

GUIDE D'UTILISATION LES KITS DE *champignons*

Idéalement à placer dans une cave, les kits de champignons vous permettront d'observer leur développement en quelques mois. Les clés pour la culture de champignons dépendent de plusieurs paramètres très importants : lumière (ou noir), température, hygrométrie et arrosage. Les champignons de Paris sont incontournables dans la cuisine française, riches en vitamines et en sels minéraux ils sont délicieux dans de nombreuses recettes (un risotto aux champignons par exemple).

La culture des champignons se déroule entièrement dans la boîte d'origine. La fructification se déroule sur 3 à 4 mois en moyenne selon les espèces.

① Préparation du kit

Le kit est composé d'une caisse, d'une couche de compost ensemencée de mycélium ainsi que d'un sachet de terreau de gobetage pour recouvrir le mycélium.

Pour commencer, mettez le sachet de terre de gobetage de côté (hors de la caisse). Laissez la caisse pendant 3 jours un peu ouverte afin que le compost ensemencé puisse encore se développer un petit peu. Pour que cette étape soit réussie, placez la caisse dans un endroit où la température se trouve entre 20 et 25°C dans une véranda ou autre pièce de votre maison.

② Humidification du kit

Après ces 3 jours, percez avec un couteau le sachet de terre de gobetage (faites entre 5 et 6 trous au dessus et au dessous du sachet).

Mettez le sachet dans 1/2 litre d'eau pendant 30 minutes. Enfin, sortez le sachet de l'eau et laissez égoutter pendant une demi heure.

③ Mise en place

Sortir la terre de gobetage du sachet et recouvrir le compost mycélium avec en égalisant.

Mettez le couvercle sur la caisse, mais de travers pour qu'elle soit bien aérée. Sinon, placez des cure-dents aux 4 coins afin de poser le couvercle dessus et ainsi, que la caisse ne soit pas complètement fermée. Placez à nouveau votre kit dans un endroit où la température se trouve entre 20 et 25°C durant 6 à 9 jours (véranda ou autre pièce de votre maison). Contrôlez régulièrement si le mycélium commence à pousser dans la terre de gobetage.

④ Le développement des champignons

Au moment où le mycélium arrive à la surface de la terre de gobetage placez la caisse dans un endroit plus frais (entre 13 et 18°C), veillez à ce que la caisse soit à l'abri du vent pour que la terre ne sèche pas (l'idéal est de placer la caisse dans une cave).

Nous vous conseillons d'humidifier la caisse une fois par jour avec un petit vaporisateur, attention à ne pas non plus tremper la terre. Au bout de quelques semaines, vous allez apercevoir les premiers petits champignons, ne les touchez pas, ils sont encore fragiles. Attendez encore une semaine pour pouvoir les récolter.

⑤ La récolte

Prenez doucement un champignon avec la chapeau entre les 2 doigts et bougez-le un peu. Tournez délicatement le champignon et sortez-le de terre. Veillez à ne pas tirer trop fortement sur le champignon, vous risquez d'abîmer la terre de gobetage pour la deuxième volée.

Si la terre commence à sécher, vous pouvez arroser doucement.

La première récolte dure environ 5 jours.

Passé ces 5 jours, arrosez avec 1/2 litre d'eau. 3 à 5 jours après vont apparaître les premiers petits boutons que vous pourrez récolter la semaine suivante.

① NOTE IMPORTANTE

Ne jamais mettre la culture en plein soleil et en plein vent. La terre de gobetage doit toujours être humide, sans être trempée.

Conserver le kit au frigo si vous ne souhaitez pas l'utiliser tout de suite ou si vous souhaitez l'offrir à un proche.