Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Mode d'emploi des kits de culture de champignons

Boîte de champignons de luxe / pleurotes d'Australie



De quoi a-t-on besoin ?

Pour pousser, le champignon n'a besoin que d'un peu de lumière du jour, de beaucoup d'humidité et d'un peu d'attention. Une fois la boîte ouverte, le champignon pousse Très vite et peut être récolté dès 10 à 12 jours pour être transformé en plats délicieux et sains. À droite, on te montre comment faire !

Voici comment ça marche :



1 - Retirez délicatement l'ouverture perforée située à l'avant de la boîte. Découpez un X dans le sachet en plastique situé en dessous.



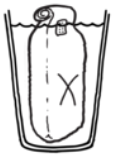
2 - Évitez impérativement l'exposition directe au soleil. Remplissez le vaporisateur fourni avec de l'eau et humidifiez la base de la tige 1 à 2 fois par jour afin d'éviter que le substrat ne se dessèche.



3 - Au bout de 14 jours maximum, les champignons sont prêts à être récoltés ! Dès que le champignon cesse de pousser, il suffit de tourner délicatement la grappe pour la détacher du substrat.



4 - Les pleurotes sont délicieux poêlés, cuits à la vapeur ou en soupe ! Bon appétit ! Tu trouveras de délicieuses recettes en cliquant sur « Recettes » dans le menu de navigation.



5 - Après la récolte, sortez les sachets en plastique de la boîte et plongez-les dans un récipient rempli d'eau pendant au moins 3 heures. Laissez-les ensuite s'égoutter et découpez un X au dos du sachet. Placez le sachet dans la boîte, le côté fraîchement découpé tourné vers l'ouverture, puis répétez la procédure à partir du point 2. Et voilà : grâce à cette méthode, vous pouvez tenter une deuxième récolte ! Selon les conditions, cela peut toutefois prendre entre 4 et 6 semaines.

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Boîte à champignons

Préparation

1 - Le paquet contient, dans sa partie inférieure, un substrat ensemencé ainsi qu'un mélange de terre de couverture. Commencez par retirer du carton le sac contenant la terre de couverture (terre noire et humide).



1 Sac enfilé pardessus le bord du carton

2 - Rabattre le couvercle de la boîte en carton et rabattre vers le bas le bord du sac rempli de substrat (matière brune) par-dessus le bord du carton.

3 - Ameublissez bien les 10 à 15 premiers centimètres du substrat avec les mains et mélangez-les soigneusement, puis aplanissez-les uniformément et tassez bien jusqu'au bord.


2 Substrat nivelé et tassé

4 - Répartir uniformément la terre de couverture sur le substrat (sans tasser).

5 - Placez le kit de culture dans une pièce où la température est aussi constante que possible (environ 16 à 20 °C). Les caves et les buanderies conviennent bien. Dans les endroits plus frais, les champignons poussent nettement plus lentement. À une température ambiante d'environ 12 °C, la croissance s'arrête. Évitez de l'exposer à la lumière directe du soleil, à proximité d'un radiateur ou dans un courant d'air.


3 Culture d'intérieur prête à l'emploi

Culture

Maintenez le substrat humide, sans le détremper, en le vaporisant légèrement pendant les 6 à 8 premiers jours. Ne jamais arroser abondamment en une seule fois, sinon l'eau s'accumule au fond du sac (pourriture). Les premières fructifications apparaissent au bout d'environ 3 semaines. Les champignons poussent ensuite pendant 2 à 3 semaines. Une fois la récolte commencée, continuez à maintenir le terreau humide afin qu'il ne se dessèche pas.

Récolte

Saisissez délicatement chaque champignon par la tête et arrachez-le du sol d'un léger mouvement de rotation. Coupez le pied au niveau de la base. Les champignons de Paris se conservent plusieurs jours au réfrigérateur, dans un sac en papier ou dans un récipient ouvert.



Rendement

Dans des conditions optimales et avec des soins appropriés, vous pouvez vous attendre à un rendement d'environ 1,5 kg à 2 kg. Ne jetez pas le substrat ni la terre de couverture une fois la récolte terminée. Ce mélange a fait ses preuves en tant que compost pour champignons dans le cadre d'utilisations jardinières.