

»Jinsi ya kukuza Uyoga Nyumbani | Kilimo cha Uyoga Nyumbani | Njia rahisi ya Kukuza Uyoga«

Uyoga wa Oyster ni mojawapo ya aina rahisi zaidi za uyoga kukua, ni ladha ya kula na pia ni afya sana.

Maandalizi ya majani ya mchele

Loweka majani ya mchele kwenye maji kwa muda wa saa ishirini na nne kisha toa majani hayo kwenye maji na ukate vipande vidogo.

Chemsha majani kwenye maji kwa dakika arobaini na tano ili kuua viumbe vidogo kisha acha majani yakauke kwa saa mbili kwenye hewa wazi.

Uhamisho wa mbegu za uyoga

Osha vyombo vilivyofungwa kwa sabuni na utengeneze shimo moja juu kisha weka pamba vizuri. Jaza nusu ya chombo na majani ya mchele kisha weka mbegu za uyoga na funika chombo kizima kwenye majani ya mchele.

Weka kifuniko kwa ukali na kuiweka kwenye dirisha. Walakini, usiiweke kwenye jua moja kwa moja. Katika msimu wa joto nyunyiza maji nje ya chombo ili kupunguza joto kwenye chombo.

Ukuaji wa mycellium

Ndani ya siku chache utaona mycellium nyeupe lakini subiri hadi itafunika chombo kizima.

Ondoa pamba kisha tengeneza mashimo kwenye kando ya chombo.

Wakati mycellium inapata unyevu uyoga utaanza kukua.

Hali ya joto na unyevu

Uyoga huhitaji unyevu wa 70–90%. Nyunyiza maji angalau mara tatu au mbili kwa siku. Nyunyizia maji kwenye fursa za chombo.

Ndani ya siku chache unaweza kunyonya ukuaji wa uyoga endelea kunyunyiza maji hata baada ya ukuaji wa uyoga