



CULTURE DU PIED BLEU

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 pied bleu (*Lepista nuda*) est un excellent comestible aux parfums floraux. De couleur lilas, son chapeau a un diamètre de 4 à 20 cm. Son pied bulbeux mesure de 3 à 10 cm et a un diamètre de 1 à 3 cm, ce qui en fait un champignon trapu et compact. Ses lames étroites sont lilas et pâlissent avec le temps. Sa sporée est blanche rosée.

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, bien drainé, peu ensoleillé et à l'abri du vent. Les zones situées sous les arbustes et les arbres sont appropriées.

2. Semer

Ensemencer de mai à octobre. Le pied bleu se développe sur un substrat composé d'1 partie de copeaux de feuillus pour 2 parties de feuilles mortes, ou encore 4 parties de fumier pour 1 partie de paille (en volume). 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. Terminer par une couche de substrat. Arroser abondamment. Recouvrir de 5 cm de terreau et arroser.

3. Entretenir

Arroser régulièrement pour maintenir un niveau d'humidité comparable à celui d'un potager.

4. Récolter

Le pied bleu fructifie de la fin de l'été à la fin de l'automne à des températures entre 13 et 20°C. 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 de façon groupée 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.



BLEWIT 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 blewit (*Lepista nuda*) is an excellent edible with a floral scent. The mushroom is lilac colored and has a diameter of 4 to 20 cm. It's bulbous foot measures 3 to 10 cm and has a diameter of 1 to 3 cm, which makes it a compact mushroom. Its narrow blades are lilac colored and the color fades with time. Its spores are pinkish white.

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 m² to a depth of 15-30 cm. Cultivation should be done in an accessible, humid, well-drained area with little sunlight, sheltered from the wind. Areas under shrubs and trees are suitable.

2. Propagate

Propagate from May to October. The blewit grows on substrate composed of 1 part hardwood shavings to 2 parts dead leaves, or 4 parts manure to 1 part straw (by volume). Dig a plot of about 1 m² and 30 cm deep. Place a layer of newspaper or cardboard on the chosen plot. Place alternating layers of substrate and mycelium to reach a thickness of 30 cm. Finish with a layer of substrate. Water abundantly. Cover with 5 cm of garden soil and water.

3. Care

Water regularly to maintain a level of humidity comparable to that of a vegetable garden.

4. Harvest

The blewit fruits from late summer to late fall at temperatures between 13 and 20°C. If the 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 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. Adding 10 cm of substrate in the spring and fall will promote recurrent fruitings.

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