

-  **Exposition**
lumière indirecte
-  **Humidité**
constante (55-95%)
-  **Arrosage**
1-2 fois par jour
-  **Repos**
5-10 jours entre les récoltes
-  **Récolte**
après 4-8 jours 1-3 reprises
-  **Cuisson**
feu moyen, 7-10 min

Températures de croissance

Pleurotes	
Bleu, blanc, gris	10-20 °C
Rose, jaune	20-30 °C
Hydne hérisson	
	18-24 °C

Astuce humidité

Placer le bloc et une serviette humide dans un bac. Ne pas refermer le bac complètement afin que l'air y circule. Les champignons doivent respirer, sans quoi, ils développeront un long pied et un petit chapeau. L'utilisateur a la possibilité de garder ou non le bloc de culture dans la boîte tout au long du processus de croissance.

Recyclage

Après quelques récoltes, le substrat est épuisé et peut être composté. La boîte et le sac peuvent être recyclés. Visitez notre site Internet pour apprendre à multiplier vos récoltes sur d'autres substrats ou propager votre trousse au jardin.



Cultiver les champignons chez soi

La trousse de culture de champignon est une expérience scientifique, gastronomique et ludique. Elle est composée d'une boîte, d'instructions, d'un bloc vivant de mycélium de champignon et de son substrat humide protégés par un sac. Dans les bonnes conditions, la première récolte est garantie.

Instructions

Avant de commencer, ouvrir la boîte et vérifier si le substrat est entièrement colonisé; le mycélium blanc* doit atteindre le fond du sac. Sinon, maintenir le sac et la boîte fermés. Garder à température ambiante en attendant la colonisation. Pour retarder la production, réfrigérer jusqu'à 4 semaines*.

1. Amorcer

Pour concentrer la fructification en un seul point, inciser délicatement le sac sur 5 cm au niveau de la fenêtre de la boîte. Retirer le bloc de sa boîte, éliminer l'air de la partie supérieure du sac, en repliant celle-ci sur le bloc. Maintenir en place avec du papier adhésif.

2. Arroser

Tous les jours, vaporiser l'ouverture. Les pousses de champignons qui craquent, jaunissent ou stagnent sont des signes de manque d'eau. Dans ce cas, submerger le bloc dans l'eau froide pendant 1h. Égoutter l'excédent d'eau par l'ouverture.

3. Récolter

Après 4-8 jours, une fois les chapeaux déployés, récolter tous les champignons. Si les spores (sous forme de fine poudre blanche) se sont répandues, n'attendez plus.

4. Recommencer

Entre les récoltes, placer le bloc au réfrigérateur*. Après 5-10 jours, le submerger dans l'eau froide pendant 6 heures. Égoutter l'excédent d'eau par l'ouverture. Refermer la première ouverture avec du papier adhésif. Faire une nouvelle incision de l'autre côté du bloc. Reprendre à l'étape 2.

*Les pleurotes rose et jaune sont tropicaux et doivent être gardés à température pièce en tout temps. Le mycélium du pleurote rose est saumon

Scannez ce code QR pour regarder le tutoriel



1

2

3

Mycelia

Exposure
Indirect light

Moisture
Constant (55-95%)

Mist
1-2 times per day

Pause
5-10 days per harvests

Harvest
After 4-8 days, 1-3 times

Cook
Medium heat 7-10 min

Fruiting Temperatures

Oyster Mushroom

Blue, White, Grey 10-20 °C

Pink, Yellow 20-30 °C

Lion's mane 18-24 °C

Tips for moisture

Place the Grow Kit and a humid towel in a container and cover loosely. The mushrooms need to breathe, or they will form long stems with small caps. The user has the option to keep the culture block in the box throughout the growth process or not.

Disposal

After several harvests, the substrate has been fully used. The block of mycelium can be composted, and the plastic bag and box recycled. Visit our website to find out how to reuse the kit to grow more mushrooms on new substrate or in the garden.



4324 Rue Saint-Denis, Montréal, QC H2J 2K8
Mycoboutique.com - Info@mycoboutique.com

Grow Mushrooms at Home

This Grow Kit is designed to provide you with a scientific experience, delicious mushrooms, and enjoyment. It includes a box, instructions, a living mycelium block, and humid substrate protected by a bag. Under the right conditions, the first harvest is guaranteed.

Instructions

Before starting, open the box to make sure that the substrate is entirely colonized, meaning the white mycelium* has reached the bottom of the bag. Until the mycelium has entirely colonized the substrate, keep the bag and the box closed at room temperature. Once colonized, for later use, store the Grow Kit in the refrigerator for up to four weeks. *

1. Fruiting

To concentrate the fruiting in a single point, carefully cut a 5 cm slit in the plastic in the middle of the box's window. Remove the block from its box. Remove excess air from the upper part of the bag by folding it over the block and taping closed.

2. Hydration

Spray your Grow Kit and mushrooms every day. Insufficient humidity can be noticed if the caps become yellow, dry out, or stop growing. If this happens, immerse it in cold water for 1 hour. Drain excess water through the hole.

3. Harvest

After 4-8 days, when caps are fully developed, harvest all mushrooms. If spores are being released, leaving a light white powder underneath the caps, harvest immediately.

4. Start Again

To initiate another harvest, place Grow Kit in the refrigerator. * After 5-10 days, immerse in cold water for 6 hours and remove excess water through the hole. Close the first opening with tape and make another slit on the other side of the bag or where baby mushrooms are forming. Repeat steps 2-3.

* Except for the pink and yellow oysters which are a tropical mushrooms and must always be kept at room temperature. The pink oyster mycelium is pink.

Scan this QR code to watch a quick tutorial

