

Dyrk dine egne champignon



Ja den er god nok - vi tilbyder dig nu muligheden for at dyrke dine egne champignon. Kom godt igang med vores elegante starter sæt. Det er ikke unormalt at kunne høste op i mod 70 champignons pr. kasse.

Dyrkningsvejledning

1) Åbn kassen og fyld indholdet fra den lille æske i en vandtæt pose og tilsæt vand. Luk posen og lad vandet fugte jorden i 24 timer.

2) Fordel det fugtige indhold fra posen jævnt over dyrkningssubstratet i kassen.

Tryk små "vinduer" af toppen af den ydre kasse til indersiden og sæt den forsigtigt tilbage på kassen med dyrkningssubstratet.

De små "vinduer" står på kanten af kassen, herved opnås en frihøjde til dyrkningslaget. På denne måde er dyrkning beskyttet mod lys men tilpas ventileret.

3) Det er bedst at placere kassen et sted med høj luftfugtighed med en ideel temperatur på mellem 15 og 18 grader. Jo højere luftfugtighed, jo bedre.

Stedet skal være godt ventileret, så skal ikke anbringe kassen i et skab eller lile rum. Placer ikke boksen direkte i solen eller i nærheden af et varmeapparat/radiator.

Fjern låget daglig og fugt jorden med rent vand. Overfladen skal forblive let fugtig (skinnende), men ikke for vådt.

Høst

Høst svampen før end den har åbnet sig, men ikke, når de er for små. Træk rodstabilen med op for at hindre råddannelse, og fyld hullerne med fugtig jord.

1-2 uger efter den første høst, starter den 2. høst og hvis du har passet kassen korrekt vil der også kunne komme en 3. høst.

Kilde: florashop.dk

12.07.2012