september 2018

PasningsGuide

DIY-SVAMPEKIT

#TAGTOMAT

PasningsGuide
DIY-SVAMPEKIT

TagTomat ApS
Husumgade 2, st. tv
2200 København N
www.tagtomat.dk

Udarbejdet september 2018.

Billeder og illustrationer
Billeder og illustrationer er udarbejdet af TagTomat, hvis andet ikke er angivet.

Licens
Dette værk er udgivet under en Creative Commons Navngivelse – Ikke Kommerciel – DelPåSammeVilkår-licens. Det betyder:

Navngivelse: Du må kopiere, distribuere, vise og anvende dette værk – og afledte værker baseret på det – men du skal kreditere værket som angivet i licensen.

Ikke-Kommerciel: Du må ikke anvende værket til kommercielle formål – som angivet i licensen.

Del på samme vilkår: Du må remixe, ændre og bygge videre på materialet i dette værk. Men hvis du gør dette, skal du distribuere dine ændringer og tilføjelser under den samme Creative Commons licens.

Se https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

INDHOLD

DYRKNINGSKIT MED ØSTERSHATTE **1**

DIY-SvampeKit 1

Hygiejne 1

PASNINGSGUIDE **2**

Det skal du bruge 2

Kaffegrums som vækstsubstrat 2

Bøgemel som vækstsubstrat 2

Placering af dit dyrkningskit 3

Sådan gør du 3

Høst 4

Videre dyrkning 4

Cirkulært kredsløb 4

Vær særligt opmærksom på 5

DYRKNINGSKIT MED ØSTERSHATTE

DIY-SvampeKit

Lav dit eget dyrkningskit til dyrkning af østershatte ud af genbrugsmaterialer fra husholdningen og østershattemycelium fra TagTomat. Denne guide gør det nemt at kaste sig ud i rigtig gør-det-selv-dyrkning, og du skal blot bruge østershattemycelium fra TagTomat, en genbrugt fødevaregodkendt beholder og dit brugte kaffegrums eller andet velegnet substrat. På den måde får husholdningsaffaldet nyt liv, mens du får friske svampe, der er lige ved hånden, når du for eksempel får lyst til smørstegte østershatte.

DIY-dyrkningskittet er til dig, der vil udfordres lidt mere i svampedyrkningens fantastiske univers. Ønsker du en lettere tilgang med et hurtigere resultat, anbefaler vi vores SvampeBox eller SvampeSæk, hvor myceliet allerede er klar til at dyrke lækre østershatte. Du finder de øvrige produkter på www.tagtomat.dk/produkt-kategori/dyrkningskit/.

Indhold

Dyrkningskittet fra TagTomat indeholder en pakke med økologisk østershattemycelium, dyrket på hirsefrø, og denne vejledning. Myceliet opbevares på køl under 5ºC, indtil dyrkningskittet startes op.

Mycelium op kaffegrums.

Hygiejne

For at mindske risikoen for kontaminering med uønskede svampe og sikre, at dyrkningskittet kommer ordentligt i gang, bør hænder vaskes grundigt og redskaber skoldes med kogende vand (eller desinficeres med sprit).

PASNINGSGUIDE

Det skal du bruge

- Pakke med økologisk østershattemycelium fra TagTomat.
- Fødevaregodkendt beholder: vi anbefaler en hård plastbeholder med tætsiddende låg eller en pose. Du kan også bruge mælkekartoner med skruelåg, men det kan være besværligt at tilføje eksempelvis kaffegrums gennem det lille hul. I princippet kan du bruge alt, der er godkendt til fødevarer, så længe materialet kan holde til desinficeringen med kogende vand. Beholderens størrelse afgør, hvor lang tid du skal vente på at få spiseklare østershatte, samt hvor stort dit udbytte bliver.
- Spiseske.
- Boremaskine - gerne med plastbor, hobbykniv, hugpibe og hammer eller andet til at lave huller med.
- Malertape, sportstape eller anden luftgennemtrængelig tape.
- Vækstsubstrat, fx kaffegrums eller bøgemel.

Kaffegrums som vækstsubstrat

Kaffegrums er velegnet til svampedyrkning, dels fordi det stadig efter brygningen indeholder en god mængde næringsstoffer, og dels fordi det under brygningen allerede er blevet desinficeret af det kogende vand. Vi anbefaler dog, at du tager følgende forholdsregler:

- Lad kaffegrumset dryppe af, til det har stuetemperatur og er veldrænet, men stadig mørkt og lettere fugtigt.
- Kaffegrumset bør højst være nogle timer gammelt, da det ellers kan risikere at blive kontamineret med sporer fra mug/skimmelsvampe. Går der længere tid, opbevares grumset på køl i lufttæt og desinficeret beholder.
- Filterkaffegrums fra kaffemaskine eller tragt behøver blot at dryppe af, før det er klar til at komme i dyrkningskittet. Derimod bør kaffegrums fra espressomaskine knuses og tilføres væde først. Anvendes grumset fra en stempelkande er det ekstra vigtigt at være opmærksom på, at væsken dryppes ordentligt fra.
- Vi har hørt om andre, der forsøger sig med at sterilisere ældre kaffegrums i mikroovnen før brug. Det har vi endnu ikke erfaring med, men prøv dig frem.

Bøgemel som vækstsubstrat

Østershatte er ikke så kræsne i forhold til substrat som mange andre svampe, og de kan sagtens nedbryde forskelligt materiale - derfor kan de gro i både kaffe, halm og på forskellige træarter. I naturen foretrækker østershatte dog at gro på bøgetræer, så derfor er vi begyndt at eksperimentere med at dyrke østershatte på bøgemel, og det kan være et fint alternativt, hvis du ikke drikker kaffe. Du skal dog stadig huske følgende forholdsregler:

- Desinficer bøgemelet med kogende vand for at mindske risikoen for kontaminering.
- Husk at lade det køle og dryppe af, indtil det har stuetemperatur og er veldrænet, men fugtigt.

Placering af dit dyrkningskit

Under opfyldning

Mens du tilføjer kaffegrums, og myceliet vokser, skal det helst stå mørkt og ved stuetemperatur. Svampe behøver fugt for at udvikle sig, så pas på udtørrende faktorer som tæt placering på varmekilder eller træk.

Når beholderen er fyldt op

Når beholderen er helt fyldt med kaffegrums, og myceliet har fået godt fat, er de optimale betingelser for dannelse af frugtlegemer:

- Indirekte sollys
- En placering væk fra direkte træk
- En rumtemperatur på 18ºC

Sådan gør du

1. Vask beholderen, skold med kogende vand, og lad den afkøle.

2. Tilfør ca. 8 spsk. kaffegrums/bøgemel og myceliet fra TagTomat til beholderen, sæt låget på/luk posen, og ryst så det blandes.

3. Lav 2-4 huller i toppen af beholderen/låget med 1-2 cm i diameter, og dæk hullerne til med luftgennemtrængelig tape for at beskytte mod kontaminering med uønskede svampe.

4. Placer dyrkningskittet mørkt, ved stuetemperatur, og vent til der er dannet et tykt, hvidt og dunet lag mycelium.

5. Når det første lag mycelium har fået ordentligt fat og dækker hele overfladen, tilføres et nyt lag kaffegrums/bøgemel på op til 1-2 cm tykkelse, og det fordeles løst og jævnt med en ren og desinficeret ske.

6. Kontroller dit dyrkningskit dagligt, og tilfør et nyt lag kaffegrums/bøgemel, hver gang myceliet dækker overfladen. Det behøver ikke at dække fuldstændigt, da det første lag er det vigtigste.
De efterfølgende lag kan desuden indeholde selve kaffefiltrene, hvis de deles i mindre stykker, da de ellers udgør en for stor risiko for kontaminering med mug/skimmelsvampe.

7. Når beholderen er fuld, er dit DIY-dyrkningskit klar til at producere lækre østershatte. Flyt kittet ud i lyset (dog ikke i direkte sol), og hold øje med, når østershattene begynder at sætte frugtlegemer. De er ret stærke og burde sagtens kunne skubbe tapen til side selv, men du kan eventuelt hjælpe dem lidt på vej.

8. Østershattene vil begynde at sætte frugtlegemer 1-3 uger efter, at beholderen er fyldt op med vækstsubstrat. Begynder de ikke at komme frem efter 3 uger, men er overfladen dækket af hvidt mycelium, og passer omgivelserne ellers til østershattenes vækstkrav, kan det hjælpe at give dem et kuldechok ved at sætte beholderen i køleskabet i 1-2 døgn.

9. Hvis østershattene virker tørre, kan du fugte dem ved at sprøjte med en forstøver 2 til flere gange dagligt. Huske også at holde substratet fugtigt undervejs.

Høst

Afhængig af omgivelsernes temperatur og fugtighedsgrad vil der gå 2-4 uger fra frugtlegemerne bryder frem, til de er klar til at blive høstet. De er klar til høst, når hattene er foldet helt ud og fremstår 'skarpe' i kanten. Er du i tvivl om hvorvidt østershattene er færdigudviklede, anbefaler vi at høste i god tid, da de ellers hurtigt kan blive tørre. Du høster ved at vride østershattene rundt ved stokken, til de slipper.

Østershattene opbevares efter høst på køl under 5ºC og kan holde sig friske i op til 2 uger.

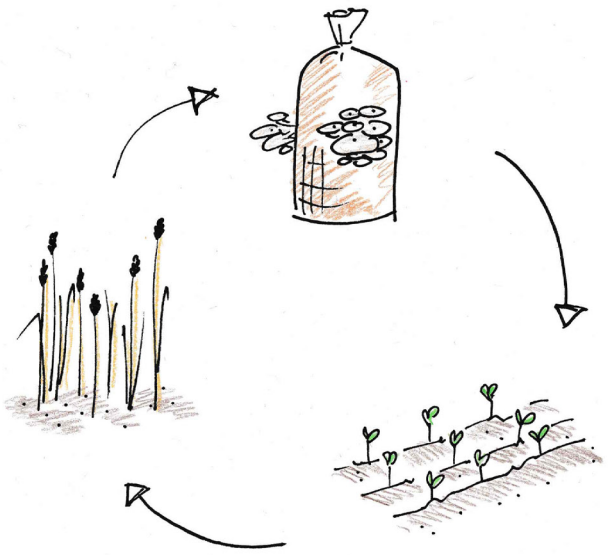
Videre dyrkning

Efter den første høst kan du igen tape hullet til med luftgennemtrængelig tape og se, hvad der sker. Hvis der ikke er kommet nye østershatte frem efter 10-14 dage, kan du prøve at lave et nyt hul med god afstand til de andre. Dette kan gøres, til der ikke længere vokser østershatte frem. Herefter kan du genbruge dele af myceliet og genstarte processen (se nærmere nedenfor).

Cirkulært kredsløb

Når den svampetilgængelige næring er opbrugt, kan vækstsubstratet tages ud og anvendes på følgende måder:

- Spred kaffegrumset/bøgemelet ud på jorden omkring dine planter i altankassen, bedet i gården eller i potteplanterne i vindueskarmen, hvor det vil tilføre næring og forbedre jordens struktur.
- Spred kun ⅔ af vækstsubstratet omkring dine planter, og lad den resterende 1/3 blive i beholderen. Sæt låg på, tilføj en smule ekstra kaffegrums, placer beholderen i mørke og vent, til det er dækket af et tykt lag mycelium. Herefter kan du igen begynde at fylde med nye lag af kaffegrums og starte dyrkningen forfra.
- Du kan også dele vækstsubstatet op i flere nye beholdere (i stedet for at bruge det til dine planter) og udvide din svampedyrkning.



Eksempel på cirkulært kredsløb. Halm fra kornproduktion bruges til dyrkning af østershatte, det udtjente substrat bruges til gødning af jord og planter.

Vær særligt opmærksom på

- PasningsGuiden er kun vejledende, og størrelsen på din høst er meget afhængig af beholdernes størrelse, mængden og kvaliteten af vækstsubstrat, temperatur, luftfugtighed og påvirkning af dagslys. For at kunne vurdere om placering og væsketilførsel er optimal for østershattenes vækst, er det derfor vigtigt løbende at observere svampene og lære dit DIY-dyrkningskit at kende.
- Dyrkningsmetoden med kaffegrums/træmel er ret følsom for kontaminering med uønskede svampearter (mug/skimmel), og en god hygiejne med vask og desinficering er derfor meget vigtig.
- Østershattemycelium er hvidt eller beige. Optræder andre farver, er det en indikator for kontaminering. Du kan forsøge at fjerne de kontaminerede områder med en ren, desinficeret ske og tilføje nyt fugtigt kaffegrums eller lidt vand. Virker det ikke, må du desværre starte processen forfra med nyt, frisk mycelium.
- For yderligere information eller vejledning henvises til vores online forum på forum.tagtomat.dk eller hjemmesiden www.tagtomat.dk.

Myceliet spiser sig ind i kaffegrumsen. Når overfladen er næsten helt hvid tilføjes et nyt, afkølet lag kaffegrums.