

ATTENZIONE: Il prodotto è spedito a condizione che non sia usato dai clienti in conflitto con qualsiasi legge applicabile, in qualsiasi paese. Non si assume alcuna responsabilità per le persone che non si conformano a leggi locali o internazionali.

NB: la coltivazione dei funghi *Psilocybe* in Italia è vietata dalla legge.

NON PER USO ALIMENTARE

Questo kit da coltivazione si basa su metodi semplici e collaudati. Questi passaggi servono a preparare una scatola da coltivazione, che può produrre diversi raccolti in alcune semplici fasi. Una volta finiti i preparativi, richiede cure minime. Tutto quello che dovrai fare per i cicli successivi è la raccolta dei funghi e innaffiare la scatola per iniziare quello successivo. Se sei un principiante con la coltivazione casalinga, potresti voler informarti di più sul ciclo di vita e le condizioni di crescita dei funghi. Prima di iniziare, assicurati di aver dato uno sguardo ai capitoli sul 'ciclo di vita' e sulla necessità di 'lavorare con la massima pulizia', che troverai alla fine di questo manuale.

Contenuto: 1 sacchetto con 350 g. di cereali; 1 siringa con 10 ml di spore sospese; 1 serra rigida ventilata da coltivazione ; 300 ml di fibra di cocco; 1 velo di tessuto speciale.

FASE 1

1. Fai bollire i cereali nella pentola a pressione (15 min.) oppure cuocili al vapore (20 min.), poi falli raffreddare e asciugare.
2. Esegui lo stesso processo sulla fibra di cocco in modo da renderla totalmente sterile, pochi secondi sopra i 100 gradi andranno benissimo, anche al microonde.
3. Igienizza a fondo la serretta con alcol, amuchina, oppure gel igienizzante.
4. sistema il tessuto speciale sul fondo, poi metti uno strato di cereali cotti e infine lo strato superiore di cocco, avendo cura che sia sufficientemente umido.

FASE 2

1. Indossa una mascherina chirurgica e guanti di lattice.
2. riscalda la siringa, aspira un po' d'aria al suo interno poi agita la siringa di spore molto bene per 5-10 secondi, per distribuire le spore. Togli il tappo di protezione e brucia l'ago della siringa fino a quando non diventa rosso. Lascia poi raffreddare per 15-20 secondi.
3. inietta le spore direttamente attraverso il cocco nello strato di cereali al di sotto in più punti. Una volta finito chiudi la serretta e sigillala con il nastro adesivo intorno, sopra e sotto.
4. Metti la serretta in un luogo caldo e buio (*vedi i "consigli" alla fine di questo manuale). Una temperatura di 20 ° C è accettabile, ma se possibile, punta a una temperatura di circa 28 ° C. Temperature più basse possono rallentare il processo di crescita. Temperature di meno di 15 ° C fermeranno la crescita del micelio.
5. Dopo circa 3 o 4 settimane tutti i chicchi dello strato di cereali saranno coperti di micelio bianco e sarà tempo per la prossima fase. Passa alla fase successiva appena comincia a vedersi un po' di bianco del micelio sulla superficie del substrato.

FASE 3

1. Per stimolare la fruttificazione, sposta la serretta in un luogo più fresco di circa 3 o 4 gradi centigradi rispetto al luogo dove è avvenuto lo sviluppo iniziale del micelio ed esponila alla luce, evitando la luce solare diretta e possibilmente fornendo cicli di 12 ore di buio giornalieri.
2. Togli il nastro adesivo e apri la parte superiore della serretta in modo che le pareti perdano l'appannamento dato dall'umidità.
3. Per evitare la disidratazione, reintegra i liquidi eventualmente persi con l'evaporazione spruzzando delicatamente il substrato di cocco con acqua microbiologicamente pura.

FASE 4

1. Quando cominceranno a formarsi dei piccoli bitorzoli sulla superficie del substrato, chiamati "pins", togli il coperchio della serretta ogni sei ore per permettere ai piccoli funghi in crescita di respirare, facendo attenzione a non far disidratare il tutto spruzzando il substrato quando necessario.
2. In circa sei o sette giorni i funghi si formeranno completamente e saranno pronti per il raccolto.
3. raccolta, I funghi non appaiono in progressione, ma in cosiddette 'vampate' (tutt' in una volta). È preferibile raccogliergli quando il velo sulla parte inferiore del cappello inizia a strapparsi. Se aspetti troppo a lungo, i cappelli si apriranno e faranno cadere le loro spore. Queste daranno ai funghi e all'interno del sacchetto un colore nero / viola. Questo però è solo un problema estetico. Inoltre si raccomanda anche di raccogliere tutti i funghi in una volta.

FASE 5

Appena dopo la raccolta, il substrato deve essere innaffiato di nuovo per iniziare il prossimo raccolto. rimuovi tutti i funghi che non sono riusciti a crescere pienamente, e cerca di mantenere intatto il substrato. Rimetti il coperchio sulla scatola e annaffia di nuovo, rimetti il coperchio e sigilla con il nastro adesivo. Il ciclo di innaffiamento, coltivazione e raccolta può essere ripetuto finché ci sia rimasto del substrato. Solitamente questo avviene dopo quattro o cinque vampate, con il maggior successo durante la seconda vampata.

Il ciclo di vita del fungo si capisce meglio se viene paragonato a quello di una pianta. Le spore sono il seme, il micelio sotterraneo è la pianta, i funghi e sono il frutto. Il micelio (bianco) si riproduce e quindi sviluppa altri funghi. Quando i funghi sono maturi rilasciano le loro spore. Questi poi germoglieranno e si svilupperanno in nuovo micelio, completando così il ciclo della vita. Con l'iniezione delle spore sospese nel substrato (dove crescono), simuliamo parte di questo processo. Le spore si sviluppano in micelio, utilizzando i nutrienti presenti nei cereali. L'esposizione del micelio ad aria fresca e alla luce provoca quindi la formazione di funghi.

Consigli: un buon posto per conservare la scatola di cultura durante la fase iniziale sarebbe l'armadietto sopra il frigorifero. Il calore prodotto dal frigorifero si alza e aumenta la temperatura di qualche grado. Possono anche essere usati i tappetini riscaldanti, ma non mettere mai la serretta direttamente su una fonte di calore - questo fa sì che il substrato si secchi. È importante che tutti i chicchi siano coperti da micelio. Se il micelio è contaminato, non può essere più salvato. Prima della raccolta, lavarsi le mani con cura con del sapone, raccogliere i funghi afferrando il gambo alla base e ruotandoli verso l'alto, per raccogliergli dal substrato. Toccare il substrato il meno possibile. **Avvertenza:** Il micelio è molto sensibile alla contaminazione, in particolare durante la crescita. All'interno della serretta il micelio può crescere solo in condizioni perfettamente sterili. una volta maturato, è meno sensibile alla contaminazione. Tuttavia, per ridurre qualsiasi rischio di contaminazione, è comunque importante lavorare con la massima pulizia. Si consiglia pertanto di lavarsi le mani con sapone prima di ogni passo e di seguire attentamente le istruzioni.