

از کسب و کار های خانگی با درآمد خوب می توانیم به پرورش قارچ در منزل اشاره کنیم که به دلیل نیاز نداشتن به سرمایه اولیه زیاد، افراد بسیاری خواهان یادگیری این حرفه هستند.

سودآوری در زمانی سریع، تضمین بازگشت سرمایه، ریسک مالی کمتر، سادگی کار و بازار فروش خوب، از جمله مواردی هستند که احتمالاً شما را به آموزش پرورش قارچ در منزل ترغیب کرده اند.

شما می توانید با بررسی بازار فروش قارچ، وارد این حرفه شوید و انواع قارچ های صدفی، دکمه ای و ... را پرورش دهید.

ورود به هر حرفه ای بدون گذراندن آموزش های لازم، ریسک شکست را بالا می برد پس اگر می خواهید کسب و کاری پر سود داشته باشید، حتما در دوره های آموزشی پرورش قارچ لازم شرکت کنید.

قبل از شرکت یا خرید دوره آموزش پرورش قارچ در منزل، بهتر است بدانید ورود به این کار چه الزاماتی دارد که در بخش های بعدی بررسی می کنیم:

### ویژگی های سالن پرورش قارچ

برای پرورش قارچ در خانه به چه سالنی با چه ویژگی هایی نیاز است؟ آیا قبل از شروع دوره آموزش پرورش قارچ در منزل به وسایل یا دانش مقدماتی نیاز است؟ زمانی که صحبت از پرورش قارچ در منزل می شود ذهن اکثر شما به سمت انباری، زیر زمین و ... می رود که درست هم فکر می کنید زیرا در این مکان ها هم می توان کسب و کار پرورش قارچ را راه اندازی کرد.

تفاوتی ندارد که برای پرورش قارچ در منزل به چه فضایی دسترسی دارید نکته مهم این است که آن فضا را برای پرورش قارچ مهیا کنید و شرایط لازم از جمله رطوبت، گرما، تهویه هوا و ... را فراهم سازید.

شما می توانید در کمترین فضای در دسترس، قفسه های زیادی را برای پرورش قارچ قرار دهید و فقط مهم است که بتوانید در میان قفسه ها به راحتی رفت و آمد کنید و به همه آنها دسترسی داشته باشید.

ارتفاع سالن پرورش قارچ هم می تواند از ۲/۵ تا ۴ متر باشد.

### پیش سالن پرورش قارچ در منزل

پیش سالن پرورش قارچ فضایی با اندازه بسیار کوچک دو متر در دو متر یا سه متر در سه متر است که برای تنظیم دمایی کاربرد دارد.

در این سالن لوازمی مانند رطوبت ساز، امکانات سرمایشی، امکانات گرمایشی و ... قرار می گیرند و بعد از آنکه شرایط مناسب در آن برای پرورش قارچ مهیا شد، درب اتاق را باز کرده و هوای تنظیم شده به محیط و سالن اصلی انتقال داده می شود.

با استفاده از پیش سالن پرورش قارچ، از شوک ناگهانی به قارچ ها جلوگیری می شود و با ورود آهسته هوای گرم یا سرد، قارچ ها بر اساس تغییر دمایی ناگهانی دچار آسیب نمی شوند.

### اندازه سالن پرورش قارچ در خانه

اندازه سالن برای پرورش قارچ در خانه بسته به سرمایه شما متفاوت است و می توان از یک اتاق ۶ متری هم شروع به کار کرد اما اگر به درآمد بالاتر فکر می کنید، باید فضای حداقل ۴۰ متری در اختیار داشته باشید.

سالنی که برای پرورش قارچ انتخاب کرده اید باید کاملاً قابل شستشو باشد و هیچ درز و سوراخی هم نداشته باشد تا حشرات وارد نشوند. همچنین بهتر است دیوار های سالن از جنس سیمان و یا ساندویچ پنل باشند.

## قفسه بندی سالن پرورش قارچ در منزل

موضوع مهم برای پرورش قارچ در منزل که در دوره آموزشی هم به شما یاد داده می شود، قفسه بندی سالن است.

برای قفسه بندی سالن بهتر است از لوله های گالوانیزه یا لوله های آلومینیومی استفاده شود زیرا لوله های آهنی در معرض زنگ زدگی قرار دارند.

البته از نظر هزینه، لوله های آهنی به نسبت لوله های گالوانیزه ارزان تر هستند اما به رطوبت محیط حساس می باشند و به سرعت زنگ می زنند.

در سالن پرورش قارچ نباید از قفسه بندی های چوبی استفاده کرد. زیرا در اثر رطوبت چوب سالن دچار بیماری می شود.

قفسه بندی سالن پرورش قارچ فقط یکبار در ابتدای شروع کار انجام می شود و شما فقط یکبار برای آن هزینه می کنید.

پس در هزینه کردن برای آن حساس نباشید و بهترین جنس را انتخاب کنید. تعداد طبقات قفس هم بر اساس ارتفاع سالن، بین ۲ تا ۴ طبقه می تواند باشد و فاصله بین آنها ۵۵ تا ۶۰ سانتی متر است.

## سیستم گرمایشی در پرورش قارچ خانگی

از الزامات پرورش قارچ در خانه، تهیه کردن سیستم گرمایشی است. البته برای این موضوع نگران نباشید زیرا می توانید با استفاده از یک بخاری گازی یا دودکش یا هیتر برقی، سیستم گرمایشی مورد نیاز پرورش قارچ را تامین کنید.

نکته ای که مهم است این است که سیستم گرمایشی را باید در پیش سالن قرار دهید تا هوای سالن پرورش اصلی خشک نشود.

## سیستم سرمایشی در پرورش قارچ خانگی

برای سیستم سرمایشی سالن پرورش قارچ از کولر گازی یا اسپیلت برای فصل گرما استفاده می شود. اگر سالن شما کم تر از ۳۰ مترمربع است، می توان با کولر آبی نیز سرمایش سالن را تامین کرد.

برای تامین رطوبت سالن پرورش قارچ از دستگاه رطوبت ساز استفاده می شود.

به جزء کولر آبی و دستگاه رطوبت ساز، می توانید از سیستم قطره ای هم استفاده کنید که آب آن با تامین شدن از آب شهری، به صورت قطره قطره روی دیواره های سالن پرورش قارچ می ریزد و رطوبت را تامین می نماید.

## تهویه در سالن پرورش قارچ خانگی

در آموزش پرورش قارچ، تامین تهویه سالن از نکات مهم موفق شدن در کسب و کار است. تا جایی که امکان دارد، حداقل باید از یک طرف سالن، هوا به داخل آن جریان داشته باشد و در ایده آل ترین حالت ممکن، هوا از هر دو سمت سالن جریان پیدا می کند.

با توجه به اندازه سالن پرورش قارچ، استفاده از دستگاه های کوچک هوا ساز ضروری است. این دستگاه دارای لوله هایی از جنس پلاستیک معمولی یا پلی اتیلن می باشد که به شکل دایره ای سوراخ شده اند.

همچنین می توان از فن های کوچک هم برای تهویه هوا استفاده کرد.

## دماسنج خانگی در پرورش قارچ

برای بررسی دمای سالن پرورش قارچ و تنظیم دمای ایده آل، از دماسنج استفاده کنید. شما می توانید دماسنج معمولی یا دیجیتال را در سالن قرار دهید و بهتر است حداقل دو دماسنج داشته باشید تا اگر یکی از آنها از کار افتاد، بتوانید از دمای سالن مطلع شوید.

### کمپوست در پرورش قارچ

تغذیه قارچ از طریق کمپوست یا همان کود گیاهی تامین می شود و شما می توانید کمپوست را خودتان درست کنید و یا به صورت آماده بخرید.

ساخت کمپوست با کیفیت نیاز به تجربه و استفاده از دستگاه های مخصوص دارد به همین خاطر پیشنهاد ما این است که کمپوست مورد نیاز سالن پرورش قارچ خود را به صورت آماده تهیه کنید.

### آبیاری کمپوست مناسب پرورش قارچ در منزل

آبیاری در پرورش قارچ اهمیت بسیار زیادی دارد. کمپوست قارچ تا قبل از مرحله خاکدهی و در ۱۴ روز اول نیاز به آبیاری مستقیم ندارد و برای تامین رطوبت کمپوست قارچ باید از رطوبت ساز یا مه پاش در سالن استفاده کرد.

بعد از مرحله خاکدهی باید بستر قارچ در مراحل مختلف آبیاری شود. که این میزان آبیاری با توجه به رطوبت خاک می باشد.

### مجوز پرورش قارچ

با توجه به رونق گرفتن کارآفرینی و توجه دولت به این دسته از مشاغل، بسیاری از افراد حتی با سرمایه کم به فکر راه اندازی یک کسب و کار مستقل هستند که پرورش قارچ هم یکی از این مشاغل می باشد.

خبر خوب آن است که پرورش قارچ جزو مشاغل خانگی می باشد و نیاز به هیچ مجوزی ندارد.

شما می توانید انواع مختلفی از قارچ ها را در منزل خود پرورش دهید اما بهتر است قبل از انتخاب نوع قارچ، درباره بازار فروش آن تحقیق کنید تا با شکست مواجه نشوید.

از جمله قارچ های خوراکی قابل پرورش در خانه عبارتند از:

### قارچ دکمه ای

قارچ دکمه ای پر طرفدارترین قارچ خوراکی است که از آن برای سالاد، پیتزا، سوپ و دیگر غذاها استفاده می کنیم.

این نوع قارچ بیشترین فروش را دارد و به دلیل طعم ملایم آن، اکثر مردم مزه اش را دوست دارند همچنین اکثر کسانی که سالن پرورش قارچ دارند، قارچ دکمه ای پرورش می دهند.

### قارچ پورتوبلو

قارچ پورتوبلو به اسم قارچ چترباز هم معروف است. این نوع قارچ معمولاً برای تهیه سس استفاده می شود و می تواند جایگزینی برای گوشت باشد.

بافت گوشتی قارچ پورتوبلو استفاده از آن را به صورت شکم پر ممکن ساخته است و اگر تصمیم به پرورش این قارچ داشته باشید احتمالاً رستوران ها مشتری شما خواهند بود.

### قارچ شیتاکه

قارچ شیتاکه که به اسم جنگل سیاه هم شناخته می شود، عطر و بوی جنگلی دارد و پس از پخت، طعم دودی خاکی به غذا می دهد. از قارچ شیتاکه به دلیل خواص دارویی که دارد در طب سنتی استفاده می شود.

#### قارچ صدفی

قارچ صدفی با نام قارچ فرشته هم معروف است. این قارچ مزه کمی تلخی دارد اما پس از پخت طعم لذیذی دارد. قارچ صدفی در کنار سوپ و همراه با سیب زمینی سرو می شود و خواص درمانی بسیاری هم به بدن می رساند.

#### قارچ کرمینی

قارچ کرمینی یا کرمینو، کمی تیره تر، سفت تر و طعم دار تر از قارچ دکمه ای است. شما می توانید این نوع قارچ را هم در خانه پرورش دهید.

#### قارچ انوکی

یک نوع دیگر از قارچ های خوراکی قابل پرورش در خانه، قارچ انوکی است. این قارچ دارای ساقه های بلند با کلاهک های کوچک سفیدی است که روی آن قرار دارد. مزه قارچ انوکی تند بوده و بیشترین مصرف آن در کشورهای آسیایی است.