

# Lär dig odla svamp



Almskivling är en välsmakande typ av ostronskivling som med fördel kan odlas tillsammans med grönsaker. Svampen kan öka skördeutbytet genom att de bryter ner dött organiskt material och frisätter näringsämnen till växterna.

Kom på workshop!

Tina från Ecofungi lär dig om att odla svamp, bla Almskivling och andra intressanta svampar, läs mer på :



Tina är Hortonom med stort intresse för svamp och svampmycel, och driver sedan några år tillbaks företaget ecofungi.

Ecofungi producerar och säljer gourmetsvamp till restauranger och allmänheten, samt mycel till både hobbyodlare och professionella svampodlare. All produktion från mycel till färdig svamp framställs på plats av närproducerade råvaror.

På workshopen berättar Tina om olika sorters svamp, hur man kan odla dem i både stor och liten skala. Hon visar hur man startar odling i trästam och alla får göra i ordning en egen svampodling i plastpåse att ta med hem. Efter ca en månad kan du sedan skörda din egen svamp.

Workshopen hålls på Ålgårds Kvarn, 28 juli kl 18 - 21

Kostnad: 500 kr för föreläsning, svampodling att ta med hem, fika

Arrangör: Daucus Design

Medarrangörer: Föreningen Ålgård, Orustmat och Studieförbundet Vuxenskolan

Ålgårds Kvarn ca 7 km från Henån, Orust Vägbeskrivning på [www.algardskvarn.se](http://www.algardskvarn.se)

Anmälan till: [maria@idunagatan28b.com](mailto:maria@idunagatan28b.com), senast 21 juli, begränsat antal platser, bokningsbekräftelse med betalningsinfo kommer på mail.