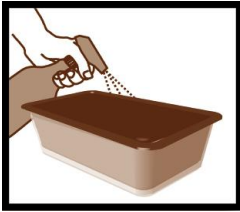




1



2

### De teelt van Shiitake.

De verpakking bestaat uit een plastic zak met een substraat van zaagsel. Mocht u witbruine woekeringen zien, deze bobbels zijn de voorboden tot paddenstoel-vorming. Hieruit groeien later de shiitake paddenstoelen.

**1) Teelt:** Verwijder de plastic zak van het substraat. Zet de set in daglicht. Ideaal is een vensterbank op het noorden bij een temperatuur van  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ . Laat de set staan tot deze bruin begint te worden over  $\pm 50\%$  van het oppervlak. Plaats hierbij de doorzichtige deksel op de verpakking. (**Afbeelding 1**)

Dompel het substraat in een emmer koud leidingwater. (24 uur). Leg een zwaar voorwerp op de set om deze ondergedompeld te houden. Mochten er echter al paddenstoelen op de kweekset groeien kunt u het dompen overslaan.

Haal de set uit het water en plaats hem terug in de plastic bak. Besproei de kweekset iedere dag tenminste 1x met een plantenspuit om uitdroging te voorkomen. (**Afbeelding 2**)

**OOGST:** De oogstperiode is ongeveer 1 week en de volgroeide paddenstoelen hebben een hoediameter van 4-8 cm.

Na een oogst heeft de set een rustperiode nodig van minimaal 15 dagen. Haal de set hiervoor uit de vensterbank en plaats hem gedurende deze periode op een niet te droge en niet te warme plek (een kelder is ideaal).

Na deze periode de beschrijving vanaf punt 2 weer herhalen. De 2<sup>e</sup> oogstperiode is na 5-10 dagen. Gedurende max. 6 maanden is het mogelijk 5-8 keer te oogsten.

**Veel succes en smakelijk eten.**

### Die Shiitake-Ernte.

Die Verpackung besteht aus einem Plastikbeutel mit einem Sägemehl-substrat. Wenn weiß-braune Wucherungen zu erkennen sind, dann sind diese Wülste als Vorboten zur Pilzbildung zu interpretieren. Daraus wachsen später die Shiitake-Pilze.

**Die Kultur:** Den Plastikbeutel vom Substrat entfernen. Die Pilzkultur einige Wochen lang im Tageslicht belassen. Ideal ist eine Fensterbank nach Norden bei einer Temperatur von  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ . Die Pilzkultur stehen lassen, bis über  $\pm 50\%$  der Oberfläche beginnt, braun zu werden. Dabei den durchsichtigen Deckel auf die Verpackung setzen. (**Abbildung 1**)

Das Substrat in einen Eimer kaltes Leitungswasser eintauchen. (24 Stunden). Einen schweren Gegenstand auf die Zuchtkultur legen, damit sie weiter unter Wasser bleibt. Wenn jedoch bereits Pilze auf der Zuchtkultur wachsen, kann man auf das Eintauchen verzichten.

Holen Sie das Substrat aus dem Wasser und wieder in die Verpackung legen. Die Pilzkultur mindestens einmal am Tag mit einem Pflanzensprüher besprühen, damit sie nicht austrocknet. (**Abbildung 2**)

**ERNTE:** Die Ernte dauert etwa eine Woche und die ausgewachsenen Pilze haben einen Hutdurchmesser von 4 bis 8 cm.

Nach der Ernte benötigt die Pilzkultur eine Ruhephase von mindestens 15 Tagen. Dazu die Pilzkultur von der Fensterbank nehmen und während dieser Ruhephase an einen nicht zu trockenen und nicht zu warmen Ort stellen (ein Keller eignet sich dafür ideal).

Nach dieser Phase das beschriebene Verfahren ab Punkt 2 wiederholen. Die zweite Ernte erfolgt nach 5 bis 10 Tagen. In max. 6 Monaten sind 5 bis 8 Ernten möglich.

**Viel Erfolg und guten Appetit!**

### The cultivation of Shiitake.

The set consists of a plastic bag with a substrate of sawdust. If you see any white-brown bumpy growths, these indicate early mushroom fruition. These bumps will later become the shiitake mushrooms.

**Cultivation:** Remove contents of the plastic bag. Place the container in a light position at a temperature of  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ , but not in direct sunlight. Wait until  $\pm 50\%$  of the surface has turned brown. During this time, keep the set covered with the transparent lid. (**Figure 1**).

Immerse the substrate in a bucket filled with cold tap water for approx 24 hours. Lay a heavy object on top of the substrate to keep it under water. Please note if mushrooms are already growing you may skip the immersion step.

Remove from water and place into the plastic tray. Make sure that the surface of the substrate NEVER dries out. Moistened at least once a day with a plant sprayer (keep moist but not too wet) (**Figure 2**)

**HARVESTING:** The harvest period is around one week, and the fully-grown mushrooms have a cap diameter of 4-8cm.

After a harvest, let the set rest for at least 15 days. During this rest period, take the set from the window sill and keep it in a place which is neither too dry, nor too hot (a garage or garden shed).

After this period, repeat the cycle for another mushroom crop. The second harvesting period arrives after 5-10 days. During a period of maximum 6 months, you may have 5 to 8 harvests.

**Good luck and bon appetit.**

### La culture de shiitake.

L'emballage se compose d'un sac en plastique contenant un substrat de sciure. Si vous découvrez des proliférations marron-blanc, ces renflements sont les présages de la formation de champignons. Il s'en développera de délicieux champignons shiitake.

**Culture :** Ôtez le sac plastique du substrat. Placez le kit quelques semaines à la lumière du jour. Choisissez idéalement un appui de fenêtre orienté au nord où il règne une température de  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ . Laissez le kit ainsi jusqu'à ce qu'il commence à devenir brun sur  $\pm 50\%$  de sa surface. Placez alors le couvercle transparent sur l'emballage. (**Illustration 1**)

Plongez le substrat dans un seau d'eau froide. (24 heures). Posez un objet lourd sur l'ensemble afin qu'il reste immergé. Si toutefois des champignons commencent à se développer sur le kit de culture, vous pouvez passer l'immersion.

Vaporisez le kit de culture chaque jour au moins 1x à l'aide d'un vaporisateur pour plantes pour éviter qu'il ne s'assèche. (**Illustration 2**)

**RÉCOLTE :** La période de récolte dure environ 1 semaine et les champignons entièrement développés présentent un diamètre de chapeau de 4-8 cm.

Après une récolte, le kit a besoin d'une période de repos d'au moins 15 jours. Pour ce faire, retirez le kit de l'appui de fenêtre et placez-le pendant cette période en un endroit ni trop sec, ni trop chaud (une cave est idéale).

Après cette période, répétez la description à partir du point 2. La 2<sup>e</sup> période de récolte a lieu après 5-10 jours. Pendant au max. 6 mois, 5-8 récoltes peuvent se succéder.

**Bonne chance et bon appétit !**

### La coltivazione del fungo Shiitake.

La confezione contiene un sacchetto di plastica con un sottostrato di segatura. Se vedete delle escrescenze di colore marrone chiaro, questi rigonfiamenti sono il preavviso alla formazione del fungo. Da qui più tardi cresceranno i funghi shiitake.

**Coltivazione:** Togliere il sacchetto di plastica del sottostrato. Mettere il set per qualche settimana alla luce del giorno. L'ideale è un davanzale esposto a nord ad una temperatura di  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ . Lasciare riposare il set fino a quando non inizierà a diventare marrone per  $\pm 50\%$  della superficie. Quindi mettere il coperchio trasparente sulla confezione. (**Immagine 1**)

Mettere a bagno il sottostrato in un secchio di acqua del rubinetto fredda (per 24 ore). Mettere un oggetto pesante sul set per tenerlo bene immerso. Se dovessero crescere già dei funghi sul set di coltura potete tralasciare il procedimento di immersione.

Innaffiare il set di coltura con un annaffiatoio almeno 1 volta al giorno per evitare che si secchi. (**Immagine 2**)

**RACCOLTA:** Il periodo di raccolta è di circa 1 settimana e i funghi perfettamente cresciuti hanno una cappella del diametro di 4-8 cm.

Dopo una raccolta il set ha bisogno di un periodo di riposo di almeno 15 giorni. Quindi togliere il set dal davanzale e riporlo per questo periodo in un luogo non troppo asciutto e non troppo caldo (l'ideale è una cantina).

Dopo questo periodo ripetere la descrizione a partire dal punto 2. Il 2<sup>o</sup> periodo di raccolta avviene dopo 5-10 giorni. In un periodo massimo di 6 settimane è possibile effettuare un raccolto 5-8 volte.

**In bocca al lupo e buon appetito.**