

حاصِل مطابع



Mushroom Farming



محمد شیر حسین

مشروم فارمنگ - عملی مشکلات اور انتظامات

مشروم ترمیتی کوئی کیمی اسناڈ کے وقت جناب مائس چانسلر صاحب نے یہ سوال اٹھایا تھا کہ آخر مشروم فارمنگ رواج کیوں نہیں پا رہی۔
چنانچہ میں عملی مسائل اور ان پر پروگرام کے ممکنہ کم لاغت طریقہ کے بارے میں اپنے خیال کا اظہار کروں گا۔

پلانگ: کوئی بھی کار بار شروع کرنے کے لیے ارادہ، جذب بازار پر اپنے گفیلی کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس کے بعد اس کے قابل عمل ہونے کا مطالعہ کرنا چاہیے۔ جگہ کہاں ہو، کتنی ہو افزاد کار کئے دکار ہیں، کمرے کئے اور کس سائز کے ہوں، ابتدائی سرمایہ کتنا درکار ہے، کب شروع کیا چاہیے وغیرہ۔ اس کے بعد پلاٹی چین سیٹ کی جائے، پروڈکشن سائکل پلان کیا جائے، پیلگ اور پرینٹنگ کا سوچ لیا جائے، پر موشن کے طریقے اور مارکیٹنگ کی منصوبہ بندی کی جائے، عملی طور پر فروخت کا طریقہ وضع کیا جائے، فروخت کم ہونے یا نہ ہو سکنے کی صورت میں کیا کیا کام کر لیے جائیں تو ماکانی کا خوف نہیں رہتا۔ اکثر بائیس ٹریننگ کے دوران بتائی جا چکی ہیں، کچھ محرومیتیں پیش کروں گا۔

مشروم کی کاشت: ایک ایسا دلچسپ عمل ہے جو ویسٹ میٹریکل کو نیس، بتوی اور مفید غذا میں تبدیل کر دیتا ہے جو زرعی نوعیت کی پیداوار ہونے کے باوجود پوشن سے بھر پورے، اعلیٰ وجہ کے مترزا اور نما منز سے پُر ہے، اور اپنی غذائی اہمیت کے علاوہ ٹھی فوائد کی بنا پر قدیم زمانہ سے مقبول تھا چلی آرہی ہے۔ مشروم فارمنگ زمینداروں اور کاشکاروں کیلئے تو آسان ہے ہی، یہ غیر زرعی کرشل فارمنگ کے لیے بھی قابل عمل اور منافع بخش ایکٹوں ہے۔ اسکو ایک اضافی شغل یا فل سکیل برنس کے طور پر اپنایا جاسکتا ہے۔ جکل کی قیمتیں کے لحاظ سے اگر ایک بڑے سائز کا منافع بخش آٹو ٹرک فارم ہٹایا جائے تو ایک کروڑ روپے میں بن سکتا ہے جو ۹۰ فیصد سے زیادہ ایفی ٹیکسی پر چلتے تو چالیس لاکھ روپے سالانہ تک خالص منافع دے سکتے ہیں۔ میں آٹو ٹیکسی اور اپ گریننگ پر مختصر بات کروں گا۔

پروڈکشن سائکل: ہن مشروم کیلئے کپوٹ گدم کے بھوسے اور کھاد کا خیرا مٹھنے سے بھتی ہے اور ۲۱ دن میں تیار ہو جاتی ہے۔ سپان والے کے ۲۱ دن بعد فصل تک ۲۱ دن کے سائکل ہونے چاہیں، یعنی جب ۲۱ دن کے بعد بھتی کی سپاٹنگ کی جائے تو اسی وقت کپوٹ کی بھی کھیپ شروع کر دی جائے۔ اسی طرح جب فصل آٹی شروع ہو جائے تو نئے بھتی کی سپاٹنگ کر دی جائے اگر ایسا سائکل بن جائے تو ہم سارا سال بغیر کاوت کے فعل حاصل کر سکیں گے اور ہمارا گاہک بھروسے کے ساتھ ہمارا کاروبار کر سکے گا۔ وہ چاہے کوئی ہوٹل ریஸورٹ ہو جائے کوئی پر مارکٹ یا اپورٹر۔ اوس مشروم کی کپوٹ ایک ہفتہ میں تیار ہو جاتی ہے اور بھوسے کی بجائے کائن ویسٹ سے تیار ہوتی ہے۔ کپوٹ کی تیاری کا تفصیلی طریقہ ترمیتی کوئی میں بتایا گیا تھا اور نوٹس کے تابچے میں بھی درج ہے۔ بھتی کمل ہونے کے بعد کمرے کو خوب ہو کر اس میں فارما لین کا پرے کر کے ایک بات کے لئے بند کر دیا جائے اور دوسرے دن دروازہ کھڑکی کھول کر پکھا چلا دیا جائے۔ اس طرح کمرے سے جرا شیم ختم ہوتے رہنگے۔ جھوٹی ابتدائی سائز پر سپاٹنگ سے قبل کپوٹ کی پاچھرازیں کے لیے اگر الگ پاچھراز رہے ہو تو لفاؤں کو ڈرم میں پاچھراز کیا جاسکتا ہے اور ریز کے لئے کمرے کے اندر اسی ڈرم کاپانی لال کر کرے کا پتھر پر ۶۰ سنی گرین ڈی کیا جاسکتا ہے۔ مسلسل پروڈکشن سائکل کا میاب کرنے کے لیے ضروری ہے کہ ضروری اشیاء پہلے سے مٹکا کر سٹور کر لی جائیں۔ جیسے کہ کدال، فورک کدال، پلاسٹک ٹیکسی، پلاسٹک کے لفاؤے، ہنگرو میز، پر دب تھر میز، ہوٹل چھانلی، ہیوی ڈی فائیر لیا پرے سٹم وغیرہ۔

نئی اور وجہ حرارت کنٹرول: کہاں ہم ہے۔ بھتی کا سپان رنگ بھری ہے اور پھر فروٹکٹ ٹھیک ہے۔ اس عرصہ میں نئی اور پھر پچھر کا ایک خاص سٹھ پر رکھنا ہمارے علاقوں میں ایک مشکل عمل ہے جہاں دن رات اور سرد یا گرمیوں کے وجہ حرارت میں بہت زیادہ فرق ہتا ہے۔ مرغی کے چوزے کا لئے کمرے کے لیے بھی اسی طرح پھر پچھر اور نئی کنٹرول کرنے کی ضرورت ہوتی ہے لیکن اس کی بھر پور مارکیٹ ہونے کی وجہ سے نہایت تھیتی آٹو ٹرک اگو بیٹریز اور پھر زملے ہیں جو میں لاکھ سے مترا لاکھ روپے تک کے ہوتے ہیں۔ چھوٹے مشروم پروڈکٹ کیلئے ہمیں کم خرچ انتظام کی ضرورت ہے۔ سرد یا گرم میں آسان طریقہ یہ ہے کہ کمرے کے ایک روشنداں میں ایک ہیست فین لکالیں جس کے ۲ گے باریک جانی الگ جائے۔ اگر سوئی گیس موجود ہو تو عام سادہ ہر زمکنے کے شغل پر مسلسل جلا دیں۔ آئجی لو اتنی سیٹ کر دیں جس سے مطلوب وجہ حرارت میسر آ جائے۔ گیس نہ ہو تو بکل کے بیٹر اسٹھمال ہو سکتے ہیں۔ نئی کے لئے اسی برز کے اوپر پاچھراز گنگ والا ڈرم رکھ کر پانی ڈال دیں۔ دونوں مقاصد حاصل ہو جائیں گے۔ گرمیوں میں بھی مقصد ڈیز ریس کولر پانی کے پرے اور پکھا چلانے سے حاصل کیا جاسکتا ہے۔ کھڑکی پر کوئی ٹنگ پیدا نہ کرے۔ جس پر پانی مسلسل گرتا رہے۔ دن میں تین دفعہ ایک ہیست فین چل جائے۔ زیادہ گرمی کی صورت میں باریک نوzel سے ایک دفعہ کمرے میں پانی پرے کیا جا سکتا ہے۔ اس طرح حرارت اور نئی کو کنٹرول کیا جاسکتا ہے لیکن یہ کافی مخت طلب کام ہے آٹو ٹرک کنٹرول کا انتظام ہو جائے تو اس ساری مشقت اور غلطیوں سے بچ کر مسلسل اور موثر نتیجہ حاصل ہو سکتا ہے۔

اس مقصد کے لئے درآمد شدہ کنٹرول مارکیٹ سے دستیاب ہیں اور پیر پچھوڑی ہیمودیٹی کنٹرول رہی کہلاتے ہیں۔ یہ کمرے میں لگے بڑے، ہیومن لینا، پنگھوں اور لائسٹ وغیرہ کو مقررہ اوقات اور حدود کے اندر آگئے آف کرتے رہیں گے۔ کمرے کے اندر یا باہر ایک ڈیجیٹل گھڑی ایسی لگانی چاہئے جسکی تاریخ کو صحیح ڈائل کے دن ایک پر سیٹ کر دیا جائے تاکہ فتح کے دنوں کا شمار ہے۔

جو کا مسئلہ: شہری علاقوں میں کپوٹ کے میکر بھل کو لانا، رکھنا اور فصل کے بعد اس کی ڈیپزیل ایک سمجھیدہ مسئلہ ہے۔ چکن کھاد وغیرہ کی گندی اور شدید پاؤ ایسا مسئلہ ہے جس کی وجہ سے شہری آبادی میں یہ کام غیر مناسب ہے۔ چنانچہ یہ کام صرف کھلی جگہ اور زرعی فارمز یا یونڈسٹریل ایریا میں ہی مناسب ہے۔

مربوط، آٹو میک فارم: موجودہ فارم کو وسیع کرنے یا نیا کپوٹ فارم بنانے کے لیے الگ الگ کپوٹ شیڈ، سپاوٹک روم، پاچھراز نگ روم، پروڈکشن روم، پیکنگ روم اور سٹور روم ہوں تو بہتر ہے۔ ایک مستقل انجارج ضروری ہے۔ میکر ٹیل پلائی چین اور پروڈکشن رہائشی مسئلہ مرتب کر لیئے جائیں، اور ایک الگ آڈی سیلز پر موشن شروع کر دے تاکہ مسلسل پروڈکشن اور سلسل سیلز جاری رہے۔ پروڈکشن کے لیے آل ان، آل آوت یعنی ایک ہی پروڈکشن ہال استعمال ہو سکتا ہے تاکہ میکر پر پچھر پر جگہ اور فتح تبدیل کر کے فصل فی جائے۔ اور ایک ججھ مکمل ہونے پر کمرہ سٹرلائز کر کے ووراچیج ڈال دیا جائے۔

آٹو میشن: بہتر ہے کہ ایک مرکزی کنٹرول ٹینٹل ہال یا لامبا جائے۔ جس پر فتح کا دن نمبر، دوچھہ حرارت، نبی، ڈیپلے ہونے کے علاوہ کول، بڑھ، ہیومن ڈی فائز، لائسٹ، ایگزہاست فینن اور چھت کے پنچھے کے آن ہونے کی صورت میں لائسٹ جل اٹھے۔ اس ٹینٹل کے اندر ایک ہیمودیٹی کنٹرول، ایک پیر پچھر کنٹرول، ۶ عدد کنٹرولز، اور بہتر ہے کہ ایک پی ایل سی فٹ ہو۔ کمرے کے اندر پیر پچھر شر، نبی کا شر، ہیومن ڈی فائز یا پرے سٹم، ایگزہاست فینن، چھت کا پچھا، ڈیز رٹ کول، اور گیس یا بیکلی کا بڑھنٹ ہو گئے۔ ٹینٹل کے اندر لگے کنٹرول یا پی ایل سی پروگرام ہیل ہو گئے تاکہ پیان رنچ اور فروٹکٹ ٹیچ کے الگ الگ دوچھہ حرارت اور نبی کا یوں سیٹ کیے جاسکیں۔ اگر یہ مورث آٹو میشن اور پلاٹچ کر لی جائے تو کوئی وجہ نہیں کہ جزوں کی پیچھی سے کم منافع بیٹھ یا کامیاب ہو۔ کروں کی اندر رونی دیواروں کی انسولیشن کے لیے پی لو سینڈوچ ٹینٹل یا پھر سادہ فارما یا کاٹشیں لگائی جاسکتی ہیں۔

پیکنگ اور سیل: فصل کو کامنے کے بعد سوراخ دار لفافوں میں یا ٹبوں میں ڈالنا چاہیے جو کاغذ کے بھی ہو سکتے ہیں اور پلاسٹک کے بھی ان پر اپنا لیبل لگائیں۔ نازہ شر روم کی شیلف لائف ۲۰ دن ہے جو باقی سبزیوں کے مقابلہ میں بہت کم ہے، چنانچہ گاہک فصل کی برداشت سے پہلے تیار ہونا چاہیے۔ اس کی مارکنگ کا ہر فارم کے لیے الگ الگ اہتمام کیا مشکل امر ہے۔ اگر کوئی پیٹوکی ہٹکل بن سکے جہاں ہر فارم اپنی کل پیداوار بے وہڑک بھجوائے اور وہاں سے اس کی مارکنگ اور سیل کی مرکزی طور پر کی جائے تو ایک بڑی مشکل سے بچات مل جائے گی اور اس کی کاشت میں جو جگہ ہے وہ دوڑ ہو جائے گی۔ اس کی طرف توجہ دی جائی چاہیے۔ یا پھر کوئی ایسا کاروباری ادارہ ہو جو ساری پیداوار کیش پر خریدنے کے لیے تیار ہو۔ اس وقت شر روم کے گاہک بڑے ریٹیورٹ اور کسی حد تک چند بڑے سٹورز ہیں۔ لیکن اگر شر روم بزری کی دکانوں پر ملنے لگے گی تو لوگ کھانے بھی لگیں گے۔ البتہ اسکی خاطر ہمیں مربوط ہم کے طور پر ایف ایم ریڈ یا اور کیبل ٹی وی پر اشتہاری و تعارفی پروگرام چلانے کا سوچنا چاہیے۔ سیمنار، سپوزیم اور زمانیں وغیرہ ہوئی چالیں، جن کے بیرونی شہر میں آؤں یا اس کیے جائیں اور لوگ انہیں دیکھ کر شر روم سے شناہوں۔ اس کے لیے بجٹ کہاں سے آئے گا، یہ بھی سوچنا چاہیے۔ چھلک کھانا بھی تو ہمارے میدانی علاقوں کا کچھ نہیں ہے لیکن اب جتنی چھلکی بازار میں آتی ہے ساری کھانی جاتی ہے۔ شر روم بھی ضرور رواج پا جائیگی۔ اور پھر ایکسپورٹ مارکیٹ کی تو کوئی حد نہیں ہے۔ شر روم فارمنگ میں سب سے بڑی حوصلہ افزایا بات یہ ہے کہ اگر نہ بھی یا کچھ سکنے تو ضائع نہیں ہوتی بلکہ خشک ہو کر اور زیادہ نرخ پر بک سکتی ہے اور خوراک کے علاوہ متعدد مصنوعات میں استعمال ہو سکتی ہے۔ ایک شہر ہر شرپ تھیں کی جماعت کرنا ہوں:

نہ جھجک جھجک کے آگاہ نہیں، تیری کھبیاں تو وہ جیز ہیں ۔۔۔۔۔ کہ یہ خشک ہوں تو عزیز تر ہیں نگاہ کھبی شناس میں

مُحَمَّدِ شَيْرَهْرَلٰ۔ 0333-6517766

اس مقام کی بہت پریلی ہوئی اور ڈائیکٹر ماحب نے مکمل مقامی ڈاکٹر کاپی کرو کر اسی وقت سپوزیم کے ۷۸ شرکاء میں تقسیم کر دیئے اور پروفیسر ماحب جان کے ناظر میں بھی رکھا گئے اور اسے شانع کیے جانے کا بھی سمجھ دیا۔ اکثر شرکاء اس پر بھی سے تابعہ خیالات کرتے رہے اور اپنی فارمیں بھی نہ رجھ لائے۔

Mushroom Nutritional Value

Muhammad Bashir Herl. 18.02.2011

Mushrooms are **loaded with Protein – upto 35-40% of their dried body mass.** Their nutritional value is unlimited, with Vitamines and so many Minerals – each very beneficial for human body. Mushrooms have * High Fiber Content, * Low Sodium, * Low Carbohydrates, * Very Low Fats, and virtually No Cholesterol.

Button mushroom is one of the natural sources of vitamin D and also contains antioxidants. Oyster mushrooms help to reduce increased level of Glucose and Triglycerides etc in diabetic patients.

Here is a table that specifies nutritional value of Button and Oyster mushrooms:

Type of Nutrient	Nutrient	% Daily Value	% Daily Value
	Per Serving.	Button	Oyster
Vitamins	Riboflavin (Vitamin B2)	25%	21%
	Niacin (Vitamin B3)	20%	25%
	Pantothenic Acid (Vitamin B5)	20%	13%
	Pyridoxine (Vitamin B6)	4%	6%
	Thiamin (Vitamin B1)	4%	8%
	Folate (Vitamin B9)	6%	7%
	Vitamin D	4%	
Minerals	Copper	15%	12%
	Selenium	15%	4%
	Potassium	8%	12%
	Phosphorus	6%	12%
	Iron	2%	7%
	Zinc	4%	5%
	Magnesium	2%	5%

To properly consider their nutritional benefits, they must be viewed from a dried weight perspective. They give maximum nutritional benefit only upon cooking. Being rich in Fiber, Protein, and Vitamins of group-B, mushrooms help maintain our health metabolism. Among others, its benefits include straightening of veins and relaxation of sinew.

Mushrooms are high in protein, averaging 30% ~ 40% of their dried mass. They contribute a wide range of essential amino acids, are low in fat (0.3 - 2.0%), high in fiber and provide several groups of vitamins, particularly thiamine, riboflavin, niacin, biotin, and ascorbic acid. These contain protein, vitamins A and C, B-vitamins and minerals including iron, selenium, potassium and phosphorus. Mushrooms are valuable health food - low in calories, high in vegetable proteins, chitin, iron, zinc, fiber, essential amino acids, vitamins & minerals. They help our body strengthen itself and fight off illness by maintaining physiological homeostasis - restoring our bodies balance and natural resistance to disease and enhancing the immune system.

Muhammad Bashir Herl. 18.02.2011

Production Halls

Compost Shed
Loading Room
Pasteurizing Room
Production Rooms
Harvesting/Packing Room

For production, two options can be used.

- a] Two Production Rooms: Spawn Running Room & Fruition Room
- b] Single Production Room: All In – All Out concept

For two room concept, wheeled trolleys can be kept in spawn running room for 2~3 weeks where desired temperature and humidity is controlled at pre-set level.

When pin heads appear, the trolleys can be moved to the fruiting room where temperature and humidity is set at different level. Two different control systems and panels will be needed but chances or error will be eliminated.

When crop is ready for harvesting, the trolleys are shifted to harvesting room.

When harvest is finished, the trolleys can be reloaded and sent to the spawn running room.

In Single Room Concept, the temperature and humidity levels will be re-adjusted to desired levels, and, light & air circulation activated as desired.

When harvesting is complete, the room is emptied, cleaned, ventilated fumigated and re-loaded.

Automation of Temperature and Humidity Control

MUSHROOM FARM DISPLAY PANEL



DAY



TEMPERATURE



HUMIDITY



COOLER ON



HEATER ON



HUMIDIFIER ON



ROOM LIGHT ON



EXHAST FAN ON



CEILING FAN ON



EMERGENCY SHUT OFF

Humidity Controller

Inner Components:

Temperature controller
And, preferably, a PLC

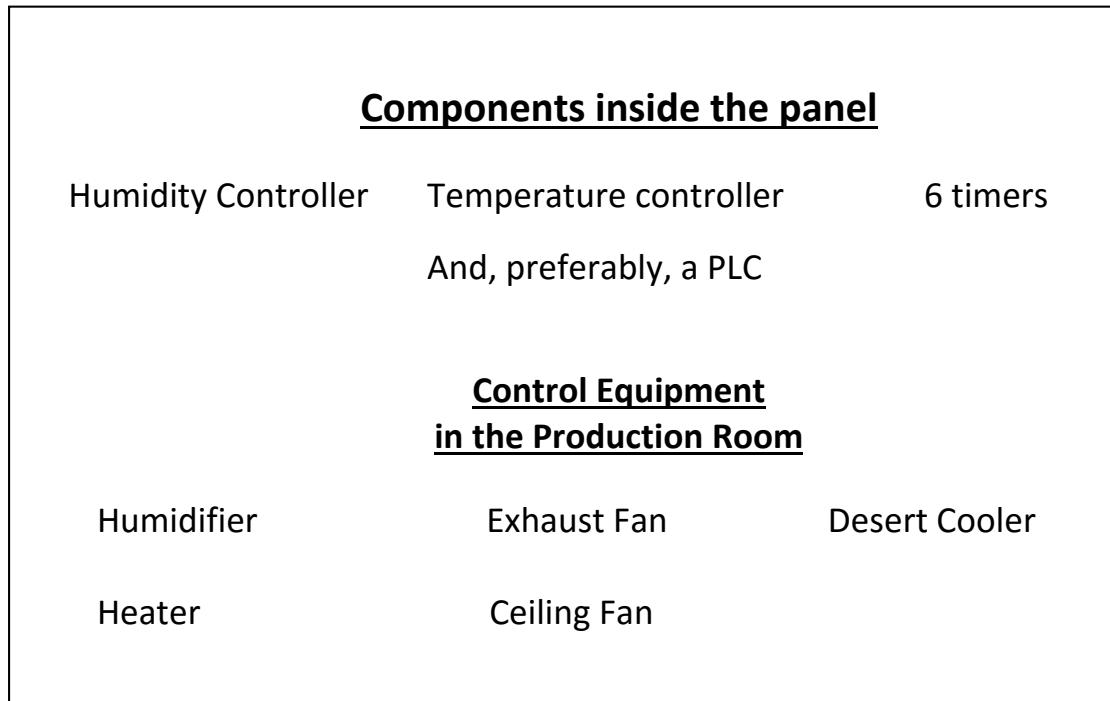
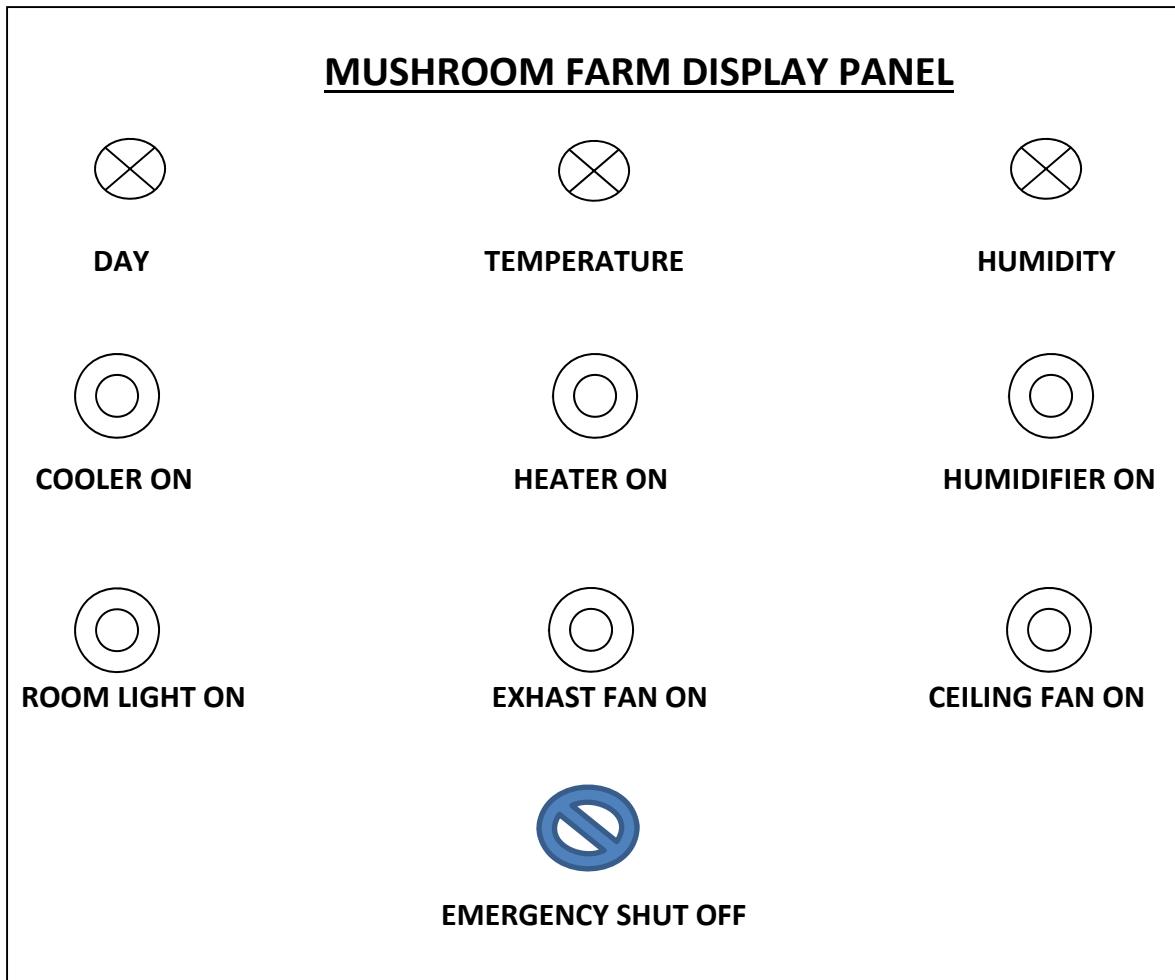
6 timers

Humidifier
Heater

Equipment in Room

Exhaust Fan
Ceiling Fan

Desert Cooler



Mushroom Cultivation



Bale of cotton waste



Oyster compost in process



Oyster compost ready



Button compost in process

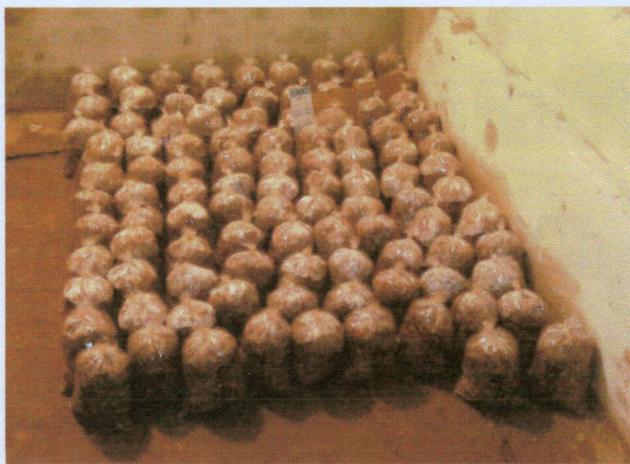


Chicken Manure for Button compost



Different supplies in stock

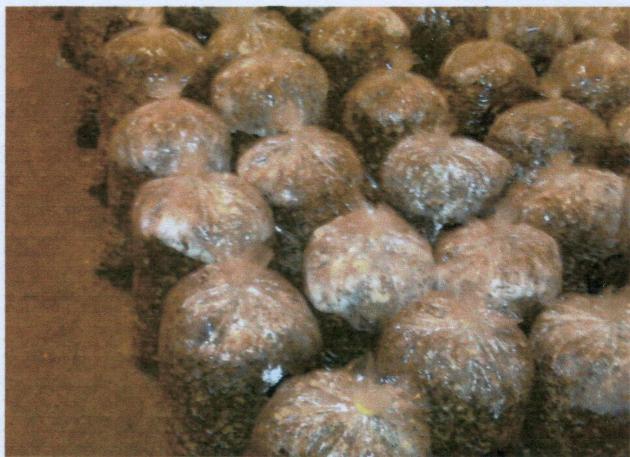
Mushroom Cultivation



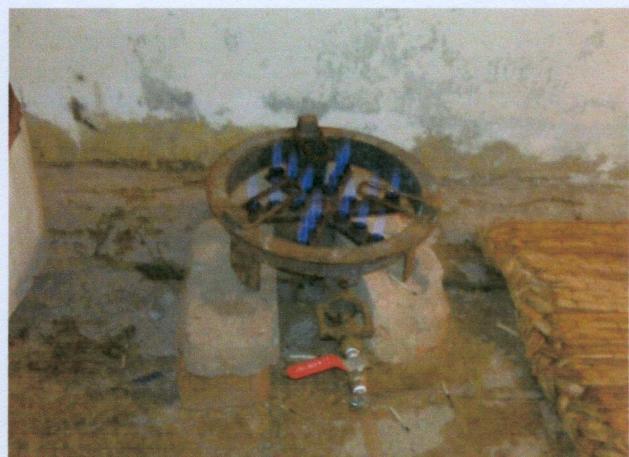
Oyster Spawn Running – 100 bags



Temp/Humidity Meter & Log Sheet



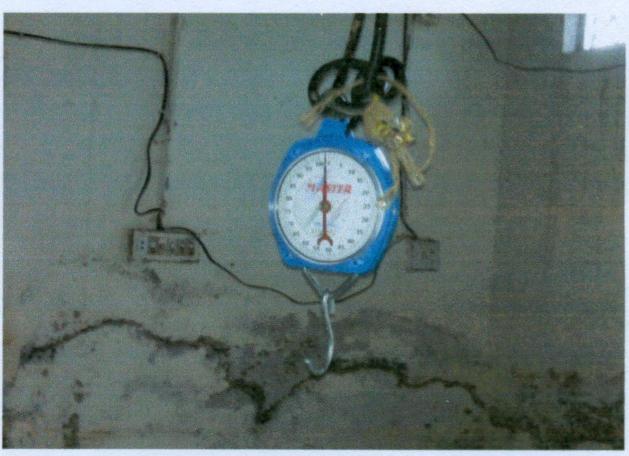
One week after spawning



Ordinary gas burner raises night temperature



Digital Hygrometer



Spring Scale

مشروم دشز Mushroom Dishes

مشروم میٹیات (Protein) اور نمکیات کا ہم ذریعہ ہے۔ اس لیے یہ امراضی قلب اور بلڈ پریشر میں جنم امراضوں کے لیے ایک بہترین خواک ہے۔ خصوصاً آئز مشروم انتی کنسر (Anticancer) اور انتی وائرس (Antivirus) خواص کی وجہ سے کافی مشہور ہے اور فلؤ (Flue) کے اوس کوئم کرنے میں مددویتی ہے۔ جسم میں رسوبوں کو کم کرنے، جزوؤں کے درد اور فیباپٹس کے لئے مفید ہے۔ جسم میں بیماریوں کے خلاف خوب قوت مانع ہے اس کو اس کوئم کرنے میں معاون ثابت ہوتی ہے۔ ہمارے یہاں پی اسٹچ۔ ڈی میٹرین کی زیر گمراہی تجرباتی پیمانے پر مشروم کی کاشت و فروخت شروع کی گئی ہے اگلے اکتوبر سے باقاعدہ تجارتی پیمانے پر کاشت شروع ہو سکے گی۔ ہمارے علاقوں میں بالعموم مشروم پکائی نہیں جاتی کیونکہ یہ تجارتی پیمانے پر میسر نہیں ہے۔ سیڑا یا سوپ مشروم فائنس سے بہت لذیذ اور مقبول ہو جاتے ہیں۔ مشروم امدوں کی طرح جلدی پک جاتی ہے، گوشت یا بیزیوں کی طرح گلائی نہیں پڑتی۔ چنانچہ مصالح بھون کراس میں مشروم ڈال کر بلکل آٹھ پر پانچ منٹ کپکے دیں۔ جب پانی چھوڑنے لگے تو آٹھ تیز کر کے بھون لیں۔ بیزی یا گوشت کے ساتھ پکانا ہو تو بیزی یا گوشت کا لگ ابال کر کھلیں اور مشروم کے ساتھ ہی وہی ڈال دیں اور آٹھ تیز کر کے بھون لیں۔

مشروم املیٹ:

اجزاء: انڈے و عددہ پیاز و ریحانی سائز ایک عدہ ہری مرچ و عددہ سرخ مرچ پاؤ و درسپ ذات، پاہوادھیا کھانے کا آدھا چیج، مشروم پچاس گرام۔

طریقہ: مشروم کا چھپی طرح ہو کر چھوٹے نکلوں میں کاٹ لیں۔ پیاز اور ہری مرچ کو بھی کاٹ لیں اور پھینٹے ہوئے امدوں میں پیاز ہری مرچ، باقی سارے مصالح جات اور مشروم شامل کر دیں۔ چھپی طرح پھینٹے ہوئے تبلی پکھیا دیں۔ ایک رائیز سرخ ہو جائے تو دوسری طرف پلت دیں۔ خوب سرخ ہونے پا تا رہیں اور سچ کے لائٹ میں استعمال کریں۔

مشروم سوپ:

اجزاء: مشروم دو گرام، دودھ آدھا لتر، اچینو مو تو ایک چیج، پھی ہوئی مرچ ایک چیج، پکانے کا تبلی ایک چیج، دہمیانے سائز کا پیانا ایک عدہ، ہنس ایک پوچھی، کارن شارچ آدھا کپ، مرغی کی بخشی دس کپ اور انڈے تین عدد۔

طریقہ: ہنس اور پیاز کو پکانے کے تبلی میں گرم کر لیں۔ پھر اس میں مشروم اور مرغی کی بخشی ڈال دیں۔ دودھ اور انڈے بھی ڈال دیں۔ برتن کو گانا رہلاتے رہیں۔ پھر کان شارچ، تک اچینو مو تو اور مرچ حسب ذات کو پکانے سے پھر پورٹوپ تیار ہے۔

چکن مشروم سوپ:

اجزاء: مشروم (چھوٹے چھوٹے نکلوں میں کٹی ہوئی) ۲۵ گرام، چکن و ہنگ و ہنگ ملکوئے، اور کوکوئے پیاز (باریک کٹا ہوا) و عددہ ہنس ۵ پیکھیاں، پکانے کا تبلی اور ٹک حسب پسند۔

طریقہ: دس کپ پانی ڈال کر اس میں چکن کا ایک گھنٹہ کے لئے ابال لیں اور گوشت کو ہڈیوں سے الگ کر لیں۔ مشروم کا لگ سے ابال لیں اور کوکوئے ہنس کو پکانے والے تبلی میں گرم کر کے اس میں چکن کی بخشی ڈال کر لایں اور چکن اور مشروم کو توپ میں ڈال دیں۔ چکن مشروم سوپ تیار ہے۔

چکن مشروم سائل:

اجزاء: نکھن ۵۰ گرام، ہری مرچ ایک عدہ مشروم ۵۷ گرام، آنا ایک چیج، تک حسب ذات، و دودھ ۳۵۰ ملی لتر، ہازہ کریم ۲۵۰ گرام، انڈے کی زردی ۳ عدہ، یہوں کا رس چائے کے دو چیج، شملہ مرچ (چھوٹی چھوٹی باریک کٹی ہوئی) ایک چیج۔

طریقہ: مرغی کے نکلوں کو صاف کر کے ابال لیں۔ گل جائیں تو کمال کر لگ دکھلیں۔ نکھن کفرانی چین میں پھیلائیں اور اس میں ہر اسیں اور ہری مرچ ہٹت تک فرائی کریں سا س کے بعد اس میں مشروم ڈال کر مزید تین منٹ تک فرائی کریں۔ ساب سب سے پہلے ہنگ و ہنگ ملکوئے ڈال کر وہ میٹ بک پکائیں۔ ساتھ ہی تجوڑا چھوڑا کر کے دودھ اور کریم بھی شامل کرتے جائیں اور اسی دیر پکائیں کہ دودھ اور کریم میں خوب جوش آجائے۔ سب مرغی کا ابلا ہوا گوشت بھی شامل کر لیں اور پانچ منٹ تک بک پکائیں۔ سا اسے کی زردی میں یہوں کا رس شامل کر کے ہلکا سا چھینٹ لیں اور اس میں سرکر شامل کر لیں۔ الگ فرانی چین میں چار کھانے کے چھٹی ملٹی پیٹ گرم کر کے کھلی میں ڈال دیں اور تقریباً چار منٹ تک بک پکئے دیں۔ آپ کی دش تیار ہے۔ اگر مگرم چاپلوں کے ساتھ نوش فرمائیں۔

© Copyright Protected

مشرووم قورمه:

اجزاء: شروم مفتریہ ۵۰۰ گرام، خشاش کھانے کے دو چیخ، ٹابت (خینا کھانے کا ایک چیخ)، پاہوادرک چائے کا ایک چیخ، لوگ ۴ عدد، دارچینی ایک اونچ کا نکلا، سوف ایک سے ۶ چائے کا چیخ، بڑے سائز کا بیزار ایک عدد، درمیانے نمازوں عدد، تیل ۳ سے ۵ کپ، ہنگ حسب ذائقہ۔

طریقہ: شروم کو اچھی طرح دھوکر کاث کر ایک طرف رکھیں۔ سوف، خشاش، لوگ، دارچینی اور الایچی کو پیس کر تیل میں فراہی کر لیں سادرک، بہن پیان پیشی ہوئی سرخ مرچ، ہلہدی اور ہنگ بھی شامل کر دیں اور تیز گرم ہونے پر شروم ڈال دیں اور ۱۵ سے ۷۰ منٹ تک پکائیں۔ سادہ اببلے ہوئے چاولوں پر اٹھنے کے ساتھ پیش کریں۔

تلعہ ہوٹے مشرووم:

اجزاء: تازہ شروم ۲۰۰ گرام، آنایا میدہ ۵ گرام، تیل یا گھنی حسب ضرورت، ہنگ حسب ذائقہ، مرچ پیشی ہوئی حسب خواہش۔

طریقہ: شروم کو دھوکر خٹک کر لیں۔ کسی برتن میں اڈ ستوڑ کر پیش کیں سائز ۲۰ میل ایک اور مرچ ڈال کر ایک بار پھر پیش کیں، اس کے بعد آنایا میدہ چجان کر اس میں ملاں۔ گاڑھا پیش تیار ہو جائیگا۔ اب ایک ایک شروم اٹھا کر اس کے چاروں طرف پیش کیں اور پھر اس پر سوکھی ہوئی ڈیل روٹی کاچورہ لگا کیں۔ کڑاہی میں گھنی گرم کر کے شروم کفرانی کر لیں۔ شہری ہو جائیں تو تکال لیں۔ سلاہ کے پتے باریک باریک کاٹ کر پیش میں بجا کیں اور ان پر شروم رکھ دیں۔ گولڈن فرائیڈ شروم کو پچلی ساس کے ساتھ نوش فرمائیں۔

مشرووم پکوڑا:

اجزاء: شروم ۱۵ گرام، بہن ۱۵ گرام، دی ۲۵ کپ، پیشی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چیخ، پیشی ہوئی سرخ مرچ ایک چائے کا چیخ، باریک کٹی ہوئی پیاز دو عدد، تیل حسب ضرورت، یکوں دو عدد، پاہوادرک بہن تین کپ، ہنگ حسب خواہش۔

طریقہ: دی میں کالی مرچ، سرخ مرچ، بہن اور ہنگ کو مالٹیں۔ پیاز کو پیش لیں یہاں تک کاس کا پیش بن جائے۔ دی کے آمیز میں یکوں کارس، پیاز کا پیش، پاہوادرک ملا کر اچھی طرح سمجھان کر لیں۔ آمیزہ گاڑھا ہو تو کاس کی تہہ جم سکے اگر زیادہ خخت ہو تو اس میں تھوڑا سا پانی شامل کر لیں اور ایک دو گھنٹہ کے لئے فرچ میں رکھ دیں۔ شروم کو یہے برسنکلووں میں کاٹ لیں۔ فرائی پیش میں تیل گرم کر لیں اور شروم کے ہر گلوے پر آمیز سکی تہہ جما کر اچھی طرح حل لیں یہاں تک کہ شہرے ہو جائیں۔ تکال کر لٹوپیچہ پر رکھی جائیں تاکہ زام تک لگل جائے۔ اب پیش میں بجا کر گرم گرم پیش کریں۔

چٹخارے دار مشروم:

اجزاء: تیل دو کھانے کے چیخ، باریک کی ہلی پیاز پچاس گرام، پاہوادرک گرام، شروم ایک گلورام، پاہوادرک کا پیش ایک چائے کا چیخ، سرخ مرچ کا پیش آدھا چائے کا چیخ، پیشے ہوئے نمازوں دھا کلورام، با دام اور ساریں کا پیش ایک کھانے کا چیخ، پاہوادریہ ایک چائے کا چیخ، پاہوادریہ ایک چائے کا چیخ، پیشی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چیخ، ہنگ حسب ذائقہ۔

طریقہ: کڑاہی میں تیل گرم کر کے پاہوادرک اور ساریں ڈال دیں۔ تھوڑی در گرم کرنے کے بعد اس میں شروم شامل کر دیں اور اچھی طرح مکس کر لیں اس میں ادرک بہن کا پیش اور ہنگ شامل کر دیں اور ہنڈیا کوڈھانپ کر تھوڑی در پکنے کے لئے جھوڑ دیں۔ پھر اس میں سرخ مرچ اور نمازوں کا پیش شامل کر دیں اور پیش سے دس منٹ تک پکائیں۔ اب اس میں با دام اور ساریں کا پیش اور بیاتی کے تمام اجزا بھی شامل کر دیں۔ تھوڑا سا پانی ڈال کر پکانے کے بعد آخر میں دھنیا کے پتے، پتیر کے گلے اور سرخ مرچ اور پانی کے تمام

۔

پڑا اکبہ تجدید ایکیں بخاشن کے لئے ڈین میں بزرگ مدد اکبہ جلتی ہیں اس پاہم پر کہ شرمہز جو ہست میں تھا جو جاتی ہیں پکانے کے لئے نیز بڑا جو ہنگی، اور غیر جو ہنگی، سماں یا افراد خانہ کی بد و بحت طلب کا ہمہ ہل ہیں۔ پاری یا دنگ کروری کی صورت میں تو الی کی جلدی بھائی کے لئے تین ہیں سماں دل پھوڑا، جو ہدیہ کی گھنیفہ میں ہے کہی کوئی ہیں سکاریو ہنگی، اس پیشی ہوئے تو اور پیشی، جاہنڑا، جرزا، کڑا، جن ہیں۔



Pakistan Society of Horticultural Sciences®

University of Agriculture Faisalabad

Upon the Recommendation of the Institute of Horticultural Sciences



This Certificate is awarded to

M. Bashir Hul



One Week Training Course on Mushroom Cultivation

In recognition of fulfillment of the requirements and with all
the rights, privileges and responsibilities appertaining there to

COURSE DURATION

3rd to 8th Jan, 2011

Prof. Dr. Muhammad Amjad
Patron PSHS / Director IHS

Prof. Dr. Asif Ali Khan
Mushroom Expert IHS

Mr. Summar Abbas Naqvi
President PSHS