

Kit de culture debutant

Contenu

1,3 litre de vermiculite
220 grammes de farine de riz
5 boîtes en plastique (325 ml)
3 petits sacs à filtre
1 paire de gants (stériles)
masque antiseptique
1 seringue de spores *Psilocybe Cubensis* "Golden Teacher"
manuel

Autre matériel nécessaire

- Cocotte minute (ou une casserole ordinaire qui peut être fermé, mais ce n'est pas préférable)
- Eau
- Un peu de scotch
- Alcool (ou un autre désinfectant)
- Briquet (ou bruleur a gaz)
- Papier aluminium
- Arroseur de plante

Introduction

Ce kit de culture débutant vous permettra de mettre vos premiers pas dans le monde de la culture des champignons magiques. Ce guide offre une courte mais compréhensible explication comment cultiver vos premiers champignons faite-maison.

Selon beaucoup de personnes la méthode la plus facile pour cultiver le champignon *Psilocybe cubensis* et la méthode de farine de riz. Cette méthode est aussi nommée la PF TEK, après sont inventeur ("*Psilocybe Fanaticus*"). Avec ce kit de culture vous allez apprendre cette technique, avec quelque retouche.

Des que vous maitrisez les principes, vous pouvez commencer à expérimenter plus profondément. En moins de rien vous pouvez devenir un véritable expert!

La culture des champignons n'est pas très difficile. Pourtant, il y a une chose qui demande votre pleine attention: la stérilité. La stérilité du matériel et de vos actions est d'une importance primordiale pour la croissance du champignon.

Préparation du substrat

(Pour le moment, la stérilité n'est pas tellement importante)

Commencez à mettre 4 petits trous dans les 5 couvercles de boîtes en plastique (régulièrement dispersés et contre le coter du couvercle). C'est petit trous seront nécessaires plus tard pour placer les aiguilles de seringues pendant l'inoculation.

Mélangez bien 1 litre de vermiculite avec la farine de riz. Ajoutez 500 ml d'eau et mélangez bien de nouveau.

Remplissez les boites une par une, mais ne pressez trop pas le substrat; le mycélium a besoin d'espace pour sont développement. Prenez soin qu'il reste encore 0.5 – 0.75 cm jusqu'au bord de la boîte. Essuyez le bord avec une serviette et remplissez la boîte avec la dernière portion de vermiculite.

Fermez les boites, et faite en sorte qu'elles sont complètement fermées (a part des 4 trous bien sur). Enveloppez-les entièrement dans une double couche de papier d'aluminium.

Maintenant il faut stériliser le substrat. En chauffant le substrat, toutes les bactéries seront tuées. Remplissez la cocotte minute de quelques centimètres d'eau (l'eau ne doit pas s'évaporer complètement!). Mettez les boites dans la casserole et faites bouillir pendant 45 minutes à 15 psi. Il est possible d'utiliser une casserole ordinaire avec un couvercle qui ferme bien. Malheureusement, dans ce cas ce n'est pas 100% garanti que toutes les bactéries seront tuées. Si vous utilisez une casserole ordinaire, faites bouillir pendant 90 minutes.

Inoculation

Maintenant vous devez commencer à travailler très proprement. Un endroit très convenable est une salle de bain propre. Portez le masque et les gants et pulvérisez l'entourage direct avec un peu de désinfectant.

Enlevez les boites de la cocotte quand elles sont complètement refroidis. Le refroidissement des boites stérilisées prend au moins quelques heures. Ne soyez donc pas trop impatient. Un substrat trop chaud peut tuer les spores du champignon, et dans ce cas toute votre préparation sera pour rien.

Avant l'inoculation, vous devez d'abords stériliser l'aiguille de votre seringue. Faite ceci en chauffant l'aiguille avec un briquet (ou bruleur a gaz) jusqu'à que ca commence à rougeoyer. Puis attendez 20-30 secondes que l'aiguille est complètement refroidie.

Après quelle est refroidie, secouez la seringue très bien pour que les spores se divisent de nouveau au long de la seringue. Retirez le papier d'aluminium et inoculez le substrat de culture avec la seringue par les 4 trous faites dans le couvercle. Vous devrez voir couler l'eau de spores vers le font. Un total de 1-2 ml d'eau de spore par boîte devrait suffire largement. Après l'inoculation, fermez les 4 trous avec un petit morceau de scotch. (Ou mieux encore: une goutte de colle chaude d'un pistolet à colle)

Mettez les boites inoculées dans un endroit propre, chaud, et au noir.

La température idéale est entre 24 et 28 °C. Un placard au dessus du frigo par exemple est un bon endroit. Maintenant et pour le moment, votre travail est fait puisque les spores ont besoin de temps pour se développer et germiner.

Croissance

Environ au bout de 3 à 5 jours après l'inoculation des pots, des petits points blancs apparaîtront. Ce sont les spores de champignons qui se sont développés en mycélium. Au bout de 2- 4 semaines le substrat sera complètement blanc.

Avec le substrat complètement blanc, la prochaine étape importante peut commencer. Le moment est venu de mettre le mycélium en condition de croissance. Condition de croissance veut dire que vous exposez le mycélium à l'air frais, lumière et température basse. Un changement dans un de ces trois éléments empêchera le mycélium de former des champignons. Alors bon, enlevez les couvercles des boîtes et pulvérisez légèrement un peu d'eau sur le substrat avec l'arroseur de plante. Mettez les boîtes dans un sac à filtre (2 boîtes iront dans 1 sac à filtre) et pulvérisez aussi légèrement dans le sac. Finalement, mettez les boîtes dans une pièce ensoleillée. Faites en sorte qu'elles ne se trouvent pas directement dans le soleil. La meilleure température est 20-22 °C. C'est important que l'humidité reste à un niveau élevé tout le temps. Si vous pouvez voir des gouttes d'eau à l'intérieur du sac l'humidité est à un bon niveau. Si vous ne les voyez pas, pulvérisez encore légèrement dans le sac (ouvrez le sac juste un peu et faites attention à la stérilité).

Après 1 à 2 semaines les premiers champignons apparaîtront. Dès ce moment là, tout se passe rapidement. Après quelques jours déjà, les champignons seront prêts pour être récoltés.

La récolte

Le plus beau moment pour tous les cultivateurs: la récolte de vos propres champignons. Le meilleur moment pour récolter est quand le champignon ouvre presque son chapeau. Prenez le champignon par la tige, tout près du substrat entre pouce et index. Tournez doucement et essayez de retirer le champignon du substrat. Essayez les restes de substrat qui reste coller au champignon.

Conseils

- Quand vous avez récolté vos champignons, pulvérisez la boîte contenant le substrat de nouveau et remettez le dans le sac à filtre dans la pièce ensoleillée. Il existe une grande possibilité que le substrat reproduira des champignons une deuxième fois. Même une troisième récolte est possible!
- Il est déconseillé de récolter d'un substrat qui est infecté par une bactérie ou une moisissure. Vous pouvez reconnaître cette situation par une couleur rose, verte ou marron clair du substrat (ou une part du substrat). Aussi quand le substrat commence à sentir mauvais, ça peut être une indication que votre substrat est infecté.
- Bien sûr vous n'êtes pas obligé de faire toutes les 5 boîtes en une fois. C'est peut être une bonne idée de d'abord faire 1 ou 2 boîtes, pour pouvoir corriger des fautes. Tout simplement divisé le vermiculite et la farine de riz en parts égales et gardez les (sec, pas mélangez avec de l'eau!) pour une utilisation à un moment de votre choix. La seringue de spores seulement utilisée partiellement peut être rangée dans le sachet en plastique (avec son bouchon remis en place) pour une utilisation à un autre moment sans problèmes. Simplement n'oubliez pas de stériliser et de secouer l'aiguille de nouveau.

Avertissement

Les méthodes décrites dans ce manuel d'instruction sont destinées à l'éducation. Dans certains pays la culture des champignons est interdite. C'est la responsabilité du client de se mettre au courant de la législation du pays concerné. Nous n'avons pas l'intention d'inciter autres aux pratiques illégales. Nous n'acceptons donc aucune responsabilité.