

Небольшая предыстория. На первый гров я делал парник, начитавшись кучу гайдов что это лучшее для новичка. Тем самым потратив кучу времени и денег на весь материал, оборудку(гигрометр, освещение, компрессор, керамзит, лоточки и сам контейнер). Каждый день проветривал, следил за температурой и т.п. Гров был удачный, но очень долгий и выхлоп так себе. И вот на одном форуме я прочитал гров репорт за баклажу и решил попробовать эту тему со второй подарочной взвесью от магаза.

Итак. У нас есть обросшее зерно в 0.5 банках заполненных на 3\4. Рецепт приготовления на 2 баклахи 7 литров:

1. Берем 250грамм чистого кокоса(у меня был рассыпчатый фирмы Royal Mix с эпицентра), засыпаем в кастрюлю
2. Ставим полный чайник воды до закипания
2. На 100грамм кокоса нужно 650грамм воды(не больше), получается в общем нам нужно 1625гр кипятка.
3. Заливаем отмерянное колличество кипятка(я делал все на весах), перемешиваем ложкой, закрываем фольгой верх кастрюли и ставим в духовку 120 градусов на пол часа, потом выключаем и оставляем там остывать. Будет остывать минимум 6 часов. Теперь режем баклахи как на фото, делаем отверстия. Обратите внимание как я сделал крышку, режете по пару см верх по окружности и теперь он легко одевается и снимается, при этом держит влагу, очень удобно.

UPDT. Низ баклахи обворачиваем фольгой по линию грунта, что бы грибы максимально росли сверху, а не по бокам, см. последнее фото в гайде



Вот у нас все готово, кокос остыл, пора “баклахить”!

Подготавливаем стол, выставляем баклахи, кастрюлю с кокосом, ложку и банки с обросшим зерном, достаем перчатки и спирт. Баклаху изнутри протираем смоченным в спирте ватным диском, потом протираем спиртом ложку и откладываем ей небольшую часть кокоса в отдельную емкость для верхнего покрова в 0.5-1см (я

ложил в верхнюю крышку баклахи). Потом ложкой вываливаем все зерно в самую кастрюлю (если есть не обросшее или закисшее зерно, лучше его не использовать). Обрабатываем перчатки спиртом и замешиваем рукой все зерно с покровом, не забываем разомнуть все зерно, оно должно быть рассыпчатым. Теперь тупо берем замес и распределяем в баклахи, но не трамбуем, чуть чуть разравниваем и все, кокос не выжимаем, если все по рецепту то влажность будет идеальная. Но если все же небольшая лужица будет на дне, можете немного выжать. Теперь сверху равномерно наносим покров который мы откладывали и мы уже на финишной прямой! Выставляем баклахи на обростание в теплое место ( я ставил на батарею 30 градусов, ничем не накрывал, на дневной свет), через 7 дней все заросло чудесными гифами без какого либо оверлея. После зарастания ставим на место куда попадает дневной свет, но не жарит солнышко и при комнатной температуре (у меня 23-24градуса было). Через 4 дня я уже увидел первые примордии и вот такая ситуация на 10-й день после выставления баклахи.





\*отверстия для вентиляции на этой баклахе слишком большие и почти все они заклеены скотчем, делайте такие как на первом фото



Итого

Плюсы:

Супер дешево - 2 Баклахи с водичкой - 90грн, пачка кокоса - 26грн

Очень просто, поставил баклахи и забыл, никаких манипуляций

РГ можно делать прям в баклахе

Минусы:

Достать блок с баклахи и собрать урожай с краев будет немного напряжно



UPDT.

Сверху вторая волна, снизу первая