

## Aktiviteter

- Smagsprøver på forskellige svampe
- Rundtur i produktionen
- Aktiviteter ved 4H
- Salg af forfriskninger
- Salg af forskellige svampe
- Få opskriftshæfte og inspiration til svamperetter
- Se maskinerne



### Tvedemose Champignon

Jens Christian og Kirsten Hansen  
Tvedemosevej 2, Snesere, 4750 Lundby  
kirsten@tvedemose.dk  
www.tvedemose.dk

Se mere på  
[www.aabentlandbrug.dk](http://www.aabentlandbrug.dk)  
[www.facebook.com/aabentlandbrug](https://www.facebook.com/aabentlandbrug)

Åbent Landbrug er arrangeret som et samarbejde mellem



ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

# VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ TVEDEMOSE CHAMPIGNON 18.09.2011 KL. 10-16



Landbrug & Fødevarer



## Velkommen til Tvedemose Champignon

I anledning af Åbent Landbrug har vi her på Tvedemose Champignon valgt at slå dørene op til en moderne produktion af champignon og andre svampesorter. Vi glæder os til at vise jer rundt i champignonhallerne, vaskeriet, pakkeriet og ikke mindst kantinen, hvor vi vil servere velsmagende smagsprøver, som viser forskellige måder, hvorpå svampe kan anvendes i mange forskellige retter.

I er meget velkomne til at stille spørgsmål, og vi står til rådighed hele dagen. I kan kende os på vores champignonbluser og Åbent Landbrug-kasketter.

Der er nogle få regler, som vi beder jer om at overholde:

- Rygning er kun tilladt på steder med askebægere uden for.
- Respektér venligst de opsatte markeringer - der er mange farlige steder på en gård. Husk, at det er forældrenes ansvar at holde øje med, hvor deres børn befinder sig under besøget.

### Historien bag Tvedemose Champignon

Gennem 40 år og tre generationer har familien Hansen på Tvedemose mellem Næstved, Vordingborg og Præstø oparbejdet en særlig viden om dyrkning og forarbejdning af champignoner. I dag fremstiller Tvedemose Champignon 1000 tons champignoner mod 30 tons ved fabrikkens start i 1963. Der plukkes hver dag året rundt, og medarbejderstaben tæller 30 fastansatte. Derudover er der 50 skolebørn i alderen 15-20 år, som skiftes til at plukke på helligdage og i weekender.

### Produktion af champignon

Produktionen af champignon sker på hestegødning, som vi får fra rideskoler og stutierier på hele Sjælland. Vi bruger ugentligt hestegødning fra cirka 2000 heste. Gødningen komposteres i løbet af en uge ved at vi tilsætter vand og lidt svovlsurrammoniak samt kalk for at få pH-værdien justeret. Derefter pasteuriseres komposten for at dræbe uønskede svampesporer og bakterier. Til sidst konditioneres komposten for at fjerne ammoniakken. Efter en uge i komposthallen og en uge i pasteurisering er komposten klar til at blive podet med mycelium, som er svampesporer podet på sterile rugkerner. Herefter ligger komposten ved 22 grader i 14 dage, hvorefter den bliver lagt i vores dyrkningsrum. Samtidig bliver der lagt dækjord på, en blanding af spagnum, kalk og vand. Efter endnu 20 dage plukkes de første svampe. Vi plukker i to-tre uger, hvorefter komposten varmes op til 70 grader for at slå alle sporer ihjel. Herefter tømmes og rengøres det enkelte dyrkningsrum, så det igen er klar til at blive fyldt dagen efter. Den brugte kompost bruges som gødning på vores marker og sælges til havebrug.

### Afsætning

Tvedemose Champignon er medlem af GASA NORD GRØNT amba, som er Danmarks største producentorganisation inden for danskproducerede grøntsager. Afsætningen af vores produktion sker gennem GASA NORD GRØNT I/S.

Vi håber, I vil nyde dagen sammen med os og blive klogere på produktion af svampe. Endnu engang velkommen!

