

Dyrk selv champignon

For den urbane stuefarmer er champignon et godt bud på den optimale afgrøde – den kræver jo hverken lys eller særlig meget plads. Dog har champignondyrkningen sine egne udfordringer, så man skal være omhyggelig med pasningen.



Svampe havesæt klar til dyrkning - og resultatet nogle uger senere

Jeg har altid været fascineret af svampe, og muligheder for at dyrke dem indendørs. Så når jeg fik øje på denne champignon havesæt i Bilka, måtte jeg straks i gang med at prøve om jeg vil være egnet som champignonfarmer.

Pakken indeholdte et komplet køreklar sæt: halmkompost med mycelium, en pose jord for dækning, en beholder med låg samt instruktioner. Dog viste det sig, at instruktioner ikke stemmede helt overens med indholdet (myceliet var i et andet stadie end beskrevet), så jeg måtte improvisere lidt.

Efter en godt uges tid begyndte der at dukke små hvide klatter op på overfladen. Og efter et par uger igen, begyndte champignonerne så at vokse frem. En efter en – enkeltvis – så det blev aldrig til noget større samlet høst. Men dog nok til at lave en portion champignonsauce et par gange.

Forholdene var nok heller ikke helt optimale. Måske lidt for varmt, og måske lidt for ujævn jordfugtighed.

En del af høsten mistede vi på grund af en ferierejse. Da vi kom hjem efter ti dags fraværen, fandt vi en kæmpechampignon i svampekassen, men desværre var den så også overmodnet og fordærvet. Og kort derefter var hele dyrkningen slut.

På trods af, at jeg tvivler på at denne og lignende svampe dyrkningssæt nogen sinde kommer til at fungere optimalt i de almindelige stueforhold, vil jeg dog varmt anbefale at prøve det. Det var en rigtig spændende og lærerig oplevelse. Forventningsniveauet skal bare tilpasses.

På et tidspunkt vil jeg helt sikkert igen prøve at dyrke champignon.

Kilde: vivara.dk

08.07.2011