



Cultiver l'Enoki (*Flammulina velutipes*) chez soi

Conditions générales

Le sac peut être gardé un mois au frigo, après quoi les champignons commencent à se développer. Utiliser de préférence de l'eau sans chlore. Pour croître, les champignons requièrent lumière et air frais. Soleil direct et courants d'air les assèchent. Une lumière ambiante ou un éclairage fluorescent à une distance de trois mètres suffisent. L'Enoki développe un long pied et une couleur blanche dans un environnement riche en gaz carbonique et privé de lumière.

Température de fructification : 13-16 °C, le mycélium meurt à plus de 38°C.

Humidité relative : 90%

Instructions :

1. Ouvrir sur la largeur la partie supérieure du sac de plastique et immerger le contenu du sac quelques minutes. Bien égoutter pour éliminer tout excès d'eau.
2. Mettre 2 cm de perlite (optionnel) au fond d'un large contenant (ex : aquarium ou contenant de plastique), ajouter un 2 cm d'eau et y déposer le bloc de mycélium. A défaut de perlite, déposer le bloc sur un treillis surélevé au-dessus de l'eau. Le bloc de mycélium ne doit pas être en contact directe avec l'eau.
3. Si l'humidité est faible, recouvrir le contenant d'un plastic ou couvercle perforé, posé de manière à ce qu'il ne touche pas le bloc. Au besoin, vaporiser les parois du contenant. Vaporiser directement les champignons favoriserait la moisissure.
4. Récolter les champignons, avant la libération des spores. Après une récolte importante, placer le bloc dans un sac de plastique fermé, à température ambiante (18 à 23°C) deux semaines. Avant de reprendre à l'étape 2, mettre le sac au réfrigérateur quelques jours, enlever le deuxième sac et immerger le bloc dans l'eau froide quelques minutes. Une repousse devrait apparaître une semaine plus tard. Et le même cycle peut être repris jusqu'à 3 fois.