



FORLØBET HER HAR
FOKUS PÅ SVAMPENES
FORUNDERLIGE VERDEN.
GENNEM DYRKNING AF
SPISELIGE SVAMPE KOMMER
I HELT TÆT PÅ DERES
VÆKST. HERUDOVER
KOMMER I TIL AT ARBEJDE
MED SVAMPENES ROLLE I
VORES ØKOSYSTEMER OG
HVERDAG.

HJEMMESKOLE - FORLØB 3: SVAMPE & SVAMPEDYRKNING

OPGAVER I KAN ARBEJDE MED I FORBINDELSE MED FORLØBET

1. dyrk jeres egne spiselige svampe:

Se guide.

2. svampens dele:

Tegn en svamp og angiv forskellige dele som mycelium, hat, stok, hymenofor (der hvor sporerne sidder – fx på lameller eller rør).

3. svampes voksesteder:

Hvor kender I svampe fra? Både i naturen og i jeres hverdag. Hvad skal der til, for at svampe vokser (brug fx dit dyrkningskit som udgangspunkt, og nævn tre ting, svampe skal bruge/er glade for)?

4. svampes levevis:

Svampe kan groft opidset have tre måder at ernære sig på. De kan være nedbrydersvampe, symbiosepartnere med fx træer og parasitter. Find et eksempel på hver slags, og forklar hvordan de lever.

5. Nedbrydning:

Når svampe nedbryder dødt organisk materiale, udfylder de en vigtig rolle i forskellige næringskredsløb. Lav en tegning af et kvælstofkredsløb (det kan enten være et lille kredsløb med fokus på træer eller køkkenhavens kompost eller kredsløbet i et større perspektiv, hvor der både er by, landbrug og forskellige naturtyper).

6. respiration:

Hvis I går i udskolingen, så kan I også prøve at forklare respirationsprocessen (ilt + sukker --> CO₂ + vand + energi) ud fra jeres dyrkningskit. Vej den våde halm blandet med mycelium, inden I går i gang med dyrkningen, og vej halm og frugtlegemer, når I høster. Hvad er der sket? Hvordan hænger respirationsprocessen sammen med dyrkningskittet?

7. Spiselige svampe:

Nogle svampe, som vokser i naturen, er spiselige. Kender du nogle af dem? Tag gerne på en svampejagt. Det er altid vigtigt at være 100% sikker på, hvilke svampe du har fundet, inden du overvejer at spise dem, men er der nogle af de spiselige svampe, hvor du skal være særlig opmærksom (kan de nemt forveksles med eks. giftige arter)? Find eksempler, hvor vi bruger naturen som vores spisekammer (ud over svampe).

PRAKTISK GUIDE DYRK JERES EGNE SPISELIGE SVAMPE

I skal bruge:

- Beholdere til at dyrke i (se pkt. 1)
- Snittet halm og/eller kaffegrums
- Mycelium, fx af østershatte
- Skruemaskine med trappe- eller spadebor

på ca. 2 cm

- Luftgennemtrængelig tape ("englehud")
- Elkoger, termometer og husholdningssprit

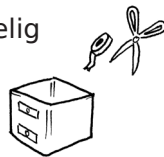
1 Klargør jeres beholder

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 frugtlegermer. 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