

De teelt van witte en bruine champignons

De inhoud van de verpakking bestaat uit een laag doorgroeide compost en een zak met dekaarde.

- Teelt:**
- * Neem de zak met dekaarde uit de verpakking en bewaar deze op koele plaats.
 - * Plaats de verpakking met het kartonnen deksel erop \pm 4 dagen bij een temperatuur van 20-25°C. (De witte deksel gebruikt u niet meer) Daarna is de compost wit doorgroeid met schimmel (mycelium).
 - * Pak daarna de zak met dekaarde en prik hierin (goed verspreid) een tiental gaten. Leg de zak ongeveer 30 min. in 1 liter water, open dan de zak en verspreid de dekaarde gelijkmatig en losjes over de compost.
 - * Zet de verpakking nu 5-8 dagen weg bij een temperatuur van 20-25°C met gesloten deksel. In die tijd groeit het mycelium door de laag dekaarde naar de oppervlakte. U kunt dit zien door het binnenste rondje bovenop de deksel te verwijderen.
 - * Als de dekaarde met wit pluis is begroeid kunt u de hoekjes van de deksel indrukken en weer terugplaatsen op de verpakking. Open ook de luchtgaatjes aan de korte kanten van de deksel.
 - * Plaats nu het geheel in een koelere ruimte van 15-18°C. Zorg ervoor dat het oppervlak van de dekaarde niet uitdroogt door regelmatig met een plantenspuit te nevelen.
 - * Als er een flink aantal knoppen te zien zijn kunt u die met een gietertje water geven.
De aarde moet vochtig blijven, maar niet te nat.
 - * De eerste champignons verschijnen aan de zijkanten, daarna pas in het midden.
- Oogsten:**
- * Neem een paddenstoel tussen de vingertoppen en draai deze er voorzichtig uit. Niet eruit trekken en niet te klein oogsten.
 - * Geef weer regelmatig wat water zodat de dekaarde niet uitdroogt.
 - * Als alle paddenstoelen geoogst zijn weer wat water geven en na ongeveer een week verschijnen er weer nieuwe champignons.
 - * Dit kan zich drie tot vijfmaal herhalen.

Veel succes en smakelijk eten.