

## Из радиоведущего – в бизнесмены, или Вешенки от Денисова

Светлана БЕЛЯЕВА.

Фото Владимира РЫЖЕНКОВА.

*Во всем мире вешенки почитают не только как вкусные, но и как полезные для здоровья грибы. Из них готовят всевозможные блюда и одновременно лечат кровеносную, сердечно-сосудистую, нервную системы, а также очищают организм от токсинов и шлаков. По составу и сытности продукт очень близок к мясным и кисломолочным изделиям.*

*Вкус и пользу вешенок в Европе первыми открыли немцы. После Первой мировой войны они их массово выращивали, чтобы прокормиться в голодные годы. Вскоре это занятие перешло и на территорию Франции. А вот венгры внедрили новейшие технологии производственного выращивания этой продукции. Их опыт переняли испанцы, итальянцы и даже американцы. Постепенно технология перешла в народ, и с тех пор многие энтузиасты активно разводят их самостоятельно.*

*Чтобы узнать технологию выращивания этого гриба-деликатеса, посмотреть, в каких условиях он плодоносит и не только, мы отправились в д. Хворостяны в крестьянско-фермерское хозяйство «Хворостяны Агро», основная специализация которого – выращивание грибов «вешенка обыкновенная». У входа в здание бывшей школы, где сегодня располагается производственная база хозяйства, нас гостеприимно встретил его руководитель Константин ДЕНИСОВ.*



Интересный факт: многие жители Могилевщины, в том числе и славгородчане, заочно знакомы с Константином – в прошлом популярным ведущим радиостанции «Радио «Могилев», где он отработал двенадцать лет.

–Есть такая профессия – Родину развлекать. Вот мы этим и занимались, – делится собеседник. – Было это весело, задорно, здорово. Но лично мне все это время хотелось создать что-то свое, что можно, скажем так, осязать. Мой интерес был направлен в сторону производства, в частности культивирования вешенки. Три года я занимался изучением этого вопроса. Перечитал на эту тему всю библиотеку БГСХА, изучал опыт работы тех, кто в этом бизнесе уже много лет. Мою идею поддержали друзья Дмитрий Вацура и Сергей Барило. Мы втроем из одного двора. Правда, дружим не с детства, но как показала жизнь, и после тридцати можно обрести надежных, достойных и проверенных друзей. И мне в этом плане повезло.

Бизнес-идею друзья-могилевчане начали воплощать вместе. Организовав в 2016 году предприятие, для производства грибов Константин Денисов выкупил пустующее здание школы в д. Хворостяны. В подвале совместными силами ребята создали цех по выращиванию вешенок.

–То, что пишут в книгах, показывают в Интернете, мол выращивать эти грибы легко и просто, на деле далеко не так, – рассказывает Константин. – Есть много нюансов, которые стоит учитывать, а

чтобы получить ожидаемый результат, надо физически потрудиться и попотеть. Потому посевная кампания проходит в напряженном режиме. Минимальная партия, которую мы сеем за один раз, – это порядка 140-150 мешков, каждый из них весит в среднем 11-12 килограмм. На выходе это чуть меньше двух тонн, которые набиваем и переносим вручную несколько раз из одного цеха в другой, регулируя тем самым температурный режим.

Посевная начинается с подготовки семенного материала. Субстрат (питательная среда для произрастания грибов), в качестве которого служит солома, измельчается и подвергается термообработке. После того, как он готов, приступают к формированию грибных блоков. Они представляют собой полиэтиленовые пакеты, которые слоями заполняются субстратом и мицелием.

Температура, влажность и гигиеничность – это основные требования к выращиванию грибов. Потому четыре недели эти пакеты находятся в камере зароста (инкубаторе), где температура +24-+25 градусов. После того, как в мешках образуется монолитный белый блок, его подвергают термическому шоку – переносят в подвал, где +10 градусов. Грибы начинают активно делиться и прорасти.

Первый урожай вешенок, около двух тонн, грибники-энтузиасты собрали в прошлом году. Чтобы их реализовать, нужно было получить удостоверение качества. За этим отправились со своей продукцией в центр стандартизации. Удостоверение им выдали. Правда, ждать его пришлось пять недель. Понятно, что грибы – продукт скоропортящийся. Ребята их пробовали солить, раздавать знакомым. Но больше тонны вешенок попросту испортилось. А эта неудача не сломила желания энтузиастов добиться поставленной цели, просто добавила, хоть и горьковатого, но опыта.

Конечно, о большой прибыльности предприятия говорить рано. Хотя на самоокупаемость уже вышли, но всю выручку пускают снова в оборот, продолжают «набивать шишки» и думают о перспективах развития грибного бизнеса.

–Бесспорно, задумываемся о том, чтобы расширять свои плантации, – комментирует Константин. – Те площади, которые мы сегодня задействуем, отличный вариант как стартовая площадка, но для ведения бизнеса совершенно не подходят. Чтобы выйти на объемы продукции, культивационные площади должны быть существенно больше. Поэтому мы всерьез задумываемся о строительстве на школьном стадионе нового производственного цеха.

С реализацией грибов у ребят проблем нет. 90% продукции «уходит» на Минск через «оптовиков». Заключены договора с торговыми сетями Могилева. Большой спрос на вешенки и в Российской Федерации. Но чтобы выйти на этот уровень, надо нарастить объемы – расширять производство. Тонна в неделю – минимум для реализации в Россию, а к этому предприятие пока не готово.

Сейчас на грибной ферме новый урожай на подходе. На площади порядка 300 кв. метров дают всходы более 700 грибных блоков. Плодоносят вешенки в несколько волн, первые две – самые урожайные. После окончания плодоношения блоки будут «отдыхать». А свежесобранные грибы отправятся на реализацию.

–Помимо вкусовых качеств и полезных свойств наши грибы еще и экологически чистые. Мы не используем никаких добавок и активаторов роста. Только солома, вода, посевной материал и каторжный труд, -- улыбаясь, не без гордости делится Константин. –Нам важно, чтобы нам доверяли. Сейчас мы работаем на свой имидж, который, надеемся, вскоре будет работать на нас. Хочется пожелать, чтобы грибной бизнес ребят-энтузиастов развивался и набирал обороты. А мы обязательно об этом расскажем нашим читателям.