

Champinjoner

Odlas champinjoner året runt. Det är lämpligt att man har odlingen i källare eller garage eftersom champinjoner vill ha mellan 10 och 20 grader för att växa. 16 grader är idealiskt. Champinjoner kan växa både i ljus och i mörker.

De ska sås i välbrunnen hästgödsel. Gör bädden 25 cm djup och 45 x 45cm bred. Se till att den blir hårt sammanpressad. Vi föreslår att man klär en lämplig låda eller korg med plast, Stick några små hål i lådan och plasten för dräneringens skull och därefter packar du lådan med välbrunnen hästgödsel. Låt den brunna gödseln stå i lådan eller bädden några dagar, så att du ser att den inte börjar bli varm igen. Den får inte bli mer än 21 grader varm. Strö ut mycelet jämnt över ytan och blanda ner 5 - 7cm djupt. Packa ytan ordentligt. Täck ytan med en fuktig tidning för att hålla den fuktig och mörk.

Efter 2-3 veckor kommer yta att vara täckt av vita trådar, mycel. Ta bort tidningen och täck med ett lager fuktig trädgårdsjord och torv, hälften av varje. Blanda i 2-3 nävar kalk per spann täckmaterial. Efter det att man lagt på jorden ska den hållas fuktig men inte våt genom att använda vattenkanna med stril. Under varma perioder kan man duscha med sprayflaska för att hålla temperaturen nere.

Skörd: Champinjer växer i grupper. För att skörda vrider man försiktigt loss champinjonen från komposten för att inte skada blivande champinjoner. Plocka efter hand. Ta bort gamla eller dåliga champinjoner med en gång. För bästa smak ska champinjoner plockas när hattarna har öppnats. Det tar 10 till 12 veckor till skörd under perfekta förhållanden. Därefter kan du skörda i 3 - 6 månader.

Använd sedan hästgödseln i rabatt eller trädgårdsland när skörden är över.

