



Instrukcja uprawy pieczarki białej


Zestaw zawiera podłoże z grzybnią i okrywą torfową zapakowaną w osobnym woreczku. Na całą powierzchnię kompostu z grzybnią rozsypujemy równomiernie 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 denkiem lub kawałkiem folii 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 lub widelca rozzerwać i równomiernie rozprowadzić po powierzchni torfu. W tym momencie należy całą uprawę wstawić w chłodniejsze miejsce, w którym temperatura powinna wynosić 14 °C – 18 °C oraz zdejmujemy całkowicie pokrywkę (lub folię). Jeżeli grzybnia będzie znajdowała się w zbyt ciepłym pomieszczeniu zbiory mogą być mniejsze i mogą wystąpić choroby grzybów.

Uwaga: Wilgotność torfu należy sprawdzać każdego dnia, a w razie potrzeby ostrożnie nawilżać. 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 przyciągają 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 a proto ji musíte hodně zvlhčovat, například rozprašovačem na zalévání rostlin. NEZALÉVEJTE, POKUD JE KRYCÍ VRSTVA VLHKÁ. Takto připravenou sadbu zakryjeme pokličkou nebo kusem folie a necháme v klidu na 8-10 dní při teplotě 20°C – 25°C. Po uplynutí této doby se na povrchu objeví bílý povlak - 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. Následně odstraníme pokličku (nebo fólii). Nachází-li se podhoubí ve příliš teplé místnosti, může to mít za následek menší úrodu a mohou se vyskytnout choroby žampionů.

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, in separaten Beuteln 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 (der restliche Torf kann bei der nächsten Champignonenernte verwendet werden). Die Torfhülle sollte stets feucht sein, daher sollte sie sehr gut, zum Beispiel mit einem Wassersprüher, besprüht werden. IST DIE TORFHÜLLE FEUCHT, WIRD NICHT GEGOSSEN. Die fertig vorbereitete Pilzzuchtkultur mit einem Deckel oder eine Folie abdecken und 8-10 Tage lang bei 20-25 Grad stehen lassen


Nach Ablauf dieser Zeit erscheint auf der Oberfläche ein weißer Ansatz - es ist das Myzel, das mit Hilfe 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. Der Deckel (oder die Folie) wird vollständig entfernt. Befindet sich das Myzel an einem zu warmen Ort, könnte die Ernte kleiner ausfallen und es könnten Pilzkrankheiten auftreten.

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 sie 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 wird, 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. When everything is ready, we cover the crop with a piece of foil or lid and leave it for 8-10 days at 20°C - 25°C. After that time, the surface should be covered with the 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 and we completely remove the foil or the lid. If the mycelium is in the room that is too warm, harvesting will be poorer and mushrooms may be rotten.

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!