

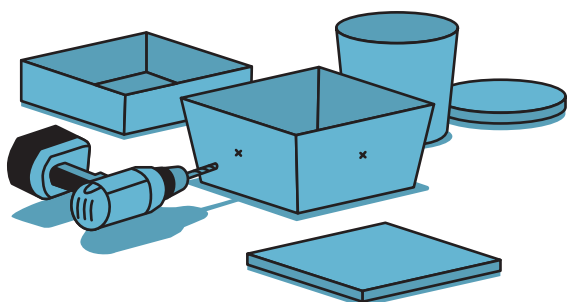
Svampedyrkning i køkkenet

Du skal bruge

- En plastikbeholder til at dyrke i.
- Mycelium af den svamp, du vil dyrke.
- Brugt kaffegrums og/eller snittet halm.
- Luftgennemtrængelig tape (englehud).
- Husholdnings-sprit eller lign. til desinfektion.
- Boremaskine og et bor på ca. 2 cm (gerne et trappebor eller spadebor).
- Evt. elkoger, skål og dørslog/si.

1

Find og klargør din beholder



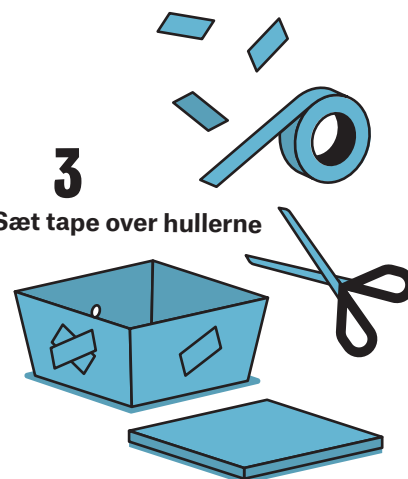
2

Desinficer



3

Sæt tape over hullerne



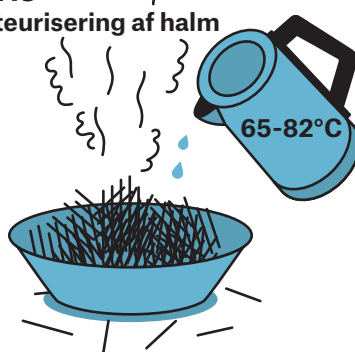
4a

Brugt kaffegrums



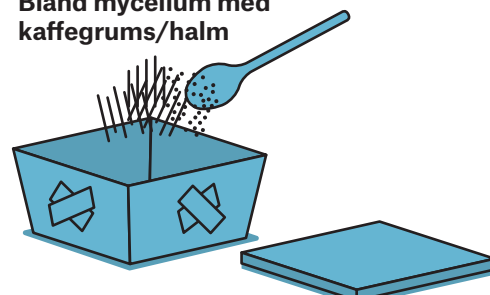
4b

Pasteurisering af halm



5a/5b

Bland mycelium med kaffegrums/halm



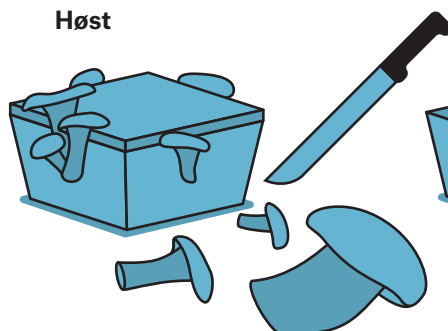
6

Vent og efterse



7

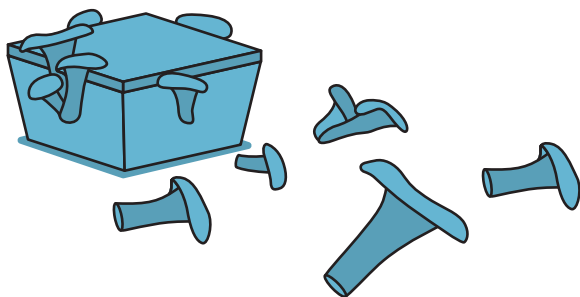
Høst



8

Genbrug og cirkulér





Sådan gør du

1. Find noget at dyrke i. Det fungerer bedst med en (fødevarergodkendt) plastbeholder med låg på min. 1 liter, fx en brugt isboks eller skyrbøtte. Bor tre-fire huller med en diameter på ca. 2 cm.
2. Desinficer din beholder og alt udstyret med kogende vand og/eller husholdningssprit.
3. Dæk hullerne i beholderen til med den luftgennemtrængelige tape.
- 4a. Brug kaffegrumsset, så snart det er kølet ned efter din kaffebrygning for at minimere risikoen for kontaminering. Grumset skal være fugtigt, men ikke vådt, når du bruger det.
- 4b. Kog 1-1,5 liter vand, og lad det køle ned til mellem 65-82 °C. Overhæld halmen med det varme vand, og lad det suge i ca. ti min. Sørg for, at al halmen er gennemvædet af vandet. Køl og dræn halmen (brug et dørslag/en si). Halmen skal være fugtig, men ikke våd, og det skal have stuetemperatur, når du blander det med mycelium.
- 5a. Hvis du udelukkende bruger kaffegrums, så fordel et lag på 2-3 cm i bunden af din beholder, og bland herefter med mycelium. Vent herefter et par dage, til du kan se, at myceliet har bredt sig som et hvidt, dunet lag, og tilsæt så mere grums. Fortsæt sådan, til din beholder er fyldt.
- 5b. Hvis du bruger halm (evt. blandet op med lidt kaffegrums), så start med at fordele et lag halm på 2-3 cm. Drys derefter en lille håndfuld mycelium ud over halmen. Fyld med det samme et nyt lag halm på, derefter mycelium, og gentag dette, til din beholder er fyldt.
6. Tjek dit dyrkningskit jævnligt, mens du venter. Der vil gå omkring to-tre uger, fra din beholder er fuld, til der dannes frugtlegemer.
7. Høst dine svampe, når den største hat er skarp i kanten. Husk at høste dine svampe, inden de kaster deres sporer som et fint lag "støv". Herefter kan "blokken" som regel vendes i bøtten og give endnu en høst, inden du går til punkt 8.
8. Du kan genbruge myceliet efter surdejsprincippet og gentage processen. Flyt ca. en tredjedel til en ny klargjort beholder, og tilsæt mere halm/grums. Du kan nu lave tre nye bøtter, hvis du har mod på det.

Gode tips til svampedyrkning

Vi plejer at bruge ca. 100 g mycelium (inkl. de korn, det er dyrket på) pr. liter halm i tørmål eller ca. 50 g til ca. fem standard kaffemåleskeer grums i tørmål. Prøv dig gerne frem med mindre, men vær opmærksom på, at jo mindre mycelium du bruger, jo større er risikoen for kontaminering.

Til dyrkning i kaffegrums og halm plejer vi at bruge forskellige slags østershatte, som er gode til at nedbryde det meste. Det kan fx være alm. østershat var. "SPOPPO" (som ikke kaster sporer), vinterøstershat, sommerøstershat, gul østershat, pink østershat eller floridaøstershat.

Bruger du ikke kaffegrums med det samme, kan det gemmes i køleskabet og gendesinficeres med kogende vand inden brug.

Bruger du en gennemsigtig beholder, så sæt dit dyrkningskit et mørkt sted, indtil det er tid til frugtsætning.

Bliver vækstmediet tørt, så fugt det med en forstøver. Lav evt. et lille telt af en plastpose ud over din beholder, eller sæt den på en tallerken med vand for at skabe et fugtigt miljø. Husk dog at "lufte lidt ud i teltet" hver dag, så der kommer frisk ilt til.

Overtages væksten af grønne nuancer eller små sorte prikker, er det mug. Du kan prøve at fjerne det kontaminede område med en desinficeret ske og tilføje ny halm/grums.

Når frugtlegemerne er begyndt at skubbe tapen til side, kan du hjælpe dem på vej ved at fjerne tapen. Men pas på ikke at gøre det for tidligt, da du så risikerer, at de tørrer ud.

Cirkulært ressourceflow

Kaffegrums er velegnet til svampedyrkning, dels fordi det pasteuriseres under brygningen, men især fordi der er rigtig mange næringsstoffer tilbage i kaffegrumsset. På den måde udnytter du en større del af kaffeplantens næringspotentiale.

På samme måde synes vi, at det giver god mening at upcycle en plastbeholder, du allerede har, til dyrkningen, frem for at købe en nyproduceret særlig "dyrkningsspand".

Se forum.tagtomat.dk og tagtomat.dk/guides for mere inspiration og vejledning.