



ÅBEN SKOLE - FORLØB 5

#TAGTOMAT
UDSKOLING

NØGLEORD:
SVAMPE,
NEDBRYDNING,
KREDSLØB,
ØKOSYSTEM,
SYMBIOSE,
PARASITTER,
FRUGTLEGEME,
MYCELIUM,
UPCYCLING,
URBAN FARMING,
FØDEVARER,
JORD-TIL-BORD.

CIRKULÆRE RESSOURCEFLOWS & SVAMPEDYRKNING

FØR:

Forbered eleverne til besøget med undervisning om nedbrydning, næringskredsløb og evt. respiration. Lad eleverne medbringe gamle isbokse eller skyrbøtter (fødevaregodkendte plastbeholdere på omkring 1 liter).

UNDER:

- Vi snakker lidt om svampe, deres levevis og svampedyrkning.
- Vi laver dyrkningskits med spiselige svampe.
- Fælles opsamling: Hvad tror eleverne, der kommer til at ske i jeres dyrkningskits? Hvordan hænger det sammen med nedbrydning i naturen? Og med respirationsligningen?
- Vi slutter af med en snak om upcycling og cirkulær økonomi som forretningsmodel, eller hvordan svampedyrkning i byen kan være en bæredygtig fødevarekilde.

EFTER:

Efter: Tjek jævnligt jeres dyrkningskits og følg svampenes vækst. Lav fx en timelapse, når der kommer små svampe. Vej gerne jeres dyrkningskits inden I høster. Hvad er der sket undervejs? Fortsæt forløbet med undervisning om nedbrydning (lav fx også en kompost), næringskredsløb og landbrug eller brug det som en del af et tema om fremtidens fødevarer.

Find mere inspiration til før og efter på www.tagtomat.dk/aaben-skole under forløb 5.

ÅBEN SKOLE - FORLØB 5

PRAKTISK GUIDE: LAV JERES EGNE DYRKNINGSKIT

I skal bruge:

- Beholdere til at dyrke i (se pkt. 1)
- Snittet halm og/eller kaffegrums
- Mycelium, fx af østershatte
- Luftgennemtrængelig tape ("englehud")
- Skruemaskine med trappe- eller spadebor på ca. 2 cm
- Elkoger, termometer og husholdningssprit

1 Klargør jeres beholder

Find en velegnet beholder, fx en (fødevarergodkendt) plastbeholder med låg på min. 1 liter. Det kan være en gammel isboks, en skyrbøtte eller noget helt tredje. Bor 3-4 huller med en diameter på ca. 2 cm. Desinficer beholderen og alt andet udstyr (kogende vand/sprit).



2 Sæt tape over hullerne

Dæk hullerne i beholderen til med luftgennemtrængelig tape.



3a Brug kaffegrums

Brug helst kaffegrumset samme dag, kaffen er brygget. Eller gendesinficer det, hvis det har ligget nogle dage (og opbevar det i en lukket beholder på køl). Grumset skal være fugtigt (mørkebrunt), men ikke vådt, når I bruger det.

3b Pasteurisering af halm

Overhæld halmen med vand, som er mellem 65-82°C, og lad det suge i ca. 10 min., til al halmen er gennemvædet. Køl og dræn halmen (fx i et dørslag), til den er fugtig (og ikke våd) og ikke længere damper.

4 Bland mycelium med kaffegrums/halm

Bruger I kun kaffegrums: Start med et lag grums på 2-3 cm, og bland med mycelium. Vent nogle dage til myceliet har bredt sig som et hvidt, dunet lag, og tilsæt så mere grums. Fortsæt sådan, til beholderen er fyldt

Halm (evt. blandet op med kaffegrums): Start med at fordele et lag halm på 2-3 cm. Drys derefter en lille håndfuld mycelium udover. Fyld med det samme et nyt lag halm på, derefter mycelium osv., til beholderen er fyldt.

5 Vent og se

Tjek dyrkningskittet jævnlige. Det må ikke stå i direkte sol eller nær varmekilder. Efter 2-3 uger (fra beholderen er fuld) dannes der frugtlegerer. Hold vækstmediet fugtigt med en forstøver. Er der grønne nuancer eller små sorte prikker, er det mug. Fjern det med en desinficeret ske, og tilføj nyt substrat.

6 Høst

Høst svampene, når den største hat er skarp i kanten. Vend herefter "blokken" i bøtten, og få måske endnu en høst.



7 Genbrug og cirkulér

Myceliet kan genbruges efter "surdejsprincippet". Flyt ca. 1/3 til en ny klargjort beholder, og tilsæt mere substrat, eller brug det som kompost.

Find mere viden, inspiration og en videoguide til forløbet...

...på www.tagtomat.dk/aaben-skole eller www.tagtomat.dk/undervisning og del gerne dine erfaringer på vores forum til fri vidensdeling: forum.tagtomat.dk

Grøn front!

#TAGTOMAT