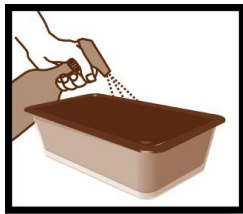


	NL	UK	D	F	ES
1. 	De teelt van de Konings Oesterzwam 7,5 Liter. De verpakking bestaat uit een plastic filterzak met een substraat van zaagsel, een witte tempex Bak + deksel en kartonnen deksel. Mocht u witte woekeringen zien, deze bubbels zijn de voorboden tot paddenstoel-vorming. Hieruit groeien later de Koning Oesterzwammen paddenstoelen. De teelt. 1. Als U aan de bovenkant van het pakket enkele kleine bubbeltjes ziet kunt U de plastic zak helemaal van het pakket nemen. Dompel het substraatblokje onderwater voor ongeveer 30 minuten en plaats het substraat blokje terug in de witte Tempex bak met de kartonnen deksel erop. Druk de hoekinkeringen in en verwijder het geperforeerde rondje op de kartonnen deksel. Dit zorgt dan voor voldoende licht en luchtvochtigheid (de witte tempex deksel heeft u niet meer nodig) Hierdoor wordt er meer zuurstof door het pakket opgenomen en kan de knopuitgroei beginnen. Tip: Was uw handen grondig voor u het substraat-blokje aanraakt, dit voorkomt kruisbesmetting van eventuele schimmels!!!! 2. Het pakket zet U weg in een beschutte, vochtige ruimte met een temperatuur van ca. 16°-19° Celcius. Iedere dag besproeit U het pakket twee maal met een plantensproeier (afbeelding 1) zodat de buitenkant vochtig blijft. Denk aan een herfstachtig klimaat. Zorg dat de kartonnen deksel constant op het bakje blijft zitten. Dit zorgt er voor dat het vocht beter in het pakket blijft en tevens zorgt dat er voldoende verse lucht bij het pakket kan komen. 3. Na ongeveer een week zult U steeds meer kleine knopjes op het pakket zien welke later uitgroeien tot mooie Koningsoesterzwammen. Ook tijdens deze fase moet U het pakket blijven bevochtigen. De oogst. U kunt de Koningsoesterzwam oogsten als de kleinste paddenstoel van de tros een hoeddiameter heeft van ca 2-4 cm en de hoed nog net naar beneden gekruld is. Om te oogsten pakt U een tros paddenstoelen vast bij de hoed en breekt deze voorzichtig. Meerdere oogsten Als U de eerste oogst, die meestal de grootste is, geoogst hebt blijft U steeds maar weer het pakket nat houden. Na ca. twee weken zal dan de tweede vlucht verschijnen. . In de latere vluchten wordt de opbrengst steeds wat minder omdat de voeding begint op te raken. Veel teeltplezier en smakelijk eten!!	Cultivating king oyster mushrooms, 7,5 litres The packaging consists of a plastic filter bag with a substrate of sawdust, a white Tempex container and a cardboard lid. Any white bubbly growths indicate where mushrooms are forming, and will later grow into king oyster mushrooms. Cultivation. 1. If you see some tiny bubbles at the top of the pack, you can completely remove the plastic bag from the package. Soak the substrate block in water for about 30 minutes, then place the substrate block back into the white Tempex container and cover with the cardboard lid. Press the corner recesses in, and remove the perforated circle on the cardboard lid. This then provides enough light and humidity (you will no longer need the white Tempex lid). It allows the package to absorb more oxygen, and the mushrooms can start developing. Tip: Wash your hands well before touching the substrate block to prevent cross contamination with any other fungi!!!! 2. Store the package in a sheltered, humid area at a temperature of about 16 °C - 19 °C. Spray the package twice every day with a plant sprayer so that the outside remains moist (Figure 1). The idea is to replicate an autumnal climate. Make sure the cardboard lid remains constantly seated on the container. This helps retain moisture better in the package while ensuring enough fresh air can enter. 3. After about a week, you will begin to notice increasing numbers of bubble-like growths on the package which will later develop into beautiful king oyster mushrooms. During this phase, you must also keep spraying the package. The harvest. You can start harvesting king oyster mushrooms when the diameter of the cap of the smallest mushroom is around 2-4 cm, and the cap has just curled down. To harvest mushrooms, grasp a bunch by the cap and break them off carefully. Multiple harvests After harvesting the first crop of mushrooms, which is generally the largest, carry on spraying the package. After around 2 weeks, the second crop will appear. The yield in these subsequent crops tends to decrease because the nutrients begin to run out. Enjoy cultivating and eating your mushrooms!!	Anbau von Kräutersseitlingen, 7,5 Liter. Die Verpackung besteht aus einem Kunststoff-Filterbeutel mit einem Substrat aus Sägemehl, einem weißen Styroporbehälter + Deckel und einem Deckel aus Pappe. Wenn Sie weiße Wucherungen sehen, sind diese Blasen die Vorboten für das Pilzwachstum. Hieraus wachsen später die Königsaufternpilze. Der Anbau. 1. Wenn Sie an der oberen Kante des Pakets kleine Blasen sehen, können Sie den Kunststoffbeutel vollständig vom Paket abnehmen. Tauchen Sie den Substratblock ungefähr 30 Minuten unter Wasser und legen Sie den Substratblock, mit dem Deckel aus Pappe darauf, wieder in den weißen Styroporbehälter. Drücken Sie die Einkerbungen in den Ecken ein und entfernen Sie den perforierten Kreis auf dem Pappeckel. Dies sorgt für ausreichend Licht und Luftfeuchtigkeit (den weißen Styropordeckel benötigen Sie anschließend nicht mehr) Dadurch wird mehr Sauerstoff durch das Paket aufgenommen und das Wachstum der Knospen kann beginnen. Tipp: Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie die Substratblöcke berühren, dies verhindert die Kreuzkontamination von Pilzen!!!! 2. Stellen Sie das Paket in einen geschützten, feuchten Raum mit einer Temperatur von 16-19 °C. Besprühen Sie das Paket zweimal täglich mit einem Pflanzensprüher (Abbildung 1), damit die Außenseite feucht bleibt. Achten Sie auf ein herbstliches Klima. Sorgen Sie dafür, dass der Kartondeckel stets auf dem Behälter verbleibt. Dies gewährleistet, dass die Feuchtigkeit besser im Inneren des Pakets verbleibt und sorgt außerdem dafür, dass ausreichend frische Luft in das Paket gelangt. 3. Nach ungefähr einer Woche sollten Sie immer mehr kleinere Knospen auf dem Paket sehen, die später zu schönen Königsaufternpilzen heranwachsen. Auch in dieser Phase müssen Sie das Paket weiterhin befeuchten. Die Ernte. Sie können die Königsaufternpilze ernten, wenn die kleinsten Pilze im Bund einen Hutdurchmesser von ca. 2-4 cm erreicht haben und der Hut noch nicht nach unten eingerollt ist. Um die Pilze zu ernten, nehmen Sie mehrere Pilze fest am Hut und lösen sie vorsichtig ab. Mehrere Ernten. Bei der ersten Ernte ist der Ertrag in der Regel am größten, wenn Sie geerntet haben, halten Sie das Paket weiterhin feucht. Nach circa zwei Wochen sollte dann der zweite Schwung zu sehen sein. Bei den nächsten Malen wird der Ertrag stets geringer, da die Nährstoffversorgung reduziert ist. Viel Spaß beim Anbauen und guten Appetit!	La culture du pleurote King Eryngii 7,5 litres. L'emballage est composé d'une poche filtre en plastique avec un substrat de sciure, un récipient blanc en polystyrène et son couvercle ainsi que d'un couvercle en carton. Si vous voyez des excroissances blanches, ces bosses sont les signes avant-coureurs de la formation du champignon. C'est à partir là que poussent les Pleurotes du panicaud. La culture. 1. Si vous voyez quelques petites bosses sur la partie supérieure du paquet, vous pouvez complètement retirer la poche plastique du paquet. Trempez le bloc de substrat dans l'eau pendant environ 30 minutes et remettez le bloc de substrat dans le récipient blanc en polystyrène en le recouvrant du couvercle en carton. Appuyez sur les creux des coins et retirez la rondelle en carton se trouvant sur le couvercle en carton. Ceci donne alors assez de lumière et d'humidité de l'air (nous n'avez alors plus besoin du couvercle blanc en polystyrène). Ceci permet au paquet d'absorber plus d'oxygène et le développement des boutons peut ainsi commencer. Conseil : Lavez-vous soigneusement les mains avant de toucher le bloc de substrat, afin de prévenir la contamination croisée d'éventuelles moisissures !!!! 2. Vous rangez le paquet dans un lieu protégé et humide à une température de 16°-19° Celsius. Vous vaporisez le paquet deux fois par jour avec un pulvérisateur à plantes (figure 1) afin que la partie extérieure reste humide. Songez à un climat d'automne. Assurez-vous que le couvercle en carton reste en permanence sur le récipient. Ceci permet à l'humidité de mieux rester dans le paquet tout en assurant qu'il y ait de l'air frais en suffisance qui entre dans le paquet. 3. Après environ une semaine vous verrez de plus en plus de boutons sur le paquet, qui vont plus tard devenir de beaux pleurotes du panicaud. Vous devez continuer à humidifier le paquet également pendant cette phase. La récolte. Vous pouvez cueillir le pleurote du panicaud lorsque le plus petit champignon de la botte a un chapeau d'un diamètre d'env. 2-4 cm et que le chapeau est encore un tout petit peu recourbé vers le bas. Pour la récolte, vous prenez une botte de champignons par le chapeau et les brisez doucement. Plusieurs récoltes Lorsque vous avez procédé à la première récolte, qui est en général la plus abondante, vous continuez à humidifier le paquet et la deuxième récolte apparaîtra après env. deux semaines. Les récoltes ultérieures donneront un rendement de plus en plus maigre parce que les nutriments commencent à être épuisés. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la culture et bon appétit !!	El cultivo de la seta de pleurotes King Eryngii 7,5 litros. El envase consiste en un filtro de plástico con un sustrato de serrín, un recipiente de espuma de poliestireno blanco + tapa y tapa de cartón. Si observa excrecencias de color blanco, esta especie de burbujas son el preludio de la formación de setas. De estas excrecencias saldrán más tarde las setas de cardo. El cultivo. 1. Cuando observe algunas burbujas pequeñas en la parte superior del envase, puede retirar completamente la bolsa de plástico del paquete. Sumerja el bloque de sustrato bajo el agua durante unos 30 minutos y, a continuación, vuelva a poner el bloque de sustrato en el recipiente de espuma de poliestireno con la tapa de cartón. Presione las muescas de las esquinas y retire el círculo perforado en la tapa de cartón. Esto asegura suficiente luz y humedad (ya no necesitará la tapa de espuma de poliestireno blanco) De esta manera, el paquete consume más oxígeno y el crecimiento de la yema puede comenzar. Consejo: lávese bien las manos antes de tocar el bloque de sustrato, ya que esto evita la contaminación cruzada de cualquier hongo. 2. Vuelva a poner el paquete en un espacio cubierto y húmedo, con una temperatura de entre 16 ° y 19 ° Celsius aproximadamente. Cada día debe rociar dos veces el paquete con un pulverizador para plantas (Imagen 1), de manera que la parte exterior permanezca húmeda. Piense en un clima otoñal. Asegúrese de que la tapa de cartón permanece constantemente en el recipiente. Esto asegura que la humedad se mantenga mejor en el paquete y también asegura que hay suficiente aire fresco en el mismo. 3. Después de aproximadamente una semana, cada vez irá viendo más pequeñas yemas en el paquete, que más tarde se convertirán en preciosas setas de cardo. Durante esta fase, también debe seguir humectando el paquete. La recolección. Puede recolectar la cosecha de las setas de cardo cuando la seta más pequeña de un racimo tenga un diámetro superior a, aproximadamente, entre 2 y 4 cm, y cuando la parte superior esté un poco enroscada hacia abajo. Para recolectar sus setas debe sujetar un racimo por la parte superior y tirar de él suavemente para sacarlo. Múltiples cosechas Cuando recoja la primera cosecha, que generalmente es la más grande, siempre debe mantener el paquete húmedo. Cuando hayan pasado aproximadamente dos semanas aparecerá la segunda cosecha. . En las cosechas posteriores, el rendimiento será mucho menor, ya que los nutrientes empiezan a agotarse. Le deseamos que disfrute del cultivo y ¡que aproveche!

