвойные», проходите мимо. Тёмный, рыжевато-коричневый цвет с вкраплениями говорит о коре или хвое. И понюхайте, если продавец даст вскрыть мешок: у берёзы запах нейтральный, древесный, у хвойных резкий смолистый.

Отруби, пшеничные или ржаные, это еда гриба, источник азота. Без отрубей субстрат тоже работает, но урожай беднее. Ржаные чуть лучше, в них больше белка и витаминов группы В, но разница невелика, берите те, что свежее и дешевле. Главный критерий вообще не сорт, а свежесть: отруби старше полугода часто уже с затхлым привкусом и стартовой плесенью. На этикетке в составе должно быть только «отруби пшеничные» или «отруби ржаные», без мёда, орехов и прочих наворотов. Хранить дома отруби лучше в закрытом ведре и использовать в течение месяца-полутора, они портятся быстрее, чем кажется.

Гипс, обычный строительный алебастр, не даёт субстрату слипнуться и выравнивает кислотность. Мне подошла марка Г-16, это чистый строительный гипс без модификаторов. На упаковке не должно быть слов «штукатурная смесь», «с добавками», «пластификатор», грибам эта химия не нужна. Поначалу я боялся, что гипс окаменеет в блоке. Потом понял математику: при двух процентах от массы, равномерно размешанные, кристаллы гипса не могут срастись в монолит, они тонут в опилочной массе как песчинки в песочнице. За все мои закладки ни один блок не окаменел. Опасны только два случая: комок гипса, который не размешали, и передоз выше пяти процентов. Мешайте тщательно и держитесь двух процентов.

Пропорции для мешка пятнадцать килограммов простые: пеллеты пятнадцать килограммов, отрубей около полутора килограммов, гипса граммов триста, воды примерно тридцать литров. Но начинать с мешка не советую никому. Делайте пробник.

Пробный блок в пятилитровой бутыли

Возьмите пятилитровую пластиковую бутыль из-под питьевой воды. Лучше тёмную, из-под кваса, потому что мицелий любит темноту. Прозрачную тоже можно, просто оберните её газетой в пару слоёв.

Цифры на бутыль такие. Пеллеты берёзовые, пятьсот граммов, это полтора стакана или четверть небольшого мешка. Кипяток, один литр. Пеллеты пьют воду в пропорции один к двум по весу. Отруби, сорок пять или пятьдесят граммов, это три-четыре столовые ложки с горкой.

Гипс, десять граммов, две чайные ложки без горки. Картон с мицелием, сто пятьдесят или двести граммов, примерно пятая часть заросшего куска.

Из этого выйдет около полутора килограммов влажного субстрата. Бутыль заполнится на три четверти, и это правильно. Сверху должен остаться воздух, иначе грибу нечем дышать.

Если у вас не пеллеты, а рыхлый древесный наполнитель из зоомагазина, математика другая. Сухого наполнителя нужно двести пятьдесят или триста граммов, потому что он набухает сильнее пеллет, в два с половиной раза по объёму. Гипса на это количество хватит чайной ложки без горки, граммов пять. Воду добавляйте на глаз, до нужной влажности, о которой скажу ниже.

Как делать

Пеллеты засыпаю в таз и заливаю кипятком. Это два дела в одном: размачивание и пастеризация. Кипяток убивает споры плесени и бактерий, которые могли попасть на пеллеты в мешке или на складе. Оставляю под крышкой на три-четыре часа. За это время пеллеты раскисают в рыхлую труху, тёмную, тяжёлую, похожую на мокрый песок.

Потом сливаю лишнее через дуршлаг. Влажность проверяю горстью: сжимаю субстрат в кулаке, между пальцами должна проступить влага, но струйкой она течь не должна. Если течёт, даю стечь ещё час. Если при сжатии рука остаётся сухой и субстрат рассыпается, добавляю немного воды. Этот тест дался мне труднее всего. Первые два блока получились то в болоте, то в трухе. Теперь я проверяю каждую партию горстью, без исключений.

Жду, пока субстрат остынет. Это не пожелание, а условие выживания мицелия. Если засеять в тёплый субстрат, гриб сварится заживо и вы никогда не поймёте, что произошло. Проверяю ладонью: субстрат должен быть прохладным, около двадцати градусов, или чуть теплее тела. На объёме бутыли ждать недолго, остывает за пару часов.

Теперь отруби и гипс. Сначала смешиваю их отдельно, в миске, до однородной сыпучей смеси. Зачем отдельно? Чтобы гипс не собрался в комки. Комок гипса в субстрате может прихватиться камнем, и в этом месте субстрат будет мёртвый. Вмешиваю смесь в субстрат руками, как тесто. На объёме бутыли это пять минут работы, ещё один аргумент начинать с малого.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.