



## Instrukcja uprawy bocznika cytrynowego

Zestaw składa się z substratu z trocin przerosniętych grzybnia bocznika cytrynowego zapakowaną w foliowy worek. Uprawa: Wyciągnij substrat z folii i zanurz go w wodzie na 24 godziny (najlepiej użyć wiadra z wodą i ciężkim przedmiotem docisnąć substrat tak aby cały był zanurzony w wodzie), a następnie umieść go w pojemniku przykrywając od góry przezroczystym denkiem. Całość postaw w jasnym miejscu jednak nie narażając na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Temperatura, w której będzie prowadzona uprawa powinna utrzymywać się na poziomie 18°C – 24°C. Jeżeli po wyciągnięciu substratu zauważysz grzyby etap zanurzenia można pominąć. W fazie formowania i wzrostu grzybów konieczny jest dostęp świeżego powietrza oraz wysoka wilgotność. W tym celu wystarczy kilka razy dziennie zdjąć przezroczyste denko i na krótki czas pozostawić pudełko otwarte. Dla zapewnienia odpowiedniej wilgotności można wewnętrzne ścianki pojemnika, w którym umieszczony jest substrat zwilżyć za pomocą np. spryskiwacza do podlewania roślin.

Grzyby zbieramy kiedy brzeg kapelusza największych egzemplarzy zaczyna się wyprostowywać. Należy zbierać całą kępę. Wycięcie kilku owocników i pozostawienie innych spowoduje ich obumieranie. Po zakończeniu zbioru, który trwa około 2 tygodni substrat należy oczyścić z wszystkich obumarłych resztek, włożyć do plastikowego pojemnika i pozostawić na tzw "fazę spoczynku" trwającą 14-30 dni w wilgotnym i ciepłym miejscu. Pojemnik z zamkniętym przezroczystym denkiem będzie chronił substrat przed wysychaniem.

Po zakończonej fazie spoczynku substrat należy ponownie zanurzyć w wodzie na 24 godziny. Taki cykl produkcyjny należy powtórzyć 2-3 razy przestrzegając w/w zasad.

Życzymy udanych plonów.



## Návod na pěstování Hlíva citrónová

Sada obsahuje substrát z pilin prorostlých podhoubím (mycelium) shiitake, která je zabalena do fóliového pytle. Pěstování: Vyjměte substrát z fólie a ponořte ho do vody po dobu 24 hodin (nejlépe použijte kbelík s vodou a přitlačte substrát těžkým předmětem tak, aby byl celý ponořený ve vodě), pak ho umístěte do nádoby a shora přikryjte průhledným krytem. Nádoby se substrátem postavte na světlé místo, ale ne vystavujte přímému slunečnímu světlu. Teplota pro pěstování by se měla pohybovat v rozmezí 18°C - 24°C. Pokud po vyjmutí substrátu zpozorujete houby, etapu ponoření můžete vynechat. Ve fázi tvarování a růstu hub je nezbytný přístup čerstvého vzduchu a vysoká vlhkost. Za tímto účelem stačí několikrát denně sundat průhledný kryt a na krátkou dobu nechat krabici otevřenou. Pro zajištění vhodné vlhkosti lze navlhčit vnitřní stěny nádoby, v níž se substrát nachází, např. pomocí rozprašovače na zalévání rostlin.

Houby sbírejte tehdy pokud se okraje těch největších klobouků začínají narovnávat. Sbírejte celý trs. Vyřezávání několika plodnic a zanechání ostatních může být příčinou jejich zániku. Po skončení sklizně, která trvá asi 2 týdny, očistěte substrát od veškerých odumřelých zbytků, vložte do plastové nádoby a nechte na vlhkém a teplém místě v tzv. "klidové fázi", trvající 14 až 30 dnů. Nádoba s průhledným krytem chrání substrát před vysycháním.

Po ukončení klidové fáze musí být substrát znovu ponořen do vody po dobu 24 hodin. Tento výrobní cyklus opakujte 2-3 krát, za dodržení výše uvedených pravidel.

Přejeme Vám úspěšnou sklizeň.



## Anbauanleitung Limonenseitling

Das Set besteht aus einem Substrat aus Sägemehl bewachsen mit Limonenseitling Myzel, in einem Folienbeutel verpackt. Anbau: Das Substrat aus der Folie herausnehmen und in Wasser für 24 Stunden eintauchen (am besten einen Eimer mit Wasser benutzen und mit einem schweren Gegenstand das Substrat so hineinpresse, dass es ganz in Wasser eingetaucht ist), danach das Substrat in einen Behälter legen und von oben mit einem transparenten Deckel abdecken. Das ganze stellen Sie an einem hellen Ort, aber ohne die Aussetzung auf direktes Sonnenlicht. Die Temperatur, in der der Anbau erfolgt, sollte sich auf einer Ebene von 18°C - 24°C halten.

Wenn Sie nach dem Herausnehmen des Substrats Pilze sehen, kann die Etappe des Eintauchens weggelassen werden. Während der Phase des Umformens und Pilzwachstums sind die Zufuhr der frischen Luft und eine hohe Feuchtigkeit erforderlich. Dafür reicht es aus, ein paar Mal täglich, den transparenten Deckel abzunehmen und die Box für eine kurze Zeit offen zu lassen. Um eine entsprechende Feuchtigkeit zu gewährleisten, können Sie die Innenwände des Behälters, in dem sich das Substrat befindet, mit der Hilfe z.B. eines Spritzgerätes für Bewässerung von Pflanzen, befeuchten.

Geerntet werden die Trauben, wenn bei einem Großteil der Pilze der Rand des Hutes in die waagerechte Stellung übergeht. Ernten Sie bitte immer ganze Trauben, da die Pilze nur in einer unbeschädigten Traube heranwachsen. Nach dem Abschluss der Ernte, die ungefähr 2 Wochen dauert, sollte das Substrat aus allen abgestorbenen Reste gereinigt, in einen Plastikbehälter gesetzt und an einem feuchten und warmen Ort für eine so genannte "Ruhephase" die 14-30 Tage dauert, gelagert werden. Der Behälter mit einem transparenten Deckel sollte das Substrat vor dem Austrocknen schützen.

Nach der Abschließung der Ruhephase sollte das Substrat erneut in Wasser für 24 Stunden eingetaucht werden. Dieser Produktionszyklus sollte 2-3-mal, mit der Beachtung der o.g. Regeln, wiederholt werden. Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Ernte.



## Manual for cultivation golden oyster

The set contains shiitake exuberant mycelia sawdust-based substrate packed in foil bag. Growing: Extract the substrate from the bag and immerse it in water for 24 hours (preferably use water bucket and press the substrate down with heavy item in order to make it totally immersed), and then place it in a container covered with a transparent lid. The set should be placed in light location; however it should not be exposed to direct sunlight. Cultivation temperature should be maintained at 18°C to 24°C. If upon extracting the substrate mushrooms have been formed then the immersion stage may be skipped. In the course of formation and growth of mushrooms it is necessary to provide fresh air and high level of moisture. For this purpose it is necessary to remove the transparent lid and leave the container open for a short time. To ensure suitable moisture of the substrate, internal walls of the container may be sprayed with a sprinkler.

Mushrooms are ready to collect when cap edges of the biggest specimens are starting to straight up. It's important to collect whole group of mushrooms at the same time because cutting out only few fruiting bodies and leaving others will cause their languishment. Upon completion of harvesting, which lasts for approximately 2 weeks, all dead remains should be removed from the substrate. Then the substrate should be placed in a plastic container and left for approximately 14 to 30 days for so-called "stationary phase" in moisten and warm location. The container equipped with the transparent lid will protect the substrate against drying.

Upon completion of the stationary phase, the substrate should be re-immersed in water for 24 hours. The manufacture route shall be carried out 2 to 3 times as per aforementioned rules.

We wish you fruitful cultivation.