



Maintenir la zone désinfectée.

Se laver les mains (ou gants) chaque fois que l'on manipule le pain.

Ces pains n'ont pas besoin d'hydratation lors de la première fructification.

Stockage idéal entre 4 et 6 degrés. 6 semaines maximum.

Contenu

- Boîte de 1200 ml
- Sac - serre
- Manuel d'instructions
- Petit sac avec substrat de couverture

Matériel nécessaire

- Eau
- Gants
- Masque
- Sac - serre ou mini serre
- Pulvérisateur
- Alcool

AVEC SAC

1. Laver soigneusement la zone de travail avec de l'alcool.
2. Retirer le couvercle et le conserver.
3. Ouvrir le sac de couverture et l'étaler sur la surface du tupper, en créant une petite couche.
4. Il est recommandé d'ajouter une petite quantité d'eau (un doigt) à l'intérieur du sac.
5. Placer le pain dans le sac.
6. Pulvériser les parois du sac avec de l'eau du robinet et fermer la fermeture éclair à moitié (moitié ouverte, moitié fermée).*
7. Pulvériser l'intérieur du sac une fois par jour (ou deux fois si nécessaire).
8. Lorsque les primordias apparaissent, ouvrir la fermeture à 2/3 de son ouverture totale.
9. Aérer 2 fois par jour pendant 10 minutes, puis pulvériser l'intérieur avant de refermer.
10. Récolter 5-6 heures après que la voile se soit déchiré.
11. Saisir la base du champignon, la tordre légèrement et tirer délicatement, sinon vous pourriez endommager la surface et retarder les fructifications suivantes.
12. Une fois tous les champignons récoltés, sortir le pain du sac et l'humidifier avec de l'eau du robinet.
13. Fermer le pain avec le couvercle et le laisser tremper pendant 20 minutes à température ambiante.
14. Égoutter l'excès d'eau et répéter les étapes précédentes.

* **Astuce** : si l'intérieur du sac est trop sec, fermer un peu plus la fermeture. Sinon, si c'est trop humide, l'ouvrir un peu plus.

AVEC MINI SERRE

1. Laver soigneusement la zone de travail et la mini serre avec de l'alcool isopropylique.
2. Ajouter 2 cm d'eau du robinet dans la mini serre.
3. Retirer le couvercle du pain et étaler le substrat de couverture sur la surface du pain.
4. Placer le pain dans la mini serre avec les ouvertures d'aération ouvertes.
5. Si, lorsque les primordia apparaissent, il y a une humidité excessive, ouvrir le couvercle de la mini serre une fois par jour.
6. Pour la récolte et la réhydratation du pain, suivre les étapes 10 à 14 des instructions avec sac.