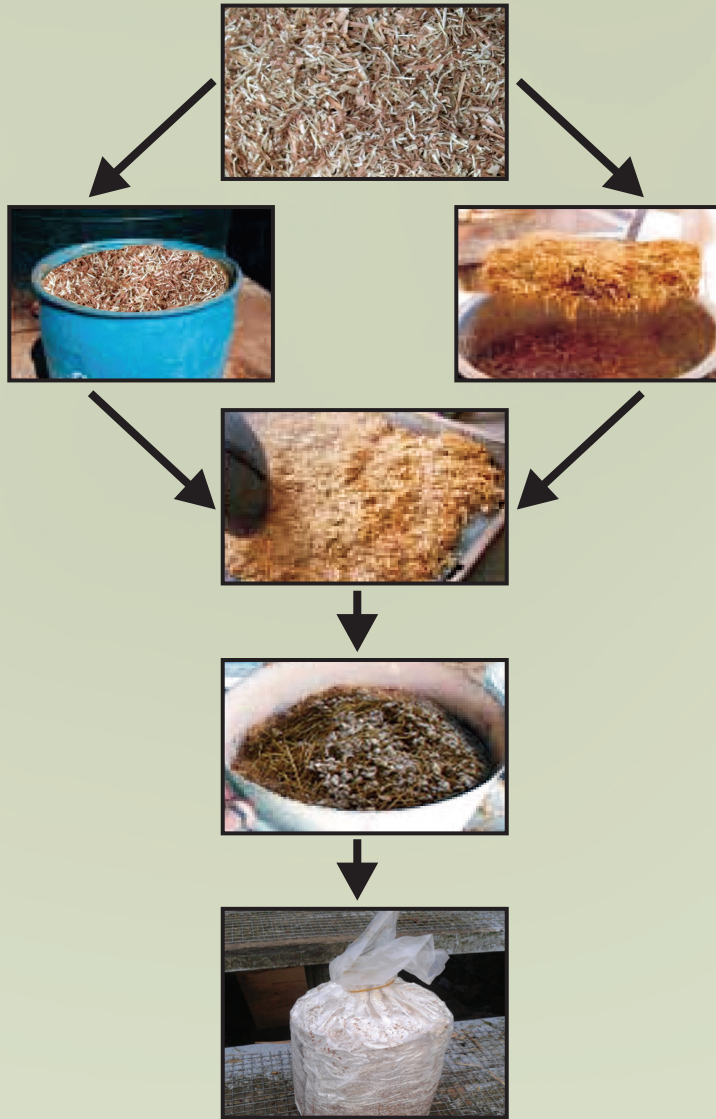


4. मशरूम की तुड़ाई करना : जब ढींगरी पूरी तरह से परिपक्व हो जाए तब इनकी तुड़ाई की जानी चाहिए। ढींगरी की छतरी के बाहरी किनारे ऊपर की तरफ मुड़ने लगे तो ढींगरी तोड़ने लायक हो गई है। तुड़ाई हमेशा पानी के छिड़काव से पहले करनी चाहिए। मशरूम तोड़ने के बाद डंटल के साथ लगे हुए भूसे को चाकू से काटकर हटा देना चाहिए। पहली फसल के 8-10 दिन बाद दूसरी फसल आयेगी। पहली फसल कुल उत्पादन का लगभग आधी या उससे ज्यादा होती है। इस तरह तीन फसलों तक उत्पादन ज्यादा होता है। उसके बाद बैगों को किसी गड्ढे में डाल देना चाहिए जिससे उसकी खाद बन जाये अथवा केचुआ खाद बनाया जा सकता है तथा इसे खेतों में प्रयोग किया जा सकता है। जितनी भी व्यवसायिक प्रजातियां हैं उनमें एक किलो सूखे भूसे से लगभग 800 ग्राम से 1किलोग्राम के पैदावार मिलती है।



5. सावधानियां : ढींगरी के फलन में अत्यधिक मात्रा में छोटे बीजाणु या स्पोर्स बनते हैं जिन्हें सुबह उत्पादन कक्ष में धुएँ की तरह देखा जा सकता है। इन बीजाणुओं से अक्सर काम करने वाले लोगों को एलर्जी हो सकती है। अतः जब भी ढींगरी तोड़ने उत्पादन कक्ष में प्रातः जाए तो खिड़की, दरवाजे इत्यादि दो घंटे पहले खोल देने चाहिए तथा नाक पर मास्क या कपड़ा लगाकर कमरों में जाना चाहिए।

6. भंडारण उपयोग : ढींगरी तोड़ने के बाद उसे तुरंत पॉलीथीन में बंद नहीं करना चाहिए, अपितु लगभग दो घंटे कपड़े पर फैलाकर छोड़ देना चाहिए जिससे की उसमें मौजूद नमी उड़ जाए। ताजा ढींगरी को एक छिद्रदार पॉलीथीन में भकर रेफ्रिजरेटर में दो से चार दिन तक रखा जा सकता है। ढींगरी को ओवन में या धूप में सुखाया जा सकता है। ढींगरी के विभिन्न प्रकार के व्यंजन जैसे ढींगरी मटर, ढींगरी आमलेट, पकोड़ा या बिरयानी इत्यादि बनाई जा सकती है। सूखी हुई ढींगरी का प्रयोग भी सब्जी के लिए किया जा सकता है। इसलिए इसे थोड़ी देर गर्म पानी में डालकर प्रयोग किया जा सकता है। ताजा ढींगरी का अचार तथा सूप भी बहुत स्वादिष्ट बनाया जा सकता है।

आमदनी : ढींगरी का व्यवसाय एक लाभकारी व्यवसाय है जिसमें लागत बहुत कम लगती है। इसके लिए उत्पादन कक्ष कम लागत पर बनाए जा सकते हैं तथा फसल चक्र भी 50-60 दिन का होता है। एक किलोग्राम ढींगरी का लागत मूल्य लगभग रु. 25 से 30 तक होती है।



अधिक जानकारी के लिए सम्पर्क करें:

टी. आर. सी. एस. सी. मशरूम प्रयोगशाला
पता : H. No. 1554, डिमना बस्ती, शिव मंदिर के समीप,
जमशेदपुर, झारखण्ड - 831018
फोन - 9572771853, 9934523009, 0657-6452037
Email: trcsc_jsr@yahoo.com, Website: www.trcsc.org.

साभार : खुम्ब अनुसंधान निदेशालय, सोलन

ढींगरी (ऑयस्टर) मशरूम की खेती



टेक्नोलॉजी रिसोर्स कम्प्यूनिवेशन
एण्ड सर्विस सेन्टर (टी. आर. सी. एस. सी.)
जमशेदपुर



परिचय

प्रायः वर्षा ऋतु में छतरी नुमा आकार के विभिन्न प्रकार एवम् रंगों के पौधों जैसी संरचनायें या आकृतियां अक्सर खेतों में, जंगलों में तथा घरों के पास दिखाई देती हैं जिन्हें हम मशरूम या खुकड़ी कहते हैं। ये मशरूम एक प्रकार के फफूंद हैं जिसका उपयोग आदिकाल से हमारे पूर्वज खाने तथा रोगों की रोकथाम के लिए प्रयोग करते रहे हैं। प्रकृति में लगभग 14 से 15 हजार तरह के मशरूम पाए जाते हैं। सभी प्रकार के मशरूम खाने योग्य नहीं होते हैं क्योंकि कुछ मशरूम जहरीले भी होते हैं। अतः बिना जानकारी के जंगली मशरूम को नहीं खाना चाहिए। इन्हीं मशरूम में ढींगरी प्रजाति के मशरूम पुरानी लकड़ी, सूखे पेड़ तथा पेड़ की बाहरी खाल पर बारिश के बाद देखे जा सकते हैं। हमारे देश में मुख्यतः चार प्रकार के मशरूम की खेती की जाती है - बटन मशरूम, ढींगरी मशरूम, दूध मशरूम या मिल्की मशरूम तथा धान या पुआल मशरूम। हमारे देश की जलवायु भिन्न-भिन्न प्रकार की है तथा ऋतुओं के अनुसार वातावरण में तापमान तथा नमी रहती है जिनको ध्यान में रखकर हम अलग-अलग समय पर विभिन्न प्रकार के मशरूमों की खेती कर सकते हैं। वैसे हमारे देश की जलवायु ढींगरी मशरूम के लिए बहुत ही अनुकूल है तथा वर्ष भर ढींगरी मशरूम की खेती की जा सकती है। आज दुनिया में इसकी लगभग 8,00,000 टन प्रतिवर्ष उपज होती है तथा यह बटन तथा शिटाके मशरूम के बाद दुनिया की तीसरी सबसे ज्यादा उगाई जाने वाली मशरूम है। इस मशरूम में प्रोटीन की बहुतायत होती है तथा कई तरह के औषधीय तत्व भी पाए जाते हैं। ढींगरी मशरूम भी अन्य मशरूमों की तरह एक शाकाहारी पौष्टिक भोज्य है तथा आने वाले समय में इसका उत्पादन निरंतर बढ़ने की संभावना है। भारत एक कृषि प्रधान देश है जिसमें अधिकतर लोग शाकाहारी है। अतः यहाँ कृषि फसलों का उत्पादन बहुतायत में होता है। इन कृषि फसलों के व्यर्थ अवशेष जैसे पुआल, गेहूँ, मक्का, गन्ना में किया जाता है। लेकिन कई फसलों के अवशिष्ट का कोई उपयोग नहीं है तथा किसान भाई इन्हें खेतों में ही जला देते हैं जिससे वातावरण दूषित हो रहा है जिसका कुप्रभाव हमारे जीवन में तथा वातावरण में आए दिन देखा जा सकता है। ढींगरी की खेती एक बहुत ही अच्छा साधन है जिससे इन कृषि अवशिष्टों को प्रयोग कर किसान भाई अपने परिवार को पौष्टिक आहार दे सकते हैं तथा अपनी आमदनी को भी बढ़ा सकते हैं तथा इन कृषि अवशिष्टों का वैज्ञानिक ढंग से दोहन कर अपने खेतों की उर्वरता को बढ़ा सकते हैं। आज ढींगरी की खेती हमारे देश के कुछ राज्यों जैसे कर्नाटक, महाराष्ट्र, तमिलनाडु, केरल, उडिसा, झारखंड, पश्चिम बंगाल तथा उत्तर पूर्वी राज्यों में बहुतायत से हो रही है। ढींगरी मशरूम की कुछ विशेषताएँ हैं जिसकी वजह से इसकी खेती भारत में ही नहीं अपितु विश्वभर में भी लोकप्रिय हो रही है। ढींगरी को किसी भी प्रकार के कृषि

अवशिष्टों पर आसानी से उगाया जा सकता है, इसका फसल चक्र भी 50-60 दिन का होता है और इसे आसानी से सुखाया जा सकता है। ढींगरी मशरूम में भी अन्य मशरूमों की तरह सभी प्रकार के विटामिन, लवण तथा औषधीय तत्व मौजूद होते हैं तथा ढींगरी को वर्षभर सर्दी या गर्मियों में सही प्रजाति का चुनाव कर उगाया जा सकता है। आज हमारे देश में इसकी व्यावसायिक खेती पश्चिमी, दक्षिणी तथा उत्तर पूर्व राज्यों में हो रही है। लेकिन हमारे देश की जलवायु इसकी खेती के लिए बहुत ही अनुकूल है तथा आने वाले समय में हमारे देश में भी इसकी उत्पादन में वृद्धि की बहुत संभावनाएँ हैं।

ढींगरी उत्पादन करने की विधि : ढींगरी उत्पादन करने के लिए हमें उत्पादन कक्ष की जरूरत होती है जो बाँस, कच्ची ईंटें, पॉलीथीन तथा पुआल से बनाए जा सकते हैं। इन उत्पादन कक्षों में खिड़की तथा दरवाजों पर जाली लगी होनी चाहिए। ये किसी भी साईज के बनाये जा सकते हैं जैसे 18 फुट (ल.) ग 15 फुट (चौ.) ग 10 फुट (ऊँ) के कमरे में लगभग 300 बैग रखे जा सकते हैं। इस बात का ध्यान रखा जाए कि हवा के उचित प्रबंधन के लिए दो बड़ी खिड़कियाँ तथा दरवाजे के सामने भी एक खिड़की होनी चाहिए। उत्पादन कक्ष में नमी बनाये रखने के लिए एक एयर कूलर अथवा खिड़की में जूट का बोरा का पर्दा लगाया जा सके तो बेहतर होगा।

1. पोषाधार तैयार करना : ढींगरी का उत्पादन साधारणतः किसी भी प्रकार के ऊपर लिखित फसल के अवशिष्ट का प्रयोग कर किया जा सकता है। इसके लिए यह जरूरी है कि भूसा या पुआल पुराना तथा सड़ा गला नहीं होना चाहिए। जिन पौधों के अवशिष्ट सख्त तथा लम्बे होते हैं उन्हें मशीन द्वारा लगभग 2 से 3 इंच साईज का काट लिया जाता है। कृषि अवशेषों में कई तरह के हानिकारक सूक्ष्मजीवी फफूंद, बैक्टीरिया तथा अन्य जीवाणु पाए जाते हैं। अतः सर्वप्रथम कृषि अवशेषों को जीवाणु रहित किया जाता है जिसके लिए निम्नलिखित कोई भी विधि द्वारा कृषि अवशेषों को उपचारित किया जा सकता है।

(क) **गर्म पानी उपचार विधि:** इस विधि में कृषि अवशेषों को छिद्रदार जूट के थैले या बोरे में भर कर रात भर गीला किया जाता है एवं सवेरे छानकर गर्म पानी में (70°-80° सेल्सियस) लगभग 20-30 मिनट उपचारित किया जाता है। उपचारित भूसे को ढंडा करने के बाद बीज मिलाया जाता है।

(ख) **रासायनिक विधि :** इस विधि में कृषि अवशेषों को विशेष प्रकार के कृषि रसायन या दवाईयों से जीवाणु रहित किया जाता है। इस विधि में एक 200 लीटर ड्रम या टब में 100 लीटर पानी में लगभग 12-14 किलो सूखे भूसे को गीला कर दिया जाता है। तत्पश्चात् एक प्लास्टिक की बाल्टी में 10 लीटर पानी तथा 5 ग्राम बेवस्टीन तथा फार्मेलीन (125 मी. ली.) का घोल बना कर भूसे वाले ड्रम के ऊपर मिला दिया जाता है तथा ड्रम को पॉलीथीन शीट या ढक्कन से अच्छी तरह से बंद कर दिया जाता

है। लगभग 12-14 घंटे बाद उपचारित भूसे को ड्रम से बाहर किसी प्लास्टिक की शीट या लोहे की जाली पर डाल कर 2-4 घंटों के लिए छोड़ दिया जाता है। इससे अतिरिक्त पानी बाहर निकल जायेगा तथा फॉर्मेलीन की गंध भी खत्म हो जायेगी।

2. बीजाई करना : ढींगरी का बीज हमेशा ताजा प्रयोग करना चाहिए जो पूर्ण परिपक्व के बाद 30 दिन से ज्यादा पुराना नहीं होना चाहिए। भूसा तैयार करने से पहले ही बीज खरीद लेना चाहिए तथा 1 kg सूखे भूसे के लिए 100 से 125 ग्राम बीज की जरूरत होती है। बीजाई करने के दो दिन पहले कमरे को 2 प्रतिशत फार्मेलीन से उपचारित कर लेना चाहिए। प्रति 3 किलो गीले भूसे में लगभग 100 से 125 ग्राम बीज अच्छी तरह से मिला कर पॉलीथीन की थैलियों में भर देना चाहिए। पॉलीथीन को मोड़कर बंद कर देना है जिससे भूसे की नमी बनी रहे। पॉलीथीन को अगर बंद करना है तो उसमें लगभग 5 मि. मी. के 10-12 छेद चारों तरफ तथा पैदों में कर देना चाहिए जिससे बैग का तापमान 30 सेल्सियस से ज्यादा बढ़ नहीं जाए।

3. फसल प्रबंधन : बीजाई करने के पश्चात् थैलियों को एक उत्पादन कक्ष में बीज फैलने के लिए रख दिया जाता है। बैगों को लगातार अवश्य देख लेना चाहिए कि बीज फैल रहा है या नहीं। अगर किसी बैग में हरा, काला या नीले रंग की फफूंद या मोल्ड दिखाई दे तो ऐसे बैगों को उत्पादन कक्ष से बाहर निकाल कर दूर फेंक देना चाहिए। बीज फैलते समय पानी, हवा या प्रकाश की जरूरत नहीं होती है। अगर बैग तथा कमरे का तापमान 30 डिग्री सेल्सियस से ज्यादा बढ़ने लगे तो कमरे की दीवारों में लगे हुए जूट के पर्दे तथा फर्श पर पानी का छिड़काव दो से तीन बार करें या एयर कूलर चला दें। इसका ध्यान रखना चाहिए कि बैगों पर पानी जमा न हो। लगभग 15 से 25 दिनों में मशरूम का कवक जाल सारे भूसे पर फैल जायेगा तथा बैग सफेद नजर आने लगेंगे। इस स्थिति में पॉलीथीन को हटा लेना चाहिए। गर्मियों के दिनों में (अप्रैल-जून) पॉलीथीन को पूरा नहीं हटाना चाहिए क्योंकि बैगों में नमी की कमी हो सकती है। पॉलीथीन हटाने के बाद फलन के लिए कमरे में तथा बैगों पर दिन में दो से तीन बार पानी का छिड़काव करना चाहिए। कमरे में लगभग 6 से 8 घंटे तक प्रकाश देना चाहिए जिसके लिए खिड़कियों पर जूट का बोरा लगा होना चाहिए या कमरों में ट्यूबलाइट का प्रबंधन होना चाहिए। उत्पादन कमरों में प्रतिदिन दो से तीन बार खिड़कियाँ खुली रखनी चाहिए या एग्जास्ट पंखों को चलाना चाहिए जिससे कार्बन डाइआक्साइड की मात्रा 800 पी.पी.एम. से अधिक न हो। ज्यादा कार्बन डाइआक्साइड होने से ढींगरी का डंठल बड़ा हो जायेगा तथा छतरी छोटी रह जाती है। बैगों को खोलने के बाद लगभग एक सप्ताह में मशरूम की छोटी-छोटी कलिकाएँ बनने लग जायेगी जो तीन से चार दिनों में पूर्ण रूप ले लेती है।



परिचय

पाय: वर्षा ऋतु में हठरी नुआ आखर के विभिन्न प्रकार एकर रंगों के पीछे नैरी नरुचनयों वा आकृतियों अन्तर खेतों में, जंगलों में तथा वनों के पास दिखाई देत है जिनमें इन नरुचनयों वा खूबसूरत बहने हैं तथा मशरूम के पसलुई हैं फिर का उपयोग अ-दिकृत वों हमारें पूरुब छने तथा एवों की रोक्कण के लिए प्रयोग करते रहे हैं। प्रकृति में लगभग 14 से 16 हजार तरह के मशरूम पाए जाते हैं। सभी प्रकार के मशरूम खाये योग्य नहीं हैं। वे भूशोषी कुछ मशरूम जहाँमें भी होते हैं। उदा. विन जातकी के अंगों की मशरूम को नहीं खाया जाये। इन्हें मशरूम में दोगरी प्रजाति के मशरूम पुराने लकड़ी, सूखे जेठ तथा पत्र की बजरी धातु पर बरिशा के बाद फेंके जा सकते हैं। इमारें देश में मुख्यतः नार प्रकार के नरुचनय की खेती की जाती है - अ. मशरूम, दोगरी मशरूम, दूध नरुचनय वा मिल्की मशरूम तथा बान वा तुम्बल नरुचनय। इमारें देश की जलजु मिल्न-भिन्न प्रकार की है तथा ऋतुओं के अनुसार वातावरण में तापमान तथा नगी रहती है जिनको ध्यान में रखकर हम अपना अलग रासध पर विभिन्न प्रकार के नरुचनयों की खेती कर सकते हैं। येमे अमारें देश की जलजु मिल्की मशरूम के लिए बहुत ही अनुकूल है तथा वहाँ पर दोगरी मशरूम की खेती की जा सकती है। अज बुनिया में इराकी लगभग 0,00,000 टन प्रतिवर्ष उपज होती है तथा बड़ बरतन तथा शिलावे मशरूम के बाद दुनिया की तीसरी सबसे ज्यादा उपज जाने वाली नरुचनय है। इस मशरूम में प्रोटीन की बहुलगत होती है तथा बर्ष उत्तर के औपयोगी जल भी पाए जाते हैं। दोगरी मशरूम को अन्य मशरूमों की तरह एक शाकजरी वैश्टिक भोज्य है तथा आने वसे रासध में इरखा ऊर्जन निरंतर बढ़ने की संभावना है। भारत एक कृषि प्रधान देश है जिसमें अधिकतर लोग व कतारों हैं। उदा. यहाँ सूखे फसलों का उत्पादन बहुत मात्रा में होता है। इन कृषि करारों के अर्ध अवशेष जैरो तुम्बल, गेहूँ, मक्का, गन्ना में किया जाता है। जोफिन कहे फसलें के अवशिष्ट का कोई उपयोग नहीं है तथा किसान भाई इन्हें जंगलों में ही जल में डाल देते हैं जोसने नारायण सुषोषी हो रहा है जिसका कुपारा इमारें जीवन में तथा वातवरण में ऊपर दिना देखा जा सकता है। दोगरी की खेती एक बहुत ही अच्छा साधन है जिसमें इन कृषि अवशिष्टों को प्रयोग कर किया जाये। इनके परिवार को वैश्टिक आहार दे सकते हैं तथा अपने आंगणों में भी बढ़ा सकते हैं। तथा इन कृषि अवशिष्टों का वैज्ञानिक उपाय में दोहन कर अपने खेतों की उर्वरता को बढ़ा सकते हैं। आज दोगरी की खेती हमारे देश के कुछ राज्यों जैसे बंगाल, असम, गुजरात, महाराष्ट्र, केरल, ओडिसा, झारखंड, पश्चिम बंगाल तथा उत्तर पूर्वी राज्यों में बहुतायत में हो रही है। दोगरी मशरूम की कुछ विशेषताएँ हैं जिनकी वजह से हमकी खेती भारत में ही नहीं अंधिपु विकसित में भी लोकप्रिय हो रही है। जी. ए. के विन्सी की अनुसार के कृषि अवशिष्टों पर आगानी तो लगाया जा सकता है, इराख फराल तक भी 50-80 दिन का इंतज है और इसे आगानी से सुखाया जा सकता है। दोगरी मशरूम में

धी अन्य मशरूमों की तरह सभी प्रकार के जेडामिन, ताम्र तथा औपयोगी जल नैचुल होते हैं तथा दोगरी के वर्षार रसों वा रसियों में राशि प्रकति का सुनाव कर उपायोग जा सकता है। आज इमारें देश में इसकी व्यवसायिक खेती पश्चिमी, दक्षिणी तथा उत्तर पूर्वी राज्यों में ही रही है। तोबिन इमारें देश की तापमान इस्की खेती के लिए बहुत ही अनुकूल है तथा आने जते समय में इमारें देश में भी इसकी उत्पादन में सुविधा की बहुत संभावनाएँ हैं।

दोगरी उत्पादन करने की विधि: दोगरी उत्पादन करने के लिए हमें उपयुक्त वृक्ष की जलजु खेती में ही बँस, कलौड़ी, पीतमिर् तथा फूल ल से बनाए जा सकते हैं। इन उत्पादन करने में खिड़की लगा देना भी परनाही नहीं होती चहिए। वे कौनसी भी सहीज के बनाये जा सकते हैं जैसे 18 फुट (5.5) म 5 फुट (1.5) म 10 फुट (3) के कमरे में लगभग 200 बेग रचे जा सकते हैं। इस बात का ध्यान रख जाए कि हवा के उचित प्रबंधन के लिए दो बड़े खिड़किया तथा दरवाजे के सामने भी एक खिड़की होती चहिए। उत्पादन कक्ष में नमी बनाये रखने के लिए एक रसर रूजर अथवा खिड़की में जल का नीला का पाई लगाया जा सके तो बेहतर होगा।

1. पोषाधार तैयार करना: दोगरी के उत्पादन स्थापना में किसी भी प्रकार के ऊपर लिखित उम्रत के अवशिष्ट का प्रयोग कर किया जा सकता है। इनके लिए यह जरूरी है कि भूसु या फुलज पुराना तथा सड़ा गला नहीं बँसना चाहिए। जिन पीछे के अवशिष्ट नारायण सके होते हैं उन्हें मरने आर लगभग 2 से 3 इंच साईज के काट लिया जाता है। सूखे अवशेषों में कई तरह के हानिकरक सूक्ष्मजीवी फंगस, बैक्टीरिया तथा अन्य जीवाणु पाए जाते हैं। उक्त सर्वप्रथम कृषि अवशेषों को जीवाणु रहित किया जाये। जिसके लिए पोसलिटिड करी भी विधि द्वारा कृषि अवशेषों को उपचारित किया जा सकता है।

(क) गर्म पानी उपचार विधि: इस विधि में कृषि अवशेषों को डिब्बदार जूट के बड़े या छोटे में भर कर पत भर गाल किया जाता है एवं सबसे उपरकर रने जानी में (70°-80° सेल्सियस) तापमा 20-30 निमट अन्तरित किया जाता है। उपचारित भूसु को उठा कराने के बाद बँस। नैसर्ग जाता है।

(ख) रासायनिक विधि: इस विधि में कृषि अवशेषों को विशेष प्रकार के कृषि रासायन वा दवाइयों से जीवाणु रहित किया जाता है। इस विधि में एक 200 लीटर इन या उत्र में 100 लीटर पानी में लगभग 12-14 किलो रुखे घूरे को गोल कर दिखा जाता है। तत्पश्चात एक सार्वेक की बाल्टी में 10 लीटर पानी तथा 8 पाग बेवन्सीन तथा सॉनेसीन (125 मी.ली.) का बॉल बन कर भूमि वन उत्र में ऊपर के ऊपर मिटा देना जाता है तथा इन को पॉलीथिन शीट वा लकनन से लकड़ी तरह से ढक कर दिया जाता है। लगभग 12-14 घंटे बाद उपचारित भूसु को द्रूम से बाहर किसी फ्लास्टिक की शीट वा लोहे की जानी पर आर कर 2-4 घंटों के

लिए छोड़ दिया जाता है। इसके आगे रनेवा जानी बाहर निकल आयेगा तथा ज्वरिनीन की गंध भी खरा हो जयेगी।

2. बीजाई करना: दोगरी के बीज होंश्रा तथा प्रयोग कर चहिए जो पूर्ण परिपक्व के बाद 20 दिन से ज्यादा पुराना नहीं होना चहिए। भूसु तैयार करने से पहले ही बीज उरीर लेना ही नहीं होना चाहिए। 1 किलो सूखे घूरे के लिए 100 से 125 ग्राम बीज की जरूरत होती है। बीजाई करने के दो दिन पहले कारों को 2 प्रतिशत ज्वरिनीन से उपचारित कर लेना चहिए। जते 3 किलो गीते भूसु में लगभग 100 से 125 ग्राम बीज अच्छी तरह से मिक कर पीतमिर्न की थैलियों में भर देना ही है। पीतमिर्न को नें उकर बंद कर देना है जिनसे घूसी को नमी बनी रहे। पीतमिर्न को ऊपर बंद करना है तो उसमें लगभग 5 से. गी. के 10-12 छेद वारों तक तथा गैर में कर देना चहिए जिसमें बेग वा तापमान 30 सेल्सियस से ज्यादा बढ़ नहीं जाय।

3. फराल प्रथमन: बीज कराने के फरालाई शैलियों के एक उत्पादन कक्ष में बीज फेराने के लिए रख दिया जाता है। बेगों के सातार उबकर देना देना चहिए कि बीज फल रहा हो या नहीं। अगर किली बेग में हवा, कला वा नीले रंग की फंगस वा मोल्ड डेव ई देते हैं तो उपयुक्त बेगों में बाहर निकल कर दूर फेंक देना चहिए। बीज फेराने समय पानी, हवा व प्रकाश की जरूरत नहीं होती है। अगर बेग तथा कमरे का तापमान 30 डिग्री सेल्सियस से ज्यादा बढ़ने लगे तो कमरे की दीवारों में जो हुए हुए के परे का फण्ड पर पानी का छिड़काव हो से तीन बार करें वा एकर कूलर बला हो। इसका ध्यान रखना चहिए कि बेगों पर पानी नमान हो। लगभग 6 से 28 दिनों में मशरूम का कवक जात सारे भूसु पर फैल आयेगा। जहा बेग तपके ऊपर आगे लगेगा। इस स्थिति में पीतमिर्न को हटा लेना चहिए। परिधी के दिनों में (सर्वप्रथम जूट) पीतमिर्न को पूरा नहीं हटना चहिए क्योंकि बेगों में नमी की कमी हो सकती है। पीतमिर्न हटाने के बाद फलन के लिए कमरे में तथा बेगों पर पानी में जो से तीन बार पानी का छिड़काव करना चहिए। कमरे में तापमान 6 से 8 इंच तक प्रकाश देना चहिए जिरादे लिए खिड़कियों पर जूट का बागना लगा लेना चहिए वा कमरे में दूरसुराई के प्रबंधन होना चहिए। उत्पादन कमरों में प्रोटीन को से तीन बार खिड़कियों दूरी रखनी चहिए वा फुजाउत पंखों को चलाना चहिए जिरादे कारन डाइथायराइड की मात्रा 800 मी.ली.एम. से अधिक न हो। ज्यादा कारन डाइथायराइड होने से दोगरी का उचित बढ़ावे नजमा तथा हठरी छठी रह जाती है। बेगों को खोलने के बाद तापमा 12-14 म्पाट में मशरूम की छोटी-छोटी बरिंकार करे तथा जयेगी जो तीन से चार दिनों में पूरे हट से लेती है।

4. मशरूम की तुड़ाई करना: जब दोगरी पूरी तरह हो परिपक्व हो जाए तब इनकी तुड़ाई की जानी चहिए। दोगरी की छट्टी के चारों किनारों ऊपर की तरफ मुड़नी लगे तो दोगरी जोड़ने का काल हो गई है। तुड़ाई करने पानी के छिड़काव से पहले करनी चहिए। नरुचनय तोड़ने के बाद ऊँस के साथ लगे हुए

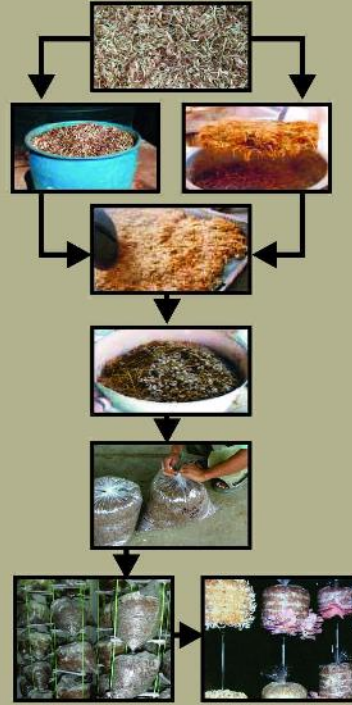
पास्चुरीकरण की विधि -

पहला विधि 10 kg पुआल के लिए 60 लीटर पानी ½ किलो चूना + 75 ml फॉरमालीन + 5 gm बेबीसटीन

पहले पानी में पुआल को डालना है उसके बाद सारे केमिकल दो लीटर पानी में घोल बनाकर उसके उपर डालकर 12 घंटा के लिए छोड़ देना है। 12 घंटा के बाद छानकर सुखाना होगा। पुआल में 70% प्रतिशत नमी हो।

दुसरा विधि - पानी को गर्म करना होगा जब पानी खोलना शुरू होगा तब पुआल को डालना है एवं 40 मिनट तक उवालना है। उसके बाद छानकर सुखाना होगा नमी 70% हो।

बीजाई - गीला भूसा (1 केजी सुखा पुआल) में प्रति किलो सुखा पुआल के मात्रा के अनुसार 100 से 125 ग्राम स्पॉन डालना है।



विधि 1) **Mixing Method** - पुआल के साथ स्पॉन को मिलाकर पॉलीथिन में डालकर बैग को टाइटकर बंधना होगा।

विधि 2) **Leyering Method** - पुआल और स्पॉन को चार लेयर बनाकर डालना होगा उपर लेया में बीच में भी स्पॉन डालना होगा। बैग में दस से 12 छिद्र करना होगा।

बर्धित जनन घर - 0 दिन से 15 दिन अंधकार घर में रखना होगा, इस समय पानी स्प्रे सिर्फ रूम में करना होगा।

प्रजनन कक्ष - 15 दिन के बाद इस कक्ष में बैग को रखना है और वातावरण के अनुसार पानी स्प्रे करना है। 22 दिन के बाद से मशरूम निकलना शुरू हो जायेगा। तीन दिन के बाद मशरूम को तोड़ना है इस प्रकार से अगला 30 दिनों तक मशरूम निकलते रहेगा। मशरूम परिपक्वता होने में तीन दिन लगता है।

सौजन्य :

Rajdhani Horticulture and Seed Private Limited

N3/395 IRC Village, Bhubaneswar-751015 (Odisha), India,

फोन - 9861177778

तकनीकी सहायता के लिए सम्पर्क करें:

टी. आर. सी. एस. सी. मशरूम प्रयोगशाला

पता : H.No. 1554, डिमना बस्ती, शिव मंदिर के समीप, जमशेदपुर, झारखण्ड - 831018

फोन - 9693626803, 0657-2650435

Email: trcsc_jsr@yahoo.com, Website : www.trcsc.org.

ढींगरी मशरूम की खेती

एक परिचय



अनुकूल मौसम

नमी	- 65% - 80%
आर्द्रता	- 60% - 70%
तापमान	- 15°C - 30°C
हवा	- ऑक्सीजन और कार्बन डाई ऑक्साइड
प्रकाश	- अप्रत्यक्ष
पानी	- जरूरत के अनुसार

ढींगरी मशरूम उत्पादन के लिए सामग्री

- ♦ पुआल, स्पॉन, स्प्रे मेशिन, थर्मोमीटर, हाइग्रोमीटर, पॉलीथिन, बालती, सुतली, दवा इत्यादि।
- ♦ मशरूम का आधार - पुआल, धान का भूसा, गेहूँ का पुआल, गेहूँ का भूसा, लकड़ी का वुरादा।
- ♦ उगाने की विधि - भूसा को गीला करने का विधि पुआल को 10-12 घंटा पानी में भिगाना होगा।

