

<p><b>De teelt van Shiitake.</b></p> <p>De verpakking bestaat uit plastic zak met een substraat van zaagsel. Mocht u witbruine woekeringen zien, deze bobels zijn de voorboden tot paddenstoelvorming. Hieruit groeien later de shiitake paddenstoelen.</p> <p><b>TEELT:</b> Verwijder de plastic zak van het substraat. Zet de set enkele weken in daglicht. Ideaal is een vensterbank op het noorden. Laat de set staan tot deze bruin begint te worden over <math>\pm</math> 50% van het oppervlak. Plaats hierbij de kartonnen deksel op de doos nadat u daarvan de hoekjes hebt ingedrukt, de luchtgaten op de korte zijden hebt geopend en bovenop het binnenste rondje hebt verwijderd. De witte deksel hebt u niet meer nodig.</p> <p>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 dompelen overslaan.</p> <p>Besproei de kweekset iedere dag tenminste 1x met een plantenspuit om uitdroging te voorkomen.</p> <p><b>OOGST:</b> De oogstperiode is ongeveer 1 week en de volgroeiende paddenstoelen hebben een hoeddiameter van 4-8 cm.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p><b>Veel succes en smakelijk eten.</b></p>	<p><b>Die Shiitake-Ernte.</b></p> <p>Die Verpackung besteht aus einem Plastikbeutel mit einem Sägemehlsubstrat. Wenn weiß-braune Wucherungen zu erkennen sind, dann sind diese Wülste als Vorboten zur Pilzbildung zu interpretieren. Daraus wachsen später die Shiitake-Pilze.</p> <p><b>DIE KULTUR:</b> Den Plastikbeutel vom Substrat entfernen. Die Pilzkultur einige Wochen lang im Tageslicht belassen. Ideal ist eine Fensterbank nach Norden. Die Pilzkultur stehen lassen, bis über <math>\pm</math> 50% der Oberfläche beginnt, braun zu werden. Den Pappdeckel auf den Karton setzen, nachdem Sie die Ecken eingedrückt, die Luftlöcher an den kurzen Seiten geöffnet und den inneren Kreis oben auf dem Deckel entfernt haben. Der weiße Deckel wird nicht mehr benötigt.</p> <p>Das Substrat in einen Eimer kaltes Leitungswasser eintauchen (24 Stunden lang). 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.</p> <p>Die Pilzkultur mindestens einmal am Tag mit einem Pflanzensprüher besprühen, damit sie nicht austrocknet.</p> <p><b>ERNTE:</b> Die Ernte dauert etwa eine Woche und die ausgewachsenen Pilze haben einen Hutdurchmesser von 4 bis 8 cm.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p><b>Viel Erfolg und guten Appetit!</b></p>	<p><b>The cultivation of Shiitake.</b></p> <p>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.</p> <p><b>CULTIVATION:</b> Remove the plastic bag from the substrate Put the set in daylight for some weeks. A window sill facing north is ideal for this. Wait until <math>\pm</math> 50% of the surface has turned brown. Put the carton lid on top after you have indented the corners, opened the air holes at the short ends, and removed the inner circle in the top of the lid. You will not be needing the white lid anymore.</p> <p>Immerse the substrate in a bucket filled with cold tap water (24 hours). Lay a heavy object on top of the set to keep it under water. Please note, if mushrooms are already growing on the cultivation set, you may skip the immersion step.</p> <p>Spray the cultivation set at least once a day with a plant spray to prevent it from drying out.</p> <p><b>HARVESTING:</b> The harvest period is around one week, and the fully-grown mushrooms have a cap diameter of 4-8cm.</p> <p>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 cellar is ideal).</p> <p>After this period, repeat the cycle, starting at point 2. The second harvesting period arrives after 5-10 days. During a period of maximum 6 months, you may have 5 to 8 harvests.</p> <p><b>Good luck and bon appetit.</b></p>	<p><b>La culture de shiitake.</b></p> <p>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.</p> <p><b>CULTURE :</b> Ôtez le sac plastique du substrat. Placez le kit quelques semaines à la lumière du jour. Idéalement, choisissez un appui de fenêtre orienté au nord. Laissez le kit ainsi jusqu'à ce qu'il commence à devenir brun sur <math>\pm</math> 50% de sa surface. Placez le couvercle en carton sur la boîte après en avoir enfoncé les angles, ouvrez les trous d'aération sur les petits côtés et ôté le petit rond intérieur sur le dessus du couvercle. Vous n'avez plus besoin à présent du couvercle blanc.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>RÉCOLTE :</b> La période de récolte dure environ 1 semaine et les champignons entièrement développés présentent un diamètre de chapeau de 4-8 cm.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p><b>Bonne chance et bon appétit !</b></p>	<p><b>La coltivazione del fungo Shiitake.</b></p> <p>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.</p> <p><b>COLTIVAZIONE:</b> 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. Lasciare riposare il set fino a quando non inizierà a diventare marrone per +/- il 50% della superficie. Mettere il coperchio di cartone dopo aver premuto gli angoli, aver aperto i fori per l'aria sui lati corti e aver rimosso il rotondino più piccolo sopra il coperchio. Adesso il coperchio bianco non vi serve più.</p> <p>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.</p> <p>Innaffiare il set di coltura con un annaffiatoio almeno 1 volta al giorno per evitare che si secchi.</p> <p><b>RACCOLTA:</b> Il periodo di raccolta è di circa 1 settimana e i funghi perfettamente cresciuti hanno una cappella del diametro di 4-8 cm.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p><b>In bocca al lupo e buon appetito.</b></p>
---	---	---	---	--

