

GUIDE TIL DYRKNING AF ØSTERSHATTE I KAFFEGRUMS



DET SKAL I BRUGE:

- En (fødevaregodkendt) plastikbeholder med låg på min. 1 liter, fx en genbrugt skyr- eller isbøtte
- Friskt kaffegrums (skal også tilføres løbende)
- Boremaskine (gerne med trappe- eller spadebor) eller hobbykniv til at lave huller i plastikbeholderen
- Mycelium (**tilsendt – opbevares på køl indtil brug!**)
- Mikropore-tape (tilsendt)
- En forstøver
- Evt. en skål til vand og en gennemsigtig pose/kasse til at sætte over jeres svampekit

SÅDAN BRUGER I JERES KAFFEGRUMS

Det brugte kaffegrums skal være så friskt som muligt, dog afkølet. Hvis I bruger kaffegrums, som er fra dagen før eller ældre, skal I opbevare det på køl indtil brug, og gendesinficere det ved at hælde kogende vand over. Husk da at lade kaffegrumset køle af inden brug. Kaffegrumset skal være mørkt og fugtigt (men ikke vådt). Er grumset lysebrunt, er det for tørt og skal fugtes.

NB! OPBEVAR MYCELIUM PÅ KØL INDTIL BRUG:

Det er meget vigtigt at det tilsendte mycelium opbevares på køl (**2-5°C**) indtil I skal bruge det. Ellers kan svampene dø af varme, eller begynde at gro inde i posen.

FRA FØDEVAREBEHOLDER TIL JERES EGET SVAMPEDYRKNINGSKIT



HVAD KAN GÅ GALT:

ANDRE SVAMPE

Andre svampe, fx mug, kan inficere beholderen. Hvis I ser grå-grønne nuancer er det mug. Tag da en desinficeret ske og fjern området med mug samt lidt rundt om. Tilsæt nyt kaffegrums og se, om det lykkes at redde jeres svampekit.

FOR TØRT KAFFEGRUMS ELLER FOR LIDT ILT

Svampen kan blive for tør, hvis kaffegrumset ikke er vådt nok eller beholderen står for tørt, da den så kun vil sætte små eller ingen frugtlegemer. Brug en forstøver til at fugte kaffegrumset, og lav evt. et "fugtighedstelt" omkring beholderen ved at sætte svampekitet i en skål/underkop med vand og sæt en plastikpose eller en plastikkasse over. Brug også forstøveren i "fugtighedsteltet" og husk at lufte ud hver dag, så svampen får frisk ilt.

MERE INFO OG VIDENSDELING:

Besøg TagTomats forum på forum.tagtomat.dk, hvor du kan finde flere tips og tricks. Hvis du har mod på at dyrke flere svampe, kan du se vores guides til svampedyrkning i halm, hampefibre eller træ i vores bog "Grow Like Tomorrow", som lånes på biblioteket eller downloades gratis som pdf her: <https://tagtomat.dk/butik/tagtomat-grow-like-tomorrow-e-bog/>

Denne guide er udarbejdet af TagTomat i samarbejde med Friluftsrådet. Guiden kan frit bruges af alle, og må meget gerne deles, så flere børn og unge kan lære at dyrke svampe og genbruge ressourcer fra vores hverdag.

Find denne og andre guides som pdf på: <https://www.tagtomat.dk/svampedyrkning>



Frigivet under
Creative Commons Licens (CC BY-NC-SA 4.0)



#TAGTOMAT
Guide A4 - Grøn Skole - V1 - 2022-08-20 - s.1/3

SÅDAN GØR I - TRIN FOR TRIN

OPSTART

1. KLARGØR OG DESINFICER

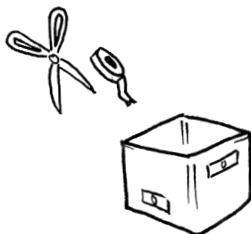
Lav 3-4 huller i plastbeholderen på ca. 2 cm i diameter.

Rengør og desinficer beholderen (inkl. låget) med skoldende vand eller sprit.



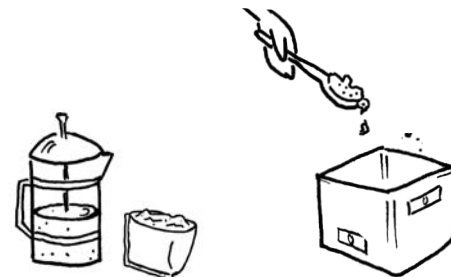
2. TAPE OVER HULLERNE

Sæt mikroporetape over hullerne i plastbeholderen.



3. KAFFEGRUMS OG MYCELIUM

Fordel et lag på 2-3 cm kaffegrums i bunden af beholderen og bland myceliet i med en desinficeret ske eller ved at sætte låget på og ryste beholderen.

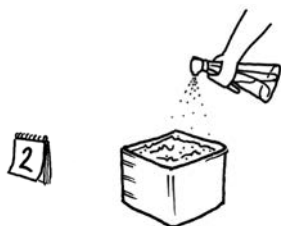


Placer jeres svampekit et sted med **15-22°C** - ikke i direkte sol og ikke tæt på en varmekilde.

PASNING

4. VENT OG IAGTTAG

Se til jeres svampekit dagligt. Bliver kaffegrumset lysebrunt, er det for tørt. Fugt da med en forstøver eller lav et "fugtighedstelt". Hvis der kommer grå-grønne nuancer, er det mug. Fjern det med en ren og desinficeret ske, og hæld nyt kaffegrums på.



5. TILFØJ KAFFEGRUMS

Efter nogle dage har myceliet spredt sig som et hvidt lag over kaffegrumset. Hæld da 2-3 cm nyt kaffegrums på, så myceliet dækkes. Fortsæt sådan til beholderen er fyldt. Det tager omkring 2 uger.



6. SVAMPENE VOKSER FREM

Vent og efterse: Efter 1-2 uger vokser frugtlegemerne frem. Svampene vil selv skubbe sig ud igennem tapen, så tapen skal ikke fjernes.



HØST

7. KLAR TIL HØST

Når den største hat har foldet sig helt ud, er svampene klar til høst (5-7 dage fra frembrud). Høst ved at vride hele bundtet af på én gang.



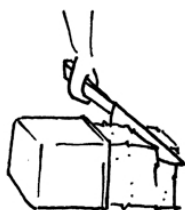
8. UNDERSØG OG SPIS

Undersøg og spis svampene. I kan fx stege dem med smør, salt, peber og fløde og nyde dem på et stykke ristet brød eller som tilbehør til en pastaret.

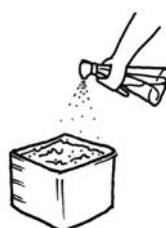
RECIRKULATION

9. GENBRUG OG KOMPOSTER

Vent på endnu en svampehøst (husk at tilføje ekstra fugt), eller flyt ca. 1/3 kaffegrums/mycelium til en ny klargjort beholder og tilsæt mere kaffegrums. I kan på den måde få 3 nye svampekits ud af det ene. Når I er færdige med at dyrke svampe kan hele molevitten komposteres.



2



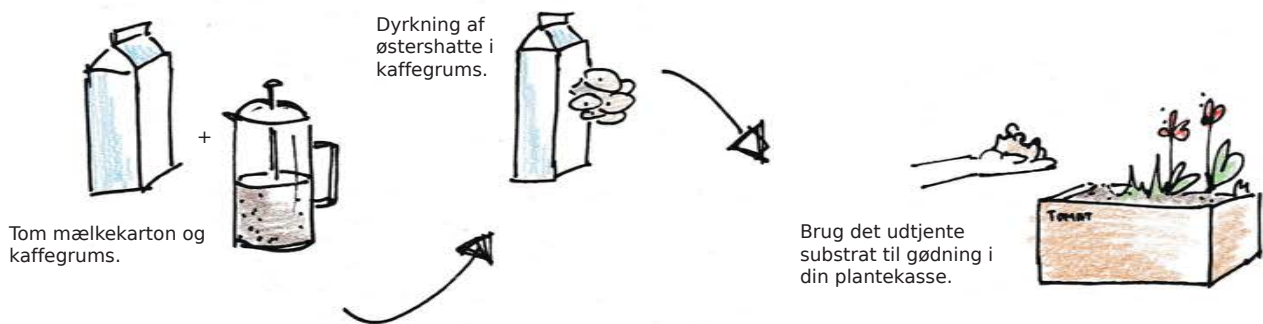
HVORFOR DYRKE SVAMPE I KAFFEGRUMS?



CIRKULÆRT RESSOURCEFLOW

Kaffegrums er velegnet til svampedyrkning, dels fordi det pasteuriseres under brygningen, men især fordi der er rigtig mange næringsstoffer tilbage i kaffegrumset. 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".

I kan også prøve at bruge en vasket mælkekarton som dyrkningsbeholder, eller en anden form for drikkevareemballage. Det er vigtigt, at det er en vandtæt beholder, da svampen ellers vil spise af cellulosen i selve kartonen, men det kan der også være god læring i. Svampe kan nemlig også gro på andet end kaffegrums.



FLERE ØVELSER OG DEL GERNE VIDEN PÅ VORES FORUM:

I kan eksperimentere med at blande kaffegrums og mycelium i forskellige forhold og se, hvad der giver den hurtigste vækst eller det bedste udbytte. Eller I kan tilsætte forskellige mængder vand undervejs og have nogle svampekits i et "fugtighedstelt" og andre i "fri luft".

Har du de større elever, så undersøg også frugtlegemerne under stereolup eller mikroskop, inden I spiser dem. Måske I kan se deres sporer på lamellerne? Download evt. vores undervisningsmateriale til udskoling og find øvelser, hvor svampe indgår, under forløb 4: <https://tagtomat.dk/butik/e-bog-skolehave-med-udskoling/>

Se evt. også denne video om svampedyrkning. Ved 2.30 minutter handler det om kaffegrums: <https://tagtomat.dk/blog/2020/06/08/aaaben-skole-forloeb-5-cirkulaere-ressourceflows-og-svampedyrkning/>

Find mere viden og opret gerne et indlæg om jeres brug af svampe i undervisningen på TagTomats svampeforum: <https://forum.tagtomat.dk>. Så kan vi sammen blive klogere på, hvordan vi kan dyrke svampe sammen med eleverne.

TAGTOMATS SVAMPEUNIVERS - UNDERVISNINGSMATERIALE (eksempler fra kompendiet herunder)

Du kan også læse mere om svampe og finde idéer til flere aktiviteter i TagTomats undervisningsmateriale om svampedyrkning. Hent det som gratis pdf her: <https://tagtomat.dk/butik/e-bog-undervisningsmateriale-tagtomats-svampeunivers/>

Sporekastøvelse



Sporekast med portobellosvampe på lyst papir.

Dyrkning i mælkekarton



Svampens frugtlegemer er på vej ud af åbningen i kartonen.

Gæt en lort



Her ses boldkaster, Pilobolus sp., på hestepære.

Frugtlegemets opbygning

