



CULTURE DU COPRIN CHEVELU

Expérience scientifique, gastronomique et ludique, cette trousse de culture est composée d'un bloc vivant de mycélium de champignon, de son substrat et d'eau. Elle est destinée à la culture extérieure au sol.

Le coprin chevelu (*Coprinus comatus*) est un excellent champignon comestible qui apparaît dans les sols riches et les pelouses. À maturité, son chapeau blanc, méchuleux et ovoïde, atteint jusqu'à 5 cm de diamètre et 10 cm de haut. Celui-ci noircit et se liquéfie rapidement. Son pied blanc atteint une dizaine de cm pour un diamètre de 2 cm. Ses lames sous le chapeau sont d'abord blanches, puis roses, et finalement noires. Le coprin doit être cuit et mangé la journée-même de la cueillette, congelé ou séché. Les spécimens ayant commencé à noircir sont impropres à la consommation.

Instructions

Avant de commencer, attendre que le substrat soit entièrement colonisé ; le mycélium blanc-rosé doit presque atteindre le fond du sac.

1. Choisir l'endroit

La trousse de culture contient suffisamment de mycélium pour couvrir une surface d'un m² sur une profondeur de 15 à 30 cm. Préférer un endroit accessible, humide et bien drainé. Les zones de pelouse sont appropriées.

2. Semer

Ensemencer de mai à octobre. Le coprin se développe dans un substrat composé de 50% de fumier de vache/cheval et 50% de paille/copeaux de bois de feuillus. Creuser une parcelle d'environ 1 m² et 30 cm² de profond. Disposer une couche de papier journal ou de carton sur la parcelle choisie. Y déposer en alternance des couches de substrat et de mycélium pour atteindre une épaisseur de 30 cm, en terminant par une couche de substrat. Arroser abondamment et couvrir d'une couche de carton.

3. Entretenir

Arroser régulièrement pour maintenir un niveau d'humidité comparable à celui d'un potager. Après 4 semaines, enlever le carton et répartir une couche uniforme d'environ 5 cm de terre à jardin ou de mousse de sphaigne. Celle-ci protégera le mycélium de la déshydratation et procurera un environnement propice à la fructification.

4. Récolter

Le coprin fructifie généralement à la fin de l'été ou avant les premiers gels d'automne alors que la température atteint 10°C quelques heures par jour. Si les conditions sont favorables, les premiers champignons seront récoltés après quelques mois, voire quelques semaines, notamment si l'ensemencement est réalisé au printemps. Si l'ensemencement est fait à l'automne, il faudra attendre l'année suivante pour la première récolte. Les champignons poussent groupés à la suite d'une pluie ou d'un arrosage important. Les spécimens sont cueillis en tournant le pied. L'ajout de 10 cm de substrat au printemps et à l'automne favorisera la récurrence des récoltes.

Soyez absolument certains de l'identité des champignons que vous consommez. En règle générale, les champignons doivent être cuits avant d'être consommés.



SHAGGY MANE MUSHROOM CULTURE

This grow kit is designed to give you a fun scientific experience in addition to delicious edible mushrooms. It's made up of living mycelium, substrate, and water. It's intended to be used for outside cultivation.

The shaggy mane (*Coprinus comatus*) is an excellent edible mushroom that appears in rich soils and lawns. When mature, its white, mealy, ovoid cap reaches up to 5 cm in diameter and 10 cm high. This one blackens and liquefies quickly. Its white foot reaches about 10 cm for a diameter of 2 cm. Its blades under the hat are first white, then pink, and finally black. The shaggy mane must be cooked and eaten the same day of the harvest, frozen or dried. Specimens that have started to blacken are not fit for consumption.

Instructions

Before starting, wait until the substrate is fully colonized; the pinkish-white mycelium should almost reach the bottom of the bag.

1. Choose the location

The grow kit contains enough mycelium to cover an area of 1 meter squared to a depth of 15-30 cm. Cultivation should be done in an accessible, humid, and well-drained area. Lawn areas are appropriate.

2. Propagate

Propagate from May to October. The shaggy mane thrives in a substrate of 50% cow/horse manure and 50% hardwood straw/chips.

Dig a plot of about 1 m² and 30 cm deep. Place alternating layers of substrate and mycelium to reach a thickness of 30 cm. Finish with a layer of substrate. Water abundantly and cover with a layer of cardboard.

3. Care

Water regularly to maintain a level of humidity comparable to that of a vegetable garden. After 4 weeks, remove the cardboard and spread an even layer of about 5 cm of garden soil or peat moss. This will protect the mycelium from dehydration and provide a suitable environment for fruiting.

4. Harvest

The shaggy mane usually fruits in late summer or before the first fall frosts when the temperature reaches 10°C a few hours a day. If conditions are favorable, the first mushrooms will be harvested after a few months, or even a few weeks, especially if the propagation is done in the spring. If the propagation is done in the fall, it will be necessary to wait until the following year for the first harvest. Mushrooms grow in clusters following a rain or a heavy watering. The mushrooms are picked by turning the stem. The addition of 10 cm of substrate in the spring and fall will promote the recurrence of crops.

Be certain of the identity of the mushrooms you are consuming. As a general rule, mushrooms should be cooked before eating.