

# Spiselige svampe

**Niveau:** Folkeskole

Kære lærer

Denne case har fokus på svampe som vi bedst kender dem: Spisesvampe i køkkenet. Men formålet er at dykke et niveau dybere og promovere brugen af flere svampe i køkkenet, forstå hvorfor det er en god spise, samt forstå svampe bedre ved selv at dyrke dem. For at forstå svampes livscyklus og morfologi kan der selv dyrkes svampe, som beskrevet på websitet.

## Sidens indhold:

- En beskrivelse af svampes næringsindhold.
- En oversigt over spisesvampe med serveringsforslag.
- En guide til hvordan man selv kan dyrke østershatte i kaffegrums.

## Aktiviteter:

- Dyrk svampe i østershatte. I dette vækstforsøg kan eleverne ved samme lejlighed arbejde med spørgsmål som:
  - Hvad er forskellen på det hvide mycelium og selve østershatten?
  - Hvorfor producerer svampe henholdsvis antioxidanter, vitaminer og mineraler?
  - Hvorfor danner svampen østershatten (frugtlegemet)?
  - Hvorfor kan svampe gro på kaffegrums? Hvorfor er dette nyttigt?
  - Kan du komme i tanke om andre restprodukter man kan dyrke østershatte på?
  - Hvorfor er det vigtigt med god hygiejne når man dyrker svampe?
- Som ekstra forsøg kan der eksperimenteres med at se om østershattene kan gro på andre medier end kaffegrums.