



Ausbildungsbericht über das

GESCHÄFTS- UND AUSBILDUNGSPROJEKT ZUR KULTUR UND VERMARKTUNG VON ESSBAREN PILZEN.

FÜR RCR-MITGLIEDSORGANISATIONEN



**PRÄSENTIERT VON DER KOORDINATION VON CODDIMIR
UNTER DER MODERIERUNG VON DAVID IMANI**

JANUAR 2023

1. EINLEITUNG
 2. ZIEL DER FORTBILDUNG
 3. TEILNEHMERPROFIL
 4. ZUSAMMENFASSUNG DER TRAININGSÜBERSICHT
 5. ZUSAMMENFASSUNG
 6. ANHÄNGE : REFERENZEN
-

1. EINLEITUNG

Im Rahmen der LHL-Kooperation mit RCR hat CODDIMIR ein Geschäfts- und Ausbildungsprojekt zur Zucht von Speisepilzen und deren Vermarktung initiiert. Angesichts der Herausforderungen, die auf uns warten, sind wir gezwungen, uns in irgendeiner Weise eine dauerhafte einkommensschaffende Aktivität für unsere jungen Leute vorzustellen, die dazu aufgerufen ist, unsere gemeinsame Mutter Natur (die Erde) zu schützen, seit wir 2013 begonnen haben. Verschiedene Schulungen zum Schutz und Umgang mit der Umwelt mit Jugendlichen / Kindern lehrten uns, der Baum, die Vermehrung von Setzlingen, die Nützlichkeit des Baumes ... aber nach einer gewissen Zeit werden diese Kinder erwachsen und suchen sich woanders stabil zu finden. Arbeitsstellen im öffentlichen Dienst oder Privatunternehmen und NGOs oder einfach eine Tätigkeit, die ihre Grundbedürfnisse befriedigen kann;

Und doch stellt die Jugend in starkem Wachstum einen vielversprechenden Aktivposten für die Entwicklung eines Unternehmens dar. Es wäre immer noch notwendig, diese wertvolle Ressource zu katalysieren, damit sie ihr volles Produktionspotenzial erreichen und ihre Entwicklung durch produktive Maßnahmen in die Hand nehmen kann. Dieses Anliegen stand im Mittelpunkt unseres Austauschs mit den jungen Menschen von Burhinyi während der Planung der Aktivitäten. Die jungen Menschen teilten mir ihre Bestrebungen und ihren Wunsch mit, ihre Teilnahme und ihren Einfluss als engagierte und engagierte Akteure zu erhöhen, aber nur bei einer Bedingung: Wir als Akteur der ländlichen Entwicklung haben die Möglichkeit und die Ressourcen, um zu vollwertigen Bürgerunternehmern in der sozial-ökologischen und wirtschaftlichen Entwicklung ihrer Gemeinden zu werden.

Wir sind daher mit einer Situation offenkundiger Umweltzerstörung in Gebieten konfrontiert, in denen die Mehrheit der aktiven Bevölkerung im Allgemeinen und insbesondere junge Menschen keine Hauptbeschäftigung im Zusammenhang mit dem Schutz und der Bewirtschaftung der Umwelt haben; die Wirkung der Ausstattung mit Leguminosen, Kleinvieh... und je mehr wir wachsen, desto mehr entwickeln sich auch die Bedürfnisse.

Warum Pilze ? Die Produktion von Pilzen ist ein Projekt, das die Natur bewahrt, es erfordert nicht viel Wasser und Energie und wir brauchen auch keine große Fläche, um diese Kultur durchzuführen. Letzteres erfordert nur ein Substrat (Landwirtschaftsabfälle), und nach der Ernte des Pilzes gewinnen wir einen Superkompost, der zu 100% aus dem Myzel hergestellt wird, das Stickstoff, Kali und andere organische Stoffe enthält, was der Düngung der Erde zugute kommt und die Erde schützt Umgebung.

Am Ende war also die Frage nach dem Verhältnis von Mensch und Natur, also eigentlich der Biosphäre, gestellt und verlangte nach einer Antwort: Hier ist eine der Antworten: „**UNTERNEHMENS- UND AUSBILDUNGSPROJEKT ZUR KULTUR UND VERMARKTUNG VON SPEISEPILZEN**“

2. ZIELE DER FORTBILDUNG

- Verbesserung der Resilienz in den Haushalten unserer Jugend: Kinder durch die Produktion von Pilzen;
- Bilden Sie MWM-Gruppen für mehr finanzielle Selbstbestimmung aus.
- Förderung und Einführung unserer jungen Menschen in das Unternehmertum durch Naturschutz-Entwicklungsaktivitäten,

3. TEILNEHMERPROFIL

Die globale Vision von LHL-RCR ist es, die Biodiversität zu schützen und zu fördern, das Bewusstsein junger Menschen für den Schutz und die operative Bewirtschaftung von Wäldern zu schärfen. Ziel ist es, jungen Menschen dabei zu helfen, eine tragende Rolle im Bereich des Umweltschutzes zu übernehmen, letztere zur Selbstfürsorge zu befähigen und sie so auf die Übernahme vorzubereiten;

Die Teilnehmer sind keine geringeren als Jugendliche/Kinder **MARAFIKI WA MAZINGIRA (FREUNDE DER NATUR)** im geforderten Alter zwischen 12 Jahren und darüber hinaus aus unseren verschiedenen Aktionsbereichen des RCR, unser Wunsch war es, dass die Trainer jede Gruppe in ihrem Umfeld zum einen kennenlernen Zeitraum von drei Tagen, dass wir alle Schritte gemeinsam unter Einhaltung der Standards für jeden Schritt üben können, denn im Prinzip dauert jeder Schritt 24 Stunden, beginnend mit Einweichen, Abtropfen - Mischen von Zusatzstoffen - Sterilisieren von Substraten - Abkühlen - Ausbreiten oder Aussäen.

Allerdings wurde eine 32-Stunden-Schulung in 6 Stunden, also von 8:30 Uhr bis 14:30 Uhr, durchgeführt.

4.ZUSAMMENFASSUNG DER SCHULUNGSÜBERSICHT / SCHULUNGSMODUL

Unsere Fortbildung umfasst mehrere Punkte, die wir aufgrund der dafür aufgewendeten Zeit oberflächlich entwickelt hatten, Fehler mehrerer Einschränkungen. Die Inhalte dieser Aktivität sind in einer Bildungsunterstützung aufgeführt:

SCHULUNGSMODUL, in dieser Unterstützung haben wir die folgenden Punkte:

Vorwort

I. EINLEITUNG

1.1. ZWECK

1.2. PROBLEME

1.3. DAS VERHALTEN EINES PILZ HARM

1.4. DAS SÄHEN VON CHAMPIGNONS

1.5. SUBSTRATE UND DEREN ZUBEREITUNG (UDONGO YA BUYOGA= Pilzerde)

- 1.6. ZUBEREITUNG VON LAICHBEUTELN
- 1.7. WEIÖE TASCHEN :
- 1.8. VERWENDETE ZUSATZSTOFFE
- 1.9. STROHHOHLLE : 85 %
- 1.10. REISKLEIE : 10 %
- 1.11. LIMETTE : 5 %
- 1.12. ZUBEREITUNG DER SUBSTRATE
- 1.13. FÜR DIE VERSCHIEDNEN SUBSTRATE: WIR WERDEN DAS VON (DIBALUKA M., et al., 2010) VORGESCHLAGENDES MODELL VERWENDEN;

- Das Aussortieren unerwünschter Elemente wie Taschen, Würmer, Steine ... Es erfolgt von Hand
- Schreddern (Hacken): um sie kleiner zu machen und ihre Handhabung zu erleichtern. Es wird mit einer Machete hergestellt
- Einweichen: Dabei werden die vorbereiteten Substrate in Trinkwasser gelegt, um bestimmte Verunreinigungen zu reduzieren, sie feuchter und verwendbarer zu machen und die Zerstörung der Verpackung zu vermeiden.

Bei Bagasse ist es wichtig, dass sie vor der Verwendung im Freien bleibt, damit der Regen sie von den Zuckerresten befreit, von denen sich die schwächeren und unerwünschten Schimmelpilze ernähren.

Entwässerung: besteht darin, die mit Wasser getränkten Substrate zu entfernen, um fast die gesamte Feuchtigkeit zu reduzieren

Mischung der Zutaten: Die Zutaten sind: Reiskleie, Sojamehl, Abfallmehl aus Maniok (Cenga). Sie werden verwendet, um das Wachstum von Mycelien zu beschleunigen, sie werden entweder mit 15 % oder mit 20 % des Gewichts der Substrate verwendet.

Das Füllen der Beutel und ihrer Verschlüsse mit einem Wattebausch, um die Luftfilterung zu ermöglichen

Die Sterilisation : das Substrat wird einer Wärmebehandlung unterzogen, um dem Myzel des gewünschten Pilzes ein konkurrenzarmes Umfeld zu gewährleisten

Kühlung: Hier platzieren wir die sterilisierten Beutel an einem sauberen und belüfteten Ort, um eine Kontamination durch Mikroben zu vermeiden.

Aussäen: Wenn die Temperatur ausreichend gesunken ist (am besten unter 30°C), wird die Brut hinzugegeben und mit dem Kompost vermischt. Dieser Vorgang wird Aussaat oder Breit genannt.

Sprossinvasion oder -kolonisation : In dieser Phase dringt das Myzel in das Substrat ein, die Dauer dieses Vorgangs ist je nach Art unterschiedlich und hängt von der Beutelgröße, der Laichmenge, der verwendeten Sorte und der Temperatur ab.

4. Einige Bilder der Fortbildung



ZUSAMMENFASSUNG

Die SCHULUNG ZUR KULTUR UND VERMARKTUNG VON ESSBAREN PILZEN fand den ganzen Tag über in einer friedlichen und ruhigen Atmosphäre, am Dienstag, den 01.02.2023, in einer sehr guten Atmosphäre mit aktiver Teilnahme und einem offensichtlichen Interesse aller Teilnehmer statt, was die vielen bezeugen Austausch und Teilen zwischen Trainer und Teilnehmern einerseits und zwischen den Teilnehmern selbst andererseits. Les participants ont tous montré leurs intérêts, malheureusement la formation n'a pas touché sa fin.

Wie wir oben angedeutet haben, dauert jede Etappe mindestens 24 Stunden, und deshalb haben wir versucht, alle Etappen nur oberflächlich zu durchlaufen. Dieses Training dauert in der Regel drei Tage vor Ort, wir reden und wir üben. (Lernen durch probieren)

- Der erste Tag: Sortieren, Hacken und Einweichen der Substrate für 24 Stunden;
- Der zweite Tag: Abtropfen auf dem Sieb oder einem anderen Gegenstand, der das Wasser gut filtern kann, Mischen der Zusätze, Füllen der Beutel und Sterilisieren, Abkühlen
- Dritter Tag: Spicken bzw. Aussaat: Wenn die Temperatur ausreichend gesunken ist (am besten unter 30°C), wird die Brut hinzugegeben und mit dem Substrat vermischt. Dieser Vorgang wird Aussaat oder Breit genannt.

Zusammen gratulierten alle Teilnehmer CODDIMIR für die Initiative und LHL für die Unterstützung und das Engagement, ein solches Training zu organisieren. Die Mehrheit der Teilnehmer sagte, sie seien nicht ganz zufrieden mit der Tatsache, dass die Schritte vorangebracht wurden, die Teilnehmer würden sich wünschen, dass in den zukünftigen Tagen die Mittel verfügbar sein werden, um dieses Training nach Standort / Region zu organisieren, indem für jeden ein Pilot-Pilzhaus installiert wird Band.

Feedback geben

Seitenleisten

Am Ende stellten wir fest, dass dieses Training bei den Teilnehmern den Geschmack des Unternehmertums geweckt hat. Die Teilnehmer waren sehr aufgeschlossen und trugen zur Animation aller Themen bei, die während des gesamten Trainings behandelt wurden.

VIELEN DANK !!

FÜR CODDIMIR

DAVID IMANI K

EHEMALIGER

MERCI !!

POUR LE CODDIMIR

DAVID IMANI K

FORMATEUR