



Instrukcja uprawy pieczarki białej lub brązowej

Zestaw zawiera podłoże z grzybnią i okrywą torfową zapakowaną w osobnym woreczku. Na całą powierzchnię kompostu z grzybnią rozsypujemy równomier- nie torf (nie uklepujemy tylko luźno rozsypujemy). Grubość nałożonej warstwy powinna być na poziomie ok 3 cm (pozostałą część torfu możemy wykorzystać podczas kolejnych zbiorów pieczarek). Okrywa torfowa powinna być zawsze wilgotna dlatego należy ją bardzo dobrze nawilżyć na przykład za pomocą spryskiwacza do podlewania roślin. GDY OKRYWA JEST WILGOTNA NIE PODLEWAMY. Tak przygotowaną uprawę przykrywamy przezroczystym denkiem i pozostawiamy na ok 8-10 dni w temperaturze 20 °C – 25 °C. Po tym czasie na powierzchni uprawy pojawi się biały nalot – jest to grzybnia, którą należy za pomocą np. małych grabek ogrodniczych czy widelca rozetrwać i równomiernie rozprószyć po powierzchni torfu. W tym momencie należy całą uprawę wstawić w chłodniejsze miejsce, w którym temperatura powinna wynosić 14 °C – 18 °C. Jeżeli grzybnia będzie znajdowała się w zbyt ciepłym pomieszczeniu zbiory mogą być mniejsze i mogą wystąpić choroby grzybów. Aby otrzymać optymalnie wysokie plony podłoże z grzybnią powinno być wietrzne. W tym celu wystarczy kilka razy dziennie zdjąć przezroczyste denko i na krótki czas pozostawić pudełko otwarte.

Uwaga: Wilgotność torfu należy sprawdzać każdego dnia, a w razie potrzeby ostrożnie nawilżyć. Jeśli okrywa torfowa jest zbyt wilgotna grzyby mogą się dusić, jeżeli jest zbyt sucha małe grzyby zginą w wierzchniej warstwie torfu.

Pierwsze grzyby pojawiają się po ok 20 dniach. Należy je ostrożnie wykręcać, aby nie uszkodzić pozostałych mniejszych grzybów. Po zbiorach należy dokładnie oczyścić powierzchnię substratu z resztek pozostałości grzybów, gdyż przyciąga- ją one natychmiast szkodniki żywiące się grzybnią. Z zakupionego substratu można osiągnąć ok. 3-5 zbiorów. Pomiędzy każdym zbiorem następuje przerwa ok 7-14 dni. Nadal należy pamiętać o utrzymywaniu odpowiedniej wilgotności wierzchniej warstwy torfu. Zbiory ogółem mogą wynieść ok 30-40 % wagi substratu. Powodzenia i smacznego.



Návod na pěstování bílých a hnědých žampionů

Sada obsahuje substrát s podhoubím (mycelium) a krycí rašelínu zabalenou v samostatném sáčku. Na celý povrch kompostu s podhoubím rovnoměrně rozsypte rašelínu (nepřítlačovat, jen volně rozsypat). Tloušťka nanášené vrstvy by měla činit cca 3 cm (zbytek rašeliny lze využít při další sklizni žampionů). Krycí vrstva rašeliny by měla být vždy vlhká - je to mycelium, které je třeba potřáhat (prohrabat), např. pomocí malých zahradnických hrabiček nebo vidličky, a rovnoměrně rozvést na povrchu rašeliny. V tomto okamžiku přeneste celou kulturu na chladnější stanoviště, kde bude teplota mezi 14 °C - 18 °C. Nachází-li se podhoubí ve příliš teplé místnosti, může to mít za následek menší úrodu a mohou se vyskytnout choroby žampionů.

Pro dosažení optimálně vysoké úrody je třeba substrát s podhoubím větrat. Za tímto účelem stačí několikrát denně sundat průhledný kryt a na krátkou dobu nechat krabici otevřenou.

Upozornění: Vlhkost rašeliny kontrolujte každý den, a v případě potřeby opatrně navlhčete. Bude-li krycí rašelina moc vlhká, houby nбудou mít dostatek kyslíku, bude-li moc suchá, malé houby zemřou v povrchové vrstvě rašeliny.

První houby se objeví asi za 20 dnů. Opatrně je vytácejte tak, aby se nepoškodily ostatní, menší houby. Po sklizni důkladně odstraňte zbytky hub z povrchu substrátu, protože tyto okamžitě přitahují škůdce krmící se myceliem. Ze zakoupeného substrátu lze sklízet žampiony asi 3 až 5 krát. Po každé sklizni následuje pauza cca 7-14 dní. Nezapomeňte na nepřetržitě udržování správné vlhkosti povrchové vrstvy rašeliny. Celková hmotnost úrody může dosáhnout zhruba 30-40 % hmotnosti substrátu. Hodně štěstí a dobrou chuť.



Anleitung für den Anbau von weißen oder braunen Champignons

Die Verpackung enthält den Nährboden mit Myzel und Torfhülle, im separaten Beutel verpackt. Auf den gesamten Kompost mit Myzel wird gleichmäßig der Torf verstreut (nicht festklopfen, sondern locker verstreuen). Die aufgetragene Schicht sollte ca. 3 cm dick sein (den restlichen Torf kann bei der nächsten Champignonerte verwendet werden). Die Torfhülle sollte stets feucht sein, daher sollte sie sehr gut, zum Beispiel mit einem Wassersprüher, beirieselt werden. IST DIE TORFHÜLLE FEUCHT, WIRD NICHT GEGOSSEN. Über einen so vorbereiteten Anbau wird ein durchsichtiger Deckel gelegt und 8-10 Tage lang bei 20 °C – 25 °C stehengelassen. Nach Ablauf dieser Zeit erscheint auf der Oberfläche ein weißer Ansatz - es ist das Myzel, das mithilfe von z.B. einer kleinen Gartenharke oder einer Gabel aufgerissen und gleichmäßig über die Torffläche verteilt werden muss. In diesem Augenblick muss der gesamte Anbau an einen kühleren Ort verlagert werden, wo die Temperatur 14 °C – 18 °C betragen sollte. Befindet sich das Myzel an einem zu warmen Ort, könnte die Ernte kleiner ausfallen und es könnten Pilzkrankheiten auftreten.

Um eine optimale Ernte zu erwirtschaften muss der Nährboden mit dem Myzel durchlüftet werden. Dazu muss mehrmals täglich der durchsichtige Deckel abgenommen und der Kasten offen gelassen werden.

Achtung: Die Feuchtigkeit des Torfs muss jeden Tag geprüft werden, und bei Bedarf muss nachbefeuchtet werden. Ist die Torfhülle zu feucht, können die Pilze ersticken; ist die zu trocken, werden kleinere Pilze in der oberen Torfschicht absterben.

Die ersten Pilze erscheinen nach etwa 20 Tagen. Sie sollten vorsichtig herausgedreht werden, um die anderen kleinen Pilze nicht zu beschädigen. Nach der Ernte muss die Substratoberfläche von den Pilzresten genau gesäubert werden, da sie sofort von Schädlingen angezogen werden, die sich vom Myzel ernähren.

Das gekaufte Substrat reicht für ca. 3-5 Ernten. Zwischen den Ernten sollten 7-14 Tage Pause eingelegt werden. Die Torfoberfläche sollte die ganze Zeit feucht gehalten werden. Die Ernte kann insgesamt ca. 30-40% des Substratgewichts betragen.

Viel Erfolg und guten Appetit.



Instruction of the cultivation of white and brown mushrooms

The set includes mycelium soil and peat cover packed in a separate sack. Peat needs to be evenly spread on the whole surface of compost with mycelium (do not pat, but loosely spread). The thickness of the spread layer should be around 3 cm (the remaining part of the peat can be used during the next mushroom harvesting). Peat coating should always be moist, that is why it needs to be well moistened, e.g. with sprayer for plants. IF THE COATING IS WET, DO NOT WATER IT. Cultivation prepared this way needs to be left for 8-10 days in the temperature of 20°C – 25°C. After that time, the surface should be covered with withe coating – this is mycelium that needs to be torn by e.g. small garden rake or fork and evenly spread on the surface of the peat. Now, the whole cultivation should be placed in the cooler room with the temperature of 14°C – 18°C. If the mycelium is in the room that is too warm, harvesting will be poorer and mushrooms may be rotten. To obtain high amounts of harvesting, mycelium soil should be ventilated. To do that, it is sufficient to take off the transparent bottom and leave the box opened for some time few times a day.

Attention: The peat humidity needs to be checked every day. If needed, water carefully. If the peat coating is too moist, mushrooms may stifle. If it is too dry, small mushrooms will die on the surface of the peat.

The first mushrooms appear after 20 days. While moving out, carefully twist them, trying not to damage the remaining small mushrooms. After harvesting, carefully clean the substrate surface from the mushroom residues, because they immediately attract pests eating mycelium.

You can harvest 3-5 time from the one purchased substrate. Wait 7-14 days between every harvesting. Always remember about right humidity of the peat surface layer. Harvests may take 30-40% of the substrate weight.

Good luck and enjoy!