



Svenskodlad svamp

– en närodlad delikatess

Intresset för vild och odlad svamp syns på många sätt.

Vi använder mer svamp i vår matlagning och framför allt används ofta

färsk svamp. Tänk, en färsk champinjon med sin milda nötsmak, direkt

rå skivad i salladen, eller med dipp som snacks före maten. Mmmm....

Hanteringen av färsk svamp är ofta dålig inom grossistleden och i han-

deln. Detta medför allt för ofta att vi hittar "vissen" svamp i butiken.

Vi, lokala svampodlarna, både vill och kan serva butikerna året runt

med färsk svamp i grönsaksdisken.



Champinjon, Shiitake och Ostronskivling

Svenska Svampodlarföreningen arbetar för möjligheten att kunna leverera färsk svamp i hela Sverige.

- Starta nya odlingar, med sysselsättningstillfällen i hela Sverige.
- Skapa nya företag på landsbygden, där kvinnor som både företagare och anställda dominerar i dagens odlingar
- Bygga en ny modern kompostanläggning i Mellansverige tillsammans med ett holländskt bolag. Förhoppningen är att produktionen kan bli helt ekologisk.
- Hålla specialundervisning för odlare och öka samverkan internt och externt.
- Öka kunskapen om svamp bland konsumenter men även knyta kontakter med skolor och forskning.

Hur odlas svamp i dag *(beskrivning av champinjonodling)*

Svensk champinjonodling sker i familjeföretag. Försäljningen sker direkt till butiker i odlingarnas närområde för att alltid kunna leverera färsk svamp. I dag finns 16 odlingar som sysselsätter 30-35 personer, de flesta i södra Sverige

Svampen odlas helt utan kemiska bekämpningsmedel. Plockning sker nästan varje dag helt manuellt och svampen kyls snabbt ner till +4°C för att behålla sin höga kvalitet.

Odlingen sker idag i välisolerade och ljusa lokaler med flera odlingsrum. Varje odlingsrum har klimatanläggning för noggrann kontroll av temperatur, luftfuktighet, koldioxid. Belysning behövs bara för att kunna plocka svamp, men själva svampen klarar sig i mörker.

Odlarna köper champinjonkomposten som levereras färdig i stora odlingslådor. Komposttillverkningen sker i stor skala under strikta hygieniska krav. Det är den svåraste delen med många kemiska och biologiska parametrar som påverkar det framtida odlingsresultatet. Huvudingredienser i champinjonkompost

är vetealm, hästgödsel, hönsgödsel, kalk och vatten. Hos odlarna tar en odlingsomgång med 3 skördar ca 4 veckor, ny kompost sätts in efter rengöring och tvätt.



Champinjonodling dags för skörd.

Marknad för odlad svamp i Sverige

Konsumtionen av färsk svamp i Sverige har ökat under de senaste åren delvis beroende på sjunkande priser. Intresset för vild svamp har också ökat. I dagens matlagning används mer färsk svamp precis som man använder färska kryddor för smakens skull. Konsumtionen av konserv minskar

Champinjoner (*Agaricus bisporus*)

Konsumtion per person och år är ca 2 kg varav ca 1 kg är färska champinjoner. Total konsumtion ca 8.000 ton färska och 10.000 ton konserverade champinjoner. Sveriges 16 odlingar står för ca 1.000 ton färska champinjoner. Importen av 7.000 ton färska champinjoner var tidigare från Holland men nu mest från Polen. Fryst skivad svamp kommer från bl.a. Danmark.

Import av konserverad svamp från Asien till EU är kvoterad. Detta innebär att vi i dag har mindre import från Taiwan och mer från Frankrike, Irland, Spanien och Holland.

Ostronskivling / Ostronmussling (*Pleurotus ostreatus*)

Ostronskivling och Ostronmussling har odlats i ca 25 år i Sverige. Konsumtionen är ca 0,02 kg per person och år, totalt 200 ton varav ca 100 ton är svenskodlad. Det finns 3 odlare i Sverige

Shiitake / Ekskivling (*Lentinula edodes*)

Shiitake och Ekskivling odlas i mycket liten skala i Sverige. Konsumtion per person och år är ca 0,005 kg totalt 50 ton.

Svamp som livsmedel

Svamp är ett livsmedel i tiden med lågt energi och fettinnehåll men med högvärdiga proteiner, mineraler och spårämnen. Svampens innehåll av antioxidanter är något som på senare tid poängteras. Svamp är gott och kan användas på många sätt i matlagningen.

Pastasås med champinjoner

500 g färska champinjoner

1 liten purjolök

1 pressad vitlöksklyfta

1 msk margarin

2 dl kaffegrädde

½ tsk salt

1 krm svartpeppar, grovmalen

2 dl riven ost



1. Borsta champinjonerna rena. Skiva dem och löken. Fräs svamp och lök tillsammans med vitlöken i smör.
2. Tillsätt grädden, salt och peppar. Låt sjuda några minuter.
3. Tillsätt osten och smaka av. Servera till pasta.

Svenska svampodlarföreningen SSF

Svenska Svampodlarföreningen SSF är en ideell förening för yrkesodlare och andra berörda inom svampodling. Föreningen verkar för svampodlarnas intressen. Föreningens målsättning är att ordna två möten per år, där utbildning och studiebesök blandas med trevlig social närvaro. SSF har till odlarna tagit fram marknadsföringsmaterial, recept, m.m.

Föreningen bildades 1985 genom en sammanslagning av de tre föreningarna för champinjon-, ostronskivling- och shiitake-odlare.

SSF har kontakter med Jordbruksverket, Livsmedelsverket och LRF/GRO.

SSF har även aktiv kontakt med Kontrollföreningen för ekologiskt jordbruk KRAV. Grön produktion ansvarar för grundutbildningen för Integrerad Produktion (IP) och Svenskt Sigill.

SSF kommer genom sin hemsida www.svampodlarna.org att marknadsföra svensk odlad svamp. Här kommer även viktig information att finnas både till konsumenterna och odlarna.