

Огород на кухне или как вырастить грибы дома

МЕСТО: Гранада

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВИДЕО: 1'41''

СОДЕРЖАНИЕ: Гранадские предприниматели предлагают продукт, позволяющий выращивать грибы в домашних условиях. Они назвали его «грибной сыр» и продают, наряду с другими продуктами, через фирму Hispania Delicas. Удобный способ иметь огород прямо на кухне.

ВИДЕО:

Гранадские предприниматели предлагают удобный способ разведения грибов в домашних условиях. Обычный субстрат для выращивания грибов имеет форму головки сыра и хорошо смотрится на любой кухне.

Хуан Антонио Мартинес
HISPANIA DELICAS

«Мы хотим популяризировать выращивание грибов в домашних условиях.»

Лаура Сафра
HISPANIA DELICAS

«Это простой способ выращивания грибов на своем мини-огороде. Сейчас это в моде и, к тому же, такие грибы совершенно натуральные, экологически чистые и позволяют использовать в пищу только что собранный продукт.»

Вёшенки очень устойчивы и не нуждаются в специальном уходе. Они растут при температуре от 0 до 22 градусов, во влажном и хорошо проветриваемом месте.

Хуан Антонио Мартинес
HISPANIA DELICAS

«Есть грибы полезно для здоровья. Они помогают снизить уровень холестерина и являются ценным источником белка.»

Лаура Сафра
HISPANIA DELICAS

«Эти грибы не нуждаются в особенном уходе и имеют хорошую всхожесть. Они всходят где-то за две-три недели.»

Создатели проекта хотят также, чтобы грибы стали более популярным продуктом. В Испании общий объем потребления грибов составляет 700 г на человека в год, тогда как в таких странах как Россия эта цифра достигает 3 кг в год.

Клиент *«Конечно же, я люблю есть грибы. И, к тому же, мне показалось, что разводить их дома интересно. Детям нравится наблюдать, как растут грибы.»*

С таким маленьким домашним огородом у нас на столе всегда будут свежие продукты.

Если Вы хотите получить более подробную информацию или задать вопрос, обращайтесь по телефону 647 310 157 или по электронной почте info@historiasdeluz.es