



Instruction:

1. Placez le sac dans un bocal à température d'env. 16 - 20° C aussi constante que possible. Dans des endroits plus frais, les champignons croissent beaucoup plus lentement. A 12° C environ, la croissance s'arrête.
Évitez les fenêtres au soleil, les corps de chauffe, les courants d'air.
2. Sortez le petit paquet contenant la terre recouvrante.
3. Retroussez le bord supérieur du sac vers le bas (ne pas l'enrouler) jusqu'au bord du compost.
4. Égalisez le compost avec la main et pressez-le bien jusqu'aux zones du bord.
5. Répartissez régulièrement dessus la terre recouvrante qui est dans le petit paquet séparé.
Ne la comprimez pas. Laissez le carton ouvert.
6. Les premiers jours, arrosez légèrement la terre recouvrante. Les jours suivants, maintenez la terre très humide, presque mouillée.
Veillez à: ne jamais arroser au point qu'il y ait un 'bain de pied' au fond du sac. Le compost se trouvant dans l'eau pourrit.
7. Au bout de quelque 3 semaines apparaissent les premiers corps du fruit (au début comme une toile d'araignée). Puis, pendant 6 à 10 semaines des champignons poussent. Chaque cueillette sera suivie d'une

Comment récolter?

Les champignons sont très sensibles à la pression. Prenez donc chaque champignon par la tête sans le presser et cueillez-le en effectuant un léger mouvement rotatif. Ne jamais couper. Les champignons assez petits et fermés restent croquants et blancs à la cuisson. Les champignons dont le chapeau est ouvert et les lamelles brunes et visibles sont plus aromatiques et deviennent brunâtres à la cuisson.

Préparation

Les champignons sont vite apprêtés. Couper l'extrémité des tiges si de la terre y adhère. Laver brièvement, ne jamais peler. Suivant la grandeur et l'utilisation, laisser les champignons entiers, les couper en deux ou en lamelles. Les champignons peuvent se garder au frigo jusqu'à une semaine de préférence entre des couches de papier. Jamais dans un sac en matière plastique.

Pour les gourmets, la règle d'or, c'est que plus les champignons sont frais, plus ils sont savoureux.

Rendement

Le sac contient du compost enrichi et préparé selon un procédé spécial. Vous pouvez récolter environ 1 kg ou plus si vous vous occupez de vos cultures avec tout le soin voulu. Ne jetez pas le compost après la fin de la récolte. Il s'est affirmé depuis des décennies comme un engrais de tout premier ordre pour les fleurs.

Istruzioni:

1. Sistemare la scatola in un locale con temperatura il più possibile costante sui 16 - 20° C circa. Se la temperatura è più bassa, la crescita dei funghi è più lenta e sotto i 12° C cessa del tutto.
Evitare: esposizione al sole, radiatori, correnti d'aria.
2. Estrarre il pacchetto della terra di copertura.
3. Rovesciare, senza arrotolarlo, il bordo del sacco fino al livello del compost.
4. Spianare con la mano il composto e comprimerlo bene fino ai margini.
5. Cospargervi sopra uniformemente la terra. *Non comprimere. Lasciare aperta la scatola!*
6. Nei primi giorni innaffiare leggermente a spruzzo la copertura di terra, poi mantenerla molto umida.
Avvertenza: Non versare mai troppa acqua ed evitare che se ne formi uno strato in basso: il composto potrebbe putrefare.
7. Dopo circa 3 settimane si vedono già i primi sviluppi (dapprima come sottili filamenti). Poi, per 6-10 settimane crescono gli champignons. Ad ogni raccolta segue un periodo di sosta di alcuni giorni.

Come si raccolgono ...

Gli champignons sono molto sensibili alle compressioni. Afferrarli, uno alla volta e senza stringere troppo, per il cappello e staccarli dal terreno ruotandoli un po'. Non tagliarli mai! I funghi piccoli e chiusi restano bianchi e sodi anche da cotti. Quelli con cappello bene aperto e lamelle più scure sono più aromatici ed imbruniscono nella cottura.

... e come si preparano

Gli champignons sono svelti da preparare. Se il fondo del gambo è terroso, tagliarlo via. Lavarli brevemente, ma mai sbucciarli. A seconda della grossezza e dell'uso lasciarli interi, dimezzarli o tagliarli a fettine. Gli champignons si conservano fino ad una settimana in frigorifero, meglio se su un appoggio di carta, mai di plastica. Comunque, più sono freschi e più sono saporiti.

La coltivazione

La confezione contiene un composto preparato con uno speciale procedimento. Se ben curato esso può rendere più di 1 kg di champignons.

Dopo la raccolta non gettare via il composto, che può essere usato come ottimo concime per le piante da fiori.