

Kit de Shiitakés



Mode d'emploi

1. Avec des mains propres, sortez le bloc du sac et **rincez-le à l'eau froide**.
2. **Égouttez**, placez le bloc sur une assiette. Pour maintenir une **humidité** élevée (85-90%), vous pouvez recouvrir le ballot d'un sac transparent (éventuellement le sac d'origine découpé sur les côtés). Si nécessaire surélever la tente avec des cure-dent / piques à brochettes pour éviter que le plastique ne soit trop en contact avec le ballots, laisser respirer et laisser la place aux champignons pour se développer.

Le shiitaké, comme la plupart des champignons, a besoin d'oxygène et d'un peu de **lumière** pour pousser mais n'aime pas les rayons directs du soleil. Maintenez l'humidité en arrosant régulièrement le substrat à l'aide d'un spray.



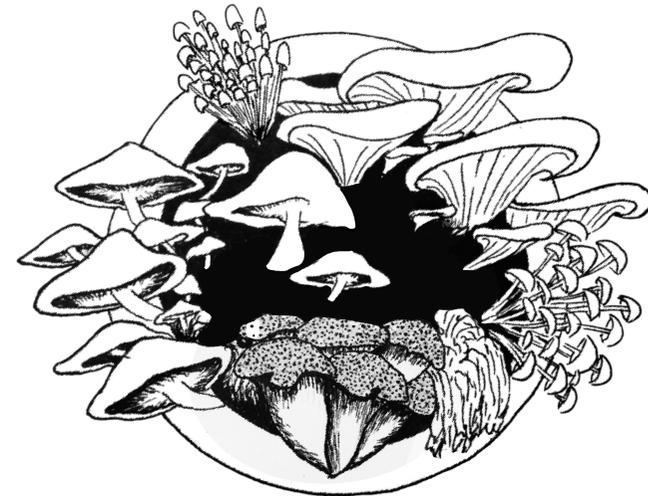
sont prêts à être récoltés quand les chapeaux commencent à s'ouvrir et que les lamelles apparaissent.

3. Au bout de quelques jours, vous devriez voir apparaître des petits **bourgeons** blancs (*primordias*) qui vont grandir et former de beaux **shiitakés**. Les champignons

4. Pour une seconde **récolte**, retirez tous les morceaux restants et laissez le bloc au sec pendant 7 jours. Ensuite ré-humidifiez le substrat en le plongeant une nuit dans l'eau et placez la tente de culture.
5. Le substrat épuisé enrichira votre compost ou formera un bon paillage pour vos plantes.

Pour conserver vos champignons, vous pouvez les garder au frigo 10 jours dans un sachet en papier. En les déshydratant, vous pouvez les conserver au sec jusqu'à un an !

Bonne dégustation !



LA MYCOSPHÈRE

Plus d'infos sur

www.lamycosphere.com