

মাশরুম চাষ



Krishi Vigyan Kendra Gomati Rangrang, Amarapur-799101

মাশরুম চাষ পদ্ধতি : বিভিন্ন জাতের মাশরুম আছে। তবে ত্রিপুরাতে মিনুক জাতীয় মাশরুম প্রায় সারা বছর চাষ করা যায়। চাষ পদ্ধতিও সহজ ও লাভজনক। যে যে পদ্ধতিতে চাষ করা যায় :

- ১। নাইলনের জালের খলিতে।
- ২। ঘনাকার ছাঁচের সাহায্যে।
- ৩। জমিতে।

১। **নাইলনের জালের খলিতে :** আমরা বাজার করার নাইলনের জালের খলি কিনে থাকি। এই খলিতে মাশরুম চাষ করা যায়। এই পদ্ধতিতে জমির প্রয়োজন হয় না। ঘরের আনাচে কানাচে ছায়া ঘেরা জায়গায় যেখানে সূর্যের আলো লাগে না— এমন জায়গায় চাষ করা যায়।

যা যা লাগে : ১) নাইলনের জালের ব্যাগ বা থলি (৪৫ × ৩০ সেমি)। ২) শুকনো পরিষ্কার সোনালী রঙের আমন ধানের খড় বা বিচালি ১^১/_২ কেজি। ৩) ৫৫ × ৪০ সেমি সাইজের পলিথিন ব্যাগ।

কি করতে হবে : খড় কাটার বিশেষ দা বা বাঁটি দা দিয়ে খড় বা বিচালি ৫ সেমি (৪ আঙ্গুল) লম্বা করে কেটে টুকরো টুকরো করে নিতে হবে। টুকরো করা খড় ২৪ ঘন্টা জলে ভিজিয়ে রাখতে হবে। তারপর তুলে ঝুড়িতে বা টুকরিতে কিছুক্ষণ রাখতে হবে যাতে আলগা জল বারে যায়। এখন ফুটন্ত গরম জলে এই ভিজানো খড়গুলি ২ ঘন্টা চুবিয়ে রাখতে হবে। খড়গুলিকে ঝুড়িতে ঢেলে আবার জল ঝাড়াতে হবে। বাইরের জল ঝড়ে গেলে পরে নাইলনের জালের খলিতে ১৫ সেমি. বা ৬ ইঞ্চি পুরু করে সেই ভিজা খড়ের স্তর তৈরী করতে হবে। এই স্তরের উপর আধা পেকেট স্পন (বা মাশরুম বীজ) ছড়িয়ে দিতে হবে। তারপর আবার ১০ সেমি. (৪ ইঞ্চি) খড়ের স্তর (খুব চেপে চেপে) তৈরী করতে হবে। সেই স্তরের উপর বাকি আধা পেকেট স্পন ছড়িয়ে তার উপর ৫ সেমি. আর একটি স্তর দিয়ে চেপে বাঁধতে হবে। এরপর থলিসহ বিচালির স্তর পরিষ্কার পলিথিনের ব্যাগে ঢুকিয়ে মুখ বেঁধে দিতে হবে। প্রথমে পলিথিনের ব্যাগে ৮ সেমি. দূর দূর কয়েকটি ছিদ্র করে নিতে হবে। তারপর থলিটি ঘরের উত্তর দিকে যেখানে রোদ লাগে না সেখানে টাঙিয়ে রাখতে হবে। ব্যাগের মুখ খুলে ২ দিন পর পর হাঙ্কাভাবে জল ছিটিয়ে দিতে হবে। ১৮/২০ দিন

এখন আমরা অনেকেই মাশরুম চিনি বা জানি। আবার অনেকে চিনি না। মাশরুম ইংরেজী নাম। বাংলায় অনেকে ওল বলে, ককবরকে বলে “মুইখুমু”। আবার কেহ কেহ ভুল করে ব্যাঙের ছাতাও বলে। তবে মাশরুম কিন্তু ব্যাঙের ছাতা নয়। মাশরুম আপনা আপনি কোথাও হয় না। মাশরুম চাষ করতে হয়। আর ব্যাঙের ছাতা চাষ করা হয় না। তা পচা আবর্জনার স্বাভাবিকভাবেই জন্ম নেয়। মাশরুম দেখতে ছাতার মত নয়। কিন্তু ব্যাঙের ছাতা দেখতে অনেকটাই ছাতার মত এবং খাওয়ার অনুপযুক্ত।

কাজেই অনেকে মাশরুমকে ব্যাঙের ছাতা ভেবে আঁতকে উঠেন যা একান্তই অমূলক। মাশরুম খাদ্য গুণ বিচারে পুষ্টিকর। এতে ৩/৪ শতাংশ প্রোটিন রয়েছে এবং তা খুব সহজেই হজম হয়। মাশরুমে রয়েছে ফলিক এসিড ও ভিটামিন বি, সি এবং ডি। এইগুলি বেরীবেরী ও স্কার্ভি রোগীর খাদ্য হিসেবে বিশেষ উপকারে

আসে। মাশরুমে স্নেহ ও শর্করা জাতীয় পদার্থ কম। ফলে ডায়াবেটিক রোগীর পক্ষেও উপকারী। যারা দেহের মেদ ও দেহের অতিরিক্ত ওজন কমাতে চান তাদের পক্ষেও খুবই প্রয়োজনীয় খাদ্য। ক্যালসিয়াম, পটাসিয়াম, ফসফরাস, লৌহ ও তাম্র জাতীয় খনিজ উপাদান এতে রয়েছে। শিশুদের হাড় ও দাঁতের বৃদ্ধিতে এইসব উপাদান খুবই দরকারী। তাই শিশুর পক্ষেও এই খাদ্য অতি প্রয়োজনীয়।

পর যখন মাশরুমের কুঁড়ি দেখা যাবে বা সাদা রঙের শেওলায় ঢেকে যাবে তখন পলিথিনের ব্যাগটি খুলে ফেলতে হবে ও দিনে ২ বার (সকাল/বিকাল) হাঙ্কাভাবে জল ছিটিয়ে ভিজিয়ে রাখতে হবে। ২/৩ দিনের মধ্যে মাশরুম তোলার উপযুক্ত হয়ে যাবে। নিয়মিতভাবে জল ছিটিয়ে রাখলে ১০/১২ দিন পর দ্বিতীয় বার মাশরুম বের হবে। এই পদ্ধতিতে প্রতি থলিতে ৫০০/৬০০ গ্রাম মাশরুম পাওয়া যাবে।

সাবধানতা : ১) মাশরুম চাষে সোনালী রঙের আমন ধানের খড় নিতে হবে। উমানো বা জলের ভিজা খড় চলবে না।

২) মাশরুম ঘর, জিনিসপত্র, আশপাশের জায়গা যতদূর সম্ভব পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে।

৩) মাশরুমের বেড বা ঘনকে কোন মতেই রোদ ও আলো লাগতে পারবে না।

৪) একবার ব্যবহার করা জিনিস দ্বিতীয়বার ব্যবহার করার আগে গরম জল দিয়ে ধুয়ে পরিষ্কার করে নিতে হবে। যেমন পলিথিন সিট, দড়ি, থলি, বা ব্যাগ ইত্যাদি।

৫) খড়ের ঘনকে অনুসূত্র জালিকা বা মাইসেলিয়ামে সবুজ বা কালো রঙের ছোপ ছোপ দাগ দেখা গেলে ঘনকটি অন্যত্র সরিয়ে নিতে হবে।

৬) আবহাওয়া শুকনো থাকলে দেয়ালে চট ঝুলিয়ে ভিজিয়ে দিতে হবে।

৭) দুর্গন্ধ ছড়ায় এমন কিছু আশেপাশে না থাকলেই ভাল।