

# پرورش قارچ در منزل+فیلم آموزشی

## پرورش قارچ در منزل از صفر تا صد

• خواندن این مطلب ۴ دقیقه زمان میبرد

پرورش قارچ در منزل از صفر تا صد را در این مقاله بخوانید. اگر دوست دارید وارد صنعت بزرگ و جهانی پرورش قارچ خوراکی شوید، ولی با پیچ و خمهای آن آشنا نیستید و دوست دارید الفبای آن را یاد بگیرید؛ بهتر است از پرورش قارچ در منزل شروع کنید. به این ترتیب تجربه بسیار خوبی برای آغاز به کار کسب می‌کنید و سپس خواهید توانست کارتان را توسعه بدهید.

خیالتان آسوده باشد. پرورش قارچ آن قدرها هم که به نظر می‌رسد پیچیده نیست. شما به سادگی می‌توانید با رعایت چند نکته مهم قارچهای خوبی را پرورش دهید. اما از آنجا که قارچ انواعی بسیار متنوعی دارد، که هر کدام به امکانات خاص خودشان نیازمند هستند، قبل از شروع باید به یک سؤال مهم پاسخ بدهید:

### محتوا بنیان

[۱. چه قارچی را می‌خواهید پرورش دهید؟](#)

[\(Agaricus bisporus\) ۱/۱ قارچ دکمه‌ای سفید](#)

[\(Pleurotus ostreatus\) ۱/۲ قارچ صدفی](#)

[\(Lentinula edodes\) ۱/۳ قارچ شیتاکه](#)

[\(Porcini\) ۱/۴ قارچ پورجینی](#)

[۲. کدام قارچ را برای پرورش قارچ در منزل انتخاب کنم؟](#)

## چه قارچی را می‌خواهید پرورش دهید؟

قارچها گونه‌های بسیار مختلفی دارند و هر کدام به منظور کاربرد و استفاده خاصی کشت می‌شوند و مخاطبان و بازار خاصی را می‌طلبند. قبل از شروع باید تصمیم بگیرید که کدام نوع آن را برای تولید و پرورش انتخاب می‌کنید. بهترین انواع قارچ برای پرورش در خانه عبارتند از:



نحوه پرورش قارچ در منزل

### **قارچ دکمه‌ای سفید (*Agaricus bisporus*)**

این قارچ در ایران بسیار رایج است و تولیدکنندگان زیادی به سمت تولید آن روی آورده‌اند. این قارچها با مقدار بالای ویتامین و پروتئین و همچنین کالری اندک خود، جای خود را در اکثر سفره‌های ایرانی باز کرده‌اند و کمتر خانواده‌ای است که امروزه آن را در سبد غذایی خود مصرف نکرده باشد.

مراجعه کنید تا با ریزه‌کاریهای آن آشنا «[پرورش قارچ دکمه‌ای سفید در منزل: ساده و مطمئن](#)» برای تولید این قارچ به مقاله هم می‌تواند راهنمای خوبی برای شما باشد «[پرورش قارچ در باغ و خانه](#)» شوید. به علاوه کتاب را به [پرورش قارچ خوراکی به روش سنتی](#) اگر با پرورش قارچ آشنا هستید و میخواهید آن را در سطح بالاتری آغاز کنید؛ مقاله شما توصیه می‌کنیم



پرورش قارچ دکمه‌ای سفید

### **قارچ صدفی (Pleurotus ostreatus)**

قارچهای صدفی با انواع مختلف و در رنگهای زیبای صورتی، خاکستری و سفید، و بافت درشت و نرم و لطیف، روز به روز آشپزخانه‌های بیشتری را در جهان تسخیر می‌کنند. آنها در اغلب غذاهای شرق دور استفاده می‌شوند و امروزه به دلیل پروتئین بالا و طعم عالی و ماندگاری بهتر آن نسبت به قارچ دکمه‌ای طرفداران زیادی را در جهان به خود جلب کرده و به نظر می‌رسد در سال ۲۰۲۳ جزو قارچهای پیشتاز در سطح بین الملل باشد.

و همچنین کتاب آنلاین [راهنمای](#) برای تولید این قارچ در منزل می‌توانید به کتاب [پرورش قارچ صدفی در سطوح کوچک](#)

مراجعه نمایید. به علاوه مقالات زیر هم می‌توانند برای شما مفید باشند [پرورش قارچ صدفی](#)

- [چطور در منزل قارچ صدفی آبالون پرورش دهیم؟](#)
- [آموزش کشت و پرورش قارچ صدفی در خانه با وسایل ساده](#)
- [چطور داخل یک بطری پلاستیکی در منزل قارچ صدفی پرورش دهیم؟](#)
- [نحوه پرورش قارچ صدفی در سطل](#)



پرورش قارچ صدفی در منزل

### **قارچ شیتاکه (*Lentinula edodes*)**

قارچ شیتاکه بیش از هزاران سال در ژاپن کشت و پرورش می‌یافت، اما با توجه به خواص فوق العاده آن تقاضا برای مصرف شیتاکه در بین گیاه خواران و علاقه مندان به غذاهای سلامت محور رو به گسترش است

اگر بخواهید این قارچ را در ایران در منزل پرورش دهید، کار ساده‌ای نخواهد بود. اما با توجه به شرایط اقلیمی خود و کمک می‌توانید ببینید چگونه قادر به کشت آن خواهید شد گرفتن از کتاب [مبانی تولید قارچ شیتاکه](#)



چگونه قارچ شیتاکه را در منزل پرورش دهیم؟

### **(Porcini) قارچ پورچینی**

این قارچ با بدنه گوشتی و بزرگ خود، توانسته جای خود را در صنعت غذای حرفه‌ای بین الملل باز کند و متقاضیان فراوانی در عرصه جهانی دارد. روش پرورش آن در منزل کار ساده‌ای است. اگر بخواهید می‌توانید از مقاله [طعم جدید را تجربه کنید: قارچ](#) کمک بگیرید و در منزل به راحتی قارچ پورسینی داشته باشید [پورچینی](#).



کدام قارچ برای پرورش در منزل مناسبتر است؟

## کدام قارچ را برای پرورش قارچ در منزل انتخاب کنم؟

شاید با مشاهده مدل‌های مختلف قارچ کمی گیج شوید و نتوانید تصمیم بگیرید که کدام یک بهتر است. واقعیت این است که همه این قارچها بسیار خوشمزه و عالی هستند و برای مقاصد مختلف میتوان از آنها استفاده کرد. اما این که کدام را انتخاب می‌کنید به بازار فروش آینده شما بستگی دارد. باید به این نکته توجه کنید که در کجا میخواهید محصولات خود را ارائه کنید

در ایران قارچ دکمه ای سفید شناخته شده تر و پرطرفدارتر است. اما به همان میزان هم رقبای زیادتری در بخش تولید دارید، که بعضی از آنها به صورت صنعتی و در مقدار بالا سالهاست که به تولید قارچ دکمه ای مشغولند. اگر قارچ دکمه ای را انتخاب می‌کنید باید برنامه‌ای برای رقابت در این بازار داشته باشید.

اگر قارچهای دیگر را انتخاب می‌کنید، باید بر روی ایجاد بازار فروش کار کنید، و سیستم بازاریابی و بر روی معرفی محصول به جامعه تمرکز کنید. از آنجا که در این بخش رقبای بسیار کمتری دارید، احتمالاً با یک پلن خوب می‌توانید به یک درآمد عالی برسید.

قارچ گانودرما هم در ایران سالهاست که کشت می‌شود و هر چند به طور نسبی در بازار شناخته شده است، اما هنوز فرآیند بازاریابی آن کامل نشده و لازم است که روی این بخش تمرکز بالاتری داشته باشید.

بنابراین متناسب با توانایی خود، حجم بازار و سرمایه اولیه خود اکنون میتوانید یک قارچ را انتخاب کنید. البته توصیه ما به شما این است که قبل از آغاز تجربه پرورش هر کدام از آنها را به صورت خانگی کسب کنید و بعد تصمیم به انتخاب بگیرید. مطمئن باشید از تجربه خود میتوانید ایده های خوبی برای تولید تجاری به دست آورید.