

# Bruksanvisning

## GROW AT HOME – GOURMETSOPP

Med dette dyrkesettet kan du og familien på en spennende måte dyrke frem sunn og smakfull østerssopp hjemme. Kubben kan stå i bokhylla, kjøkkenbenken, på bordet eller hvor enn du ønsker. Men unngå direkte sollys. Passende temperaturer er mellom 13-25 grader – det vil si at normal romtemperatur er perfekt. Det eneste du trenger er en sprayflaske med rent vann i.



1. Snitt et hull (10-15 cm) i blokken med en skarp sterilisert kniv. Hullet kan være hvor som helst på posen.



2. Bruk en slik flaske og spray rent vann 2-4 ganger inn i hullet hver dag frem til soppene begynner å vokse. Det skal ikke være vått, men fuktig. (Soppene er sårbar for tørke). Det kan ta mellom 5-7 dager før soppene begynner å spire.



3. Når soppene har begynt å vokse fortsetter du å dusje med vann. Det er viktig at de ikke tørker ut. Det vil da ta enda 6-8 dager til den er høstklar. Når du skal høste kan du da bare vri soppene av dyrkekubben.

NB! Ingen bør spise rå sopp. Kun varme-behandlet.  
Hold dyrkesettet på avstand fra små barn.

Dyrkesettet kan produsere opptil 2-3 omganger med østerssopp. Kubben vil ikke produsere sopp om den tørker ut – pass derfor på at de hele tiden holdes fuktig. Fjern hele soppene mellom hver innhøsting. Avlingen blir naturligvis mindre etter hver innhøsting.

Lurer du på noen praktiske spørsmål om dyrkesettet? Ta kontakt på [post@sporhaug.no](mailto:post@sporhaug.no)



sporhaug

