

Studiebesök på Fungigården 11 mars 2020



Onsdag den 11 mars hade vi ordnat med ett studiebesök på Fungigården som ligger strax utanför Harplinge. Vi var drygt 30 medlemmar som passade på att följa med en strålande vårdag, om än lite blåsigt.

Ulrika och Henrik Eriksson, som äger och driver Fungigården, mötte upp och berättade kort om basen i substratet som är ekologisk halm. Denna blandas sedan upp med lucern (en baljväxt) och hackas, blandas, befuktigas och pastöriseras i en blandningsmaskin vid 70 grader. Själva mycelet köper man från Holland. Mycelet utgör bara 0.7 % av substratets vikt. (Mycel är det ämne som utgör grogrunden till svampen). Henrik berättade tydligt om tillverkningsprocessen.

Man är sammanlagt ca 4 heltider som jobbar med verksamheten vilken omsätter ungefär 4 miljoner kronor och en årsproduktion på ca. 70 ton. Så småningom hamnar restprodukten åter på jordbruksmarken som gödsel på åkern eller som djurfoder.

Vill du veta mer om Ostronskivling, Fungigården eller få några bra recept [Klicka här](#).

De flesta köpte med sig en bit ostronsskivling som man fick skörda själv och Ulrika bjöd på förvälld ostronskivling.

Det var ett bra, informativt och uppskattat studiebesök.
Tack till Inger Edling som fixade detta.

Text och bild: Anders Kinch