



## ZWAMMER

---

### 10-stappenZwam

1. Het koffiegruis van versgemaakte koffie laat je eerst afkoelen. Eens afgekoeld, gooi je het gruis met filter in de Zwammer.
2. Als je op die manier ongeveer drie centimeter gruis in je Zwammer verzameld hebt, gooi je er een zakje zwambroed op.
3. Je herhaalt bovenstaande twee stappen tot de Zwammer vol is.
4. Eens de Zwammer vol is, wacht je tot hij volledig met schimmeldraden doorgroeid is. Dat duurt ongeveer drie weken. Tijdens die periode plaats je de Zwammer in een donkere ruimte en laat je die dicht zonder het deksel vast te klikken. De ideale temperatuur in deze fase bedraagt 18° tot 20°.
5. Als er voldoende doorgroei is van de schimmeldraden, plaats je de Zwammer in een klare ruimte (15° tot 20°) en schuif je het deksel een drietal centimeter opzij.
6. Eens de oesterzwammen verschijnen, besproei je ze tweemaal daags met een plantenspuit.
7. Een tiental dagen later zijn de oesterzwammen oogstrijp. De doorsnede van de zwammen is dan 2-3 cm.
8. Na de eerste oogst zullen opnieuw oesterzwammen beginnen groeien (stappen 6 en 7 worden dan weer herhaald). Je kan op die manier ongeveer 3 oogstperiodes (we noemen dit vluchten) realiseren.
9. Na de laatste oogst kan je de inhoud van de Zwammer gewoon op de compost gooien of binnenbrengen bij Kopje Zwam.
10. Door Zwambroed aan te kopen bij Kopje Zwam kan je in dezelfde zwammer een nieuwe kweek beginnen.

# ZWAMFAQ

---

## **- Kan ik ook kweken op senseopads?**

Ja, dat kan perfect, al moet je rekening houden met een lagere opbrengst.

## **- Waarom is het goed om de filter erbij te gooien?**

Omdat de filter voor iets meer structuur zorgt in de Zwammer en dit komt de doorgroei van de schimmel ten goede. Het is geen vereiste, kweken op gruis zonder filters kan perfect.

## **- Waarom moet je het koffiegruis eerst laten afkoelen vooraleer je het in de Zwammer gooit?**

Temperaturen boven de 70° doden de zwam. Als je het gruis niet laat afkoelen, is het risico op een misoogst zeer groot.

## **- Hoe vol mag je de Zwammer vullen met koffiegruis?**

Je vult de Zwammer tot ongeveer 2 centimeter van de rand.

## **- Moet ik het koffiegruis aanduwen?**

Neen, je gooit het gruis er telkens zondermeer op. Zo bewaar je voldoende luchtigheid in de Zwammer.

## **- Waarom mag ik de Zwammer niet vastklikken bij het sluiten?**

Bij het sluiten leg je het deksel gewoon op de emmer zonder vast te klikken. Dit is van belang voor de CO<sub>2</sub>-uitwasseming.

## **- Wat als de Zwammer na drie weken niet volgroeid is met schimmeldraden?**

In dat geval moet je niets extra doen buiten nog wat extra geduld opbrengen. Afhankelijk van de kweekomstandigheden kan het soms wat langer duren.

## **- Wat als ik vreemde schimmels opmerk?**

Vreemde schimmels herken je vooral aan de kleur. Merk je schimmels op met een groen- of oranje-achtige kleur, dan heb je te maken met vreemde schimmels. Als de besmetting klein is, kan je het gewoon met een lepel verwijderen. Als de vreemde schimmel te groot geworden is, kan je er jammergenoeg niets meer aan doen en is de Zwameroogst mislukt.

## **- Wanneer is het Zwambroed uitgewerkt en de kweek ten einde?**

Als de oesterzwammen klein blijven en niet doorgroeien, dan is het broed uitgewerkt en de kweek ten einde.

## **- Hoe oogst ik de oesterzwammen?**

De oesterzwammencluster wordt geoogst door die met beide handen vast te nemen en een korte draai te geven. Nadien kunnen de oesterzwammen stuk per stuk afgesneden worden.

## **- Hoeveel oesterzwammen kan je oogsten met deze methode?**

Per kg substraat (koffiegruis) kan je ongeveer 250 gr. oesterzwammen oogsten.

## **- Hoe en hoe lang kan ik de oesterzwammen bewaren?**

Oesterzwammen bewaar je best in de koelkast en dit kan ongeveer tien dagen.