



МОЕ ХОЗЯЙСТВО

Скоблицов А. Ю.

ГРИБНАЯ ФЕРМА ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

От споры до прилавка

ВЫРАЩИВАНИЕ ГРИБОВ

Мини-бизнес с нуля

Издательство АСТ
Москва



УДК 635.8
ББК 42.349
С44

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Скоблицов, Алексей Юрьевич.

С44 Грибная ферма для начинающих. От споры до прилавка — Выращивание грибов. Мини-бизнес с нуля / А. Ю. Скоблицов. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2025. — 128 с. — (Домашняя ферма / Мое хозяйство).

ISBN 978-5-17-171044-6

(Грибная ферма для начинающих. От споры до прилавка)

ISBN 978-5-17-154193-4

(Выращивание грибов. Мини-бизнес с нуля)

Шампиньоны — самые популярные съедобные грибы и их можно легко вырастить самостоятельно! С этой книгой вы сможете начать выращивать грибы в качестве хобби или превратить это в бизнес. Автор поделится собственным опытом и расскажет о всех тонкостях технологического процесса выращивания. Следуя этому ясному руководству, вы пройдете весь путь от подготовки помещения к появлению первых грибочков и до реализации урожая шампиньонов. Вы будете приятно удивлены, узнав, насколько это простое, увлекательное и прибыльное занятие.

**УДК 635.8
ББК 42.349**

ISBN 978-5-17-171044-6
(Грибная ферма для начинающих.
От споры до прилавка)

ISBN 978-5-17-154193-4
(Выращивание грибов. Мини-бизнес с нуля)

© Скоблицов А. Ю., текст, 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2025

Содержание

Дорогие читатели!	5
Моя история началась в гараже, который простаивал.....	6
Бизнес или хобби?.....	9
Выращивание шампиньонов как хобби.....	10
Выращивание шампиньонов как бизнес.....	11
Анализ рынка	16
Расчет рентабельности вашей камеры.....	19
Подготовка помещения для камеры выращивания.....	23
Система отопления и кондиционирования.....	30
Стеллажная система.....	33
Система приточно-вытяжной вентиляции	38
Система увлажнения	42
Сырье	44
Компост как питание для шампиньона	44
Покровная почва как источник воды.....	50

Технологический процесс выращивания.....	52
Рыхление компоста.....	62
Укладка покровной почвы.....	69
Фаза поливов.....	72
Рыхление покровной почвы.....	81
Фаза восстановления.....	85
Фаза «Шок» — охлаждение.....	89
Фаза «Плодообразование».....	92
Сбор шампиньонов.....	95
Грибные болезни.....	111
Триходерма.....	113
Дактилийум (паутинистая плесень).....	115
Вертицил (вертициллез).....	117
Микагон (мокрая гниль).....	118
Бактериальная пятнистость.....	119
Насекомые на ферме — мушки и грибные комарики.....	120
Реализация шампиньонов.....	121
Послесловие.....	125
Условные обозначения.....	127

Дорогие читатели!

Вы приобрели эту книгу, а значит, вам нравится идея выращивания, создания чего-то своими руками. В этой книге я расскажу о процессе выращивания шампиньонов как в качестве хобби, так и в качестве бизнеса и опишу поэтапно, как сделать все своими руками, своими средствами и в любом помещении.

Каждый человек, даже тот, кто не дружит ни с каким родом деятельности, будь то сварка, сборка стеллажей или что-либо еще, узнает обо всем из этой книги. Вы научитесь быть и менеджером по продаже своего продукта, и технологом на своем производстве, а также наработаете различные навыки и опыт работы.

Моя история началась в гараже, который простаивал...

У меня есть супруга, Танюшка, которая со мной с самых первых дней этого бизнеса. Однажды под Новый год нам для подготовки понадобились шампиньоны, и, объездив все магазины города в поисках, мы приняли решение заехать на городской рынок и нашли их там по цене 600 рублей за килограмм. Нас это очень удивило, даже шокировало. Покупать не стали, уехали домой.

Но чуть позже Танюшка решила, что все-таки в Новый год хотелось бы удивить семью вкусностями, и отправила меня обратно за грибами. Каково было мое удивление, когда я приехал на рынок через час, а все грибы уже были распроданы...

Пришлось в обычном магазине купить баночку консервированных шампиньонов, которых оставалось на полке всего несколько штук.

Все это навело нас на мысль: откуда зимой свежие шампиньоны и почему на них такая огромная цена, которая не отпускает людей?

Я начал искать информацию про эти грибы и узнал, что основной поток грибов выращивают в Нидерландах, вторые по производству — Польша и Китай. Также изучал сырье, которое необходимо, и экономику. На тот момент нашел информацию, что в России также существуют фермы по выращиванию шампиньонов, но они дают очень небольшой тоннаж. И в голове промелькнула мысль: «А почему бы мне не попробовать вырастить грибы самому?»

Я очень долго пытался найти всю возможную информацию о технологическом процессе выращивания шампиньонов, а также о том, как правильно создать искусственные условия для выращивания, приближенные к природным.

У меня ушло около двух лет на перестройку гаража под камеру выращивания. Я пытался подобрать климат и автоматизировать все, так как в то время работал в графике 5/2 инженером-механиком на заводе. У нас росла маленькая дочка, и очень не хватало сил и времени. После работы почти каждый день вечерами я шел в гараж без сил, но с огромной поддержкой супруги, которая говорила, что верит в меня и что у меня все получится. И только спустя два этих трудных года камера начала функционировать.

Я начал делать свой компост (о процессе компостирования я расскажу в соответствующем

разделе). Можно использовать как покупной компост, так и делать его самому. Но скажу сразу (и по своему опыту, и по опыту других грибоводов), что делать компост самостоятельно — это очень трудоемкий процесс с тысячей нюансов, и с первого раза получить правильный результат очень проблематично.

Спустя два года я получил свой первый урожай, чему был невероятно рад.

Бизнес или хобби?

Любое хобби для человека — это увлечение души. А если эта деятельность еще и перерастает в бизнес, который приносит доход, то лучше для человека не придумать.

Так произошло и у меня. Те несколько лет, которые я строил камеру и изучал технологический процесс, пробуя и ошибаясь, это и было моим хобби. Я был полностью увлечен этой работой.

Сейчас, когда человек мне пишет в личные сообщения: «Алексей, я тоже хочу построить камеру и выращивать грибы», у меня всегда возникает вопрос: «А чем вы сейчас занимаетесь и что вы больше всего любите?» Из ответа я узнаю, что основная работа есть, но человек хочет чем-то увлекаться, и об этом увлечении он рассказывает гораздо интереснее, больше и информативней. Хобби — это невероятная движущая сила, которая может подталкивать человека к великим делам.

Выращивание шампиньонов как хобби

Заниматься выращиванием шампиньонов как хобби можно в любом помещении, даже в квартире. Здесь нет ничего сложного и опасного. Многие задаются вопросом: «Алексей, есть ли запах при выращивании?» Я отвечаю на этот вопрос так: «Когда у нас будет подходить сбор или даже небольшое рыхление нашего компоста в брикете, тут будет запах, но только грибной, как в лесу. Он будет минимальный и приятный, если основная часть технологического процесса была соблюдена правильно, а значит, мы на верном пути к хорошему урожаю».

Я неоднократно видел, как ребята выращивают дома, покупая брикет с компостом, кладут покрывку. И на кухне, и на балконе, и в каких только местах ни придумывают — и у них отлично получается выращивать свои свежие шампиньоны. Это очень интересно, очень здорово и увлекательно.

Получив какие-то начальные знания, можно смело пойти в большое помещение уже подготовленным и перевести хобби в бизнес — и тогда любимое дело начнет приносить доход.

В домашних условиях можно начать с самого простого — с микологии, работы с мицелием. Но это уже совсем другой процесс.

Я советую всем пройти технологический процесс от начальных этапов до появления собственного первого гриба. После этого уже появляется понимание, стоит ли развивать это хобби или начинать строить бизнес.

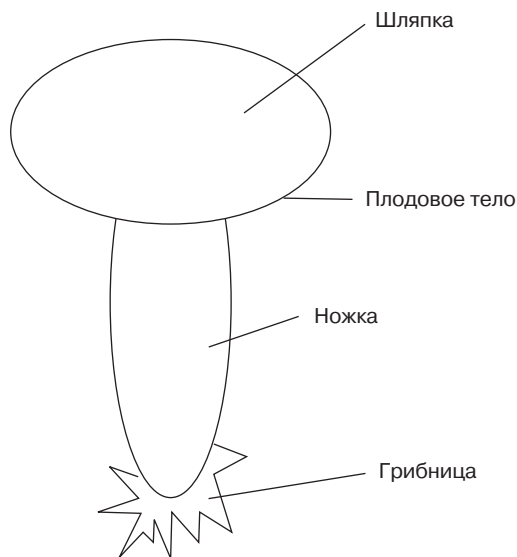
Выращивание шампиньонов как бизнес

Для выращивания шампиньонов в качестве бизнеса не обязательно иметь аграрное или сельскохозяйственное образование. К тому же в России ни в одном учебном заведении нет такой специализации, как «выращивание грибов».

Для начала давайте разберемся, что такое грибы.

Грибы — это хлорофильные низшие организмы, объединяющие в себе признаки как растений, так и животных. В цепи питания они являются редуцентами — организмами, питающимися мертвыми органическими остатками, подвергаящими эти остатки минерализации до простых органических соединений.

Что мы знаем о шампиньоне?



Шампиньон относится к роду пластинчатых грибов семейства шампиньоновые, или агариковые. Шампиньон — один из самых продаваемых на нашем рынке продуктов питания, а значит, один из наиболее потребляемых населением.

На сегодняшний день культивируют два самых популярных вида шампиньонов: белый двуспоровый шампиньон, который наиболее часто встречается на рынках и на полках в магазине, и коричневый шампиньон, который можно встретить под названием «королевский».

Между собой они отличаются не только по внешнему виду, окрасу, но и по вкусовым качествам. Королевский шампиньон имеет более выраженный грибной вкус и запах, а некоторые люди утверждают даже, что его вкус очень напоминает белый гриб.

По цене у них тоже имеются отличия: белый шампиньон, так как он более распространен в продуктовой сфере и чаще выращивается производителями, стоит дешевле, чем коричневый. Но при реализации коричневого шампиньона может возникнуть другая проблема: так как он нечасто встречается, потребитель может быть в нем не заинтересован, и осуществить продажу такого гриба будет немного сложнее.

Почему в данный момент мы говорим именно про шампиньоны? Во-первых, это самые продаваемые грибы на рынке и с ними нет проблем в реализации. Конечно же, есть и сезонность продаж, как у овощей и фруктов. Летом идет небольшой спад, потому что в этот период появляются лесные грибы. Но обычно грибоводы, которые занимаются выращиванием непрерывно в течение года, этот спад не ощущают.

Конечно же, самый пик этого бизнеса — зимний период, особенно канун Нового года. В центральной части России цена доходит до