



CHAMPIGNONS BLANCS, ROSÉS et ANIS

La culture des champignons blancs, rosés et anis.

Pas 1

Devant vous il y a une caisse avec une couche de composte envahie et un sachet de terre de gobetage. Mettez le sachet de terre de gobetage à coté pour après. Laissez la caisse pendant 3 jours un peu ouverte, que la composte a encore la chance de pousser un peu à une température entre 20° et 25° C.

Pas 2

Après ce 3 jours vous perforez avec un couteau le sachet de terre de gobetage environ 5-6 fois au dessus et en bas et mettez le sachet dans un ½ litre d'eau pendant une demi-heure. Après vous laisser écouler le sachet pendant une demi-heure.

Pas 3

Égalisez bien la terre au-dessus le composte. Pour un envahissement plus intensive vous pouvez mélanger un petit peu de la composte dans la terre de gobetage (pas trop, sinon il y aura après trop de mycelium dans la terre). Mettez le couvercle en travers sur la caisse et vérifiez que les quatre coins sont encore libre. Ou vous mettez les 4 cure-dents (à coté) dans les 4 coins pour créer une aération dans la caisse (environ 2 cm de hauteur).

Pas 4

Pendant 6-9 jours la mycélium (la moisissure de la composte) va envahir dans la terre de gobetage. Contrôlez régulièrement si la mycélium commence à pousser dans la terre de gobetage. Au moment que la mycélium arrive au surface de la terre de gobetage, la fase suivante démarre.

Mettez maintenant la caisse dans un endroit plus frais 13-18 °C, mais ne pas dans le vent direct, pour éviter que la terre sèchera.

Si nécessaire vous pouvez humidifier 1x pour jour la surface de la terre avec un petit humidificateur de plante. Pas trop sinon vous abîmer le mycelium.

Après 5 jours vous pouvez observer les premiers petits boutons. Ne le touchez pas, car il sont très fragiles.

Après une semaine après que vous avez observer les petits boutons vous pouvez déjà récolter.

Pas 5

Prenez doucement un champignon avec le champeau entre deux doigts et bougez-le un peu.

Après vous tournez le champignon, et vous pouvez le sortir de la terre. Ne pas tirer le champignon d'un coup sinon vous abîmerez la terre de gobetage pour la deuxième volée.

Si la terre commence à sècher vous pouvez aroser doucement. Normalement vous récoltez environ 5 jours d'une volée (une série). Après que vous avez cueilli tous les champignons vous pouvez aroser environ ½ litre d'eau avec votre aroseur.

Après 3-5 jours les petits boutons de la 2 volée apparaîtront ce que vous pouvez récolter une semaine plus tard.

En totale vous pouvez récolter entre 3-5 fois.

Ne mettre jamais la culture en plein soleil au dans le vent direct. La température idéale est entre 13-18 °C. Soyez prudent que la terre de gobetage est humide mais pas trempé.

Succès !!!