

## Инструкция по выращиванию шиитаке на субстратном блоке

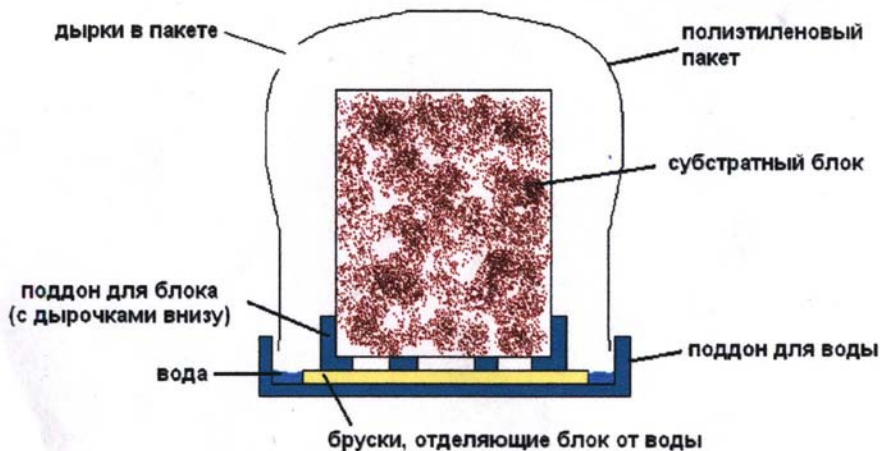
Для выращивания шиитаке из субстратного блока необходимо последовательно выполнить несколько простых действий.

1. Извлечь блок из упаковки.
2. Поместить блок на подставку в емкость с водой. Сверху надеть парничок из полиэтиленовой пленки с отверстиями (см. схему).
3. Оптимальные условия для плодоношения: температура воздуха 15-20 град.С, дневное освещение – не менее 6-8ч., относительная влажность 60-80%
4. Ежедневно несколько раз в день блок обильно опрыскивать водой.
5. В течении 7-20 дней на блоке будут появляться коричневые пятна, затем он весь покоричневевает и на нем появятся бугорки.
6. Из бугорков появятся шляпки грибов, которые также ежедневно необходимо сбрызгивать водой.
7. После сбора первой волны урожая блок убрать в темное место на 10-14 дней. Во время отдыха блок не опрыскивать.
8. Для второй и последующих волн блок необходимо замочить в холодной воде на 1-2 суток и опять создать оптимальные условия для плодоношения.

Желаем удачи!

Дополнительную консультацию Вы можете получить по эл.почте и тел.

[lada311068@mail.ru](mailto:lada311068@mail.ru) +7-921-760-10-93 Лариса  
[laoltd@mail.ru](mailto:laoltd@mail.ru) , +7-921-899-89-84 Людмила



Шиитаке – один из первых шляпочных грибов, введенных в культуру человеком. История его выращивания насчитывает более 2000 лет. Этот гриб бесспорный лидер в странах Юго-Восточной Азии, он занимает второе место после шампиньона в мировом объеме производства грибов.

По лечебным свойствам шиитаке превосходит все культивируемые грибы - он обладает самой высокой противораковой активностью, регулирует сердечно-сосудистое давление, снижает уровень холестерина в крови, проявляет противовирусное, антибактериальное и противогрибковое действие, повышает иммунитет, способствует быстрому заживлению ран, в т.ч. ожоговых, замедляет процессы старения, помогает преодолевать стрессовые ситуации. В восточной медицине шиитаке упоминается бесчисленное количество раз, как, например, в нашей народной медицине – мед или прополис.

Шиитаке имеет превосходный вкус и аромат, приятную текстуру мякоти и по праву является королем среди культивируемых грибов, его называют «эликсиром жизни» подобно женьшеню. Этот гриб можно употреблять и в сыром виде.

