



Instrukcja uprawy bocznika ostrygowatego

Zestaw składa się z substratu przerośniętego grzybnią bocznika ostrygowatego. Uprawa: Na worku w którym znajduje się substrat należy delikatnie naciąć znak „X” o wymiarach 3 cm-3 cm i odchylić folię w miejscu nacięcia po czym substrat umieść w pojemniku przykrywając od góry przezroczystym denkiem. Temperatura w której będzie prowadzona uprawa powinna utrzymywać się na poziomie 10°C – 18°C. W fazie formowania i wzrostu grzybów konieczny jest dostęp świeżego powietrza, wysoka wilgotność oraz dostęp do światła 8-10 godzin na dobę. W tym celu wystarczy kilka razy dziennie zdjęć przezroczyste denko i na krótki czas (około 20 -30 minut) 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 lubią wilgoć, ale nie mogą mieć mokro. Dotyczy to zarówno samego podłoża z grzybnią, jak i samych owocników. Grzyby zbieramy kiedy brzeg kapelusza największych egzemplarzy zaczyna się prostować. Należy zbierać całą kępe. Wycięcie kilku owocników i pozostawienie innych spowoduje ich obumieranie. Po zakończeniu zbioru substrat należy oczyścić z wszystkich obumarłych resztek, włożyć do plastikowego pojemnika i pozostawić na tzw "fazę spoczynku" trwającą 14-30 dni. Pojemnik z przykryciem będzie chronił substrat przed wysychaniem. Aby aktywować substrat do wydania kolejnego plonu należy na 24 godziny zanurzyć go w zimnej wodzie lub wstawić do lodówki, a następnie umieścić go w pojemniku przykrywając od góry przezroczystym denkiem. Taki cykl produkcyjny należy powtórzyć 2-3 razy przestrzegając w/w zasad.

Życzymy udanych plonów.



Návod na pěstování Hlívy ústříčné

Sada obsahuje podloží prorostlé podhoubím (mycelium) Hlívy ústříčné. Pěstování: Na pytlí, v němž se substrát nachází, opatrně nařízněte znak "X" s rozměry 3 cm - 3 cm a odkloňte fólii v místě řezu. Poté umístíte substrát do nádoby a shora přikryjte průhledným krytem. Teplota pro pěstování by se měla pohybovat v rozmezí 10°C – 18°C. Ve fázi tvarování a růstu hub je nezbytný přístup čerstvého vzduchu, vysoká vlhkost a přístup ke světlu po dobu 8 až 10 hodin denně. Za tímto účelem stačí několikrát denně sundat průhledný kryt a na krátkou dobu (cca 20 až 30 minut) nechat krabici otevřenou. Pro zajištění vhodné vlhkosti lze navlhčit vnitřní stěny nádoby, v níž se substrát nachází, např. pomocí rozprašovače na zalévání rostlin. Houby mají rády vlhkost, ale nemohou být mokré. To platí jak pro podloží s podhoubím, tak i pro samotné plodnice. Houby sbírejte tehdy, pokud se okraje těch největších klobouků začínají narovnávat. Sbírejte celý trs. Vyřezání několika plodnic a zanechání ostatních způsobí jejich zánik. Po skončení sklizně očistěte substrát od veškerých odumřelých zbytků, vložte do plastové nádoby a nechte v tzv. "klidové fázi", trvající 14 až 30 dnů. Nádoba s krytem chrání substrát před vysycháním. Za účelem aktivace substrátu k tomu, aby přinesl další úrodu, ponořte ho do studené vody nebo dejte do ledničky po dobu 24 hodin, pak ho umístěte do nádoby a shora přikryjte průhledným krytem. Tento výrobní cyklus opakujte 2-3 krát, za dodržení výše uvedených pravidel.

Přejeme Vám úspěšnou sklizeň.



Anleitung zum Anbau des Austernpilzes

Das Set besteht aus einem Substrat bewachsen mit Myzel des Austernpilzes. Anbau: auf dem Sack, in dem sich das Substrat befindet, vorsichtig ein "X-Zeichen" mit Abmessungen von 3 cm x 3 cm ausschneiden und die Folie an der Einschnittstelle aufklappen, danach legen Sie das Substrat in einem Behälter und decken Sie es mit einem transparenten Deckel ab. Die Temperatur, bei der der Anbau geführt wird, sollte auf einem Niveau von 10 °C – 18 °C gehalten werden. Während der Phase der Bildung und des Wachstums der Pilze ist es notwendig, die frische Luft, hohe Luftfeuchtigkeit und den Zugang zu Licht 8-10 Stunden am Tag zu gewähren. Um dies zu erreichen, reicht es mehrmals am Tag den transparenten Deckel für eine kurze Zeit zu entfernen (ca. 20 -30 Minuten) und die Box offen lassen. Zur Gewährleistung der richtigen Feuchtigkeit können die Innenwände des Behälters, in dem sich das Substrat befindet, befeuchtet werden z.B. mit Hilfe eines Sprays für Bewässerung von Pflanzen. Pilze mögen Feuchtigkeit, aber können nicht nass sein. Dies gilt sowohl für den Boden mit Myzel, als auch die Fruchtkörper selbst. Die Pilze sammeln wir, wenn der Rand der Kappe der größten Exemplare gerade zu werden beginnt. Sammeln Sie die gesamte Gruppe. Das Ausschneiden von mehreren Fruchtkörper und hinterlassen von anderen verursacht deren Aussterben. Nach dem Ende der Ernte sollte das Substrat von allen toten Resten gereinigt werden, in einem Plastikbehälter hineingesetzt und für eine s.g. "Ruhephase" für 14-30 Tage hinterlassen werden. Der Behälter mit dem Deckel wird das Substrat vor dem Austrocknen schützen. Zur Aktivierung des Substrats für die nächste Ernte, sollte dieser für mindestens 24 Stunden in kaltem Wasser eingetaucht werden oder im Kühlschrank gelagert, und von oben mit einem transparenten Deckel bedeckt. Dieser Produktionszyklus sollte 2-3 Mal wiederholt werden, unter Einhaltung der o.g. Regeln.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Ernte.



Oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) growing instructions

The kit comprises substrate with oyster mushroom mycelium. Growing: gently cut a 3x3 cm X sign on the bag with substrate and pull aside the film in this place, and then put the substrate in a container, and cover it with a transparent lid. The temperature during the growing should be kept at 10°C – 18°C. The access to fresh air, high humidity, and access to light for 8-10 hours a day are required during the mushroom forming and growth. To achieve that, it suffices to remove the transparent lid and leave the container open for 20-30 minutes a few times a day. In order to provide the required humidity, spray water on the inside walls of the container using e.g. a flower sprayer. Mushrooms like moisture, but must not be wet. This holds true for both the substrate with mycelium, and for the fruiting body. Harvest when the cap edge of the largest mushrooms starts to straighten. Harvest the whole cluster. If you cut out some mushrooms from a cluster, those left will begin to die. After the harvest remove all dead residues from the substrate, put it into a plastic container and leave for a "rest phase" lasting 14-30 days. Place the lid on the container to protect the substrate from drying. To activate the substrate to give the next crop, immerse it for 24 hours in cold water or put in a fridge, and then put it again in the container and cover with a transparent lid. Repeat such production cycle 2-3 times, observing the rules given above.

Have a good yield!