

STUDIO M^D ✓



Een geënte shiitake stam gaat ongeveer 4 jaren mee, daarna is de voeding op en zal de stam geen paddenstoelen meer produceren. Ook zullen er stammen zijn welke niet aanslaan en dus niet meer geschikt zijn voor shiitake kweek. STUDIO MdV verzamelt deze stammen om er onder andere deze paddenstoelen van te maken.

De gaten waar de stammen oorspronkelijk geënt zijn, zijn karakteristiek voor shiitake stammen en zijn daarom ook niet opgevuld/weggewerkt.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met: marjolein.studioMdV@gmail.com



Marjolein, verwerkt reststromen.
Hendrik, kweekt eetbare paddenstoelen.

Basiskennis

Gebruik/toepassingen

Zwammen & Zo

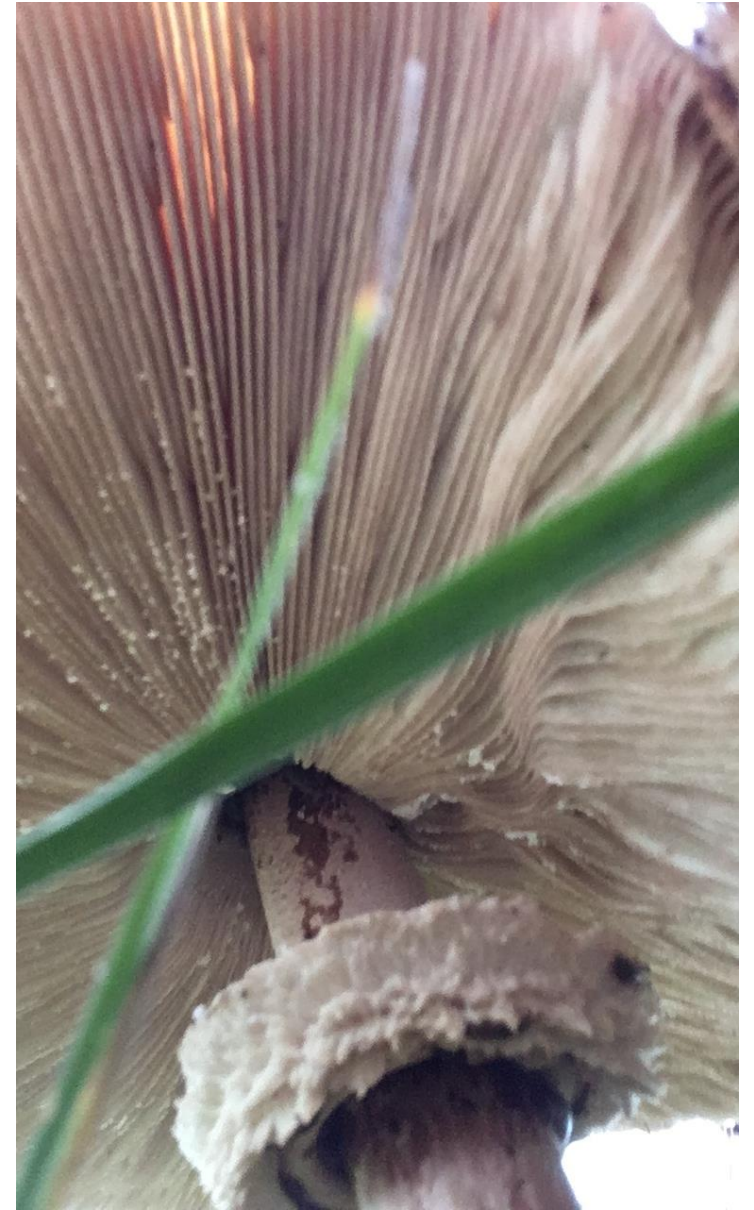
Paddenstoelen kweek

Onderzoek

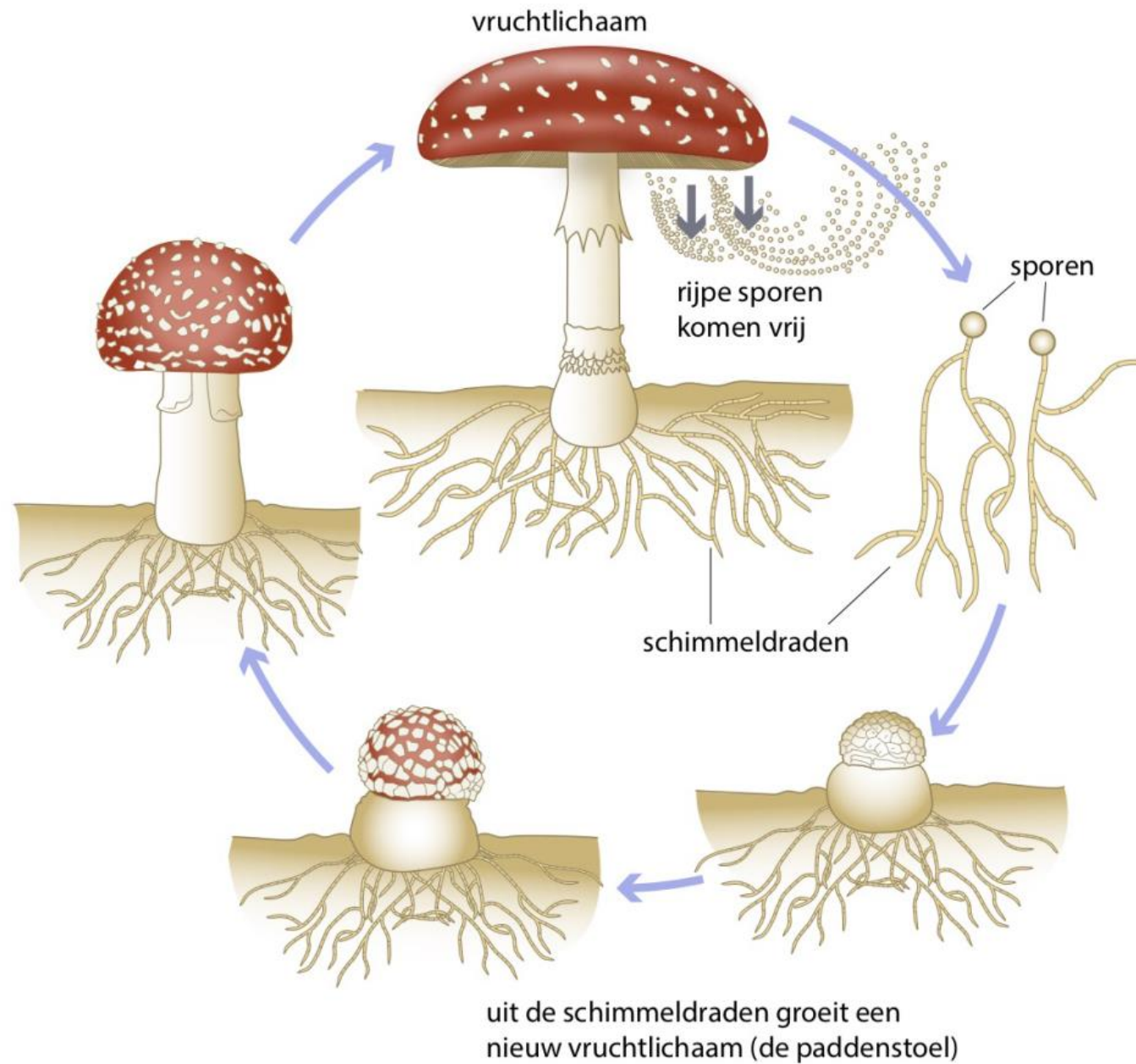
Meer informatie

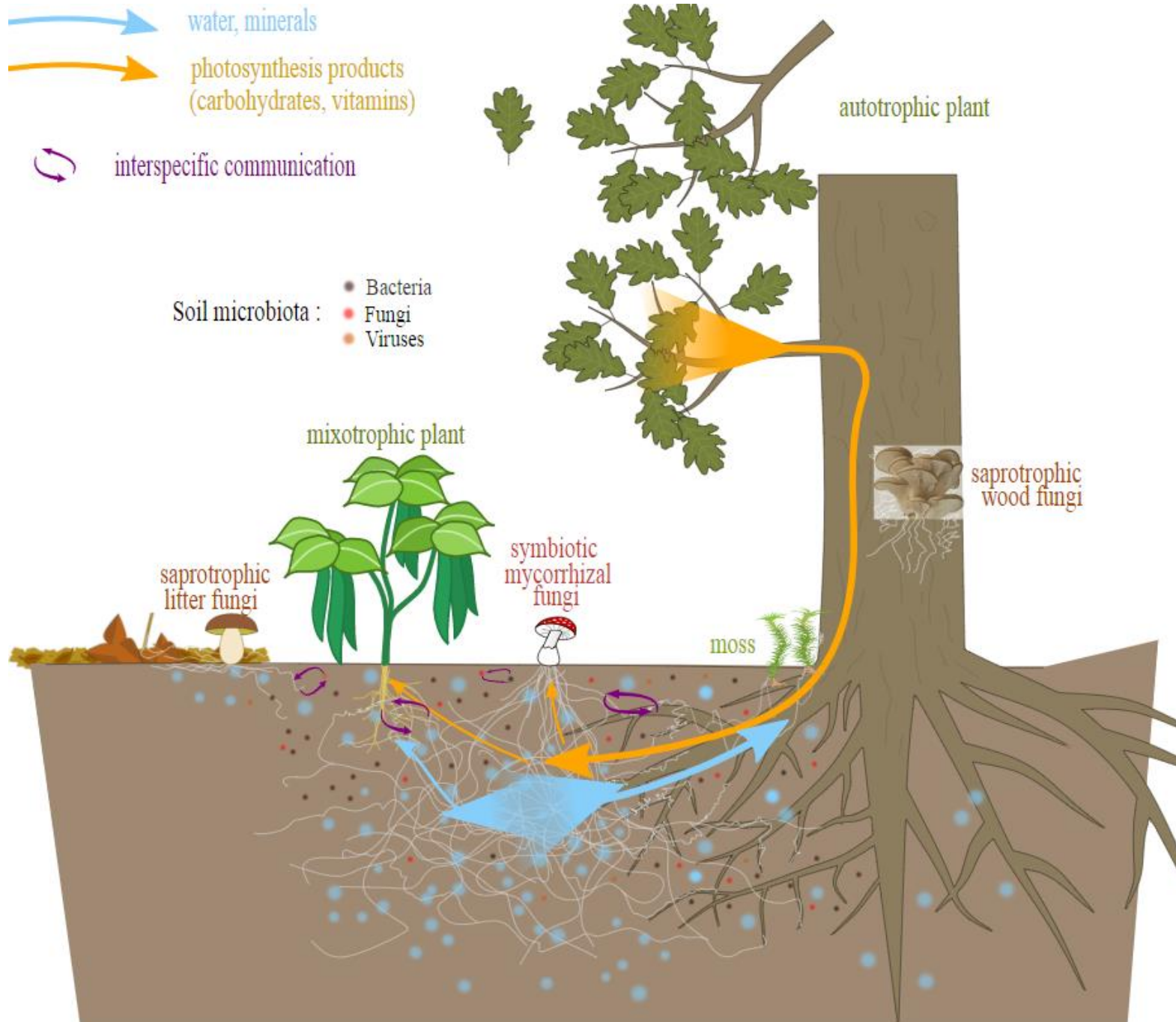
















Basiskennis
Gebruik/toepassingen
Zwammen & Zo
Paddenstoelen kweek
Onderzoek/Experimenten
Meer informatie



This is not leather.

This is Made With Reishi™.

A premium biomaterial crafted from nature, engineered for performance. Reishi™ is made using Fine Mycelium™, a patented technology developed by MycoWorks in California.

FOOD

CONSUMER GOODS



INGREDIENTS



HEALTH & BEAUTY



FASHION



PACKAGING



OFFICE

ENVIRONMENTAL
REMEDIATION

HOUSE & HOME





Shiitake Mushrooms

2.3g
PROTEIN

0.3g
FAT

✓ Cholesterol-Free

✓ Gluten-Free

✓ Low-Sodium

✓ Fat-Free

✓ Good Source of Fiber

81
CALORIES

Contains copper, a variety of B vitamins, and lentinan, an immune-enhancing substance

(per cup, cooked
without salt or oil)

2g
CARB

TURKEY TAIL

Improves immune system
& is antiviral,



LION'S MANE

Improves Memory, Focus,
& reduces feelings of
irritability & anxiety



MAITAKE

Strengthens Immune
health system



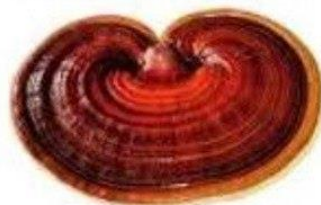
SHIITAKE

Boosts immune system, energy
& brain function



REISHI

Strengthen's your immune cells
& lowers blood pressure



OYSTER

Immune support, reduces
Inflammation in the body



PHELLINUS LINTEUS

Helps heal abnormal growth
of cells



WOOD EAR (AURICULARIA)

Supports liver & heart function



CORDYCEPS

Strengthen's the body after
exhaustion/ long-term illness, immune-
strengthening



CHAGA

Highest in anti oxidants
increasing vital force &
strengthen the immune system



Top 10 POWERFUL Mushrooms Studied & Researched





Mylum BV

1,037 followers

1h • 🌐



Have a look at our updated website www.mylum.nl for more information and photo's of our [#mycelium](#) [#fabric](#) with leather-like properties 🍄

...see more



Mylum | Sustainable textile production from mycelium









FIGURE 72

This mycofiltration test chamber, sized to fit a bale of straw, myceliated or not, can be sectioned off, and samples of water can be taken both upstream and downstream.

Contaminated Habitat Scenarios, Their Toxins, and the Mushrooms That May Heal Them

Contaminated Habitat Scenario	Recommended mushrooms
Petroleum products (oil, diesel, gasoline, petrochemicals)	<i>Pleurotus ostreatus</i>
Chemical dyes	<i>Ganoderma</i> and <i>Trametes</i> species
Industrial metals (lead, cadmium, arsenic, mercury, selenium, radioactive cesium-137 and cesium-134)	Large <i>Agaricus</i> , <i>Lepiota</i> , and mycorrhizal species
Munitions (TNT)	<i>Hypholoma</i> and <i>Flammulinas</i> species
Organophosphates, chemical weapons (VX, sarin)	Polypores, oysters, and <i>Psilocybe</i> species
Biologicals (<i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus</i> sp.)	<i>Calvatia gigantea</i> , <i>Coprinus comatus</i> , <i>Fomes fomentarius</i> , <i>Ganoderma</i> species, <i>Piptoporus betulinus</i> , <i>Pleurotus</i> species, <i>Polyporus umbellatus</i> , and <i>Stropharia rugoso annulata</i>
Nitrates and phosphorus-bound toxins	<i>Agaricus bernardii</i> , <i>Agaricus silvicola</i> and allies, <i>Coprinus comatus</i> , and <i>Psilocybe</i> species

Basiskennis

Gebruik/toepassingen

Zwammen & Zo

Paddenstoelen kweek

Onderzoek/Experimenten

Meer informatie









RTV

radio - tv - internet

Johannes Velthuis
Burgemeester





 PUUR *Westerwolde*
PROEF DE NATUUR



WIJ HEBBEN ONZE SLEUTELS
INGELEVERD MAAR GAAN DOOR
MET ONZE MISSIE



DANK VOOR HET IN ONS
GESTELDE VERTROUWEN!



Westerwoldse Shiitake
(gedroogd)

Tenminste houdbaar tot: Sep 2022



Westerwoldse Shiitake
(gedroogd)

Tenminste houdbaar tot: Nov 2022





't Leeuweriksveld



A photograph of five people (three men and two women) standing in a row, smiling and holding various fresh vegetables like tomatoes, cucumbers, and bell peppers. The text 'VOEDSELCOOP.EU' is overlaid in large white letters on the image.

VOEDSELCOOP .EU

[link naar de bestelpagina](#)

Over Voedselcoop.eu

Deze website biedt een logistiek systeem met webshop voor verschillende voedselcooperaties. De lokale voedselproducenten kunnen hier het produktaanbod up to date houden en zelf de prijs bepalen. De voedselcooperaties bepalen in overleg met de producenten met wie ze gaan samenwerken. Wanneer dat geregeld is kunnen deelnemers van de voedselcooperaties op deze site hun bestellingen plaatsen. Deze site helpt daarbij om voor de betrokkenen (producent, deelnemer, degene die aan de beurt is om de bestellingen voor de voedselcooperatie op te halen, beheerder van de voedselcooperatie) handige overzichtjes te genereren en de benodigde instelmogelijkheden te bieden.

Voedselcooperaties die hier actief zijn:

Op dit moment zijn deze voedselcoops aangesloten:

[Puur van de Buur Barchem](#)

[Hortus Bodegraven](#)

[Autark Broekland](#)

[Puur en Eerlijk Voedsel Den Bosch](#)

[Voedselcooperatie Heeten](#)

[Voedsel Noabers Holten](#)

[Voedselcooperatie Sitopia Leerdam](#)

[Voedselcooperatie Luttenberg](#)

[Voedselgroep Oost Groningen](#)

[Zeeuwse Voedselcooperatie Walcheren](#)

Andere voedselcooperaties zijn van harte welkom!



Snacks

A proper drink deserves a suitable sidekick.

The tastiest of vegan snacks will soon be brought to you by Snackwerk, from oyster mushroom kebab to vegan bitterballen. All plant based, all locally produced in cooperation with [De Graanrepubliek](#), all suited to kill that craving.

Snackwerk opening date coming soon.

Cilinder is situated in the old Willem Lodewijk Gymnasium at Oosterstraat 13a. There you can also go for a fine dining experience at restaurant [Achterwerk](#), grab a vegan snack at Snackwerk, or dance till dawn in nightclub [OOST](#).



Restmaterialen:



PROJ

STUDIO



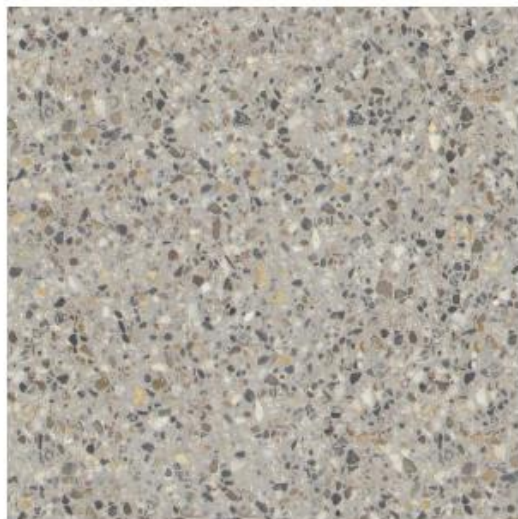
Een geënte shiitake stam gaat ongeveer 4 jaren mee, daarna is de voeding op en zal de stam geen paddenstoelen meer produceren. Ook zullen er stammen zijn welke niet aanslaan en dus niet meer geschikt zijn voor shiitake kweek. STUDIO MdV verzamelt deze stammen om er onder andere deze paddenstoelen van te maken.

De gaten waar de stammen oorspronkelijk geënt zijn, zijn karakteristiek voor shiitake stammen en zijn daarom ook niet opgevuld/weggewerkt.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met: marjolein.studioMdV@gmail.com

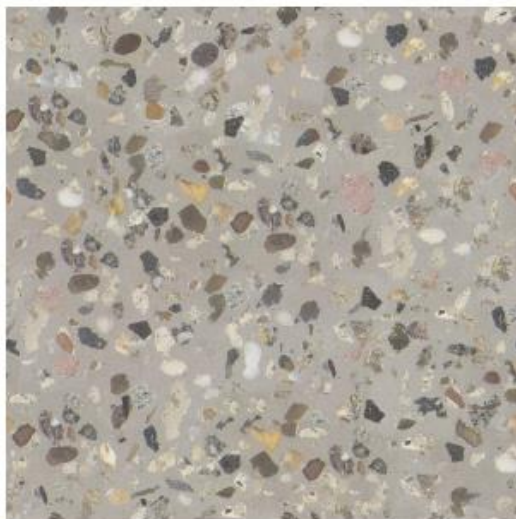
Ons vaste leveringsprogramma breiden we steeds verder uit met beschikbare basiskleuren en mogelijke toeslagen. Onderstaande voorbeelden zijn direct leverbaar. Leveringstijd is na akkoord van de productietekening 6-8 weken.

DIGGELS® van gerecycled beton



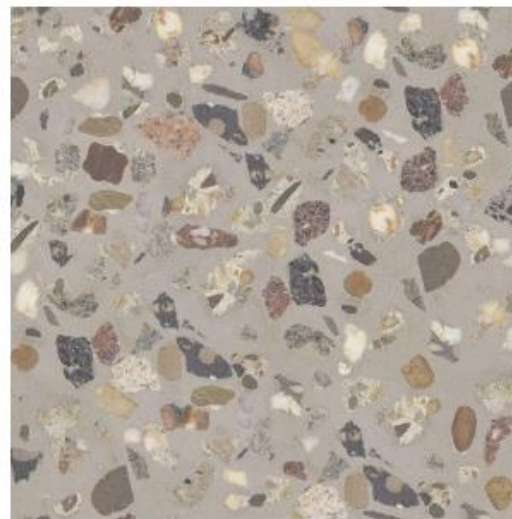
1001-bg-2-4

betongranulaat, fijn, lichtgrijs



1001-bg-4-8

betongranulaat, middel, lichtgrijs



1001-bg-8-16

betongranulaat, grof, lichtgrijs

Basiskennis

Gebruik/toepassingen

Zwammen & Zo

Paddenstoelen kweek

Onderzoek/Experimenten

Meer informatie





Enten op stammen:

- Stammen
- Broed
- Enten
- Doorgroeien
- Oogsten





X = BEST CHOICE

[illegible]

Westplaatweg
Maasvlakte Rotterdam, Zuid-Holland



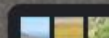
Google



Street View - sep. 2021



Google









Substraat kweek:

- Substraat
- Broed
- Voorbereiden – Verkleinen, Pasteuriseren/Steriliseren
- Enten
- Doorgroeien
- Pinnen
- Oogsten









- Kwaliteit substraat
- Uitvoering pasteurisatie (temperatuur/tijd)
- Uitvoering enten (vochtgehalte/temperatuur)
- Conditie doorgroei (luchtvochtigheid, licht, CO₂)



Basiskennis

Gebruik/toepassingen

Zwammen & Zo

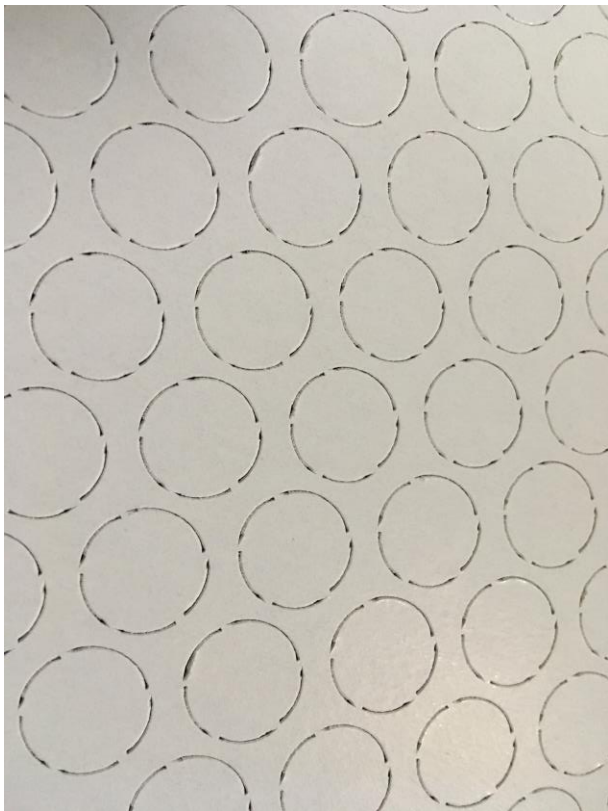
Paddenstoelen kweek

Onderzoek/Experimenten

Meer informatie



Substraat onderzoek voor derden

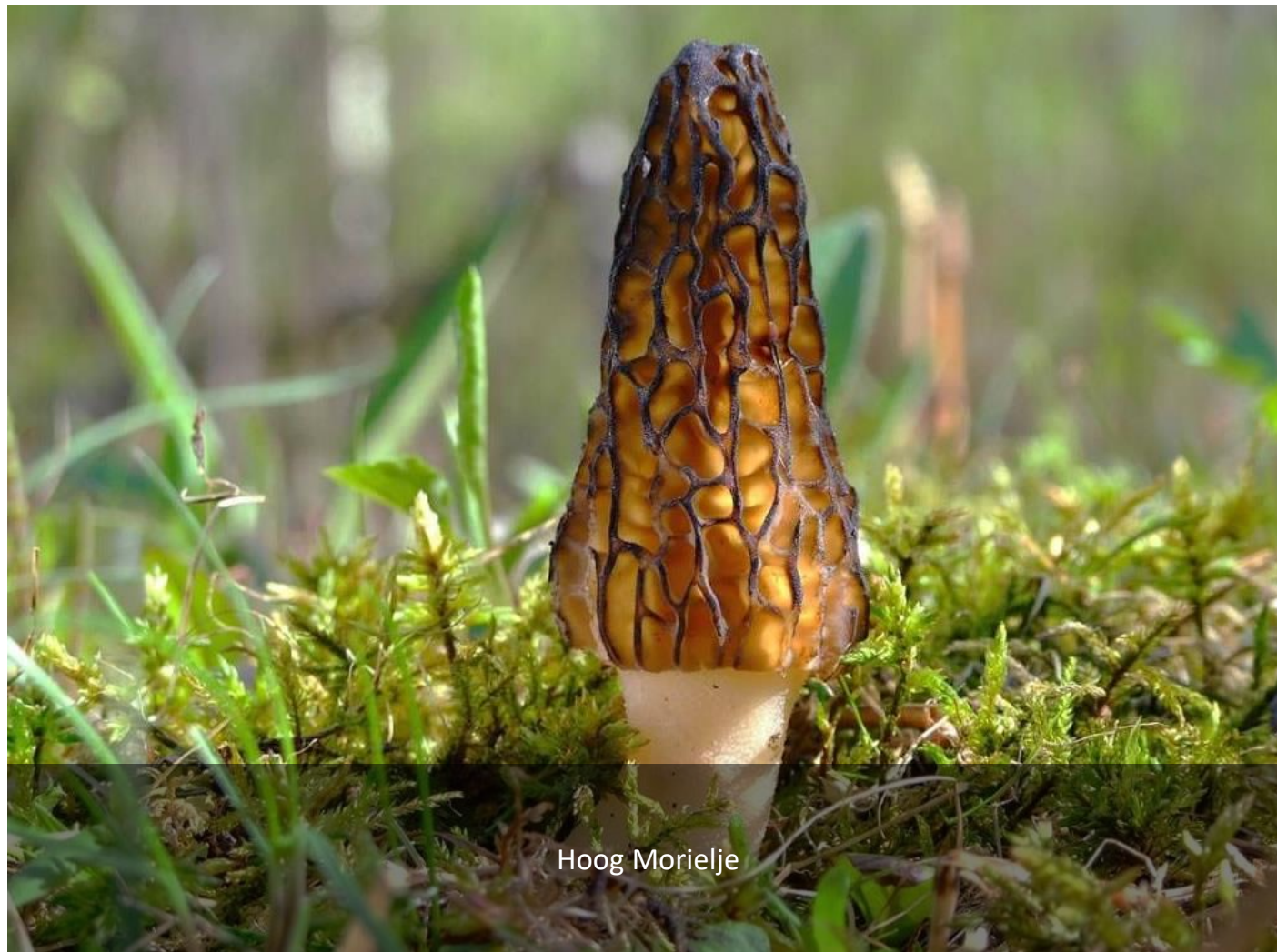






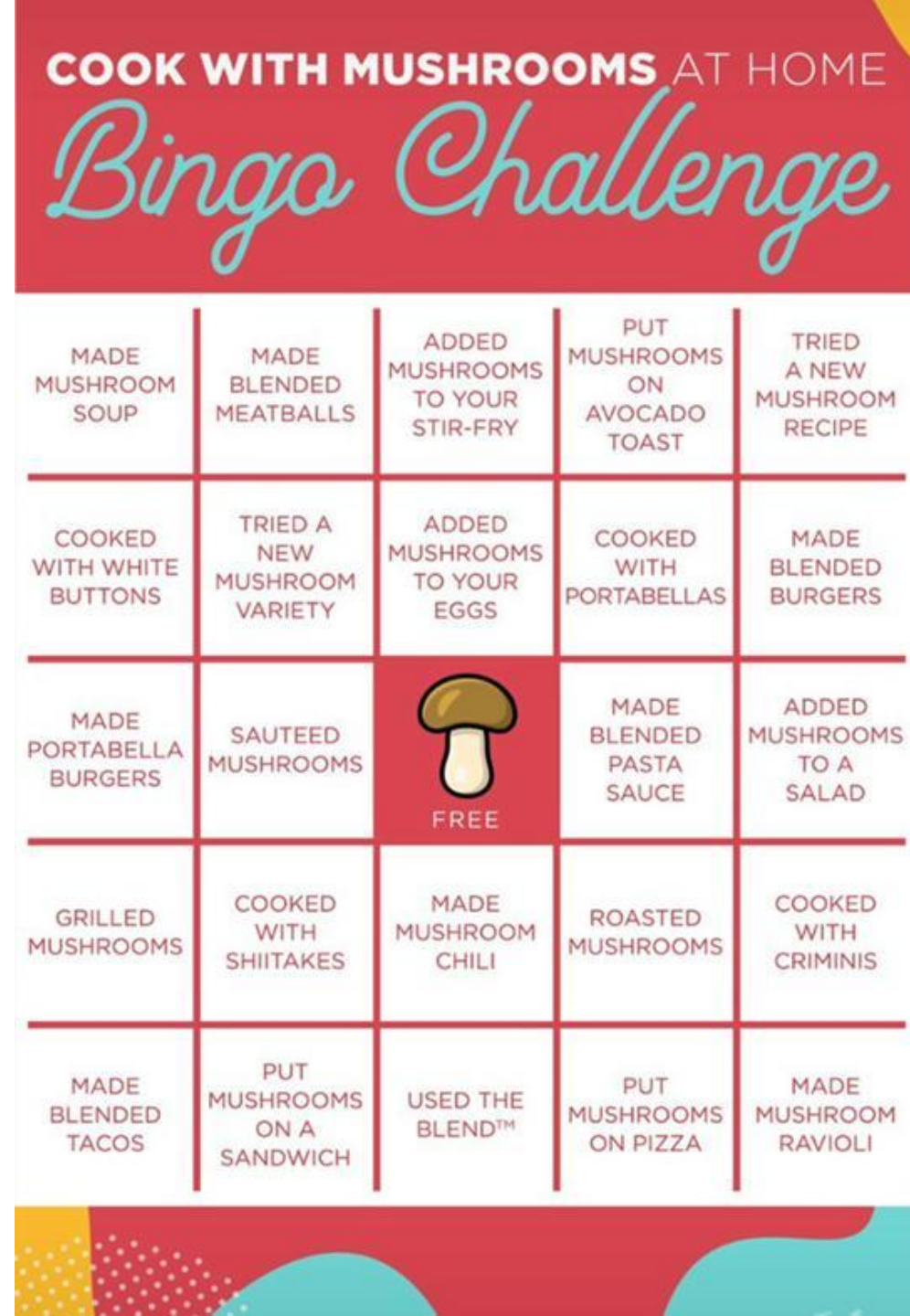






Meer informatie:

- Internet/(paddo)forums – kweekmethoden komen vaak overeen.
- Boeken, bijvoorbeeld van Paul Stamets
- Andere kwekers/socialmedia groepen
- Documentaires, bijv fantastic fungi (maar er zijn betere)
- Mailen via hendrik@zwammen.com



Verkoop:



- Paddenstoelen gedroogd: (stam)shiitake, diverse oesterzwammen, lionsmane.
- Broed, ent-pluggen, kant en klare substraten.
- Kant en klare shiitake stammen.

Het handigste is even contract opnemen via de mail.

Hendrik@zwammen.com

STUDIO



Een geënte shiitake stam gaat ongeveer 4 jaren mee, daarna is de voeding op en zal de stam geen paddenstoelen meer produceren. Ook zullen er stammen zijn welke niet aanslaan en dus niet meer geschikt zijn voor shiitake kweek. STUDIO MdV verzamelt deze stammen om er onder andere deze paddenstoelen van te maken.

De gaten waar de stammen oorspronkelijk geënt zijn, zijn karakteristiek voor shiitake stammen en zijn daarom ook niet opgevuld/weggewerkt.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met: marjolein.studioMdV@gmail.com

- Houten paaskuikens
- Houten paddenstoelen
- Houten kerstbomen

Het handigste is even contract opnemen via de mail.

Marjolein.studioMdV@gmail.com





Zwammen & Zo kweekt voornamelijk shiitake op eikenstammen en oesterzwammen op biologisch stro. Ze worden zowel vers als gedroogd verkocht, bijvoorbeeld aan eetgelegenheden en erfwinkels in de regio Westerwolde.

Gedroogde paddenstoelen hebben een aantal voordelen ten opzichte van verse paddenstoelen. Vaak wordt de smaak beter/sterker en de houdbaarheid wordt enorm verlengd zonder dat er conserveermiddelen nodig zijn.

In het algemeen bevatten paddenstoelen weinig calorieën, geen vet en hebben bloeddruk en cholesterol verlagende eigenschappen. Ook bevatten ze essentiële aminozuren/eiwitten, sporenelementen, vitaminen en andere belangrijke voedingsstoffen (bijvoorbeeld β -glucanen).

Je kunt de paddenstoelen kort wokken, stoven of inwrijven met olie en grillen. De bereidingstijd is ongeveer 5 minuten, bij langer bereiden worden ze taai.

Gebruiksrichtlijn voor gedroogde paddenstoelen:

- Voor een recept waarin verse paddenstoelen genoemd worden, het gewicht delen door 10 om het gewicht aan gedroogde paddenstoelen uit te rekenen. (dus 100g vers komt overeen met 10g gedroogd).
- Verklein de gedroogde paddenstoelen voor gebruik tot de gewenste grootte (volume neemt iets toe tijdens wellen). Dit kan gewoon door verkrummen of breken.
- Laat de gedroogde paddenstoelen ca 10-15 minuten wellen in water.
- Haal ze uit het water, overtollig water kan verwijderd worden door licht in de paddenstoelen te 'knijpen'. Nu zijn ze klaar voor gebruik.
- Het 'wel-vocht' bevat veel smaakstoffen en is bijvoorbeeld prima geschikt om te verwerken in een bouillon.

Recept voor pasta met shiitake en rucola:

Benodigdheden:

- 15-30 g gedroogde shiitake
- 400 g pasta
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 75 ml witte wijn (optioneel)
- 200 ml creme fraîche
- 75 g rucola, grof gesneden
- Naar smaak: peper, zout, geraspte kaas

Bereidingswijze:

- Breek de gedroogde shiitake in stukjes van gewenste grootte en laat deze 15 minuten wellen in lauw water.
- Haal ze uit het water, overtollig water kan verwijderd worden door licht in de paddenstoelen te 'knijpen'. Nu zijn ze klaar voor gebruik.
- Kook de pasta, het 'welvocht' kan evt. toegevoegd worden aan het water om extra smaak aan de pasta te geven.
- Verhit de olie en fruit hierin de ui en de knoflook 2-3 minuten.
- Voeg de gewelde shiitake toe en bak het geheel nog 3 minuten op middelhoog vuur. Let op dat de ui en knoflook niet verbranden.
- Blus eventueel af met 75 ml droge witte wijn en roer de creme fraîche erdoor. Verwarm zonder te koken.
- Schep de (uitgelekte) pasta en de rucola door de shiitake saus.
- Naar smaak afmaken met zwarte peper en/of zout.

Tip: Serveren met geraspte Parmezaanse of belegen kaas.