

HONGOS EN CRECIMIENTO



Todas las edades con supervisión.

DESCRIPCIÓN

¿Sabías que puedes cultivar deliciosos hongos ostra en prácticamente cualquier recipiente doméstico, incluidas las bolsas de plástico? Cree una mini granja de hongos utilizando pellets de paja o sustrato de papel higiénico. Las bolsas deben reposar de 2 a 3 semanas antes de que se vea el micelio fructífero. Tome notas durante este tiempo sobre las condiciones de crecimiento.

MATERIALES Y PREPARACIÓN

- Engendro de granos de hongos ostra:
<https://houstonfrogs.com/shop/ols/products/mushroom-grain-spawn-king-tuber-pleurotus-tuberformis>
- Sustrato (bolitas de paja, rollos de papel higiénico sin blanquear o granos de café)
 - Si usa rollos de papel higiénico: una olla con agua hirviendo, pinzas y una rejilla para secar
 - Pellets de paja:
<https://www.amazon.com/MushroomMediaOnline-Wheat-Straw-Pellets-Absorción/dp/B08J8D5QNT?th=1>
- Bolsas de cultivo de hongos con filtros:
https://www.amazon.com/dp/B085JPLRNV/ref=sspa_dk_detail_5?pd_r

[d i=B085JPLRNV&pd rd w=CIZUs&content-id=amzn1.sym.386c274b-4bfe-4421-9052-a1a56db557ab&pf rd p= 386c274b-4bfe- 4421-9052-a1a56db557ab&pf rd r=X8AWDT6D638DEYNPY0ZB&pd rd wg=eTVN D&pd rd r=c37be0a1-5acc-475e-9fbf-cb5c02e341c7&s=cocina&sp_csd=d2lkZ2V0TmFtZT1zcF9kZXRhaWxhdGhlfWF0aWM&th=1](https://www.amazon.com/dp/B085JPLRNV?rd_w=CIZUs&content-id=amzn1.sym.386c274b-4bfe-4421-9052-a1a56db557ab&pf_rd_p=386c274b-4bfe-4421-9052-a1a56db557ab&pf_rd_r=X8AWDT6D638DEYNPY0ZB&pd_rd_wg=eTVND&pd_rd_r=c37be0a1-5acc-475e-9fbf-cb5c02e341c7&s=cocina&sp_csd=d2lkZ2V0TmFtZT1zcF9kZXRhaWxhdGhlfWF0aWM&th=1)

- Bandas de goma o bridas
- Etiquetas
- Agua
- Un lugar oscuro para guardar las bolsas a temperatura ambiente durante unas semanas.
- Agua en una botella con atomizador

También hay kits de cultivo de hongos disponibles en línea:

- Regreso a las raíces: <https://backtotheroots.com/collections/organic-mushroom-kits/products/golden-oyster-mushrooms>
- Ranas de Houston: <https://houstonfrogs.com/shop/ols/products/terrarium-mushroom-growing-kit/v/MSH-FRT-KIT-KNG2>

INSTRUCCIONES

1. Mezclar semillas de hongos con el sustrato:

a. Para gránulos de paja, mezcle una proporción de 1:5 de semilla de hongo con

bolitas. Utilice 2 veces o más agua que el peso del sustrato.

b. Para el papel higiénico, primero esterilícelo sumergiendo el rollo en

agua hirviendo hasta que esté saturada, luego déjela escurrir. Una vez que el rollo esté

frío, retire el núcleo de cartón central y ponga el rollo en un bolsa de cultivo de hongos. Rellena el centro del rollo con semilla de grano de hongo. Instrucciones para el sustrato de papel higiénico de Field & Forest: <https://bit.ly/3NxTw9n>

2. Cierra la parte superior de la bolsa de cultivo encima del filtro usando una goma.

banda o lazo giratorio.

3. Etiqueta la bolsa con la fecha y la variedad de ostra. Utilice su braille o haga la letra tan grande como necesite.

4. Coloque la bolsa en un área oscura y tranquila (como un armario), donde la temperatura está entre 65 y 75 °F.

5. En 3 semanas, debería haber hongos blancos y esponjosos. micelio sobre el sustrato. Abre la bolsa y tócalos con mucho cuidado si eso te ayuda a comprobar que están ahí. Asegúrate de cerrar la bolsa nuevamente con la banda elástica o la atadura cuando hayas terminado. Déjelo seguir creciendo durante otras 1 a 3 semanas.

6. Cuando esté listo para que los champiñones empiecen a dar frutos, Coloque la bolsa en su refrigerador durante 48 horas (esto simula invierno).

7. Pasadas las 48 horas, saca la bolsa del refrigerador y colócala

en una habitación bien iluminada. Abra la parte superior de la bolsa para dejar entrar el aire, o
Corta x en los lados de la bolsa.

8. Rocíe con agua de su botella rociadora diariamente, teniendo cuidado de no usar tanta agua que se acumule dentro de la bolsa.

9. En unos días, debería haber pequeños trozos de hongos empezando a desarrollar. ¡Una o dos semanas después, tendrás los hongos listos para cosechar!

ACTIVIDADES RELACIONADAS

1. Utilice los hongos en una receta o simplemente lávelos y espolvoréelos en una ensalada o agréguelos a un plato salteado.

<https://backtotheroots.com/blogs/recipes/pan-fried-mushrooms-with-rosemary>

2. Si se encuentra en el área de Austin desde ahora hasta el 31 de agosto de 2024, vaya a ver la película IMAX FUNGI THE WEB OF LIFE en el Museo Bullock:

<https://www.thestoryoftexas.com/visit/calendar/imax/fungi-the-web-de-vida-202309>

LIBROS RELACIONADOS

No ficción juvenil

FUNGUS IS AMONG US! por Joy Keller (DB 98578)
El kinder – 3

Ficción juvenil

MUTANT MUSHROOM TAKEOVER por Summer Rachel Short (DB 101184)
Grados: 4-7

No ficción para adultos

ENTANGLED LIFE: HOW FUNGI MAKE OUR WORLDS, CHANGE OUR MINDS & SHAPE OUR FUTURES por Merlin Sheldrake (DB 99961)

FUNGI: A VERY SHORT INTRODUCTION por Nicholas P. Money (DB 86492)

MUSHROOM HUNTERS: ON THE TRAIL OF AN UNDERGROUND AMERICA por Langdon Cook (DB 77636)

MYCELIUM RUNNING: HOW MUSHROOMS CAN HELP SAVE THE WORLD por Paul Stamets (DB 117322)

Ficción para adultos

CARNE DE DIOS por Homero Aridjis (DB 103213)

MEXICAN GOTHIC por Silvia Moreno-Garcia (DB 99404, BR 23483)

WHAT MOVES THE DEAD por T. Kingfisher (DB 109294)

WILDER GIRLS por Rory Power (DB 96341)

RECURSOS

Hasta el 31 de agosto:

<https://www.thestoryoftexas.com/visit/calendar/imax/fungi-the-web-of-life-202309>

Guía para educadores Grados 3-8:

https://www.thestoryoftexas.com/upload/files/activity-guides/Fungi_WebOfLife_EducatorGuide.pdf