

Grijze oesterzwam

Deze kweekset bevat een kant-en-klare biologische cultuur van grijze oesterzwam op een voedingsbodem van zaagsel.

De grijze oesterzwam is een heerlijke en makkelijk te bereiden bospaddenstoel die zijn naam dankt aan zijn oestervormige hoed (plat en waaiervormig) en zijn grijze kleur. Het vlees van de grijze oesterzwam is zacht, wit en vezelig. Zijn smaak laat zich goed combineren met vele gerechten (in sauzen, soepen en bij verschillende soorten vlees) en door zijn viezige smaak en structuur is hij ook goed te gebruiken als vervanger van vlees. Hij behoeft slechts kort verhit te worden en slinkt niet bij de bereiding. De Oosterse keuken maakt al eeuwen gebruik van zijn lekkere smaak en vele toepassingen. De laatste jaren heeft echter ook de Europese keuken deze mooie paddenstoel gevonden en heeft hij aan populariteit gewonnen. Daarnaast is de grijze oesterzwam vanwege zijn uitbundige groei in trossen ook een schitterende paddenstoel om te zien groeien.

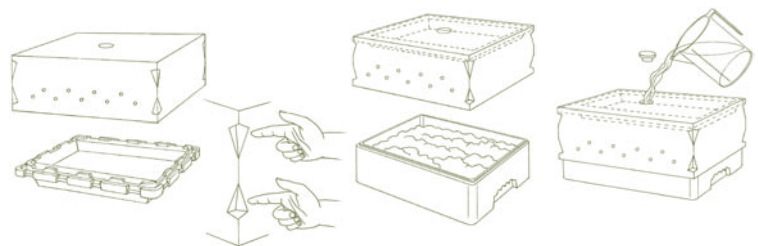
Handleiding

- Open het pakket en controleer of alle verschillende componenten aanwezig zijn (kartonnen buitendeksel, kartonnen onderbak, waterreservoir, afsluitdopje, teeltzak met de cultuur). Schrik niet als u in de teeltzak al eventueel enkele uitgegroeide knoppen of paddenstoelen ziet, dit heeft geen invloed op de verdere teelt.
- Het teelpakket is door ons reeds voor u opgestart, zodat u meteen kunt beginnen.

De teelt tot de eerste oogst:

1. Haal de teeltzak uit de kartonnen onderbak. Knip of snij de plastic zak open, haal de cultuur voorzichtig uit de plastic zak en plaats hem op dezelfde wijze terug in de kartonnen onderbak. Zorg dat het "blok" cultuur heel blijft en in zijn geheel teruggeplaatst wordt. De "oude" bovenzijde moet ook nu weer naar boven kijken.

2. Verwijder eventuele paddenstoelen die er reeds opstaan. U zult er later nog voldoende kunnen oogsten.
3. Neem het waterreservoir en plaats het op de aangegeven wijze (opening naar de bovenzijde) boven in de kartonnen buitendeksel. Zorg dat het waterreservoir boven in de kartonnen buitendeksel blijft hangen door de doordrukpunten in de bovenhoeken van de kartonnen buitendeksel naar binnen te drukken.
4. Druk nu voorzichtig de voorgeperforeerde gaten (6 stuks in totaal) aan de zijkant van de kartonnen buitendeksel eruit. Deze gaan later voor de nodige beluchting zorgen en het CO² gehalte op peil houden.
5. Daarna de doordrukpunten in de onderhoeken van de kartonnen buitendeksel naar binnen drukken. De kartonnen buitendeksel kan nu met de doordrukpunten in de onderhoeken op de kartonnen onderbak blijven staan. Hierdoor ontstaat een afgesloten ruimte met gaten in de zijwanden en met bovenin het waterreservoir. Dit alles zorgt voor de juiste luchtvochtigheid en CO², terwijl er toch de nodige lucht-circulatie mogelijk blijft.
6. Giet via het gat aan de bovenzijde van de kartonnen buitendeksel 100 ml. water in het daaronder bevestigde waterreservoir en dicht het gat daarna af met de daarvoor bestemde dop. Controleer regelmatig en zorg dat er gedurende de gehele kweekperiode een dun laagje water in het waterreservoir staat.
7. Zet het teeltsysteem weg op een plaats:
 - met een omgevingstemperatuur van 15°-20° Celsius
 - licht maar geen direct zonlicht (b.v. raam aan noordkant van huis)
 - niet in de tocht
 - niet in de buurt van een verwarming
8. Benevel het teelpakket iedere dag 2x licht met een plantenspuit (licht vochtig, maar niet nat). Er mag geen water onder in de kartonnen onderbak komen te staan, anders loopt u het risico dat het teelpakket daar gaat rotten of schimmelen.



9. Zodra de paddenstoelen zo groot worden dat ze in hun groei beperkt worden door de kartonnen buitendeksel dient u deze te verwijderen. Bewaart u deze goed, want u heeft hem nog nodig voor verdere teelten.
10. De paddenstoelen kunnen als tros geplukt worden als de rand van de hoeden nog net naar beneden gekruld is. Ze zullen dan een diameter hebben van ongeveer 4-6 cm. Wacht niet te lang met plukken, want enkel de grootte van de paddenstoelen zal nog verder toenemen, niet het gewicht. Daarnaast zal ook de kleur van de paddenstoel langzaam steeds lichter worden. Door te laat te plukken put U het teelpakket onnodig uit en loopt U het risico dat de paddenstoel sporen gaat verspreiden. U plukt een oogst gespreid in een paar dagen (ongeveer een week).

Na een oogst:

11. Na de oogst dient u het teelpakket goed schoon te maken. Alle restjes van eerder geplukte paddenstoelen en alle andere losse stukjes dienen zorgvuldig te worden verwijderd.
12. Laat daarna het teelpakket zonder kartonnen buitendeksel en waterreservoir 10 dagen indrogen (niet in de directe zon en ook niet te warm). Hiermee wordt de vorming van andere bacteriën en schimmels voorkomen.
13. Vul na die 10 dagen de kartonnen onderbak met het teelpakket erin met koud schoon leidingwater, zodat het teelpakket volledig ondergedompeld is. Zet eventueel iets zwaars op het teelpakket om te zorgen dat het ondergedompeld blijft. Laat het teelpakket 24 uur ondergedompeld staan en giet dan voorzichtig het overgebleven water af. Het teelpakket heeft zich nu terug volgezogen met water.
14. Zet het teelpakket terug weg op een gunstige plaats, zet de kartonnen buitendeksel met waterreservoir er terug op en herhaal daarna alle stappen van de handleiding vanaf stap 6.
15. Na ongeveer 10 dagen zult u nieuwe knopvorming zien, die in iets van 4-5 dagen uitgroeien tot paddenstoelen.
16. Als er op de juiste wijze voor het teelpakket gezorgd wordt en als de omgevingsomstandigheden goed zijn, kunt u op deze wijze zeker 3-4 oogsten realiseren.
17. Na de laatste oogst kunt u het teelpakket mengen met aarde en in de tuin inzetten als bodemverbeteraar of het teelpakket gewoon in de gft-bak verwijderen.

Kijk op www.mychampi.com voor aanvullende informatie

Pleurote grise

Ce kit de culture comprend un semi biologique et prêt à l'emploi de pleurote grise sur un substrat de sciure.

La pleurote grise est un champignon des bois délicieux et facile à cuisiner avec un chapeau en forme d'huître (plat et en éventail) et de couleur grise. La chair de la pleurote grise est douce, blanche et fibreuse. Son goût se combine parfaitement avec de nombreux plats (dans des sauces, des soupes et avec plusieurs sortes de viandes) et, grâce à son goût et à sa structure charnue, elle peut aussi être utilisée en tant qu'alternative pour la viande. Elle doit être réchauffée brièvement et ne rétrécit pas lors de la cuisson. La cuisine asiatique utilise depuis des siècles son goût délicieux et ses applications sont innombrables. Toutefois, ces dernières années, la cuisine européenne a aussi découvert ce magnifique champignon, ce qui lui a permis de devenir fort populaire. De plus, la pleurote grise, vu sa croissance exubérante en grappe, est aussi un champignon fort agréable à l'œil.

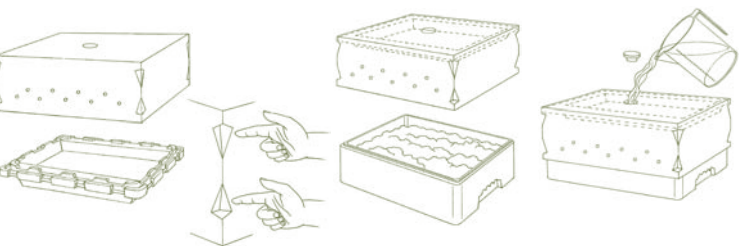
Mode d'emploi

- Ouvrez le paquet et contrôlez si tous les composants sont présents (couvercle extérieur en carton, bac inférieur en carton, réservoir d'eau, bouchon, sachet de semi). Si des boutons ou des champignons sont déjà visibles dans le sachet de semi, ne vous inquiétez pas cela n'influence en aucune manière la culture à venir.
- Le semi a déjà été amorcé par nos soins, de sorte que vous pouvez commencer immédiatement les travaux.

La culture jusqu'à la première récolte :

1. Retirez le sachet de semi du bac inférieur en carton. Ouvrez le sachet plastique, retirez prudemment la culture du sachet plastique et placez-la à l'identique dans le bac en carton. Veillez à ce que le " bloc " de culture reste entier et soit replacé en entier. " L'ancien » haut doit aussi être dirigé vers le haut.

2. Jetez les champignons éventuels qui s'y trouvent déjà. Vous allez encore en récolter à profusion.
3. Prenez le réservoir d'eau et placez-le comme indiqué (ouverture dirigée vers le haut) dans la section supérieure du couvercle extérieur en carton. Veillez à ce que le réservoir d'eau reste suspendu dans la section supérieure du couvercle extérieur en carton en repoussant vers l'intérieur les picots dans les angles supérieurs du couvercle extérieur en carton.
4. A présent, libérez prudemment les trous prépercés (6 au total) sur les côtés du couvercle extérieur en carton en exerçant une pression sur ceux-ci. Ils vont assurer l'aération requise et maintenir à niveau le taux de CO².
5. Ensuite, repoussez vers l'intérieur les picots dans les angles inférieurs du couvercle extérieur en carton. A présent, le couvercle extérieur en carton peut reposer sur le bac inférieur. Vous obtenez ainsi un espace clos avec des trous sur les côtés et le réservoir d'eau au sommet. L'ensemble permet de garantir les taux d'humidité de l'air et de CO² corrects, tout en autorisant la circulation d'air requise.
6. Par le biais de l'orifice à la partie supérieure du couvercle extérieur en carton, versez 100 ml. d'eau dans le réservoir situé sous celui-ci et obtenez ensuite l'orifice avec le bouchon prévu à cet effet. Durant toute la période de culture, vérifiez régulièrement si et veillez à ce qu'un film d'eau soit présent dans le réservoir.
7. Placez le kit de culture en un endroit :
 - où la température ambiante est comprise entre 15° et 20° Celsius
 - éclairé mais pas sous la lumière directe du soleil (une fenêtre située du côté nord de la maison par exemple)
 - exempt de courants d'air
 - à l'écart d'un chauffage



8. Au moyen d'un pulvérisateur pour plantes, appliquez chaque jour 2x un léger brouillard d'eau sur le semi (légèrement humide, mais pas mouillé). Il est strictement interdit que le bac inférieur en carton contienne de l'eau, car le semi pourrait pourrir ou développer des moisissures.
9. Dès que les champignons sont tellement grands que leur croissance est entravée par le couvercle extérieur en carton, retirez-les. Conservez-les soigneusement car vous en aurez besoin pour de nouvelles cultures.
10. Les champignons peuvent être cueillis en grappes lorsque le bord des chapeaux ne retombe pas encore vers le bas. Ils présentent alors un diamètre d'environ 4 à 6 cm. Ne retardez pas trop la cueillette, car seule la taille des champignons va encore augmenter mais pas leur poids. De plus, la couleur des champignons va aussi lentement pâlir. Une cueillette tardive épuise inutilement le semi et vous risquez que le champignon ne sporule. Récoltez sur plusieurs jours (environ une semaine).

Après une récolte :

11. Après la récolte, vous devez nettoyer à fond le semi. Retirez minutieusement tous les restes de champignons déjà récoltés et tous les autres morceaux épars.
12. Ensuite, laissez sécher durant 10 jours environ le semi sans couvercle extérieur en carton et réservoir d'eau (pas sous la lumière directe du soleil et en un endroit pas trop chaud). Cela permet d'éviter la formation d'autres bactéries et moisissures.
13. Après ces 10 jours, remplissez d'eau de ville froide le bac inférieur en carton avec semi, de sorte que ce dernier soit totalement immergé. Posez éventuellement un objet lourd sur le semi afin de s'assurer qu'il reste immergé. Laissez le semi immergé durant 24 heures et chassez ensuite l'eau excédentaire. Le semi est de nouveau gorgé d'eau.
14. Placez à nouveau le semi dans un endroit favorable, posez le couvercle extérieur en carton avec réservoir d'eau et répétez toutes les étapes du mode d'emploi depuis le point 6.
15. Après environ 10 jours, il y a formation de boutons qui donnent de nouveaux champignons en environ 4 à 5 jours.
16. Si le semi est utilisé de la manière adéquate et si les circonstances sont bonnes, vous pouvez réaliser certainement 3 à 4 récoltes.
17. Après la dernière récolte, mélangez le semi à de la terre et utilisez-le en tant que fertilisant ou jetez-le de la manière appropriée.

Visitez www.mychampi.com pour des informations complémentaires

Grey Oyster Mushroom

This cultivation set contains a ready-to-use biological culture of grey oyster mushroom on a sawdust-based substrate.

The grey oyster mushroom is a delicious forest mushroom that is easy to cook. The mushroom gets its name from its oyster-shaped cap (flat and fan-shaped) and its grey colour. The flesh of the grey oyster mushroom is soft, white and fibrous. Its taste can be combined with a wide range of dishes (in sauces, soups and with different types of meat), and, due to its fleshy taste and structure, it is also popular as a meat substitute. It only needs heating for a short time, and does not shrink during preparation. Because of its delicious taste and the many ways in which it can be used, the mushroom has been part of Oriental cuisine for many centuries. In the last few years, this lovely mushroom has also been discovered by European cuisine, and its popularity is still rising. The abundant rope-like growth that the grey oyster mushroom produces is also quite a spectacular sight.

Handbook

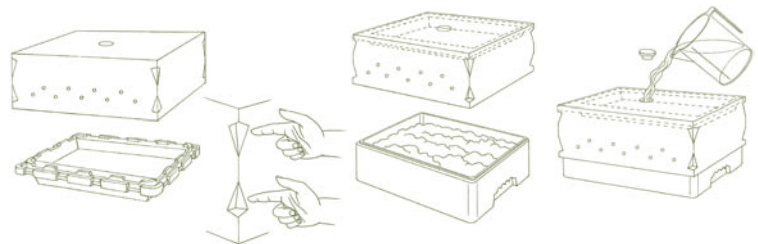
- Open the package and check that the various components are all present (cardboard cover, cardboard bottom tray, water reservoir, sealing cap, cultivation bag with the culture). Do not be surprised if some buttons or mushrooms have already developed in the cultivation bag, as this will have no influence on the further cultivation.
- We have already prepared the cultivation package for you to ensure that you can start immediately.

Cultivation up to the first harvest:

1. Take the cultivation bag out of the cardboard bottom tray. Cut the plastic bag open, carefully remove the culture from the plastic bag, and place it in the cardboard bottom

tray again in the same way. Make sure that the “block” of culture remains whole, and that it is placed in the tray as a whole. The “original” top side must point upwards again.

2. Remove any mushrooms that have already grown; you will be able to harvest plenty of mushrooms later.
3. Take the water reservoir and place it in the top of the cardboard cover as indicated (with the opening pointing upwards). Ensure that the water reservoir is firmly suspended in the top of the cardboard cover by pressing the pressure points in the top corners of the cardboard lid inwards.
4. Now carefully press out the pre-perforated holes (6 in total) on the sides of the cardboard cover. These holes will later ensure the required ventilation and will maintain the correct CO² level.
5. Then press the pressure points in the bottom corners of the cardboard cover inwards. The cardboard cover will now stand higher on the cardboard bottom tray, held up by the pressure points in the bottom corners. We have now created an enclosed space with holes in the side walls, and the water reservoir at the top. This structure ensures the correct humidity and CO², while at the same time allowing for the required air circulation.
6. Pour 100 ml water through the hole on top of the cardboard cover into the water reservoir that is suspended below it, and seal the hole with the cap provided for this purpose. Check at regular intervals to ensure that there is always a thin layer of water in the water reservoir during the entire cultivation period.
7. Put the cultivation system in a place with the following conditions:
 - an ambient temperature of 15°–20° Celsius
 - light, but without direct sunlight (e.g., a window at the north side of the house)
 - no draft
 - no heating devices in the vicinity



8. Lightly spray the cultivation package with a plant spray every day 2x (making it slightly humid, but not wet). Ensure that no water collects in the cardboard bottom tray, otherwise the cultivation package may start rotting or mould may be formed.
9. As soon as the mushrooms become so big that their growth is inhibited by the cardboard cover, remove the cover. Store it safely, as you will need it for subsequent cultivations.
10. The mushrooms can be picked as a bunch when the edges of the caps are still slightly curling down. They will then have a diameter of about 4–6 cm. Do not wait too long before picking, because, from now on, the mushrooms will continue to increase in size, but not in weight. The colour of the mushrooms will also slowly become lighter. By picking too late, you will exhaust the cultivation package unnecessarily, and will run the risk that the mushroom will start spreading spores. Spread picking the harvest over a few days (about one week).

After the harvest:

11. The cultivation package must be thoroughly cleaned after harvesting. Carefully remove all residues of previously picked mushrooms and any other loose bits and pieces.
12. Allow the cultivation package to dry out for 10 days without the cardboard cover and the water reservoir (do not place it in direct sunlight, or in a hot location). This will prevent the formation of other bacteria and mould.
13. After these 10 days, fill the cardboard bottom tray containing the cultivation package with clean, cold tap water and ensure that the cultivation package is completely immersed. If necessary, place something heavy on the cultivation package to ensure that it remains under water. Leave the cultivation package immersed in water for 24 hours, and then drain off the remaining water. The cultivation package will now be saturated with water again.
14. Store the cultivation package in a favourable location, cover it with the cardboard cover into which the water reservoir has again been inserted, and repeat all steps of the handbook starting from step 6.
15. The first buttons will appear after about 10 days, and these buttons will develop into mushrooms in about 4–5 days.
16. If the cultivation package is handled correctly, and if the environmental conditions are good, you will be able to obtain 3–4 harvests in this manner.
17. After the last harvest, you can mix the cultivation package with earth and use it in the garden to improve the soil, or simply dispose of the cultivation package via the BMW (biodegradable municipal waste / green waste) container.

Visit www.mychampi.com for further information

Grauer Austernpilz

Dieses Pilzzuchtset enthält eine biologische Austernpilz-Fertigkultur auf einem Sägemehl-Substrat.

Der graue Austernpilz ist ein herrlicher und leicht zuzubereitender Waldpilz, der seinen Namen seinem austernförmigen Hut (flach und fächerförmig) und seiner grauen Farbe verdankt. Das Fleisch des grauen Austernpilzes ist weich, weiß und gefasert. Sein Geschmack bietet gute Kombinationsmöglichkeiten mit vielen Gerichten (in Soßen, Suppen und zu verschiedenen Fleischsorten), und dank seines fleischartigen Geschmacks und seiner fleischigen Struktur lässt er sich auch gut als Fleischersatz verwenden. Er muss nur kurz erhitzt werden und schrumpft nicht bei der Zubereitung. Die fernöstliche Küche macht wegen der vielen Verwendungsmöglichkeiten schon seit Jahrhunderten von diesem schmackhaften Pilz Gebrauch. In den letzten Jahren hat aber auch die europäische Küche diesen schönen Pilz für sich entdeckt, der entsprechend an Beliebtheit gewonnen hat. Daneben ist der graue Austernpilz wegen seines üppigen Wachstums in Trauben auch prächtig anzusehen.

Anleitung

- Öffnen Sie das Paket und kontrollieren Sie es auf Vollständigkeit (Karton-Außendeckel, Karton-Unterteil, Wasserbehälter, Verschlussdeckel, Pilzzuchtbeutel mit Kultur). Erschrecken Sie nicht, wenn Sie im Pilzzuchtbeutel eventuell bereits einige Pilzknospen oder Pilze sehen; dies hat keinen Einfluss auf das weitere Zuchtergebnis.
- Das Zuchtpaket wird von uns startfertig geliefert, so dass Sie sofort beginnen können.

Zucht bis zur ersten Ernte:

1. Nehmen Sie den Pilzzuchtbeutel aus dem Karton-Unterteil heraus. Schneiden Sie den Plastikbeutel auf, nehmen Sie die Kultur vorsichtig aus dem Beutel heraus und setzen Sie sie auf die gleiche Weise in das Unterteil zurück. Achten Sie darauf, dass die Kultur

(Block) unversehrt bleibt und in einem Stück zurück in das Unterteil gesetzt wird. Die ursprüngliche Oberseite muss auch nun wieder nach oben weisen.

2. Pilze, die sich eventuell bereits gebildet haben, entfernen. Sie werden später noch genügend ernten können.
3. Nehmen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn auf die angegebene Weise (Öffnung zur Oberseite) oben in den Karton-Außendeckel. Sorgen Sie durch Eindrücken der Durchdrückpunkte in den oberen Ecken des Außendeckels dafür, dass der Wasserbehälter fest im Deckel sitzt.
4. Drücken Sie nun vorsichtig die vorgestanzten Löcher (insgesamt 6) an der Seite des Karton-Außendeckels heraus. Diese sorgen später für die nötige Belüftung und die Regulierung des CO²-Gehalts.
5. Danach die Durchdrückpunkte in den unteren Ecken des Karton-Außendeckels eindrücken. Der Außendeckel kann nun mit den Durchdrückpunkten in den unteren Ecken stehen bleiben. Dadurch entsteht ein geschlossener Raum mit Löchern in den Seitenflächen und mit dem oben angebrachten Wasserbehälter. Dies sorgt für die richtige Luftfeuchtigkeit und den richtigen CO²-Gehalt, während gleichzeitig die nötige Luftzirkulation möglich bleibt.
6. Gießen Sie über die Öffnung an der Oberseite des Karton-Außendeckels 100 ml Wasser in den darunter befestigten Wasserbehälter und verschließen Sie die Öffnung danach mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Kontrollieren Sie den Behälter regelmäßig und sorgen Sie dafür, dass während des gesamten Zuchtzeitraums eine dünne Wasserschicht im Behälter steht.
7. Stellen Sie das Pilzzuchtssystem an einem Platz auf, an dem folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - Umgebungstemperatur von 15°–20° Celsius
 - hell, aber kein direktes Sonnenlicht (z.B. Fenster auf der Nordseite des Hauses)
 - keine Zugluft
 - nicht in der Nähe einer Heizung



8. Besprühen Sie das Pilzzuchtpaket jeden Tag 2x leicht mit einem Sprüherät (leicht feucht, aber nicht nass). Es darf sich kein Wasser unten im Karton-Unterteil ansammeln, da sonst die Gefahr besteht, dass das Paket zu faulen oder zu schimmeln beginnt.
9. Sobald die Pilze so groß werden, dass sie durch den Außendeckel in ihrem Wachstum eingeschränkt werden, muss der Deckel entfernt werden. Bewahren Sie den Deckel gut auf, denn Sie werden ihn noch für weitere Pilzzuchten brauchen.
10. Die Pilze können als Traube gepflückt werden, wenn der Rand der Pilzhüte in die waagerechte Stellung übergeht. Sie haben dann einen Durchmesser von etwa 4–6 cm. Warten Sie nicht zu lange mit dem Pflücken, denn nur die Größe der Pilze wird noch weiter zunehmen, nicht das Gewicht. Außerdem wird die Farbe der Pilze langsam immer heller. Durch zu spätes Pflücken verliert das Paket unnötig an Kraft, und es besteht das Risiko, dass der Pilz Sporen verbreitet. Verteilen Sie die Ernte auf ein paar Tage (etwa eine Woche).

Nach einer Ernte:

11. Nach der Ernte müssen Sie das Pilzzuchtpaket gut säubern. Alle Reste von zuvor gepflückten Pilzen und alle anderen losen Stücke müssen sorgfältig entfernt werden.
12. Lassen Sie danach das Zuchtpaket ohne Karton-Außendeckel und Wasserbehälter 10 Tage lang trocknen (nicht in der direkten Sonne und auch nicht zu warm). Damit wird der Bildung von Bakterien und Schimmel vorgebeugt.
13. Füllen Sie nach Ablauf der 10 Tage das Karton-Unterteil mit eingesetztem Pilzzuchtpaket mit kaltem sauberem Leitungswasser, so dass das Paket vollständig untergetaucht ist. Legen Sie gegebenenfalls einen ausreichend schweren Gegenstand auf das Paket, damit es untergetaucht bleibt. Lassen Sie das Paket 24 Stunden lang untergetaucht stehen und gießen Sie dann vorsichtig das überschüssige Wasser ab. Das Pilzzuchtpaket hat sich nun wieder mit Wasser vollgesaugt.
14. Stellen Sie das Pilzzuchtpaket wieder an einem geeigneten Platz auf. Bringen Sie den Karton-Außendeckel mit Wasserbehälter an und wiederholen Sie anschließend alle Schritte der Anleitung ab Schritt 6.
15. Nach ungefähr 10 Tagen bilden sich erneut Knospen, die in etwa 4–5 Tagen zu Pilzen heranwachsen.
16. Bei richtiger Handhabung des Pilzzuchtpakets und passenden Umgebungsbedingungen sind auf diese Weise 3–4 Ernten möglich.
17. Nach der letzten Ernte können Sie das Pilzzuchtpaket mit Erde mischen und im Garten als Bodenverbesserer verwerten oder einfach über den Biomüll entsorgen.

Auf www.mychampi.com finden Sie weitere Informationen