



Nederlands HANDLEIDING

Champignons

DAG 1 Haal het zakje dekaarde uit de verpakking, maak de kweekset weer dicht en zet deze weg op kamertemperatuur (20-22° C). Maak het zakje dekaarde open, doe de dekaarde in een emmer of bak en voeg 180 ml. schoon water toe. Slechts rustig omschudden (niet roeren), zodat de dekaarde niet te fijn wordt. Echte grove brokken met de hand verbrokkel en tot kleinere stukken. De emmer of bak met de dekaarde daarna goed afdekken (b.v. met aluminium of plastic folie), zodat het toegevoegde vocht in 24 uur tijd goed in de dekaarde kan trekken.

DAG 2 Kweekset openen en de vochtige dekaarde losjes en in een gelijkmatige laag op de compost aanbrengen. De dekaarde niet aandrukken. Plaats het waterreservoir met de opening naar de onderzijde op de rand van de witte onderbak en sluit het geheel af door de kartonnen buitendeksel er terug overheen te schuiven. Door de omgekeerde plaatsing van het waterreservoir blijft de kartonnen buitendeksel dan +/- 5 cm. hoger staan. Zet vervolgens alles 3 dagen op kamertemperatuur (20-22° C) weg. Het mycelium gaat nu de dekaarde doorgroeien.

DAG 5 Open de kweekset en sproei met een plantenspuit 90 ml. schoon water goed verspreid over de dekaarde. Sluit de kweekset daarna op dezelfde wijze als beschreven bij dag 2 weer volledig af en laat deze nog 2 dagen op kamertemperatuur (20-22° C) staan.

DAG 7 De volgende fase is nu aangebroken, waarbij de kweekset wordt geopend: De kweekset openen en eerst weer met een plantenspuit 90 ml. schoon water goed verspreid over de dekaarde sproeien. Het losse waterreservoir nemen en op de aangegeven wijze (A) (opening naar de bovenzijde) boven in de verpakking doos drukken en bevestigen door de doordrukpunten in de bovenhoeken van de verpakking doos naar binnen te duwen (B). Daarna de doordrukpunten in de onderhoeken van de verpakking doos naar binnen drukken.

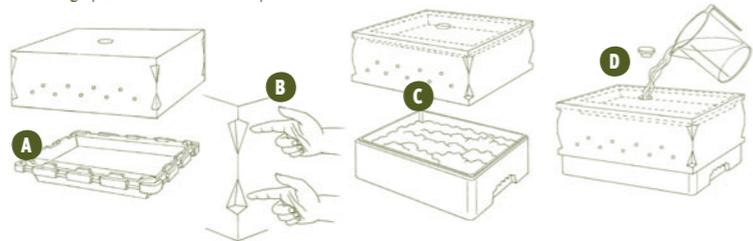
DAG 7 De verpakking doos kan nu met de doordrukpunten in de onderhoeken op de rand van de witte onderbak blijven staan, waardoor het systeem afgesloten is maar er toch een ruimte ontstaat waar luchtcirculatie mogelijk blijft (C). Via het gat aan de bovenzijde van de verpakking doos 120 ml. water in de daaronder bevestigde waterreservoir gieten (D). Dicht het gat daarna af met de daarvoor bestemde dop. Zorg ervoor dat er tijdens de kweek altijd een dun laagje water in het water-reservoir staat.

Zet de kweekset voorzichtig weg op een geschikte plaats, zodat deze niet meer verplaatst hoeft te worden. Een plaats met een temperatuur van 16-18° C heeft de voorkeur. De gekozen plaats moet goed verlucht zijn, dus niet in een kast of een kleine ruimte met te weinig ventilatie.

DAG 10 Voor een goed resultaat is het aan te raden om vanaf de 10e dag 1x daags de dekaarde licht vochtig te sproeien met schoon water. Zorg ervoor dat u zeker niet teveel water sproeit, want dat is schadelijk voor de ontwikkeling van het mycelium en de champignons.

Afhankelijk van de omstandigheden kunnen vanaf dag 18 de eerste zwamknopjes verschijnen, die daarna uitgroeien tot champignons. Oogst de champignons wanneer hun hoed 3-5 cm. is, of gewoon wanneer u ze mooi vindt. Wacht niet te lang met plukken, want uiteindelijk gaat de hoed van de champignons open staan, zoals bij iedere andere paddenstoel.

Pluk de champignons door ze voorzichtig uit de dekaarde te breken of draaien. Bij te ruw oogsten van de champignons trekt men een deel van de zwamvlok (in de dekaarde) kapot en zal men minder oogst krijgen. Vul grote gaten die eventueel zijn ontstaan op met wat vochtige aarde. U zult in ongeveer een week tijd de 1e lichte of oogst champignons kunnen plukken. We noemen dit de 1e vlucht. Na het plukken dient u iedere keer de verpakking doos terug op de witte onderbak te plaatsen.



Latere vluchten

Na het plukken van de 1e vlucht, de verpakking doos van de kweekbak halen en de dekaarde opnieuw met een plantenspuit met 90 ml. schoon water goed verspreid besproeien. Daarna de verpakking doos weer terugplaatsen op de witte onderbak.

Via het gat aan de bovenzijde van de verpakking doos opnieuw 120 ml. water in de daaronder bevestigde dekfel (waterreservoir) gieten. Dicht het gat daarna weer af met de daarvoor bestemde dop. Zorg er weer voor dat er tijdens de kweek altijd een dun laagje water in het waterreservoir staat.

Voor het beste resultaat is het aan te raden om de kweekset eerst 3 dagen te laten rusten om daarna 1x daags de dekaarde licht vochtig te sproeien met schoon water. Zorg ook nu ervoor dat u niet teveel water sproeit. Na 1-2 weken zijn er weer nieuwe knoppen uitgegroeid en enkele dagen later zult u de 2e vlucht kunnen plukken.

Extra vluchten

Na het plukken van de 2e vlucht kunt u op dezelfde wijze nog extra vluchten krijgen, tot de compost uitgeput is en er geen of nagenoeg geen opbrengst meer volgt uit de opvolgende vluchten.

De voedingsbodem en omgeving van de champignons lenen zich ook uitstekend voor andere schimmels en bacteriën. Na meer dan 3 opvolgende vluchten kan het voorkomen dat de kweekset daardoor langzaam steeds meer vervuiling oploopt, zodat het beter en hygiënischer is de kweek te beëindigen. De champignons die dan groeien zijn overigens wel nog even goed eetbaar.

Plaats de kweekset:

NOOIT direct in de zon
NOOIT op of in de buurt van een verwarming of radiator
NOOIT in de tocht
ALTIJD in een rookvrije ruimte

Uw kweekset zal anders niet juist functioneren.

Kijk op www.mychampi.com voor aanvullende informatie



Champignons

1er JOUR Retirer le sachet de terre de gobetage de l'emballage. Refermer le kit de culture et le ranger à température ambiante (20-22° C). Ouvrir le sachet de terre de gobetage. Verser la terre dans un seau ou dans un bac et ajoutez 180 ml d'eau claire. Agiter délicatement (ne pas mélanger) afin que la terre de gobetage ne soit pas trop fluide. Casser les plus grosses mottes à la main pour les réduire. Ensuite, bien recouvrir le seau ou le bac contenant la terre de gobetage (p. ex. au moyen d'une feuille d'aluminium ou d'un film plastique) afin que l'eau ajoutée puisse être absorbée par la terre en 24 heures.

2ème JOUR Ouvrir le kit de culture. Eparpiller la terre de gobetage humide sur le compost en une couche uniforme. Ne pas comprimer la terre. Placez le réservoir d'eau avec l'orifice vers le bas sur le bord du bac inférieur blanc et fermez hermétiquement le tout en glissant à nouveau le couvercle extérieur en carton sur l'ensemble. Suite au positionnement inversé du réservoir d'eau, le couvercle extérieur en carton reste surélevé de +/- 5 cm. Rangez ensuite le tout durant 3 jours à température ambiante (20-22° C). Le mycélium percera au travers de la terre de gobetage.

5ème JOUR Ouvrir le kit de culture et asperger la terre de gobetage. Pour ce faire, utiliser un pulvérisateur pour plantes contenant 90 ml d'eau claire. Bien répartir l'eau sur toute la terre. Fermez ensuite hermétiquement le kit de culture de la manière décrite pour la journée 2 et le laisser reposer pendant 2 jours à température ambiante (20-22° C).

7ème JOUR La phase suivante a commencé. Maintenant, vous ouvrez le kit de culture: Ouvrir le kit de culture. Pulvériser la terre de gobetage au moyen d'un pulvérisateur pour plantes contenant 90 ml d'eau claire. Bien répartir l'eau sur toute la terre.

Français MODE D'EMPLOI

7ème JOUR Prendre le réservoir d'eau séparé, le presser de la façon indiquée (A) (ouverture orientée vers le haut) au-dessus de la boîte d'emballage et le fixer en enfonçant les picots dans les angles supérieurs de la boîte d'emballage (B). La boîte d'emballage peut à présent rester calée avec les picots dans les angles inférieurs sur le bord du bac inférieur blanc. De ce fait, le système est bien fermé, mais la circulation de l'air reste néanmoins possible (C). Par le trou situé dans la partie supérieure de la boîte d'emballage, verser 120 ml d'eau dans le réservoir d'eau séparé (D). Ensuite, boucher le trou au moyen du bouchon prévu à cet effet. Veiller à ce que, durant la culture, il y ait toujours une fine couche d'eau dans le réservoir d'eau.

Ranger le kit de culture soigneusement dans un endroit approprié afin de ne plus devoir le déplacer. Choisir de préférence une pièce où règne une température de 16-18° C. L'endroit choisi doit toujours être bien aéré, donc pas dans une armoire ou un petit local trop peu aéré.

10ème JOUR Pour un bon résultat, il est conseillé, à partir du 10ème jour, de maintenir la terre de gobetage légèrement humide en l'aspergeant 1 x par jour. Veiller à ne pas asperger trop d'eau car ceci nuirait au développement du mycélium et des champignons.

En fonction des circonstances, les premiers boutons peuvent apparaître à partir du 18ème jour, qui ensuite poussent pour devenir des champignons. Récoltez les champignons quand leur chapeau a de 3 à 5 cm ou tout simplement quand vous les trouvez beaux. N'attendez pas trop avant de les cueillir, car finalement leur chapeau s'ouvrira, comme chez toutes les autres variétés de champignons.

Retirez les champignons de la terre de gobetage en cassant ou tournant prudemment le pied. Si vous les cueillez trop brutalement, vous risquez de casser une partie du mycélium (dans la terre de gobetage) et la récolte sera moins généreuse. Remplissez les gros trous éventuels avec un peu de terre humide. Vous pourrez cueillir la 1ère récolte de champignons en une semaine environ. Nous appelons cela la première 'volée'. Après la récolte, vous devez toujours remettre la boîte d'emballage en place sur le bac inférieur blanc.

Volées ultérieures

Après avoir récolté la première volée, retirez la boîte d'emballage du bac de culture et aspergez de nouveau la terre de gobetage au moyen d'un pulvérisateur pour plantes contenant 90 ml d'eau claire. Ensuite, remettez la boîte d'emballage en place sur le bac inférieur blanc.

Par le trou situé dans la partie supérieure de la boîte d'emballage, verser à nouveau 120 ml d'eau dans le couvercle fixé au-dessous (réservoir d'eau). Rebouchez ensuite le trou au moyen du bouchon prévu à cet effet. Veillez à nouveau à ce que, durant la culture, il y ait toujours une fine couche d'eau dans le réservoir d'eau.

Pour obtenir le meilleur résultat, il est conseillé de laisser d'abord reposer le kit de culture les 3 premiers jours et ensuite de maintenir la terre de gobetage légèrement humide en l'aspergeant 1 x par jour d'eau claire. Maintenant aussi, veillez à ne pas asperger trop d'eau.

Au bout de 1-2 semaines, de nouveaux boutons ont poussé et, quelques jours plus tard, vous pouvez cueillir la 2ème volée.

Autres récoltes

Après avoir récolté la 2ème volée, vous pouvez obtenir d'autres récoltes, de façon identique, jusqu'à ce que le compost soit épuisé ou jusqu'à ce que les récoltes suivantes ne donnent quasiment plus rien.

Le milieu de culture et l'environnement des champignons se prêtent également parfaitement à d'autres moisissures et bactéries. Après plus de 3 volées consécutives, il peut arriver que le bac de culture s'encrasse toujours plus et de façon progressive. Dans ce cas, il est préférable et plus hygiénique d'arrêter la culture. Mais les champignons qui poussent sont néanmoins encore comestibles.

Veillez à ce que le kit de culture ne soit :

JAMAIS exposé à la lumière directe du soleil
JAMAIS placé à proximité d'un chauffage ou d'un radiateur
JAMAIS exposé à des courants d'air
Mais à ce qu'il soit **TOUJOURS** dans une pièce exempte de fumée
Sinon, il ne donnerait pas de bons résultats.

Visitez www.mychampi.com pour des informations complémentaires



Mushrooms

DAY 1 Remove the little bag of casing soil from the packaging, close the growing kit again and set it away at room temperature (20-22° C). Open the bag of casing soil, put the casing soil in a bucket or tray and add 300 ml of clean water. Just shake firmly (do not stir), so that the casing soil does not become too fine. Use your hands to break any large lumps into smaller pieces. Next, cover the bucket or tray with casing soil (e.g. with aluminium or plastic foil), so that the moisture added can soak well into the casing soil in 24 hours time.

DAY 2 Open the growing kit and put the moist casing soil carefully in an even layer on the compost. Do not press the casing soil. Place the water reservoir on the edge of the white bottom tray with the opening facing down, and close it all off by sliding the cardboard cover back over the unit. Due to the fact that the water reservoir has now been placed upside down, the cardboard cover will be +/- 5 cm higher. Then store the unit at room temperature for 3 days (20-22° C). The mycelium will now start to grow through the casing soil.

DAY 5 Open the growing kit and spray with a plant spray 90 ml of clean water all over the casing soil. Then seal the cultivation set completely again in the same way as described under day 2 and leave this for another 2 days at room temperature (20-22° C).

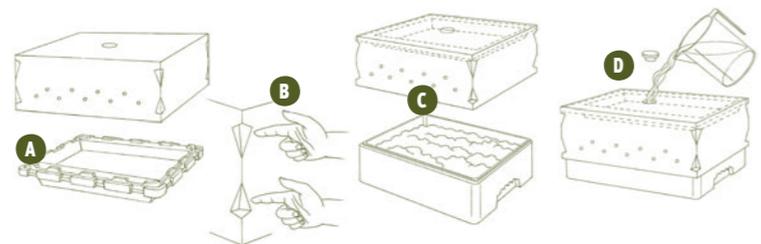
DAY 7 The next phase has now begun, where the growing kit is opened: Open the growing kit and first of all spray again with a plant spray 90 ml of clean water all over the casing soil. Take the separate water tank and as indicated (A) (opening to the top) press into the top of the packaging box and fasten by pressing the points in the top corners of the packaging box inwards. The lid is fixated now and hangs tight up in the packaging box where it will function as a water tank. Then press the points in the bottom corners of the packaging box inwards (B).

DAY 7 The packaging box can now be left, with the points in the bottom corners, on the edge of the white under-tray, leaving the system closed but yet allowing air circulation (C). Through the hole at the top of the packaging box, pour 120 ml water into the separate water tank fastened under it (D). Then seal the hole with the designated cap. During the growing stage, make sure there is always a thin layer of water in the water tank. Set the growing kit carefully away in a suitable place, so that it does not have to be removed again. A place with a temperature of 16-18° C is preferable. The place chosen must be well ventilated, so not in a cupboard or a small place with inadequate ventilation.

DAY 10 For a good result it is recommended to 1x daily spray the casing soil slightly damp with clean water starting from the 10th day. Make sure that you do not spray too much water, because this will be harmful to the development of the mycelium and mushrooms.

Depending on the circumstances, the first fungus buds could appear, which will then grow into mushrooms. Harvest the mushrooms when their button is 3-5 cm, or just whenever you think they are nice. Do not wait too long before harvesting because ultimately the mushroom cap will open out, like any other mushroom.

Pick the mushrooms by carefully breaking or twisting them out of the casing soil. If you are too rough when harvesting the mushrooms, you will destroy part of the mycelium (in the casing soil) and you will get less of a harvest. Fill large holes that may have occurred with some damp earth. In roughly one week's time, you will be able to pick the 1st batch or harvest of mushrooms. We call this the 1st run. Each time you finish picking, you must place the packaging box back on the white under-tray.



Later runs

After picking the 1st run, remove the packaging box from the breeding tray and again spray the casing soil with a plant spray with 90 ml of clean water. Then put the packaging box back on the white under-tray again.

Through the hole at the top of the packaging box, pour a further 120 ml of water into the lid (water tank) fastened under it. Then seal the hole with the designated cap. Once more, make sure there is a thin layer of water in the water tank during the growing stage.

For best results, it is recommended to now leave the growing kit at rest for the first 3 days and then slightly damp the casing soil 1x daily with clean water. Again make sure that you are not spraying too much water.

After 1-2 weeks new buttons will have grown and a few days later you will be able to pick the 2nd run.

Extra runs

After picking the 2nd run, you can still get extra runs in the same way, until the compost runs out and there is no more or hardly any more yield from the subsequent runs.

The substrate and the environment of the mushrooms are excellent breeding grounds for other fungi and bacterium. After more than 3 successive runs the growing kit could gradually become more contaminated. In that case, it would be better and more hygienic to cease the growing. The mushrooms that do then grow, however, are just as edible.

Place the growing kit:

- NEVER** directly in the sun
 - NEVER** in the vicinity of a heater or radiator
 - NEVER** in a draught
 - ALWAYS** in a smoke-free environment
- Your growing kit will then not work correctly.

Visit www.mychampi.com for further information



Champignons

TAG 1 Nehmen Sie das Säckchen mit der Deckerde aus der Verpackung, verschließen Sie das Zuchtset und stellen Sie es bei Zimmertemperatur (20-22° C) auf. Öffnen Sie das Säckchen mit der Deckerde, schütten Sie die Erde in einen Eimer oder eine Schüssel und fügen Sie 180 ml sauberes Wasser hinzu. Nur ein bisschen schütteln (nicht rühren), so dass die Deckerde nicht zu fein wird. Große Brocken mit der Hand in kleinere Stücke bröckeln. Danach den Eimer oder die Schüssel mit der Deckerde gut abdecken (z. B. mit Aluminium- oder Plastikfolie), damit die zugefügte Feuchtigkeit in 24 Stunden gut in die Deckerde einziehen kann.

TAG 2 Das Zuchtset öffnen und die feuchte Deckerde lose und gleichmäßig auf dem Kompost anbringen. Die Deckerde nicht andrücken. Stellen Sie den Wasserbehälter mit der Öffnung nach unten auf den Rand des weißen Unterteils und verschließen Sie das Ganze, indem Sie den Karton-Außendeckel wieder darüber schieben. Durch die umgekehrte Anordnung des Wasserbehälters liegt der Karton-Außendeckel jetzt ca. 5 cm höher. Anschließend alles bei Zimmertemperatur (20-22° C) 3 Tage stehen lassen. Das Mycelium wächst jetzt in der Deckerde weiter.

TAG 5 Öffnen Sie das Zuchtset und sprühen Sie mit einer Pflanzenspritze 90 ml sauberes Wasser gleichmäßig über die Deckerde. Danach das Zuchtset wieder, wie bei Tag 2 beschrieben, vollständig verschließen und noch 2 Tage bei Zimmertemperatur (20-22° C) stehen lassen.

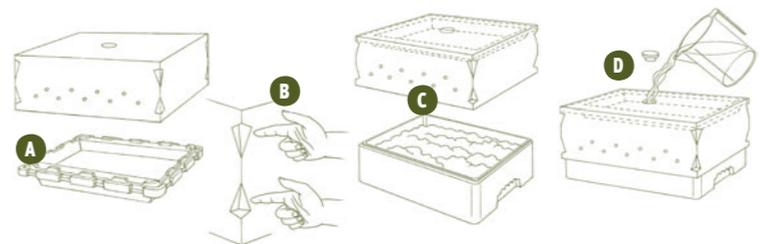
TAG 7 Jetzt hat die folgende Phase begonnen, in der das Zuchtset geöffnet wird: Das Zuchtset öffnen und erst wieder mit einer Pflanzenspritze 90 ml sauberes Wasser gleichmäßig über die Deckerde sprühen. Der losen Wasserbehälter wie angegeben (A) (Öffnung nach oben) oben in den Verpackungskarton drücken. Die Durchdrückpunkte in den 4 oberen Ecken nach innen drücken und oben befestigen. Dann auch die Durchdrückpunkte in den unteren Ecken nach innen drücken (B).

TAG 7 Der Verpackungskarton wird jetzt mit den Durchdrückpunkten in den unteren Ecken auf den Rand des weißen Unterteils gestellt. Das System ist jetzt abgeschlossen, die Luft kann jedoch trotzdem zirkulieren (C). Durch das Loch oben im Verpackungskarton 120 ml Wasser in den darunter befestigten Wasserbehälter gießen (D). Danach das Loch mit dem dazugehörigen Verschluss abdichten. Achten Sie darauf, dass sich während der gesamten Zucht etwas Wasser im Behälter befindet. Stellen Sie das Zuchtset vorsichtig an einen Ort, wo es nicht mehr bewegt werden muss. Am besten ist ein Ort mit 16-18° C. Wichtig ist dabei eine gute Lüftung, also keine Schränke oder schlecht belüftete kleine Räume.

TAG 10 Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Deckerde ab dem 10. Tag einmal täglich mit sauberem Wasser leicht feucht zu sprühen. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser verwenden, denn das beeinträchtigt die Entwicklung des Myceliums und der Champignons.

Je nach Bedingungen erscheinen etwa ab dem 18. Tag die ersten Pilzknospen, die sich dann zu Champignons entwickeln. Ernten Sie die Champignons, wenn der Hut ca. 3-5 cm groß ist, oder einfach, wenn Sie sie schön finden. Warten Sie aber nicht zu lange, denn sonst öffnet sich – wie bei allen Pilzen – der Hut.

Pflücken Sie die Pilze, indem Sie sie vorsichtig aus der Deckerde brechen oder drehen. Wenn die Champignons zu unvorsichtig geerntet werden, wird ein Teil des Geflechts in der Erde beschädigt und dadurch verringert sich die Ernte. Wenn große Löcher entstehen, füllen Sie diese mit etwas feuchter Erde auf. Sie können ca. eine Woche lang die erste Ernte Champignons pflücken. Das nennen wir die erste Welle. Nach dem Pflücken den Verpackungskarton auf das weiße Unterteil zurückstellen.



Spätere Wellen

Nach der ersten Welle den Verpackungskarton vom Zuchtset entfernen und die Deckerde wieder mit 90 ml sauberem Wasser einsprühen und den Verpackungskarton wieder auf das weiße Unterteil zurückstellen.

Durch das Loch oben im Verpackungskarton erneut 120 ml Wasser in den darunter befestigten Deckel (Wasserbehälter) gießen. Danach das Loch wieder mit dem dazugehörigen Verschluss abdichten. Achten Sie erneut darauf, dass sich während der gesamten Zucht etwas Wasser im Behälter befindet.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, das Zuchtset zunächst 3 Tage ruhen zu lassen und anschließend die Deckerde einmal täglich mit sauberem Wasser leicht feucht zu sprühen. Achten Sie auch jetzt wieder darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser verwenden.

Nach 1-2 Wochen wachsen wieder neue Knospen, und einige Tage später können Sie die zweite Welle pflücken.

Weitere Wellen

Auf dieselbe Art können Sie nach der zweiten Welle weitere Wellen erreichen, bis der Kompost ausgelaugt ist und das Wachstum der Pilze nach und nach aufhört.

Der Nährboden und die Umgebung der Champignons sind auch ideal für andere Schimmel und Bakterien. Nach mehr als drei aufeinander folgenden Wellen kann es vorkommen, dass das Zuchtset dadurch langsam verunreinigt wird. Dann ist es besser und hygienischer, die Zucht zu beenden. Die Champignons, die dann wachsen, sind übrigens noch gut essbar.

Stellen Sie das Zuchtset:

- NIE** direkt in die Sonne
 - NIE** auf oder in die Nähe der Heizung
 - NIE** in Zugluft
 - IMMER** in eine rauchfreie Umgebung
- Sonst kann das Zuchtset nicht einwandfrei funktionieren.

Auf www.mychampi.com finden Sie weitere Informationen