

Mycelia

Exposition
lumière indirecte

Humidité
constante (75-95%)

Arrosage
1-4 fois par jour

Repos
5-10 jours entre les récoltes

Récolte
après 4-8 jours
1-2 reprises

Cuisson
feu moyen,
7-10 min



Températures de croissance

Shiitake

21-27 °C



Astuce humidité

Pour garder l'humidité, placer une serviette humide dans la fond du bac. Y placer une assiette et y déposer le bloc. 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.



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 le shiitake chez soi

Expérience scientifique, gastronomique et ludique, cette trousse est composée d'un bloc vivant de mycélium de champignon, de son substrat et d'eau. Dans les bonnes conditions, la première récolte est garantie.

Instructions

Avant de commencer, vérifier si le substrat est entièrement colonisé; le mycélium brun doit avoir formé des boutons de champignons (ayant l'allure de maïs soufflé). Sinon, maintenir le sac de plastique fermé et garder la trousse à température pièce en attendant la colonisation. Pour retarder la production, réfrigérer la trousse un maximum de 4 semaines.

1. Amorcer

Faire une incision horizontale dans le haut du sac plastique. Remplir le sac d'eau froide, maintenir le bloc submergé et laisser tremper au frais de 12-24 heures.

Vider l'eau excédentaire, retirer le sac plastique et garder le pour une seconde récolte. Placer le bloc dans un bac qui permettra de garder l'humidité.

Vaporiser les parois du bac et la trousse elle-même tous les jours. Les chapeaux qui craquent, jaunissent ou stagnent manquent d'eau. Dans ce cas, submerger le bloc de culture dans l'eau froide pendant 6h. Égoutter l'excédent d'eau et replacer dans le bac.

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 la trousse dans son sac plastique, refermer et laisser au réfrigérateur. Après 10 jours, reprendre à l'étape 1.



Mycelia

Exposure
Indirect light

Moisture
Constant (75-95%)

Mist
1-4 times per day

Pause
5-10 days per harvests

Harvest
After 4-8 days, 1-2 times

Cook
On medium heat, 7-10 min

Fruiting Temperatures

Shiitake	21-27 °C
-----------------	----------

Tips for moisture

To retain moisture, place a damp towel at the bottom of the tray. Put a plate on top and position the block on it. Do not fully close the tray to allow air circulation. Mushrooms need to breathe; otherwise, they will develop a long stem and a small cap.

Disposal

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



Grow Shiitake Mushrooms at home

This Grow Kit is designed to give you a scientific experience, tasty mushrooms, and fun. It is made up of a living mycelium block, substrate, and water. In the right conditions, the first harvest is guaranteed.

Instructions

Before starting, make sure that the kit is mature enough, meaning the white mycelium has turned brown and has started producing small buds that resemble popping corn. If those conditions aren't met, keep the bag closed and the Grow Kit at room temperature. For later use, store the Grow Kit in the refrigerator for up to four weeks.

1. Hydration

Make a horizontal incision at the top of the plastic bag. Fill the bag with cold water and let block submerged in the refrigerator for 12-24 hours. Empty the excess water and remove the plastic bag, which can be kept for a second harvest. Place the block in a container that will retain moisture. Spray the walls of the container and the kit itself every day. Caps that crack, turn yellow, or stall indicate a lack water. In this case, remove the block from its container and submerge it in cold water for 1-6 hours. Drain the excess water and place it back in the container.

2. Harvesting

After 4-8 days, once the caps have unfolded, harvest all the mushrooms. If the spores (in the form of fine white powder) have spread, do not wait any longer.

3. Repeat

Between harvests, store the kit in the plastic bag in the refrigerator. After 10 days, resume from step 1 for a new cycle.

