

ИНТЕРЕСНОЕ О ШАМПИНЬОНАХ

Выполнила студентка БИ ТГУ
Бархатова Алина
Группа 01702

ИЗ ИСТОРИИ

- Шампиньон (лат. *Agaricus*) — род пластинчатых грибов семейства Шампиньоновые. Русское название «шампиньон» происходит от фр. *champignon*, означающего просто «гриб»
- Впервые шампиньоны были выращены в 1650 году в окрестностях Парижа. Крестьяне случайно заметили, что на отработанном компосте с теплых гряд (в парниках, используемых для выращивания дынь), на которых выращивали дыни, растут грибы. Они также обратили внимание на то, что грибов вырастает намного больше, если навоз поливать водой, в которой промывали шампиньоны. Причина этого была им неизвестна, они отметили лишь этот феномен и продолжали работать опытным путем. Они открыли, что в садах на навозных кучах от ослов или мулов можно вырастить шампиньоны, только полив их водой после промывки зрелых шампиньонов, взятых с дынных грядок.
- Французский ботаник Турнефор в 1707 году описал способ выращивания шампиньонов с использованием старого лошадиного навоза, на котором уже росли шампиньоны, в качестве посевного материала для свежеприготовленного субстрата.

В 1731 году французский метод выращивания был перенесен в Англию благодаря публикации Филипа Миллера справочника «Словарь Садовода». Немецкий перевод этой книги был издан в 1769 году.

- В 1865 году грибная культура из Англии попала в Соединенные Штаты Америки, первые грибы сначала выращивали там лишь в небольшом объеме. А уже с 1870 года началось развитие грибной промышленности. Так из Франции культура шампиньона распространилась по всему миру.
- В России разведением шампиньонов начали заниматься в середине XVIII века. В 1780 году в журнале экономический магазин была опубликована статья известного русского агронома и садовода А. Т. Болотова «Нечто о шампиньонах».
- С 1848 года промышленным разведением шампиньонов стал заниматься известный петербургский огородник Е. А. Грачев. В 1860 -1861 гг. в «Вестнике Российского общества садоводства» он публикует статьи о культивировании шампиньонов.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

- Шампиньон является самым популярным культивируемым грибом в мире. На его долю приходится 37,2% от общего объема производства. Также этот гриб является самым популярным в России - здесь его доля составляет около 73%. Валовый сбор шампиньонов на территории РФ в 2015 году составил около 10,4 тыс. тонн.



ПОЛЬЗА И ВРЕД

- Свежие шампиньоны содержат витамины группы B, D, E, PP, а также некоторые минеральные вещества, такие как: калий, кальций, цинк, селен, медь и марганец, железо, фосфор, почти два десятка аминокислот, многие из которых - незаменимые, которые поступают в организм только с пищей, не синтезируясь внутри. Высококачественный легкоусвояемый белок, которым богаты шампиньоны, является альтернативой мясному белку, необходимому для строительства клеток организма. Специально выращенные шампиньоны экологически безопасны, их контакты с загрязнениями внешней среды минимальны. Шампиньоны свежие полезно употреблять для нормализации деятельности сердечно-сосудистой системы, снижения уровня «плохого» холестерина крови, для вывода солей тяжёлых металлов. В составе шампиньонов есть вещества-антиоксиданты, борющиеся со свободными радикалами.
- Шампиньоны содержат фунгин, трудноперевариваемое вещество, которое может спровоцировать появление дискомфорта в желудке. Блюда из шампиньонов не рекомендованы детям, особенно до пяти лет.

ВЫРАЩИВАНИЕ

- Растут шампиньоны, главным образом, на влажных, унавоженных почвах. Есть шампиньоны, растущие на открытых пространствах, полях, или опушках лесов. Наиболее распространены шампиньоны в лесостепных и степных районах Евразии, степях Азии, на лугах Австралии и открытых местах Африки.. К настоящему времени технологии производства шампиньонов достигли почти полного автоматизма. Грибы выращивают в открытом грунте, теплицах, подвалах, парниках и сараях. Иногда в наших широтах получают по 2 урожая в год: весенне-летний и летне-осенний. Шампиньоны можно выращивать и круглый год, если специально оборудовать подвальное помещение с вентиляционной системой и поддержанием постоянной температуры.



ВЫРАЩИВАНИЕ ШАМПИНЬОНОВ



- ◉ <http://www.calorizator.ru/product/mushroom/mushroom-9>
- ◉ <https://www.youtube.com/watch?v=P56uVoplk70>
- ◉ <http://findfood.ru/product/shampinoni>
- ◉ <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD>
- ◉ <http://ya-gribnik.ru/vyrashivanie-gribov/shampinony.php>