



Trin 1 - Hæld forsigtigt to kedler af kogende vand (i alt ca. 3L) over halm ind i posen. Fold toppen af posen, lad den køle (ca. 2 timer.). Hæld vandet fra posen og lad det dryppe af (cirka. 1 time).



Trin 2 - Drys svampemycelium ned i posen med halm. Luk halsen af posen og forsegling med en klemme. Ryst posen så svampemycelium fordeler sig.



Trin 3 - Placer posen i varmen (18-25 ° C) i 4 uger (dagslys ikke påkrævet). Den hvid svampemyceliet vil vokse igennem.



Trin 4 - Afkøl i 2 dage (fx i køleskab) 4-10 oC eller 3-5 dage ved 10-15 oC.



Trin 5 - Fjern vokse posen. Flyt resten til en bakke med vand til et oplyst sted, temperatur 10-21 oC. Dæk evt. med perforeret pose. Hold mediet fugtigt ved at spraye med vand to gange dagligt og / eller hold bunden af bakken dækket af vand.

Efter ca. 4-10 dage. kan du plukke svampe, pluk inden de folder sig ud og frigiver sporer.

Trin 6 - Dyp mediet i koldt vand (2 timer.), lad det dryppe af og flyt mediet tilbage på bakken og sæt posen over igen.

Gentag fra trin 5 indtil halmen er opbrugt.

Bemærk: nogle

Nogle folk er allergisk over for svampe sporer. Du bør generelt undgå at dyrke i et dårligt ventileret rum.