

## Благодарим Вас за покупку домашней грибницы «Вешенки»!

**ВНИМАНИЕ!** Если Вы не планируете начинать выращивание грибов сразу после покупки, то после вскрытия коробки поместите малый пакет (мицелий) в морозильник и храните его там. За 24 часа до высаживания в субстрат достаньте мицелий из морозильника и поместите его в комнатную температуру.

**ВАЖНО!** В случае, если мицелий (малый пакет) зарос (стал похож на однородный белый ком), перед добавлением в субстрат его необходимо аккуратно раскрошить чистыми руками.

### Инструкция по выращиванию грибов «Вешенка»:

#### УПРОЩЕННЫЙ СПОСОБ\*\*

1. Извлеките из коробки малый пакетик (мицелий) и отложите в сторону.
2. Не вынимая большого пакета из коробки, влейте в его содержимое (субстрат) 600 мл теплой воды и оставьте на 15-20 мин. для набухания. Вновь плотно завяжите или заклейте скотчем пакет с набухшим субстратом.
3. Сделайте вырез на коробке по пунктирной линии.
4. Лезвием или острым ножом сделайте (в появившемся в коробке отверстии) надрез крестом на пакете с субстратом.
5. Вдавливающими движениями добавьте внутрь субстрата мицелий из комплекта (всё содержимое малого пакетика), стараясь равномерно распределить мицелий в радиусе отверстия, так, чтобы субстрат покрывал весь мицелий.
6. Увлажняйте (не поливайте!) место прорези водой ИЗ ПУЛЬВЕРИЗАТОРА 4 раза в неделю до появления маленьких грибов (~2,5-3 недели). Если у Вас нет пульверизатора, используйте пипетку, аккуратно капая воду в прорезь. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БОЛЕЕ 15МЛ ВОДЫ ДЛЯ ОДНОГО УВЛАЖНЕНИЯ. НЕ ЗАЛИВАЙТЕ, А РАВНОМЕРНО РАСПРЫскиВАЙТЕ (КАПАЙТЕ) ВОДУ НА СУБСТРАТ В ПРОРЕЗИ.
7. После появления грибов увлажняйте их водой из пульверизатора 2-3 раза в день до полного созревания.
8. Созревшие грибы надо аккуратно вырвать или вырезать полностью, во избежание загнивания остатков ножки и гибели грибницы.

#### СПОСОБ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИБОЛЬШЕГО УРОЖАЯ

1. Извлеките из коробки большой пакет (субстрат) и малый пакет (мицелий).
2. Извлеките в подходящую по объему чистую тару содержимое большого пакета и залейте его 0,6 л кипятка.
3. Дождитесь самостоятельного охлаждения получившейся смеси до комнатной температуры.
4. Вымойте руки, желательнее обработайте их спиртом или спиртосодержащим раствором, этим же раствором протрите маленький пакет.
5. Чистыми руками равномерно размешайте содержимое маленького пакета (мицелий) и остывшую смесь.
6. Плотно, но не утрамбовывая, уложите получившуюся смесь в пакет.
7. Плотно завяжите или заклейте скотчем получившийся пакет.
8. В нижней части пакета (углах) сделайте небольшие прорезы (проколы) для удаления лишней влаги.
9. Поместите пакет обратно в коробку.
10. Сделайте по пунктирной линии вырез на лицевой части коробки.
11. С помощью лезвия или острого ножа сделайте надрез крестом на пакете с субстратом.
12. Увлажняйте (не поливайте!) место прорези водой ИЗ ПУЛЬВЕРИЗАТОРА 4 раза в неделю до появления маленьких грибов (~2,5-3 недели). Если у Вас нет пульверизатора, используйте пипетку, аккуратно капая воду в прорезь. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БОЛЕЕ 10МЛ ВОДЫ ДЛЯ ОДНОГО УВЛАЖНЕНИЯ ОДНОЙ ПРОРЕЗИ. НЕ ЗАЛИВАЙТЕ, А РАВНОМЕРНО РАСПРЫскиВАЙТЕ (КАПАЙТЕ) ВОДУ НА СУБСТРАТ В ПРОРЕЗИ.
13. После появления грибов увлажняйте их из пульверизатора 2-3 раза в день, до полного созревания.

#### **! Советы по выращиванию грибов:**

- Для повышения урожайности грибов можно вместо пп.9-11 сделать на пакете 3-4 вертикальных пореза длиной 2-5 см, и зафиксировать его в вертикальном положении любым удобным способом, не убирая пакет обратно в коробку. В этом случае в дальнейшем увлажняйте каждую прорезь.
- Во избежание высыхания грибницы, накройте коробку (пакет) куском увлажненной дышащей ткани (идеально – мешковины) 30x30 см, и поддерживайте ткань увлажненной на протяжении всего срока прорастания грибницы (~2,5-3 недели), до появления грибов.
- Содержите коробку с растущими грибами при температуре не выше 25 градусов. Идеальной температурой для роста грибов высокого качества считается температура 13-18 градусов.
- Предохраняйте коробку от попадания прямых солнечных лучей.
- Созревшие грибы надо аккуратно вырвать (выкрутить) или вырезать полностью, во избежание загнивания остатков ножки и гибели грибницы.
- В дальнейшем при увлажнении также возможно получить урожай, но уже в меньшем количестве.
- После 6 урожаев субстрат можно выложить на трухлявый пенек, и Вы можете дополнительно собрать урожай прямо на Вашем дачном участке.
- Использованная грибница является отличным экологически чистым удобрением для огорода!
- В случае, если грибница заросла (побелела), а грибы не появились через 21 день после засева, рекомендуется поместить заросшую грибницу в холодильник на 1 сутки для инициализации плодоношения.

*\*\* Упрощенный способ выращивания грибов отличается от основного количеством и качеством урожая.*

*\* Несоблюдение или нестрогое соблюдение какого-либо из пунктов Инструкции может негативно сказаться на урожае, вплоть до его отсутствия.*

**Состав:** лузга подсолнечная прессованная специально подготовленная, мицелий вешенки Р80. **Не содержит ГМО.**