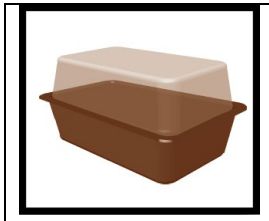
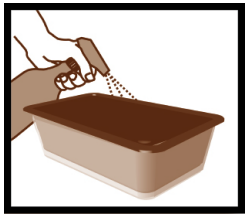


1



2

De teelt van oesterzwammen (Pleurotus)

In de verpakking zit een plastic zak met substraat. Bij het openen van de verpakking moet het substraat wit doorgroeid zijn, anders de verpakking weer afsluiten met de plastic deksel en 10-14 dagen bij 20-25°C bewaren. Het plastic moet u daarbij om het substraat laten zitten. **(afbeelding 1)**
TEELT: U begint de teelt met het maken van een vijftal sneetjes van ± 2-3 cm in het plastic waarin het substraat is verpakt waarna u het substraat begiet met een ¼ liter water zodat het oppervlak vochtig is. (laat de set daarna staan bij een temperatuur van 20-25 graden met de plastic deksel erop)
Na ca. 2 weken verschijnen er witte knopjes. De bak nu in een ruimte met daglicht zetten bij een temperatuur van 10-15°C, echter niet in direct zonlicht.
Zorg ervoor dat de bovenkant van het substraat NOOIT uitdroogt. Minstens één keer per dag moet u daarom de bovenkant met een plantensproeier bevochtigen (niet te nat) **(afbeelding 2)**
Uit de witte knopjes groeien steeltjes met grijze puntjes, de zgn. "oesterzwamkluit". Blijf dagelijks sproeien anders zal de paddenstoel alsnog verdrogen.
OOGST: de totale oogstduur kan wel drie maanden bedragen. Een kluit moet bij het oogsten ineens eruit gedraaid worden, er mag geen vruchtvlees blijven staan.
Bij het gebruik de paddenstoel 1 cm. onder de lamellen afsnijden. De wat taaiere stelen kunt u voor sauzen en soepen gebruiken.
Begin daarna weer met punt **TEELT**. U kunt ca. 3 keer oogsten van de verpakking. Maak daarvoor telkens op 5 andere plaatsen sneetjes in het plastic.
Veel succes en smakelijk eten.

Die Zucht von Austernpilzen (Pleurotus)

Die Verpackung enthält einen Plastikbeutel mit Substrat. Beim Öffnen der Verpackung muss das Substrat weiß durchwachsen sein. Andernfalls den Karton wieder schließen und den Deckel daraufsetzen und 10 bis 14 Tage lang bei 20 bis 25°C aufbewahren. Dabei muss das Plastik um das Substrat verbleiben. **(Abbildung 1)**
DIE KULTUR: Zu Beginn schneiden Sie fünf etwa ± 2-3 cm große Löcher in das Plastik der Substratverpackung. Danach begießen Sie das Substrat mit einem Viertelliter Wasser, um die Oberfläche anzufeuchten. (danach lassen Sie die Zuchtkultur mit dem Kartondeckel darauf bei einer Temperatur von 20 bis 25 Grad stehen).
Nach etwa zwei Wochen erscheinen weiße Knollen. Den Behälter jetzt in einen Raum mit Tageslicht bei einer Temperatur von 10 bis 15 °C stellen, dabei jedoch vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
Darauf achten, dass das Substrat oben KEINESFALLS austrocknet. Daher muss die Oberseite mindestens einmal täglich mit einem Pflanzensprüher angefeuchtet werden (nicht zu nass) **(Abbildung 2)**
Aus den weißen Knollen wachsen Stiele mit grauen Punkten, das ist der so genannte „Austernpilzballen."
Jeden Tag sprühen, da der Pilz sonst vertrocknet.
ERNTE: Die Ernte kann insgesamt bis zu drei Monaten dauern. Der Ballen muss bei der Ernte in einem Stück herausgedreht werden, es darf kein Fruchtfleisch zurückbleiben. Beim Gebrauch den Pilz 1 cm unter den Lamellen abschneiden. Die zäheren Stiele eignen sich für Soßen und Suppen.
Danach wieder mit Punkt **DIE KULTUR** beginnen. Sie können etwa dreimal ernten, wenn Sie diese Verpackung verwenden. Dazu das Plastik jeweils an 5 anderen Stellen einschneiden.
Viel Erfolg und guten Appetit!

Cultivation of oyster mushrooms (Pleurotus),

The set contains a plastic bag with substrate. When opening the packaging, check if the substrate has grown completely white, otherwise close the packaging with the plastic lid and store for 10-14 days at 20-25°C. Make sure that you leave the plastic bag around the substrate. **(figure 1)**
CULTIVATION: You start the cultivation process by making five 2-3cm incisions in the plastic containing the substrate. Then water the substrate with ¼ litre of water, so that the surface is moist. (then leave the set with the plastic lid on at a temperature of 20-25 degrees Celcius)
After approx 2 weeks, white pins appear. Place the container in a light position at a temperature of 10-15°C, but not in direct sunlight.
Make sure that the surface of the substrate NEVER dries out. Moisten at least once a day with a plant spray (keep moist but not too wet) **(figure 2)**
From the white pins, small stems with grey dots appear, the so-called "cluster". Continue to spray the mushrooms daily to prevent them drying out during fruiting.
HARVESTING: total harvesting time may extend to three months. A cluster must be pulled out from the substrate with a twisting movement, make sure that no part of flesh remains in the substrate.
Before consumption, trim the mushroom 1cm below the gills. The stems, which are slightly tougher, can be used to make a sauce or soup.
Now the cycle repeats itself. You may harvest 3 times from the set. Before each harvest run, make 5 new incisions in the plastic.
Good luck and bon appetit.

La culture des pleurotes (Pleurotus)

L'emballage contient un sac plastique de substrat. Lorsque vous ouvrez l'emballage, ce substrat doit être devenu blanc. Si tel n'est pas le cas, refermez l'emballage à l'aide du couvercle plastique et conservez-le 10-14 jours à 20-25°C. Veillez à bien laisser le plastique autour du substrat. **(illustration 1)**
CULTURE : Vous commencez la culture par réaliser cinq petites entailles de ± 2-3 cm dans le plastique où est emballé le substrat, après quoi vous arrosez le substrat avec ¼ litre d'eau de manière à ce que sa surface soit humide. (laissez ensuite reposer à une température de 20-25 degrés en plaçant le couvercle plastique dessus)
Après env. 2 semaines, de petits boutons blancs apparaissent. Placez à présent le bac dans une pièce à la lumière du jour où règne une température de 10-15°C, pas toutefois directement sous les rayons du soleil. Veillez à ce que la surface du substrat ne soit JAMAIS asséchée. Par conséquent, humidifiez au moins une fois par jour la surface du substrat avec un vaporisateur pour plantes (pas trop mouillée) **(illustration 2)**
Les petits boutons blancs se développent en petites tiges avec des points gris, ce que l'on appelle la "motte de pleurotes". Continuez à arroser chaque jour, sinon le champignon risque encore de se dessécher.
RÉCOLTE : la durée totale de la récolte peut s'étendre sur trois mois. Au moment de la récolte, la motte doit être extraite en une seule fois en la faisant tourner et il ne peut rester aucune chair dans le substrat.
Pour la consommation, coupez le champignon 1 cm sous les lamelles. Les tiges, moins tendres, peuvent être utilisées pour des sauces ou des potages.
Recommencez ensuite avec le point **CULTURE** . Env. 3 récoltes sont possibles avec cet emballage. Pour ce faire, réalisez à chaque fois 5 autres petites entailles dans le plastique.
Bonne chance et bon appétit !

La coltivazione dei funghi ostrica (Pleurotus)

La confezione contiene un sacchetto di plastica con il sottostrato.
All'apertura della confezione il sottostrato deve essere diventato bianco, altrimenti si deve richiudere il pacchetto con il coperchio in plastica e riporlo per 10-14 giorni ad una temperatura di 20-25°C. La plastica va lasciata sul sottostrato. **(immagine 1)**
COLTIVAZIONE: Iniziate la coltivazione facendo cinque piccoli taglietti di circa 2-3 cm nella plastica dove è confezionato il sottostrato, e dopo innaffiate il sottostrato con un ¼ di lt di acqua di modo che la superficie diventi umida. (quindi riporre il set ad una temperatura di 20-25 gradi con sopra il coperchio di plastica)
Dopo circa 2 settimane compariranno dei bottoncini bianchi. Adesso mettete il recipiente in un luogo illuminato ad una temperatura di 10-15°C, ma comunque non alla luce diretta del sole.
Fare in modo che la parte superiore del sottostrato non sia MAI asciutta. Pertanto almeno una volta alla settimana è necessario bagnare la parte superiore con un annaffiatoio (non deve nemmeno essere troppo bagnata). **(immagine 2)**
Dai bottoncini bianchi cresceranno dei piccoli gambi con dei puntini grigi, le cosiddette "zolle dei funghi ostrica". Continuare ad innaffiare giornalmente altrimenti il fungo si seccherà.
RACCOLTA: la raccolta totale può durare anche tre settimane. Al momento della raccolta si deve togliere una zolla, e non deve rimanere della polpa.
All'utilizzo tagliare il fungo di 1 cm sotto le lamelle. I gambi un po' più alti possono essere utilizzati per fare delle salse o delle zuppe.
Quindi ricominciare dal punto .
COLTIVAZIONE Con la confezione si possono effettuare circa 3 raccolti. Quindi fare dei forellini nella plastica in altri 5 punti.
In bocca al lupo e buon appetito.