

# HØST AF MELORM

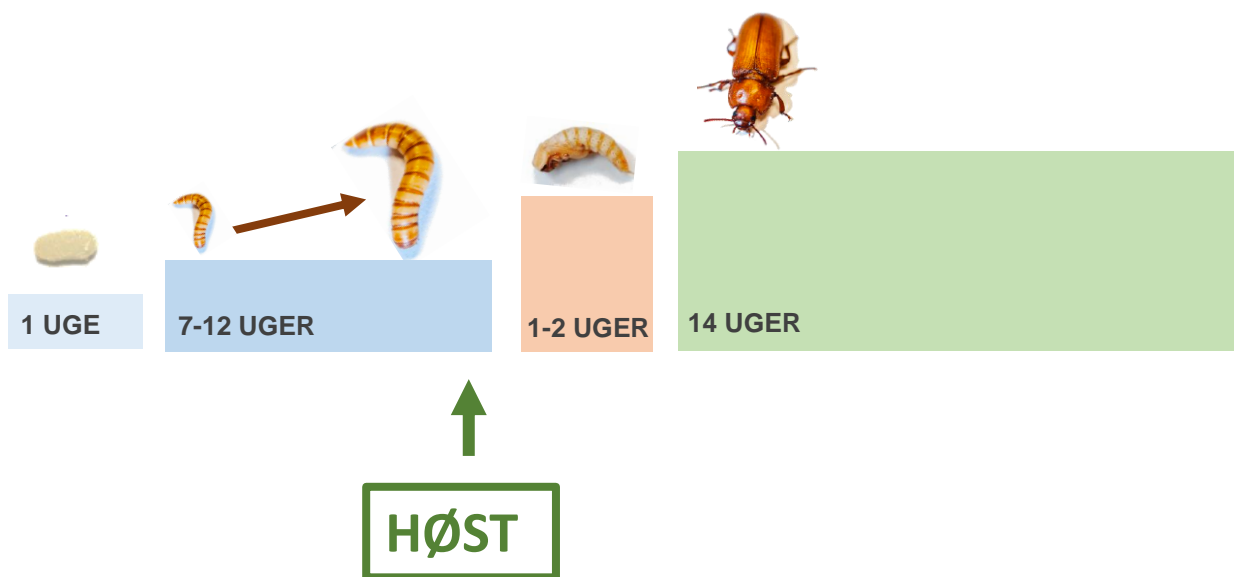
## SÅDAN HØSTER DU DINE MELORME

Når dine melorme begynder at forpuppe sig, er de klar til at blive høstet og spist.

Melormen forpupper sig, når den er omtrent 2,5 cm lang og vejer 0,120 g.

Hverken pupper eller biller kan spises, så det gælder om at høste melormene, når de er så store som muligt, men lige inden de forpupper sig. Så når de første larver forpupper sig, er larverne ved at være klar til høst.

Hvis du vil fortsætte med at dyrke melorme, skal du gemme en håndfuld larver, som du kan blive ved med at fodre, så de bliver til pupper og til sidst biller, som så igen lægger æg.



# HØST AF MELORM

## DET SKAL DU BRUGE:



melorme



melsigter



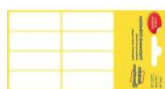
balje



condibøtte



vægt



## SÅDAN HØSTER DU DINE MELORME

### Si melormene

Først skal du si melormene og sortere alt foder og døde melorme fra eller så meget som overhovedet muligt.

Brug sigte med 1 mm maskestørrelse til at si melormene.

Smid alt foderet ud.

Hvis der er foderrester, som ikke kan sis ud, kan du bruge pincetten til at sortere det fra. Det kan godt være lidt besværligt.

### Faste

Put de rensede melorme i en condibøtte eller en plastikbakke uden mad og stil dem mørkt og køligt (gerne 15 grader) i mindst 24 timer. De tømmer nu tarmen.

Herefter skal melormene sis igen, så efterladenskaberne sorteres fra.

Vej melormene, og skriv ned på en mærkat, hvor meget de vejer og sæt mærkaten på en frysepose.

### Aflivning

Put herefter melormene i fryseposen med mærkaten på og put den i fryseren i mindst to døgn.

Herefter er melormene klar til brug i køkkenet.

### Melormene i køkkenet:

Tag melormene ud af fryseren og overhæld dem med kogende vand. Hæld vandet fra og gentag processen tre gange.

Nu er de klar til brug!