



বিবেকানন্দ ইনস্টিটিউট অফ বায়োটেকনোলজি

VIVEKANANDA INSTITUTE OF BIOTECHNOLOGY

শ্রীরামকৃষ্ণ আশ্রম, নিমপীঠ • পোঃ নিমপীঠ আশ্রম • দক্ষিণ ২৪ পরগনা (সুন্দরবন), পশ্চিমবঙ্গ – ৭৪৩৩৩৮

“Science in the Service of Mankind” — মানবসেবায় বিজ্ঞান

মাশরুম চাষ

কম জায়গা • কম খরচ • খড় থেকে পুষ্টিকর খাদ্য ও বাড়তি আয়

মাশরুম কী?

মাশরুম হল এক ধরনের **ভোজ্য ছত্রাক**। এর সবুজ পাতা নেই, তাই সূর্যের আলোয় খাদ্য তৈরি করতে পারে না — ধানের খড়, গমের ভুসি, কাঠের গুঁড়ো প্রভৃতি কৃষিজ বর্জ্য থেকেই এরা খাদ্য সংগ্রহ করে বেড়ে ওঠে। তাই ঘরের এক কোণে বা ছায়াযুক্ত চালাঘরে অল্প পুঁজিতে প্রায় সারা বছর মাশরুম চাষ করা যায়। গ্রামের মহিলা ও বেকার যুবকদের কাছে এটি একটি লাভজনক ক্ষুদ্র উদ্যোগ।



মাশরুম উৎপাদন ঘরে চাষি — ঝুলন্ত ব্যাগে ধিংরি মাশরুম



খড়ের আঁটিতে পোয়াল (খড়) মাশরুম

কেন মাশরুম খাবেন ও চাষ করবেন?

- উৎকৃষ্ট প্রোটিন, আঁশ, ভিটামিন ও খনিজে ভরপুর।
- চর্বি কম, কোলেস্টেরল নেই — শিশু থেকে বয়স্ক সবার উপযোগী।
- চাষের জন্য জমি লাগে না, ঘরের ভেতরেই হয়।
- খড় ও অন্যান্য কৃষিজ বর্জ্যের সদ্যবহার — খড় পোড়ানোর দূষণ কমে।
- অল্প দিনেই ফসল, দ্রুত নগদ আয়।
- চাষের পর ব্যবহৃত খড় উৎকৃষ্ট জৈব সার ও পশুখাদ্য।

VIB প্রবর্তিত প্রধান মাশরুম ও চাষের মরসুম

মাশরুম	উপযুক্ত সময় (দক্ষিণবঙ্গ)	চাষের মাধ্যম
ধিংরি / ঝিনুক মাশরুম (প্লুটাস)	অক্টোবর – মার্চ (শীতকাল)	কুচানো ধানের খড়, পলিব্যাগে
পোয়াল / খড় মাশরুম (ভলভেরিয়েলা)	এপ্রিল – সেপ্টেম্বর (গরম ও বর্ষা)	ধানের খড়ের আঁটি, বেডে
দুধ মাশরুম (ক্যালোসাইবি)	মার্চ – অক্টোবর (গরমকাল)	খড়, পলিব্যাগে; উপরে মাটির আবরণ
বোতাম মাশরুম (অ্যাগারিকাস)	নভেম্বর – ফেব্রুয়ারি (ঠান্ডা আবহাওয়া)	কম্পোস্ট করা খড়, ট্রো ব্যাগে



বিবেকানন্দ ইনস্টিটিউট অফ বায়োটেকনোলজি

VIVEKANANDA INSTITUTE OF BIOTECHNOLOGY

শ্রীরামকৃষ্ণ আশ্রম, নিমপীঠ • পোঃ নিমপীঠ আশ্রম • দক্ষিণ ২৪ পরগনা (সুন্দরবন), পশ্চিমবঙ্গ – ৭৪৩৩৩৮

“Science in the Service of Mankind” — মানবসেবায় বিজ্ঞান

ধিংরি (ঝিনুক) মাশরুম চাষের পদ্ধতি

- ১. খড় প্রস্তুতি:** শুকনো, পরিষ্কার ধানের খড় ২-৩ ইঞ্চি করে কেটে ১২-১৬ ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে রাখুন।
- ২. শোধন:** ভেজা খড় প্রায় এক ঘণ্টা গরম জলে ফুটিয়ে (অথবা অনুমোদিত শোধন দ্রবণে ডুবিয়ে) জীবাণুমুক্ত করুন। তারপর জল ঝরিয়ে এমনভাবে শুকান যাতে মুঠোয় চাপলে জল না ঝরে, কিন্তু খড় ভেজা থাকে।
- ৩. বীজ (স্পন) দেওয়া:** পরিষ্কার পলি ব্যাগে খড়ের স্তরের ফাঁকে ফাঁকে মাশরুমের বীজ ছড়িয়ে ৪-৫টি স্তর করুন। ব্যাগের মুখ বেঁধে গায়ে কয়েকটি ছোট ছিদ্র করুন।
- ৪. অন্ধকারে রাখা:** ব্যাগগুলি অন্ধকার, বাতাস চলাচলযুক্ত ঘরে ঝুলিয়ে রাখুন। ১৫-২০ দিনে খড় সাদা ছত্রাক-জালে ঢেকে যাবে।
- ৫. ফসল তোলা:** এরপর ব্যাগ কেটে আলো-বাতাসে রাখুন ও দিনে ২-৩ বার হালকা জল স্প্রে করুন। কয়েক দিনের মধ্যেই মাশরুম বেরোবে; ছাতার কিনারা বেঁকে যাওয়ার আগেই তুলে নিন। একটি ব্যাগ থেকে ২-৩ বার ফসল পাওয়া যায়।

পোয়াল (খড়) মাশরুম চাষ সংক্ষেপে

ভেজানো খড়ের আঁটি পাশাপাশি সাজিয়ে ৪-৫ স্তরের বেড তৈরি করুন এবং প্রতি স্তরের কিনারায় বীজ ছড়ান। বেড পলিথিনে ঢেকে রাখুন। ১০-১২ দিনের মধ্যে ডিমের মতো গোল অবস্থায়, আবরণ ফেটে যাওয়ার আগেই মাশরুম তুলে নিন।

সতর্কতা

- সবসময় নির্ভরযোগ্য উৎস থেকে টাটকা বীজ (স্পন) নিন।
- চাষঘর ও হাত পরিষ্কার রাখুন; মাছি ও পোকা ঢুকতে দেবেন না।
- সবুজ বা কালো ছত্রাকে আক্রান্ত ব্যাগ সঙ্গে সঙ্গে সরিয়ে ফেলুন।
- বনে-জঙ্গলে জন্মানো অচেনা মাশরুম কখনো খাবেন না — বিষাক্ত হতে পারে।
- টাটকা মাশরুম তাড়াতাড়ি বিক্রি বা রান্না করুন, অথবা রোদে শুকিয়ে রাখুন।

VIB-এ মাশরুম নিয়ে কাজ

- ধিংরি, পোয়াল, দুধ ও বোতাম মাশরুম চাষের প্রযুক্তি ও হাতে-কলমে প্রশিক্ষণ।
- স্থানীয়ভাবে সহজলভ্য খড় ও কৃষিজ বর্জ্য ব্যবহার করে গ্রামীণ ক্ষুদ্র উদ্যোগ গড়ে তোলায় সহায়তা।
- সুন্দরবন অঞ্চলের কৃষক, মহিলা ও যুবকদের পুষ্টি, আয় ও স্থায়ী জীবিকার লক্ষ্যে কাজ।

সংরক্ষণ ও মূল্য সংযোজন

বাড়তি মাশরুম রোদে বা ড্রায়ারে শুকিয়ে বায়ুরোধী প্যাকেটে কয়েক মাস রাখা যায়। শুকনো মাশরুমের গুঁড়ো, আচার, বড়ি ও সুপ তৈরি করে বিক্রি করলে আয় আরও বাড়ে — স্বনির্ভর গোষ্ঠীর মহিলাদের জন্য এটি একটি ভালো উদ্যোগ।

যোগাযোগ: বিবেকানন্দ ইনস্টিটিউট অফ বায়োটেকনোলজি, শ্রীরামকৃষ্ণ আশ্রম, নিমপীঠ, দক্ষিণ ২৪ পরগনা – ৭৪৩৩৩৮
ফোন: ০৩২১৮-২২৬০০৩ • ইমেল: vibsrn@gmail.com • ওয়েবসাইট: vibsrn.org