

IMPORTANT

Lorsque vous recevez votre colis contenant votre trousse de culture, vous pouvez choisir de la cultiver immédiatement ou vous pouvez décider de débuter dans quelques jours. Pour ce faire, vous devrez alors disposer votre trousse dans le réfrigérateur (soit la boîte ou tout simplement le sac de mycélium qui se trouve à l'intérieur).

Lorsque vous êtes prêt, suivre les étapes indiquées dans le dépliant joint dans la boîte ainsi que ces images d'accompagnement.

N'oubliez pas qu'il faut de l'oxygène pour croître, de la lumière et de l'humidité (tableau des conditions optimales indiqué sur le dépliant).

Vaporiser plusieurs fois par jour grâce au vaporisateur inclus à l'intérieur de votre boîte. Utiliser que de l'eau préalablement bouillie afin d'éliminer le chlore. Et laisser l'eau à température ambiante.

SI C'EST POUR OFFRIR EN CADEAU

Ne pas emballer la trousse de culture, car les champignons ont besoin d'oxygène (c'est pour cela qu'il y a des perforations sur la boîte). Vous pouvez cependant utiliser un sac cadeau. Ainsi, vous ne gâchez pas l'effet de surprise désiré!

Bonne récolte!

champignonshuba@gmail.com
www.champignonshuba.ca



Étape 1
Sortir votre sac de mycélium de la boîte, le vaporisateur ainsi que le scalpel inclus.



Étape 4
Déposer le sac dans un récipient d'eau à température ambiante (préalablement bouillie afin d'éliminer le chlore. Mettre le côté entaillé directement dans l'eau.



Étape 7
Utiliser le scalpel inclus afin de découper une fenêtre à l'endos de votre boîte (suivez les pointillés).



Étape 2
Entailler un X au devant du sac grâce au scalpel (par un adulte).



Étape 5
Laisser environ 6 heures votre sac dans l'eau, sans le submerger.



Étape 8
Retirer le carré de carton, puis replacer le sac de mycélium dans la boîte (partie entaillée vers l'extérieur).



Étape 3
Maintenant vous avez une fenêtre créée pour vaporiser votre mycélium.



Étape 6
Retirer votre sac de l'eau et égouter celui-ci.



Étape 9
Humidifier plusieurs fois par jour avec le vaporisateur inclus (eau préalablement bouillie afin d'éliminer le chlore).

Tous droits réservés à Champignons HUBA

IMPORTANT

Lorsque vous êtes prêt, suivre les étapes indiquées sur le dépliant joint dans la boîte ainsi que sur ces images d'accompagnement.

N'oubliez pas qu'il faut de l'oxygène pour croître, de la lumière et de l'humidité. (tableau des conditions optimales indiqué sur le dépliant).

Vaporiser plusieurs fois par jour grâce au vaporisateur inclus à l'intérieur de votre boîte. Utiliser que de l'eau préalablement bouillie afin d'éliminer le chlore. Et laisser l'eau à température ambiante.



Comment apprêter vos champignons...

Utiliser la partie du champignon que l'on nomme le chapeau. Vous pouvez les sauter quelques minutes dans une poêle (voir la recette jointe à l'intérieur de votre trousse).

*Pour ce qui est de la tige, comme elle est plus coriace, vous pouvez tout simplement l'utiliser pour en faire un délicieux bouillon.

Bonne récolte!

champignonshuba@gmail.com
www.champignonshuba.ca



Étape 10
Les champignons font leur première apparition. Il faut ouvrir la coupe de votre X afin de maximiser la vaporisation.



Étape 11
Chaque jour, les champignons apparaissent un peu plus. Il ne faut surtout pas oublier de les vaporiser plusieurs fois par jour.



Étape 12
Toujours en constante évolution, ils grossissent très vite.



Étape 13
À cette étape, ils commencent à prendre forme.



Étape 14
Voilà! Ils sont environ à une journée de la cueillette.



Étape 15
Commencer votre récolte, grâce au scalpel inclus avec votre trousse. Couper la base de la croissance.



Étape 16
Enlever à l'aide du scalpel, le pied de la pousse afin de laisser place pour la prochaine pousse (voir procédures de départ sur votre dépliant).



Étape 17
Vous pouvez réfrigérer les champignons avec la partie de la base de croissance coupée (se conservent mieux en grappe).



Étape 18
Lorsque vous désirez apprêter vos champignons, utiliser le chapeau avec très peu de tige (car la tige est plus coriace).
Page 2 de 2