

De teelt van witte en bruine champignons	Die Ernte weißer und brauner Champignons	The cultivation of white or brown button mushrooms	La culture de champignons de Paris bruns et blancs	La coltivazione di funghi bianchi e marroni
<p>De inhoud van de verpakking bestaat uit een laag doorgroeide compost en een zak met dekaarde.</p> <p>Neem de zak met dekaarde uit de verpakking en bewaar deze op koele plaats.</p> <p>Plaats de verpakking met het kartonnen deksel erop ± 4 dagen bij een temperatuur van 20-25°C. (De witte deksel gebruikt u niet meer) Daarna is de compost wit doorgroeid met schimmel (mycelium).</p> <p>Pak daarna de zak met dekaarde en prik hierin aan elke kant een tiental gaten. Leg de zak ongeveer 30 min. in 1 liter water, open dan de zak en verspreid de dekaarde gelijkmatig en losjes over de compost.</p> <p>Zet de verpakking nu 5-8 dagen weg op een temperatuur van 20-25°C met gesloten deksel. In die tijd groeit het mycelium door de laag dekaarde naar de oppervlakte. U kunt dit zien door het binnenste rondje bovenop de deksel te verwijderen.</p> <p>Als de dekaarde met wit pluus is begroeid kunt u de hoekjes van de deksel indrukken en weer terugplaatsen op de verpakking.</p> <p>Open ook de luchtgaatjes aan de korte kanten van de deksel. Plaats nu het geheel in een koelere ruimte van 15-18°C.</p> <p>Zorg ervoor dat het oppervlak van de dekaarde niet uitdroogt door regelmatig met een plantenspuit te nevelen.</p> <p>Als er een flink aantal knoppen te zien zijn kunt u die met een gietertje water geven. De aarde moet vochtig blijven maar niet te nat.</p> <p>De eerste champignons verschijnen aan de zijkanen, daarna pas in het midden.</p> <p>Oogsten: Neem een paddenstoel tussen de vingertoppen en draai deze er voorzichtig uit. Niet eruit trekken en niet te klein oogsten. Geef weer regelmatig wat water zodat de dekaarde niet uitdroogt.</p> <p>Als alle paddenstoelen geoogst zijn weer wat water geven en na ongeveer een week verschijnen er weer nieuwe champignons. Dit kan zich drie tot vijfmaal herhalen.</p> <p>Veel succes en smakelijk eten.</p>	<p>Diese Verpackung enthält eine Schicht durchwachsenen Kompost sowie einen Beutel mit Deckerde.</p> <p>Den Beutel mit der Deckerde aus der Verpackung entnehmen und kühl stellen.</p> <p>Die Verpackung mit dem Pappdeckel darauf etwa ± 4 Tage bei einer Temperatur von 20 bis 25 °C aufbewahren. (Der weiße Deckel wird nicht mehr benötigt) Danach ist der Kompost weiß mit Schimmel (Mycelium) durchwachsen.</p> <p>Den Beutel mit Deckerde nehmen und an jeder Seite etwa zehn Löcher hineinmachen. Daraufhin legt man den Beutel etwa 30 Minuten lang in 1 Liter Wasser, öffnet ihn dann und verteilt die Deckerde gleichmäßig und lose über den Kompost.</p> <p>Danach die Verpackung 5 bis 8 Tage lang mit geschlossenem Deckel bei einer Temperatur von 20 bis 25 °C aufbewahren. In dieser Zeit wächst das Mycelium durch die Schicht Deckerde hindurch bis an die Oberfläche. Das sehen Sie, wenn Sie den inneren Kreis oben auf dem Deckel entfernen.</p> <p>Wenn die Deckerde mit weißer Pilzbrut bewachsen ist, können Sie die Ecken des Deckels eindrücken und diesen wieder auf die Verpackung setzen. Öffnen Sie auch die Luftlöcher an den kurzen Seiten des Deckels. Das Ganze jetzt bei 15 bis 18 °C kühler stellen.</p> <p>Sicherstellen, dass die Oberfläche der Deckerde nicht austrocknet. Dazu regelmäßig Wasser mit einem Pflanzensprüher verabreichen.</p> <p>Wenn schon recht viele Knollen zu sehen sind, kann man diese mit einer Gießkanne bewässern. Die Erde muss feucht bleiben, darf aber nicht zu nass sein. Die ersten Champignons erscheinen an den Seiten, erst dann in der Mitte.</p> <p>Ernte: Nehmen Sie einen Pilz zwischen die Fingerspitzen und drehen Sie ihn vorsichtig heraus. Nicht herausziehen und nicht zu klein ernten. Wieder regelmäßig etwas Wasser geben, damit die Deckerde nicht austrocknet.</p> <p>Wenn alle Pilze geerntet sind, wieder etwas Wasser zugeben. Nach ungefähr einer Woche erscheinen wieder neue Champignons. Dies kann sich drei- bis fünfmal wiederholen.</p> <p>Viel Erfolg und guten Appetit!</p>	<p>This set contains a layer of colonised compost and a bag of cover soil.</p> <p>Take the bag with cover soil from the packaging and store it in a cool place.</p> <p>Set the packaging with the carton lid on top aside for ± 4 days at a temperature of 20-25°C. (You no longer need to use the white lid) After this period, the compost will have turned completely white with fungus (mycelium).</p> <p>Now take the bag with cover soil and punch ten holes in each side. Put the bag in 1 litre of water for 30 minutes, open the bag and spread the cover soil evenly and loosely over the compost.</p> <p>Now put the set aside with the lid closed for 5-8 days, at a temperature of 20-25°C. In this period, the mycelium will grow through the layer of cover soil to the surface. You can observe the growth when you remove the inner circle in the top of the lid.</p> <p>Once the cover soil has grown white with mycelium, you may indent the corners of the lid and place it back on the set. Also open the air holes in the short ends of the lid. Now put the set in a cooler place at 15-18°C.</p> <p>Make sure that the surface of the cover soil does not dry out by regularly mist-spraying with a plant spray.</p> <p>If a good number of pins appear, you may water the set with a watering can. The soil should be moist, but not too wet. The mushrooms first appear at the edges, and later in the centre.</p> <p>Harvesting: Take a mushroom between your fingertips and carefully pull it out with a twist of the hand. Do not pull out without twisting and do not harvest undersized mushrooms. Always water regularly to prevent the cover soil from drying out.</p> <p>If all mushrooms have been harvested, water again. After around a week, new mushrooms appear. This process may repeat itself three times.</p> <p>Good luck and bon appetit.</p>	<p>Le contenu de l'emballage se compose d'une couche de compost prêt à l'emploi et un sachet de terre de gobetage.</p> <p>Sortez le sac contenant la terre de gobetage de l'emballage et conservez-le en un endroit frais.</p> <p>Placez l'emballage sur lequel se trouve le couvercle en carton pendant ± 4 jours à une température de 20-25°C. (Le couvercle blanc ne sera plus utilisé). Ensuite, le compost est devenu blanc, recouvert de moisissure (mycélium).</p> <p>Prenez alors le sac de terre de gobetage et piquez-y de chaque côté une dizaine de trous. Placez le sac environ 30 minutes dans 1 litre d'eau puis ouvrez le sac et éparpillez la terre de gobetage de façon régulière sur le compost.</p> <p>Replacez à présent l'emballage pendant 5-8 jours à une température de 20-25°C avec le couvercle fermé. Pendant ce temps, le mycélium se développe au travers de la couche de terre de gobetage vers la surface. Vous pouvez le voir en ôtant le petit rond intérieur sur le dessus du couvercle.</p> <p>Lorsque la terre de gobetage est recouverte de flocons blancs, vous pouvez enfoncez les angles du couvercle et le replacer sur l'emballage. Ouvrez également les trous d'aération sur les petits côtés du couvercle. Placez à présent l'ensemble en un endroit plus frais, où règne une température de 15-18°C.</p> <p>Veillez à ce que la surface de la terre de gobetage ne s'assèche pas en l'arrosant régulièrement à l'aide d'un vaporisateur pour plantes.</p> <p>Lorsqu'un bon nombre de boutons apparaissent, vous pouvez les arroser avec un petit arrosoir d'eau. La terre doit rester humide, mais pas trop mouillée. Les premiers champignons apparaissent sur les côtés, puis seulement au milieu.</p> <p>Récolte : Prenez un champignon entre les bouts des doigts et faites-le tourner avec précaution. Ne pas les tirer ni les récolter trop petits. Arrosez régulièrement de manière à ce que la terre de gobetage ne s'assèche pas.</p> <p>Lorsque tous les champignons ont été récoltés, arrosez encore légèrement et après environ une semaine, de nouveaux champignons apparaissent. Ce processus peut se répéter trois à cinq fois.</p> <p>Bonne chance et bon appetit !</p>	<p>Questa confezione contiene uno strato di concime cresciuto ed un sacchetto con pacciamme.</p> <p>Togliere dalla confezione il sacchetto con il pacciamme e conservarlo in un luogo fresco. Riporre la confezione con sopra il coperchio di cartone per circa 4 giorni ad una temperatura di 20-25°C. (Il coperchio bianco non verrà più utilizzato). Il concime diventerà bianco di muffa (mycelium).</p> <p>Quindi prendere il sacchetto con il pacciamme e fare una decina di forellini su ogni lato.</p> <p>Successivamente mettere il sacchetto per circa 30 minuti in 1 litro di acqua, poi aprire il sacchetto e suddividere uniformemente il pacciamme separandolo bene sul concime.</p> <p>Adesso riporre la confezione per 5-8 giorni ad una temperatura di 20-25°C con il coperchio chiuso. Durante questo tempo il mycelium crescerà attraverso il pacciamme verso la superficie. Lo potrete vedere togliendo il rotondino più interno sopra il coperchio.</p> <p>Se sul pacciamme compare una peluria bianca, potete spingere giù gli angolini del coperchio e rimetterlo sulla confezione. Aprite anche i forellini per l'aria sui lati corti del coperchio.</p> <p>Adesso mettete il tutto in un locale più fresco, ad una temperatura di 15-18°C.</p> <p>Per fare questo accertarsi che la superficie del pacciamme non si secchi innaffiandola regolarmente con un annaffiatoio.</p> <p>Se si vedono già un po' di bottoni, continuare ad innaffiare. La terra deve rimanere umida ma non troppo bagnata. I primi funghi crescono si vedono sui lati, solo più tardi al centro.</p> <p>Raccolta: Prendere un fungo fra le dita e tirarlo fuori delicatamente. Non tirare fuori e non raccogliere quelli troppo piccoli. Innaffiare ancora regolarmente in modo che il pacciamme non si secchi.</p> <p>Dopo che tutti i funghi sono stati raccolti, innaffiare ancora e dopo circa una settimana spunteranno dei nuovi funghi. Questo si può ripetere fino a cinque volte.</p> <p>In bocca al lupo e buon appetito.</p>

