

К ВОПРОСУ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИБНОГО ПОТЕНЦИАЛА В БЕЛАРУСИ

Грибы издавна пользуются большой любовью у населения. Свидетельством этому служат многочисленные рецепты приготовления из них блюд в белорусской национальной кухне. Еще в древности нашим предкам была известна необычайная полезность лесных грибов. Лекарши и знахари знали, что если регулярно употреблять в пищу белые грибы, то можно предотвратить развитие многих заболеваний желудочно-кишечного тракта. Из белых грибов делали особый отвар, который помогал при обморожениях. «Мясо» белоснежного дождевика помогало остановить кровь и обеззаразить рану. Встречается также упоминание о законе, в котором говорилось, что сбор грибов наряду с травами и ягодами в княжеских лесах разрешен крестьянам («Свод законов о лесоустройстве в Великом Княжестве Литовском»).

До Октябрьской революции Виленская, Минская и Могилевские губернии были одними из основных поставщиков соленых рыжиков и груздей к императорскому столу. По литературным источникам, в конце XIX века на Беларуси так же был развит «трюфельный промысел». Е. Дабкевич в своей книге «Spizarnia wiejska obywatelska» (Вильня, 1838) пишет, что трюфели росли в большом количестве в Беловежской пуще и в лесах по берегам Немана. В статье Адама Вислицкого «Trufle», которая опубликована в журнале «Tygodnik Pustrowany» за 1865 год, сообщалось, что эти грибы заготавливались на Полесье.

Жители деревень и небольших местечек всегда заготавливали в больших количествах грибы для собственных нужд, а также для продажи. Они служили источником дополнительного дохода, особенно в экономически тяжелые времена.

В современных условиях, когда материальное состояние большинства семей стабильное и в нашем государстве проблемы нехватки пищевых продуктов не существует, грибы рассматриваются как:

- деликатесный продукт;
- продукт для приготовления низкокалорийных, но полезных блюд (низкокалорийная диета);
- эстетическое удовольствие (отдых в лесу – «тихая охота»);
- профилактика и лечение различных заболеваний;
- получение быстрого дохода (закупочная цена в загот. пунктах на грибную продукцию из года в год держаться стабильно высокими)

и т.п. В последнее десятилетие особенно возросла нагрузка на пригородные леса и грибоносные массивы, расположенные вдоль авто- и железных дорог (это связано с тем, что городское население в Беларуси составляет около 78%, в то время как сельское – 22%; люди стремятся в течение дня посетить лес и вернуться обратно). Здесь практически не осуществляется коммерческая заготовка дикоросов, но масштабы сбора для личных нужд сопоставимы с промышленными. В таких массивах полностью осваиваются эксплуатационные запасы, уменьшается в разы величина биологического запаса, изменяется видовой состав грибов [1].

Также следует особо отметить, что с конца 1980-х годов на территории Беларуси начали интенсивно проявляться современные процессы изменения климата. Средняя скорость роста среднегодовой температуры воздуха, начиная с 1989 г., составила $0,4^{\circ}\text{C}/10$ лет, что превышает средние значения по земному шару, находящиеся в пределах $0,1\text{--}0,3^{\circ}\text{C}/10$ лет. Незначительный недостаток осадков наблюдается в августе и существенный – в июне и сентябре. Начиная с 2000 г., по территории страны 1–3 раза за 20 лет отмечаются длительные (30 дней и более) периоды, на протяжении которых сумма осадков составляла 0,1 мм и менее. Наиболее часто такие засушливые периоды отмечаются по югу страны (на территории Брестской и Гомельской областей) и характерны для теплого периода года (преимущественно август – октябрь) [2]. Данные климатические особенности очень сильно отражаются на плодоношении, в первую очередь, агарикоидных микоризообразующих грибов.

В условиях все возрастающего техногенного воздействия и глобальных климатических изменений употребление дикорастущих грибов становится с одной стороны не безопасным для здоровья людей, а с другой – деликатесом доступным в короткий временной промежуток.

Достойной альтернативой данному продукту являются культивируемые виды грибов.

Потребителями культивируемых грибов являются в основном жители крупных городов. Это связано с тем, что именно в мегаполисах забота об экологической чистоте продуктов стала насущной проблемой для большинства жителей. За последние несколько лет сформировалась устойчивая группа поклонников грибов из разных слоев населения за счет того, что цены на грибную продукцию в целом доступны для белорусов. Наиболее распространенная частота потребления – 1 раз в месяц и реже (74%). Доля граждан, потребляющих грибы несколько раз в месяц, составляет 20%, не реже 1 раза в неделю – 6%.

Одновременно с увеличением потребления растут и усложняются запросы покупателей. Потребитель интересуется, по какой технологии приготовлен продукт, кто производитель и так далее. У производства грибов в Беларуси большие перспективы роста. Об этом говорит хотя бы тот факт, что за последние 5 лет производство культивируемых грибов у нас в стране выросло на 38%. Однако, потребительский спрос растет еще более ударными темпами – до 50% в год. Помимо грибных традиций, этому способствует еще и тот факт, что культивируемые грибы не содержат красителей, консервантов, искусственных добавок и не проходят химическую обработку.

В Беларуси на прилавках магазинов преимущественно можно встретить два вида культивируемых грибов: шампиньон двуспоровый и вешенку устричную (в мировой практике успешно культивируется около 20 видов.) Объемы продаж шампиньона значительные. Данный вид продукции хорошо известен покупателю. Вешенка менее востребована. Это объясняется, в первую очередь, не осведомленностью населения о биологических особенностях данного вида грибов и его пользе для организма человека в борьбе с различными недугами.

Шиитаке, зимний опенок, иудино ухо при правильной маркетинговой политике предприятий торговли и информатизации населения в ближайшее время могут занять достойное место в рационе белорусов, поскольку в ресторанном бизнесе они успешно используются.

С точки зрения экономики получить бóльшую прибыль можно от реализации свежих культивируемых грибов. Цена на данный вид продукции может колебаться в пределах от 150–300%, вместе с тем на мороженые и консервированные – только на 5–15%.

Изучение биологии различных видов культивируемых съедобных грибов, особенно в контексте их хранения и переработки, целесообразно и актуально, поскольку имеющиеся сведения в литературе зачастую носят противоречивый характер.

ЛИТЕРАТУРА

1. Трухоновец, В.В. Экологическая характеристика лесных грибных угодий Беларуси / В.В. Трухоновец, Я.А. Шапорова, И.Н. Маховик, М.В. Потапенко // Современные проблемы и перспективы развития сельского хозяйства и лесного комплекса / Отв. за выпуск В.В. Ганичева – Волгоград – Молочное: ИЦ ВГМХА, 2013. – С. 187–196.

2. Белгидромет. Усовершенствование климатической политики в Беларуси. О реализации регионального проекта «ЕС для климата» [Электронный ресурс]. URL: <https://www.belgidromet.by/ru/news-ru/view/> дата обращения: 20.01.2025.