



Dilel Zera'a al-fatr al-mharri Manual

(منظمة التعاون الدولي الزراعي IACO)

مقدمة:

تنتشر زراعة الفطر المخاري في العديد من البلدان، وبدأت زراعته بالتزايد ليس فقط بسبب مذاقه الجيد وإنما لقينته الغذائية حيث يعتبر مصدراً للبروتين النباتي والذي يمكن اعتباره بديلاً للبروتين الحيواني في البلدان النامية، كما يمكن اعتباره وجبة جيدة لغذاء جميع الأحماض الأمينية الضرورية لجسم الإنسان والعديد من الفيتامينات الأساسية، وكذلك لسهولة انتاجه وقلة تكلفته حيث يمكن زراعته داخل كل بيت وبإمكانات محدودة.

الفطر المخاري متعدد الأشكال والألوان والجسم الثمري محاري الشكل ينمو بشكل كتل أو باقات متجمعة مع بعضها. وكما ذكرنا سابقاً أنه يمكن زراعته بإمكانات محدودة وفي أماكن متنوعة وباستخدام مواد متعددة المحتوية على السيلولوز كالألبان أو مخلفات الذرة أو نشاره الخشب أو أوراق الشجر أو الجذوع الجافة) كما أن متطلباته البيئية تتميز بالمرونة فهو ينمو في مدى حراري من 15 إلى 30 درجة مئوية.

كما أن معدل انتاجه عالٍ حيث يعطي الكيلو غرام الواحد من وسط الزراعة من 1 كيلوغرام إلى 1.5 كغ فطر ويعتبر من مصادر الدخل الجيدة للمزارعين وكذلك يساهم في الحد من مشكلة المخلفات الزراعية حيث تستخدم في الإنتاج وبعد انتهاء عملية الإنتاج يتم استخدام مخلفات انتاجه إما كسماد عضوي يحسن من خصوبة الأراضي الزراعية أو كأعلاف للحيوانات الزراعية.

كما يجدر القول أن هناك العديد من الصعوبات التي تواجه انتشار ونجاح زراعة الفطر بين المزارعين التقليديين نظراً لما يحتاجه الفطر من الدقة في تأمين ظروف نمو مثالية ونمونجية يعتبر توفيرها أمراً صعباً على الأشخاص العاديين ، لذلك نواجه حالات كثيرة من فشل النمو وقلة الإنتاج وتلوث الحضنة بالأكاروسات وفطريات أخرى.

مستلزمات الزراعة:

1- مكان الزراعة (غرفة مكونة هيكل معدني بأبعاد (3.5 X 8 X 4) م مغطاة ومعزولة بثلاث طبقات هي من الداخل للخارج (طبقة من أكياس الخيش لتحفظ الرطوبة وطبقة من البلاستيك الأسود لمنع الضوء وطبقة شادر عازل)



2- تبن قمح



3- بذار فطر (ميسيليوم محمل على حبوب شعير)

4- جبس (جير) CaSO_4

5- أكياس بلاستيكية شفافة ويمكن استعمال الأكياس الملونة ولكن الأكياس الشفافة تمكنا من رؤية تطور ميسيليوم الفطر داخلها.

6- خيوط بلاستيكية للتعليق

7- مشابك حديدية للتعليق على عدة طبقات على الخيوط (حلقات معدنية)

8- حلقات مطاطية لربط الأكياس

- 9- قطن معقم لسد الفتحات في الأكياس (التخلص الماء الزائد ومنع تلوث الأكياس بالملوثات الفطرية أو الحشرية وكذلك لت نفس ميسيليوم الفطر داخل الأكياس)
-10 مشرط معقم ومقص وكفوف معقمة



طريقة الزراعة:

نقوم بتعقيم التبن وذلك بوضعه في ماء مغلي لمدة 5 دقائق ضمن أكياس شبكة ومن ثم ترك الأكياس لمدة 24 ساعة للتخلص من الماء الزائد



نقوم بإضافة الجبس بنسبة ٤% أي 4 كغ جبس لكل 100 كغ تبن جاف وتخلط جيدا،
الهدف من إضافة الجبس هو تعديل درجة حموضة التبن ليصبح مناسباً لنمو الفطر حيث
أن الفطر ينمو بدرجة حموضة من 7.2 إلى 7.5.



ثم بعدها يتم وضع طبقة من التبن في داخل الكيس (قياس 60X40 سم) حيث يمكن استخدام مقاسات متعددة لكن هذا الحجم مناسب للإنتاج حيث أنه في حال حصول أي تلوث في الكيس يتم إزالة الكيس فقط، وبعد طبقة التبن يتم وضع كمية مناسبة من بذار الفطر حوالي ملعقة طعام يتم توزيعها على سطح الطبقة كاملاً ومن ثم طبقة تبن آخر وهكذا حتى يمتلئ الكيس وترك مسافة مناسبة من أعلى الكيس ونقوم بربطه باستخدام رباط بلاستيكي ونضع في فوهة الكيس قطعة من القطن المعقم وبعد الانتهاء من ملء الأكياس يتم تعليقها فوق بعضها باستخدام خيوط بلاستيكية ومشابك حديدية (4 أكياس في الخيط الواحد).







International Agricultural Cooperation Organization

Agriculture and Food Security

منظمة التعاون الدولي الزراعي



بعد الانتهاء من تعليق الأكياس يتم قص طرف الأكياس من الأسفل ووضع القطن المعمق مكان القص والهدف من ذلك التخلص من الماء الزائد وإتاحة المجال لتنفس الفطر عند نموه داخل الأكياس.



بعد مرور حوالي 3 أيام من الزراعة تبدأ خيوط ميسيليوم الفطر بالنمو وبعد حوالي 20 يوم على الزراعة يتم عمل فتحات في الأكياس على شكل حرف T أو + باستخدام مشرط

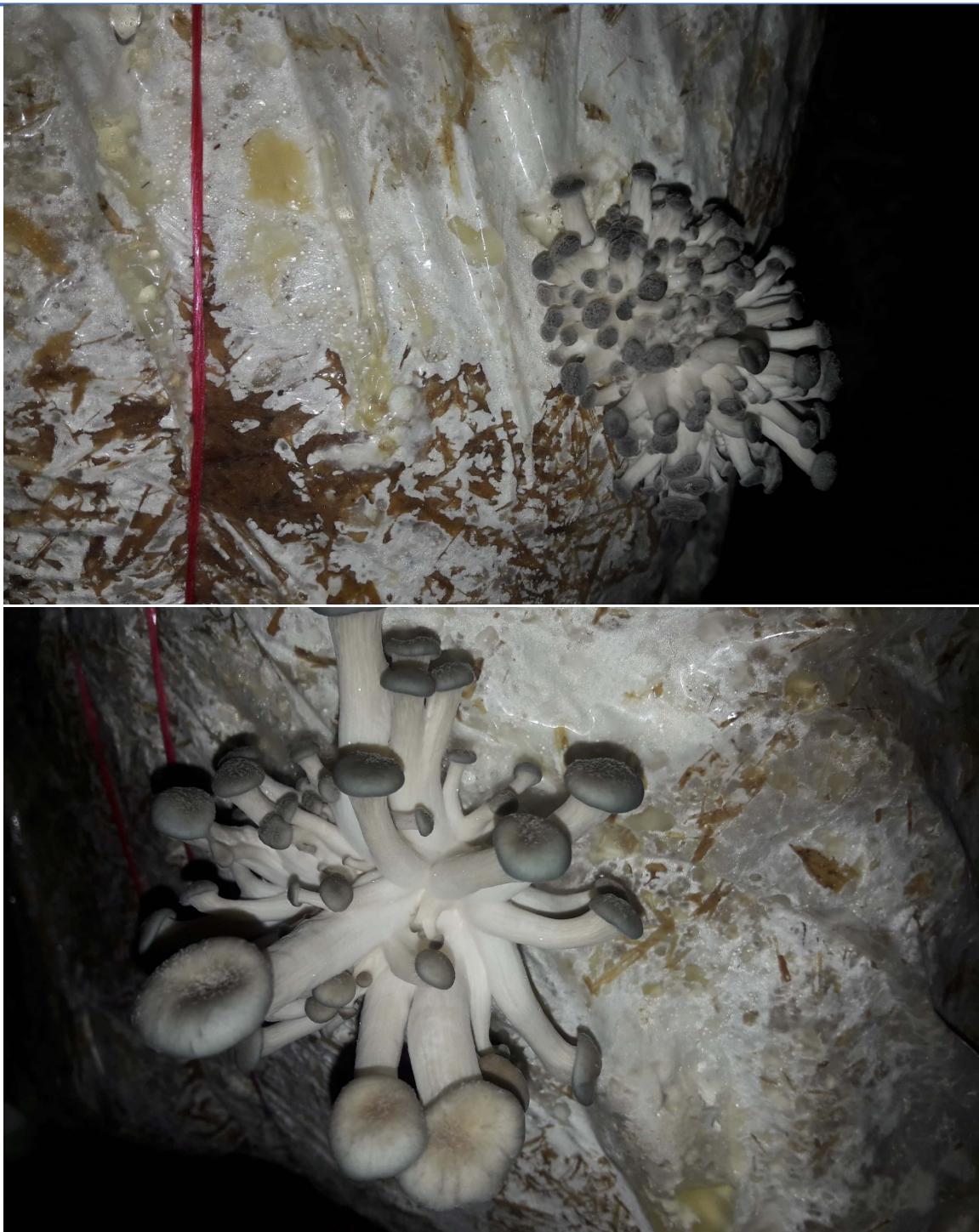
حاد وعمق حيث ينمو ميسليوم الفطر ليشغل كامل الأكياس، نقوم بعمل 4 لـ 5 فتحات في مثل حجم هذه الأكياس.



وبعد مرور 35 يوم على الزراعة تبدأ نموات الفطر بالتجمع بالقرب من الفتحات ويظهر خارج الأكياس حينها يجب القيام بعملية الترطيب باستخدام الماء بواسطة مرش وذلك

تبليغ أكياس الخيش لتعطي الرطوبة المناسبة لنمو الأجسام الثمرية التي تنمو بشكل سريع جداً بعد خروجها من فتحات الأكياس.







International Agricultural Cooperation Organization

Agriculture and Food Security

منظمة التعاون الدولي الزراعي





يستغرق نمو الأجسام الثمرية لتصبح ناضجة بعد خروجها من الأكياس حوالي 5 أيام ونستجل على نضجها عن طريق حوا فالفطر حيث تصبح متوجهة للأعلى، نقوم بمسك الجسم الثمري باليد ومن ثم بعملية قتل بسيطة نفصله عن الكيس، ثم يتم فصل كتل الفطر عن بعضها ووضعها في عبوات مناسبة إما لحفظها أو تسوييقها.





International Agricultural Cooperation Organization

Agriculture and Food Security

منظمة التعاون الدولي الزراعي



===== النهاية =====

إعداد: الدكتور نضال محمد الأشقر

مدير مكتب منظمة التعاون الزراعي في شمال سوريا

٢٠٢٠ - ١٢ - ٢٠