बेड के ऊपर भी हल्की सिंचाई करे ताकि अनावश्यक फफूंद की बढ़वार रूक सके और फ्रूटिंग बाडी का अच्छे से विकास हो सके।

- पैरा मशरूम का छत्रक फैलने से पूर्व ही तुड़ाई करें।
- यह अन्य मशरूम की तुलना में ज्यादा नरम रहता है, व जल्दी खराब हो जाता है इसलिए तुड़ाई से पूर्व ही इसे बेचने की समुचित व्यवस्था कर लेंवे।
- पर्याप्त नमी की व्यवस्था होने पर 3–4 लेयर में उत्पादन कर सकते है अन्यथा जमीन से लगे हुए 1 ही लेयर में उत्पादन करें।

प्रस्तुतकर्ता :

पी. मूवेन्थन, अनिल दीक्षित, एम.ए. खान, जी.एल. शर्मा, प्रवीण वर्मा, लोकेश वर्मा, उत्तम सिंह, भीषम कुमार एवं सतीश खाखा।

प्रकाशक :

डॉ. पी. के. घोष
निदेशक एवं कुलपति
भा.कृ.अनु.प.–राष्ट्रीय जैविक स्ट्रैस प्रबंधन संस्थान
बरोंडा, रायपुर, छत्तीसगढ़– 493225
फोन – 0771–2225333
वेबसाईट – https://nibsm.icar.gov.in/

Publication No. - NIBSM/EF/2021-43

Farmer FIRST

Farmer FIRST Programme
फार्मर फर्स्ट प्रोग्राम

(Agricultural Extension Division)
(कृषि प्रसार विभाग)
Indian Council of Agricultural Research
भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद

पैरा मशरूम उत्पादन तकनीक

ICAR - National Institute of Biotic Stress Management
भाकृअनुप – राष्ट्रीय जैविक स्ट्रैस प्रबंधन संस्थान
Baronda, Raipur, Chhattisgarh - 493225, Ph. 0771-2225333
बरोंडा, रायपुर, छत्तीसगढ़ - 493225, फो. 0771-2225333
Website : https://nibsm.icar.gov.in/

परिचय :- मशरूम के प्रति लोगों की रूचि दिन प्रति दिन बढ़ती जा रही है। वैसे तो मुख्यत: 4 प्रकार की मशरूम की वैज्ञानिक तरीके से खेती की जाती है जिनमें से पैरा मशरूम भी एक है। अन्य मशरूम की तुलना में यह बहुत ही स्वादिष्ट होती है और मुख्यत: बरसात के दिनों में लगायी जाती है। प्राकृतिक रूप में भी पुराने सड़े पुआल पर यह मशरूम उगता है। पैरा मशरूम का वैज्ञानिक नाम वाल्वेरिला वाल्वेसिया है स्थानीय लोग इसे पैरा फूटू भी कहते है यह छत्तीसगढ़ की प्रमुख व लोकप्रिय मशरूम है। वैसे तो पैरा मशरूम विभिन्न तरीकों से बनाया जाता है पर सबसे सुगम एवं अधिक उपज देने वाली विधि के बारे में हम विस्तार से बताएंगे।

आवश्यक सामग्री :-

1. पैराबंडल- 100 (18 इंच लम्बा व 12 इंच मोटा)
2. चूना- 1.5 से 2 किलो
3. प्लास्टिक ड्रम या सीमेंट की टंकी
4. पानी- 500 लीटर
5. स्पान (बीज) -1-2 किलो
6. पोषक सामग्री-चोकर, मक्के का आटा, कोढ़ा, बेसन (कोई भी दाल का) इत्यादि।

विधि :-

- सर्वप्रथम प्लास्टिक के ड्रम या टंकी में 400-500 लीटर पानी भर देते हैं।
- उसके बाद 1.5 -2 किलो बुझा चूना घोल लेते हैं।
- समस्त पैरा बंडलो को उक्त चूने पानी में डालते है और 12-16 घंटे के लिए रख देते है, ताकि पैरा में उपस्थित अन्य हानिकारक सूक्ष्म जीव निष्क्रिय या नष्ट हो जाएं।
- 12-16 घंटे पश्चात बंडलो को पानी से निकाल लें व 1-2 घंटे के लिए ढलान स्थान पर रख दे, ताकि अतिरिक्त नमी निकल जायें।

- तीन बंडल एक साथ रखें, किनारे-किनारे बीज डालें व बीज के ऊपर चोकर आदि की थोड़ी-थोड़ी मात्रा डालें।
- दूसरी परत पहले परत के आड़े डालें व पिछली क्रिया दोहराएँ, ऐसे तीन परत बनाना है और चौथी परत में एक बंडल खोल के फैला देते है।
- उसके बाद बेड को पालीथीन से ढंक दें व बेड के आस-पास पानी डालते रहें ताकि पर्याप्त नमी बनी रहें।
- 5-6 दिन पश्चात पालीथीन हटा दें व दिन में 3-4 बार या आवश्यकतानुसार बेड में पानी डालते रहें।
- पांचवे दिन पश्चात मशरूम के छत्रक (फ्रूटिंग बाडी) दिखाई देने लगेंगे जिन्हें उचित आकार आने व खिलने से पहले तुड़ाई कर लें।
- इस प्रकार एक फसल 15-20 दिन में तैयार हो जाते हैं। अवशेष से खाद तैयार कर सकते हैं।

सावधानियाँ :-

- पैरा मशरूम को अधिक नमी की आवश्यकता होती है, इसलिए इसे बरसात के मौसम में लगाना चाहिए।
- पैरा मशरूम बनाने के लिए 4 माह पूर्व या एक सीजन पुराने पैरे का उपयोग करना चाहिए।
- सभी बंडल एक समान लंबाई एवं मोटाई के होने चाहिए।
- साफ एवं स्वच्छ बीज (स्पान) का उपयोग करना चाहिए।
- चुहों से बचने के लिए चुहादानी या अन्य चूहा मारने वाली दवाओं का प्रयोग करना चाहिए।
- स्पान के ऊपर खाद्य पदार्थ (बेसन, चोकर) आदि को अच्छी प्रकार फैलाये।
- स्पानिंग के एक सप्ताह पश्चात पालीथीन हटाकर फव्वारे से