

Kasvikauppa.fi

Mikromatojen viljely melkein hajuttomasti. Versio 15.1.2014

Keitä sitkeää kaurapuuroa.

Oma kaurapuuroni on suurinpiirtein näin:

- Elovena kaurahiutaleita 2 dl
- Maitojauhetta 0.5 dl
- Vettä 2 dl

Keittoaika siten että on sitkeää ja hyvää, Elovenaa käytettäessä taitaa mennä se lähemmäs 10 min.

Laita pakasterasian tms. purkin pohjalle n. 0.5-1 cm kerros puuroa, tasoittele lusikalla.

Anna puuron jäähtyä.

Laita n. 1 tl ympäri edellisestä viljelmästä tasaisesti uuden puuron päälle, tasoittele lusikalla. Valuta vähän vettä päälle (jotain 1 tl – 3 tl) siten että pinta on selvästi kostea (ei kuitenkaan niin että vettä valuu).

Laita kansi päälle, ei kuitenkaan ilmatiiviisti. Eli esim. pakasterasian kannen voi laittaa siten että ei paina sitä tiukasti kiinni vaan laittaa kevyesti päälle.

Viljelmää voi alkaa käyttää, kun matoja alkaa kiipeillä reunoja pitkin. Reunoilta madot saa puhtaimmin kerättyä esimerkiksi vesivärisiveltimellä.

Loput keittämästäsi puurosta voit pakastaa ohueksi levyksi pakastepussin avulla. Sieltä on helppo sulattaa sopivia palasia sitten uusia ympäröivä varten.

Tämän ohjeen mukaan mikromatojen viljely on melkolailta hajutonta.