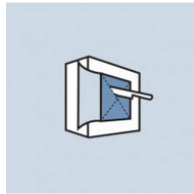


# Mode d'emploi

## Trousse de champignons à domicile

*L'essayer c'est l'adopter !*



### 1. Ouvrir



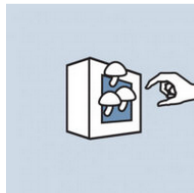
Retirer la partie détachable du paquet et percer délicatement la pellicule en plastique en faisant un X avec une lame propre.



### 2. Arroser



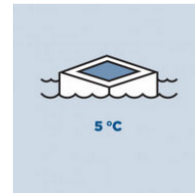
Vaporiser de l'eau généreusement 3 à 5 fois par jour.



### 3. Cueillir



Cueillir en bouquet et savourer.



### 4. Bassiner et réfrigérer



Retirer l'emballage du carton et faire bassiner dans l'eau au réfrigérateur pendant 12h, puis recommencer à l'étape 2.



Récolte en 10 à 15 jours



Jusqu'à 3 récoltes



Garder un taux d'humidité de 50 à 90 %



Lumière indirecte



15° - 25°

À l'air frais dans une pièce ventilée



# Comment fonctionne la trousse de culture?

Il est très facile de produire vos propres champignons dans le confort de votre foyer grâce à notre expertise!

Le plus gros du travail est fait, qui consistait à produire un mycélium sain et productif. Une production de qualité vous permet de récolter vos champignons facilement en tout juste quelques manipulations sur une période allant jusqu'à trois mois. Suivez les quatre étapes ci-dessous pour obtenir de belles pousses de champignons directement à partir de la boîte que vous pourrez disposer sur le comptoir de votre cuisine.

## Instructions détaillées pour cultiver vos champignons

Pour favoriser la réussite de votre culture de champignons, placez la trousse dans un endroit :

- assez éclairé, mais en évitant à tout prix la lumière directe ;
- ventilé ;
- où la température se situe entre 15 et 25 °C.

1. **Ouvrir.** Détachez la fenêtre de carton en suivant les pointillés se trouvant sur l'avant de la boîte. Ensuite, à l'aide d'un couteau propre, percez délicatement l'emballage de plastique du mycélium afin de créer une ouverture de la forme d'un X d'environ 2,5cm sur 2,5 cm (2 po sur 2 po). **Ne retirez pas le plastique que vous couperez en X.** Il s'agit seulement de faire une incision de manière à conserver une bonne humidité sur le mycélium.
2. **Arroser.** L'humidité est un élément crucial à la pousse de vos champignons. Il est donc indispensable d'arroser généreusement le mycélium de 3 à 5 fois par jour à l'aide d'un vaporisateur rempli d'eau. Lorsque les champignons pousseront par l'ouverture de la boîte, continuez la procédure d'arrosage directement sur les champignons.
3. **Cueillir.** Les champignons auront atteint leur phase de maturité environ 10 jours après l'ouverture de la trousse de culture. Vous observerez alors le rebord des chapeaux des champignons se recourber et se déchirer, laissant ainsi une petite poussière blanche s'échapper des lamelles. Vos champignons seront alors prêts à être cueillis. Veillez à bien tourner le bouquet de champignons à la base pour le cueillir et retirez les avortons (les pousses qui ne se sont pas développées) qui restent sur le mycélium pour le nettoyer.
4. **Bassiner.** Recommencez le cycle de croissance du mycélium pour bénéficier d'une récolte de nouveaux champignons. Pour ce faire, sortez le mycélium de son emballage de carton. Déposez le paquet de mycélium dans l'eau, dans un contenant comme une baignoire, au réfrigérateur pendant environ 12 heures. Prenez soin de mettre l'ouverture vers le bas pour accroître l'absorption de l'eau par capillarité.

