



Cultivez la Strophaire rouge vin

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.

La strophaire rouge-vin (*Stropharia rugosoannulata*) est un bon comestible au goût délicat de légume racine. Son chapeau bourgogne a un diamètre de 5 à 15 cm et son pied blanc, pouvant mesurer jusqu'à 25 cm, est pourvu d'un anneau. Les lamelles sous le chapeau sont grisâtres, tournant au pourpre à maturité. Il s'agit d'un décomposeur secondaire qui profite de la présence de microorganismes dans son environnement.

Instructions

Avant de commencer, attendre que le substrat soit entièrement colonisé ; le mycélium blanc 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, bien drainé, humide, peu ensoleillé et à l'abri du vent. Les potagers, les platebandes et les zones situées sous les arbustes et les arbres sont appropriés. Ensemencer de mai à octobre.

2. Semer

La strophaire rouge vin se développe sur un substrat de copeaux de bois de feuillus, de bois raméal fragmenté (BRF) ou de paille. 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. L'exercice peut se faire avec des plantes potagères ou ornementales.

3. Entretenir

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

4. Récolter

La strophaire fructifie de la fin de l'été à la fin de l'automne à des températures entre 16 et 21°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.



Cultivate the Wine Cap *Stropharia*

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 Wine Cap *Stropharia* (*Stropharia rugosoannulata*) is a good edible with a delicate taste of root vegetable. Its burgundy cap has a diameter of 5 to 15 cm. Its white foot has a ring and can measure up to 25 cm. The gills under the cap are grayish, turning purple when mature. It is a secondary decomposer that benefits from the presence of microorganisms in its environment.

Instructions

Before starting, wait until the substrate is fully colonized; the white mycelium should be close to reaching the bottom of the bag.

1. Choose the location

The culture kit contains enough mycelium to cover an area of 1m² to a depth of 15-30 cm. Choose an accessible, humid, well-drained and partially sunny place. Vegetable gardens, flower beds and areas under shrubs and trees are suitable. Propagate from May to October.

2. Propagate

Wine Cap *Stropharia* grows on a substrate of hardwood shavings, ramial chipped wood (RCW) or straw. Place a layer of newspaper on the chosen plot. Then alternate layers of substrate and mycelium from the culture kit to reach a thickness of 30 cm, ending with a layer of substrate. This can be done in the garden or around plants.

3. Care

Water regularly as you would a vegetable garden. After 4 weeks or when the white mycelium becomes visible on the substrate, spread an even layer of 5 cm of garden soil over the mycelium. This will protect the mycelium from dehydration and provide a suitable environment for fruiting.

4. Harvest

Wine Cap *Stropharia* fruits from late summer to late fall at temperatures between 16 and 21°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 the spring. If it is done in the fall, it will be necessary to wait until the following year for the first harvest.

Mushrooms grow in clusters after rain or heavy watering. The mushrooms are picked by turning the stem. The addition of 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.