

odling av kungsmussling

# STEG-FÖR-STEG TILL

# FRAMGÅNGSRIK SVAMPODLING

Praktisk guide för hemmaodlare och småskaliga producenter





# Dagordning

- Introduktion till kungsmussling
- Förberedelser inför odling
- Sådd och mycelhantering
- Skötsel och skörd

# INTRODUKTION TILL KUNGSMESSLING



# Vad är kungsmussling och dess egenskaper

## **Textur & smak**

Köttig konsistens och mild, nötaktig smak som håller formen vid tillagning.

## **Morfologi**

Kompakt hatt och tjock fot som ger bra skivnings- och stekegenskaper.

## **Odlingsstyrkor**

Hög avkastning, robust i odling och resistent mot vissa skadegörare.

## **Klimatanpassning**

Trivs i kalla till tempererade klimat, lämplig för kommersiell odling.

# Kungsmusslingens näringssvärde och användningsområde

## Näringsinnehåll

Rik på protein, kostfiber,  
B- och D-vitamin,  
samt mineraler som kalium  
och järn.

## Antioxidanter

Bidrar till hälsa och stärker  
immunförsvaret genom sin  
antioxidant-sammansättning

## Traditionell Medicin

Populär inom traditionell  
medicin för sina antibakteriella  
och antiinflammatoriska  
egenskaper.

## Gastronomi

Används i gourmetmat  
och vegetariska rätter  
tack vare sin smak och textur.

FÖRBEREDELSE

INFÖR ODLING



# Val av substrat

## **Vanliga substrat**

Ångbehandlad halm är standard; sågspån, majstjälkar och agave fungerar också.

## **Förbehandling**

Material kan kräva blötläggning eller sterilisering för att minska kontaminering.

## **Sammansättning och fukt**

Optimal näringsbalans och fukthalt är avgörande för myceliets tillväxt.

## **Påverkan på resultat**

Substratvalet påverkar både avkastning och skördkvalitet.

# Miljökrav: temperatur | fuktighet och ljus

## 01

### Start: Mycelväxt

Temperatur 20–25°C, fuktighet 90%, ljus minimalt. Fokus på etablering.

## 02

### Justering: Temperatur

Sänk till 15–20°C inför fruktkroppsbildning för att trigga utveckling.

## 03

### Justering: Fuktighet

Behåll 85–95% under hela cykeln. Undvik uttorkning.

## 04

### Justering: Ljus

Öka till indirekt dagsljus eller svagt artificiellt ljus.

## 05

### Kontroll & Stabilitet

Övervaka och justera kontinuerligt för hög avkastning.

## 06

### Slut: Skörd

Stabila förhållanden ger riklig och kvalitativ skörd.

# Sterilisering och hygien vid odling

## **Ångsterilisering**

Hög effektivitet, låg risk för kontaminering.  
Kräver specialutrustning och noggrann hantering.

## **Kemisk behandling**

Variерande effektivitet beroende på kemikalier.  
Risk för kemikalierester som kan påverka mycelväxten.

## **Kokning**

Måttlig effektivitet, viss risk för kontaminering.  
Enklare metod men kan lämna vissa bakterier kvar.

## **Hygienrutiner**

Avgörande för att minimera kontaminering.  
Inkluderar rena verktyg, skyddskläder och desinfektion av rum.

SÅDD OCH

MYCELHANTERING



Näää nu Får DU SKÖTA  
DIG SJÄLV MED RESTEN...



Slutsats

# NYCKELN TILL FRAMGÅNGSRIK ODLING AV KUNGSMUSSLING

Starta ditt svamphus och njut...  
Camilla och Johanna

