



وزارة الدولة لشئون البيئة
جهاز شئون البيئة
الإدارة المركزية للإعلام
إدارة الإنتاج الفني

إنتاج عيش الغراب (المشروم) على المخلفات الزراعية



خطوات زراعة فطر عيش الغراب فى الأكياس البلاستيكية



2- توزيع لتقاوى طويفش



1- وضع كمية من لقش لمجهز بسك من 10-20م



4- يتم ربط الكيس من اعلى جيدا



3- يتم عمل طبقات متخللة من لقش ولتقاوى



6- ترص الأكياس على الأرض مع وجود فاصل بينهم



5- رص الأكياس على حوامل



8- بعد فترة لتحصين يتم تشريط الأكياس.



7- تترك الأكياس لمدة تصل إلى 15-21 يوم (فترة لتحصين)



10- عيش غراب ندى على قش ارز بعد رفع الأكياس البلاستيكية.



9- بعد فترة لتحصين يتم إزالة الأكياس البلاستيك.



12- يتم تعبئة المنتج فى أطباق من لغوم ويغف بالبلاستيك حيث يكون جاهز للتسويق.



1- عيش غراب جاهز فى مرحلة لفظف

لمزيد من المعلومات
الاتصال بوحدة تدوير المخلفات الزراعية بالوزارة
العنوان : ٣٠ طريق مصر حلوان الزراعي - المعادي
تليفون : ٥٢٥٦٤٥٢

Designed By Diaa El-Rahman

قطف الثمار:

يتم القطف يدوياً بتحريك الثمار يميناً ويساراً بحيث تنفصل ويتم تجهيز الثمار بحيث تزال الأجزاء التي تكون داخل البيئة ثم تتم التعبئة للمستهلك طازجاً في أطباق فوم ويغطى ببلاستيك شفاف رقيق.

أهم طرق طهى المشروم:-

١- أومليت عيش الغراب:

نسخن الزيت أو السمن و نوضع عليها شرائح صغيرة من عيش الغراب و نقلب حتى تصفر - يخفق البيض فى طبق و يوضع عليه قليل من اللبن ثم يصب فوق عيش الغراب أثناء خمره يقلب الأومليت على الوجه الآخر و يقدم ساخناً.

٢- حساء الدجاج بعيش الغراب:

يتم خمر خليط من الثوم و البصل المفروم فى قليل من زيت الذرة ثم يضاف إليها قطع الدجاج و خمر على نار هادئة - يضاف ٥ فناجيل ماء و تغلى المكونات لمدة حوالى نصف ساعة ثم تضاف شرائح عيش الغراب إلى الحساء ليتم النضج و يقدم ساخناً.

٣- عيش الغراب المحمر:

تفرم بصلة صغيرة و بعض البقدونس و الكرفس و يضاف إليها شرائح عيش الغراب و يجرى الجمع فى طاسة بقليل من الزيت أو زيت الذرة و التوابل و يقلب على نار هادئة و يقدم ساخناً.

٤- أومليت عيش الغراب بالفول:

سلق قطع صغيرة من عيش الغراب لمدة ٢ دقيقة و يصفى (عمل سوتيه) و يضاف الزيت أو السمن للتحمير ثم إضافة الفول إلى الخليط و يقدم ساخناً.



غلاية عادية عبارة عن برميل وأخرى مصنوعة من الصاج المجلفن

٤- بعد تجهيز البيئة يتم تركها في مكان نظيف (مكان الزراعة) حتى تنخفض درجة حرارتها إلى درجة حرارة الغرفة والرطوبة تصل إلى ٧٠٪ تقريباً وتترك حوالي ١٢ - ٢٤ ساعة لتصل إلى هذه ثم بعد ذلك تستخدم أكياس بلاستيك شفافة في الزراعة حيث أنها من المواد الغير مكلفة للشباب لبداية مشروع عيش الغراب.

٥- تتم الزراعة في طبقات بالتبادل طبقة بيئة ثم طبقة خفيفة من التقاوى حتى تكون ٤ - ٥ طبقات ثم تقفل الأكياس جيداً وتضاف التقاوى بمعدل من ٤-٥ ٪ من البيئة المجهزة وتترك الأكياس في فترة التحضين لمدة من ١٥-٢١ يوم. ٦- تجرى بعد ذلك عمليات الخدمة حيث تجرى عمليات التهوية لمدة ١- ٢ ساعة يومياً بفتح الشبابتك كما يتم الرى برشاشة يدوية على البيئة بعد عملية التهوية مع مراعاة الإضاءة والتي تكون ثلث الإضاءة العادية ويجب تجنب ضوء الشمس المباشر.

٧-الرطوبة من العوامل المهمة في انتاج عيش الغراب و يمكن التحكم فيها برش ماء عادى باستخدام رشاشة يدوية لرفع الرطوبة النسبية لتكون من ٨٥ - ٩٠ ٪ في الجو المحيط.

٨- بعد ١٥ يوم من عملية الخدمة يبدأ حصاد القطفة الأولى ويتم قطف فطر عيش الغراب من ٣-٤ قطفات في دورة تصل إلى ٣ شهور.

يُحفظ فطر عيش الغراب في الثلاجات على درجة ٥° م لمدة تصل إلى أسبوع. أو يجمد ويمكن أن يُحفظ لأكثر من ٦ شهور. أو يتم جفيفة وبعد تمام التجفيف يعبأ في أكياس محكمة القفل ويحفظ في مكان جاف أو في ثلاجات تبريد.



خطوات انتاج عيش الغراب المحارى

١- عيش الغراب المحارى هو من الأنواع التى يمكن زراعتها بسهولة ولاحتياج إلى خبرة كبيرة فى التعامل معها ولإنشاء مشروع عيش الغراب من النوع المحارى نحتاج إلى مكان قد يكون غرفة فى المنزل أو بدروم أو جراج وتتوافر فيه شروط النظافة التامة ويزود بمصدر مياه وإضاءة.

٢- الحصول على التقاوى الجيدة اللازمة لبداية مشروع عيش الغراب ونحصل عليها من وزارة الزراعة حتى نضمن نقاء السلالة وأن نأخذها فى الدرجة المناسبة للزراعة بحيث تكون متجانسة فى اللون أو خالية من أى ألوان غريبة.



تقاوى عيش غراب محارى جاهزة للزراعة محفوظة فى الثلاجة

٣- تجهز البيئة التى سوف نقوم بالزراعة عليها باستخدام قش الأرز أو تبن القمح مضافا إليها ٥ ٪ ردة القمح + ٥ ٪ جير مطفى حيث توضع فى شكاير بلاستيك مجدول وتوضع فى برميل به $\frac{1}{3}$ حجمه ماء لإجراء عملية غلى قش الأرز أو التبن على درجة ٩٠° م لمدة ساعتين أو مايسمى بعملية البسترة.

تعد مشاريع زراعة عيش الغراب من المشاريع الاستثمارية الناجحة إذ يبلغ انتاج المتر المربع الواحد من (٢٠-٢٥ كجم) فى الدورة (٣ شهور) أى بما يصل إلى حوالى ١٠٠ كجم فى السنة وهذا الإنتاج يمكن أن يضمن دخلاً مناسباً للمزارعين والمستثمرين وشباب الخريجين. كما أن استخدام المخلفات الزراعية وخصوصاً قش الأرز فى إنتاج عيش الغراب يؤدي إلى حماية البيئة من التلوث الناتج عن حرق تلك المخلفات الزراعية والتي تقدر بحوالى ٣٦ مليون طن سنوياً ويضاف إلى ذلك مايمكن أن تساهم به هذه المشروعات الصغيرة القائمة على انتاج عيش الغراب فى زيادة فرص عمل للشباب مما يساعد على المساهمة فى حل مشكلة البطالة.

القيمة الغذائية والطبية لعيش الغراب.

يتميز عيش الغراب بإرتفاع نسبة البروتين النباتى مما يقلل من الإعتماد على اللحوم ويحد من أسعارها. كما يمكن إستخدام بقايا إنتاج عيش الغراب كعلف للحيوانات نظراً لمحتواه العالى من البروتين وكذلك كسماد عضوى مفيد للتربة. كما يحتوى فطر عيش الغراب على مواد فعالة توقف نمو الأورام السرطانية ونسبة عالية من المعادن والفيتامينات مما يعطى جسم الإنسان الحيوية والصحة والنشاط لاحتوائه على الأحماض الأمينية الأساسية التى يحتاجها الجسم.

لماذا عيش الغراب المحارى؟

- البيئة الزراعية المستخدمة تتكون فقط من مادة تحتوي على السيليلوز مثل قش الأرز - تبن القمح - تبن الشعير - تبن الحمص - مخلفات الذرة - نشارة الخشب - أوراق شجر جافة - حطب القطن - ورق الموز إلخ... يعني مخلفات نباتية رخيصة.
- سهولة تحضير البيئة الزراعية، وسهولة التعامل معها سواء من حيث بسترتها "تعيمها".
- يمكن زراعة فطر عيش الغراب المحارى فى الأماكن التالية (جراج، غرفة فى المنزل، بدروم، صوبة، ... إلخ).