

مراحل تولید قارچ خوراکی در منزل (آموزش مهارت)

پس از تهیه تجهیزات، باید موارد ذیل به ترتیب اجرایی شود:

- ۱- ضدعفونی کردن محل
- ۲- ورود کمپوست و چیدن آن در قفسه ها
- ۳- میسلیوم رانی (پنجه دوانی)
- ۴- بریدن کیسه های روی بلوکها و تخته کوبی (تخت کوبی)
- ۵- خاکدهی و آبیاری خاک
- ۶- انداختن روزنامه روی بستر و مرطوب نگه داشتن آنها
- ۷- رافلینگ (پنجه کشی)
- ۸- برداشتن روزنامه ها و شوکدهی روز اول
- ۹- شوکدهی روز دوم
- ۱۰- شوکدهی روز سوم
- ۱۱- فلش یک (اولین محصول دهی)
- ۱۲- فلش دو (دومین محصول دهی)
- ۱۴- فلش سه (سومین محصول دهی)
- ۱۵- تخلیه کمپوست و نظافت

توضیحات و تعاریف:

میسلیوم رانی: میسلیوم به تارهای نازک سفیدی گفته می شود که از بذر قارچ رشد میکند ودر تمامی کمپوست حرکت کرده و آن را بعد از مدتی یکدست سفید می کند.

مرحله ۴: که تخته کولی یا تخت کوبی است، کیسه های روی کمپوست ها را می بریم و سطح روی بلوک های کمپوست را می کنیم و با یک تخته یا ماله بنایی دوباره آنها را صاف می کنیم.

مرحله ۵: بعد از اینکه کمپوست کامل با میسلیوم سفید شد روی آن را با لایه ای از خاک مخصوص به نام پیت به ضخامت ۴ سانتیمتر می پوشانیم که قارچ درون این لایه خاک رشد می کند .
مرحله ۷: که رافلینگ نام دارد، عمل پنجه کشی یا شخم زدن خاک انجام می شود به صورتی که میسلیوم هایی که در خاک رشد کرده اند به هم بخورند تا در آینده قارچ ها یکنواخت رشد کنند .

مراحل ۸، ۹ و ۱۰: شوکدهی است باعث می شوند رشد میسلیوم متوقف شود و میسلیوم ها یکپارچه شده و شروع به تولید قارچ دکمه ای می کنند .

مرحله ۱۱ و ۱۲ و ۱۳: رویش و چیدن قارچ بعد از شوکدهی هر روزه و یکنواخت نیست بلکه در روزهایی قارچ قابل برداشت و در روزهایی قابل برداشت نیست (به روزهایی که قارچ قابل برداشت زیادی وجود دارد فلش می گویند

زمان مورد نیاز برای تولید قارچ

حدود دوماه برای پرورش قارچ، زمان لازم است که این زمان ممکن است یک هفته کمتر یا بیشتر شود البته اگر زمان تولید کمپوست (بستر پرورش قارچ) را هم در نظر بگیریم این زمان به ۳ ماه افزایش می یابد.

به گفته عظیمی، فعال حوزه پرورش قارچ، بهره گیری از سیستم های پیشرفته، تولید کمپوست را به حدود ۲۰ روز رسانده است که پس از تهیه کمپوست، این مواد وارد سالن های پرورش قارچ می شوند و در دمای مشخص قرار می گیرند و یک ماه پس از بذریابی، قارچ ها آماده و طی دو تا سه هفته چیده می شوند.

دبیر انجمن تولیدکنندگان قارچ خوراکی، ادامه می دهد: پرورش و بهره برداری از قارچ ۴۵ تا ۱ ماه به طول می انجامد و ۲۰ روز تا یک ماه هم تولید کمپوست زمان می برد.

دبیرستان و هنرستان غیر دولتی سما خوی

سال تحصیلی ۹۷-۹۸