

The background of the image is a close-up, high-angle shot of a large number of mushrooms, likely in a cultivation tray. The mushrooms have light-colored stems and caps. A semi-transparent red filter is applied over the entire image. A white rectangular border is positioned around the central text.

***Guide pour la  
culture des  
Kits de  
champignons  
magiques***

# ATTENTION TRÈS IMPORTANT

**Exécutez toutes les instructions que nous indiquons et cela évitera tout problème et votre fructification sera réussie. Si vous avez un problème quelconque, ce qui ne sera pas le cas, envoyez-nous une photo du champignon pour que nous puissions vous aider et déterminer les facteurs qui ont échoué, si c'est dû à une mauvaise manipulation du champignon la garantie de celui-ci sera annulée. Vous devrez provoquer sa fructification 8 jours maximum après l'avoir reçu, pendant ce temps, conservez-le au réfrigérateur sans le sortir de sa boîte.**

## **Un facteur très important.**

Idéalement, vous devriez commencer la culture dès que vous recevez votre kit, ou dès que possible, car bien que les champignons soient des êtres vivants très résistants, le mycélium perd sa capacité à porter des fruits si l'emballage n'est pas correctement conservé.

Si vous ne pouvez pas démarrer la culture lorsque vous recevez le kit, il est préférable de conserver le récipient au réfrigérateur, à une température comprise entre 3 et 5° C. Il peut être conservé jusqu'à 6 semaines environ. Mais il est important de mettre le carton dans un sac plastique fermé avant de le mettre au réfrigérateur, pour éviter toute contamination possible.

Ces kits de culture de champignons hallucinogènes contiennent tout ce dont vous avez besoin pour récolter plusieurs fois si vous suivez correctement les instructions. N'oubliez pas qu'il n'est PAS nécessaire de les faire tremper pour activer les spores comme avec les autres kits, les nôtres sont pré-hydratés pour que la première récolte soit fructueuse le plus tôt possible.

**Important:** Certains kits de champignons comprennent déjà un supplément à l'intérieur du tupper et dans certains kits, vous pouvez trouver un sac contenant le supplément séparément, dans ces cas, il suffit de les ajouter au tupper et avec une cuillère désinfectée créer une couche sur le dessus du tupper, de cette façon vous obtiendrez une surface exceptionnelle pour l'apparition des primordiums, qui sont le premier composant visible du fruit d'un champignon.



# INSTRUCTIONS POUR LA CULTURE DES CHAMPIGNONS AVEC NOS KITS.



**1** Provoquer sa fructuation au maximum 8 jours après l'avoir reçu, pendant ce temps le garder sans le sortir de la boîte .  
Ouvrez l'emballage et sortez le tupper, sur le dessus de l'emballage vous trouverez un sachet transparent, son contenu fournit la nutrition pour nos champignons, ouvrez-le et étalez-le sur le pain avec une cuillère désinfectée et très soigneusement. Ce mycélium est seulement présent dans certains kits, pas dans tous, dans d'autres pains il est déjà inclus, donc ne vous inquiétez pas, tous nos kits ont cet apport supplémentaire.

2

Enlevez le couvercle du tupper, rincez à l'eau et conservez le pour plus tard.



3

Ouvrez le sac et insérez le tupper sans le couvercle à l'intérieur.



## 4

Une fois que vous avez mis le tupper à l'intérieur du sac, mettez un doigt d'eau du robinet horizontalement, fermez le sac mais à moitié ouvert et à moitié fermé, le champignon a aussi besoin de respirer, en contrôlant toujours la température et l'humidité, un fait très important.

## 5

Vous devez maintenant placer le kit de culture dans un endroit éclairé, sans lumière directe du soleil, près d'une fenêtre ou à l'aide de lampes fluorescentes.

## 6

Les champignons peuvent pousser à une température supérieure à 15° C. mais la température idéale se situe autour de 23° C. En dessous de 15° C. et au-dessus de 28° C., le processus est ralenti, l'humidité idéale est d'environ 90%.

## 7

Attendez que les premières pousses apparaissent (entre 6 et 16 jours) une fois que c'est fait, avec la partie supérieure et le sac ouvert, divisez le sac en 3 parties, prenez 2 parties, fermez-les et gardez 1 partie ouverte.

## 8

Il faut aérer deux fois par jour tout le sac, pendant 10 minutes, ne brumiser que le sac si nécessaire, jamais le pain, si on observe

des gouttelettes, on ne brumise pas l'intérieur, si on observe qu'elles ne contiennent pas de gouttelettes, on brumise les parois du sac, on peut toujours utiliser la lumière du portable pour nous aider à ne pas nous en approcher. Pour éviter la contamination et les protéger au maximum.

## 9

Environ une semaine plus tard, vous constaterez que les champignons ont augmenté en taille, à partir de là, vous pouvez laisser le sac ouvert pour une meilleure ventilation.

## 10

Le moment optimal pour la récolte des champignons est lorsque le voile qui relie le chapeau à la tige est décollé, avant que les spores ne soient libérées.

## 11

Nous ramassons les champignons en tenant la base du pied, et pendant que nous le plions un peu, nous devons tourner et tirer pour qu'une partie du mycélium ne se détache pas et que le pain ne soit pas endommagé.

## 12

Vous verrez qu'après la récolte les pieds du champignon ont comme des lignes ou des taches bleutées, ce n'est pas mauvais, c'est à cause de l'oxydation de la psilocybine.

# INSTRUCTIONS POUR OBTENIR PLUS DE CULTURES AVEC LE MÊME KIT DE CULTURE.

Une fois que nous avons recueilli tous les champignons de la première récolte, nous devons préparer le mycélium pour qu'il continue à produire des psilocybes. Pour ce faire, il faut faire ce qu'on appelle un choc froid, et la nature fera le reste. Ce processus doit être fait après chaque récolte, il est très facile, je vais donc vous l'expliquer en plusieurs étapes:

1. Remplissez le tupper d'eau très froide et fermez-le avec son couvercle (idéalement, de l'eau du robinet refroidie dans le réfrigérateur).
2. Laissez le mycélium tremper pendant environ 12 heures dans le tupperware fermé, dans un endroit non exposé à la chaleur.
3. Une fois ce temps écoulé, ouvrez un coin du tupperware et videz l'eau restante.
4. Maintenant que le kit de culture est à nouveau prêt pour la production de champignons magiques, il suffit de suivre les étapes depuis le point 3 des instructions de culture.



# CONSEILS ET RECOMMANDATIONS.

• Lavez-vous soigneusement les mains et les bras avant de manipuler le kit de culture.



• Nettoyez et désinfectez l'endroit où vous allez placer le kit.



• Portez un masque ou essayez de ne pas respirer dans le sac lorsque vous le manipulez.



• À partir du moment où vous faites pousser les champignons et laissez le sac ouvert, vous pouvez humidifier le kit avec un spray, en visant le sac, jamais directement les champignons.



• Pour le processus de récolte, il est conseillé d'utiliser des gants stériles afin d'éviter toute contamination possible.



• Ces kits de culture peuvent donner plus de 4 récoltes, mais le nombre total ainsi que le rendement de chacune dépend du processus, des paramètres environnementaux, de la propreté, et de votre propre compétence en tant que mycologue.

+4

**PEVGROW**