

Manuel du kit de culture de champignons magiques

Psilocybe cubensis



**Dutch
Headshop**



© 2023 Dutch Headshop - Tous droits réservés.



Psilocybe cubensis

Psilocybe cubensis est un type de champignons magiques facile à cultiver, car la méthode est standardisée de telle sorte que n'importe qui peut cultiver des champignons magiques avec ces instructions. Certaines variétés ou souches cubensis bien connues sont Golden Teacher, McKennaii, Ecuador et B+. Suivez attentivement ce manuel et vous serez récompensé par un bon rendement de champignons magiques cultivés sur place. NB. Ce manuel est uniquement pour la méthode de culture "bin in the bag"*Psilocybe cubensis*.

Quelques souches cubensis bien connues :

Mexicain, Thaïlandais, Treasure Coast, Golden Teacher, McKennaii, Équateur, Albinos, B+, Hawaiian PES, Penis Envy, Mazatapec, Colombien, Cambodgien.



Fournitures

- ✓ Kit de culture de champignons magiques avec inclus
 - ✓ Récipient en plastique contenant le "gâteau"
 - ✓ Poche respirante
 - ✓ Trombones
- ✓ Une fourchette propre
- ✓ Une bouilloire
- ✓ Eau. Bouilli et refroidi à température ambiante

Recommandé:

- ✓ Gants
- ✓ Mondmasker
- ✓ Tapis chauffant infrarouge
- ✓ Serviette
- ✓ Alcool



Cultiver des champignons magiques 101

C'est ainsi que vous cultivez vous-même des champignons magiques avec le kit de culture tout-en-un

Ouvrir, nettoyer et préparer

1. Commencez tôt le matin ou juste avant d'aller au lit. Mettez environ deux litres d'eau et laissez bouillir et laissez l'eau refroidir à température ambiante. Nettoyez l'environnement dans lequel vous travaillez. Désinfectez votre comptoir ou votre table. Les champignons magiques sont particulièrement sensibles à la pollution.
2. Retirez les articles de la boîte Dutch Headshop. Ouvrez la boîte du kit de culture de champignons magiques et sortez tout. Parfois, il faut chercher les trombones. Gardez la boîte.
3. Lavez-vous les mains et les avant-bras comme si vous alliez faire une opération : très soigneusement ! Portez de préférence des gants stériles.
4. Ouvrez soigneusement le kit de culture, puis rincez le couvercle desserré avec l'eau bouillie maintenant refroidie et remettez le couvercle dans la boîte, car vous en aurez à nouveau besoin plus tard.
5. Faites couler de l'eau bouillante sur une fourchette propre ou maintenez-la dans la flamme de la cuisinière à gaz pendant 5 secondes, laissez la fourchette refroidir dans votre main et percez plusieurs rangées de trous dans le "gâteau" d'environ 2 centimètres de profondeur.
6. Avant de continuer, il est important que l'eau bouillie soit vraiment revenue à température ambiante. Surtout pas au-dessus de 30°C. Remplissez le récipient avec cette eau jusqu'au bord du récipient, prenez le couvercle et fermez le récipient.
7. Laissez le plateau tremper pendant 8 à 12 heures à température ambiante.
8. Le soir ou le lendemain matin, retirez le couvercle (à nouveau stérile) et laissez le récipient se vider complètement. Gardez le couvercle, car vous en aurez à nouveau besoin pour la prochaine culture.
9. Tenez le sac de culture en plastique debout sur votre surface propre. Remplissez le sac avec de l'eau du robinet jusqu'à ce qu'il y ait 2 à 4 pouces d'eau dans le sac.
10. Placez le récipient dans le sac et assurez-vous que l'eau ne déborde pas du bord du récipient dans le mastic. Avez-vous trop d'eau? Videz d'abord le sac.
11. Pliez le haut du sac en deux fois et fermez avec les trombones.



Pendant l'élevage

Placez de préférence les champignons dans un endroit chaud et lumineux mais à l'abri de la lumière directe du soleil. De préférence entre 20°C et 25°C, mais pas au dessus de 30°C ni en dessous de 20°C. Cultivez-vous des champignons magiques en hiver et fait-il froid dans la maison ? Utilisez ensuite un tapis chauffant infrarouge. Cela augmente la température de quelques degrés juste au-dessus de la température ambiante. Pliez une serviette en deux et placez-la entre le tapis chauffant et le sac contenant la boîte de culture. Tenez le sac debout. N'utilisez pas de tapis chauffant lorsque la température dans la pièce est de 20 °C ou plus.

Paramètres optimaux

Pour les fanatiques, nous avons répertorié ici les conditions optimales pour vous :

- **Humidité relative de l'air:** 95-100 %.
- **Température de l'air:** 23-25,5 °C.
- **température du gâteau:** 25-30°C - Mais certainement pas plus de 30°C. La croissance diminue fortement au-dessus de cette température. Le mycélium meurt à 41°C.
- **CO2:** Moins de 5000 ppm. Les champignons magiques respirent de l'oxygène et exhalent du dioxyde de carbone tout comme nous. En changeant l'air, vous fournissez automatiquement suffisamment d'oxygène et moins de CO2.
- **Air frais:** 1 à 3 fois par heure est optimal. Concrètement, il suffit d'ouvrir le sachet 2 à 3 fois par jour.
- **lumière:** 12 à 16 heures par jour de lumière diffuse. De préférence de couleur bleue (480 nm).

Au moment où les premiers champignons peuvent être vus, l'humidité peut être réduite à 85-92%.



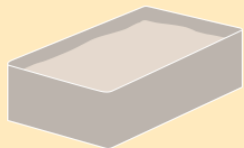
Condens

Assurez-vous qu'il y a de la condensation à l'intérieur du sac en tout temps. Vous ne voyez pas de condensation ? Pulvériser ensuite l'intérieur du sac humide avec le brumisateuse d'un pulvérisateur pour plantes. Ne vaporisez jamais d'eau directement sur le gâteau. Chez Dutch Headshop nous conseillons de vaporiser tous les jours s'il n'y a pas de condensation à l'intérieur du sac. Tant que vous voyez de la condensation, ne pulvérisiez plus.

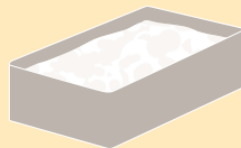
Progrès de la culture

Pendant la croissance, une moisissure blanche se forme sur le scellant pendant 5 à 10 jours. C'est le but. Selon la variété de champignons magiques et la température, les premières très petites boules de moisissure blanche apparaissent 6 à 10 jours plus tard. Ce sont les primordia. Ne vous inquiétez pas si vous ne l'avez pas déjà fait. La patience est une vertu. Lorsque vous voyez ces boules blanches, ouvrez le sac quotidiennement jusqu'à la récolte. Une minute suffit pour rafraîchir l'air. Important : n'expirez pas dans le sac, sinon vous contaminerez le kit de culture. Encore 5 à 10 jours plus tard, les premières épingle se forment. Ce sont les points de croissance à partir desquels les champignons vont pousser. A partir de là, toujours selon les circonstances, il peut s'écouler encore 4 à 10 jours avant que les champignons soient mûrs pour la récolte.

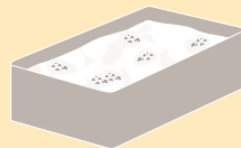
Mais soyez patient. **Au total, cela peut prendre 20 à 40 jours** avant que vos champignons ne soient mûrs.



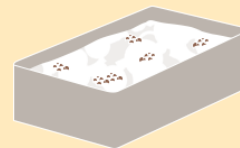
0



5-10



11-20



16-30



19-39



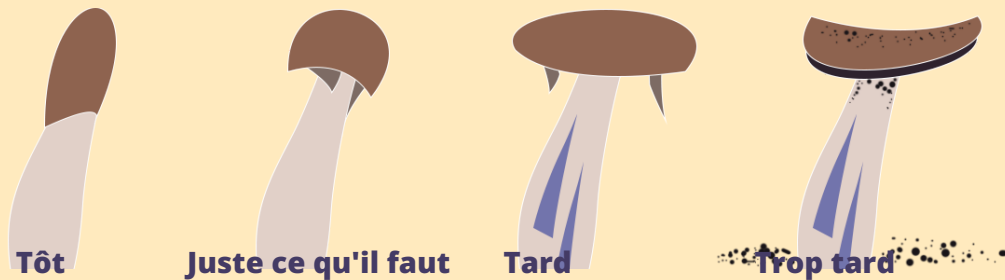
20-40



Récolter des champignons

Les champignons magiques sont mûrs avant que la membrane sous le chapeau ne commence à se décoller. Récoltez tout le jour où la plupart des champignons sont mûrs. Même si les champignons sont gros et que les chapeaux restent petits. Dans tous les cas, n'attendez pas que le chapeau commence à se recroqueviller. Ensuite, les champignons magiques ont déjà perdu leur force. Alors n'attendez pas trop longtemps. Champignons mûrs ?

1. Lavez-vous à nouveau soigneusement les mains et les avant-bras et portez de préférence de nouveaux gants stériles et retirez soigneusement le kit du sac.
2. Décollez les champignons en prenant la base du champignon entre le pouce et l'index et en faisant des mouvements circulaires jusqu'à ce que la « racine » se détache. Retirez également tous les champignons immatures du récipient.



Champignons magiques secs

Disposez les champignons sur quelques épaisseurs de papier absorbant dans un plat creux (par exemple un plat à four). Assurez-vous que les champignons ne se touchent pas. Couvrez le bol avec un chiffon foncé et assurez-vous que le chiffon ne touche pas les champignons. Astuce Dutch Headshop : faites cela, par exemple, en plaçant une tasse au milieu du bol. Assurez-vous que le bol n'est pas complètement fermé en pliant deux fois le tissu sur un coin. De cette façon, vous faites un petit espace pour que les champignons aient suffisamment d'air pour sécher.

Placez le plat en hauteur sur un meuble de cuisine, par exemple, hors de portée des animaux domestiques et des enfants. Laissez les champignons sécher pendant environ 5 jours. Retournez-les pendant ce temps et rafraîchissez le papier absorbant. Les champignons sont prêts à être utilisés ou conservés lorsqu'ils sont secs et papyracés au toucher. Les champignons magiques perdent jusqu'à 90% en humidité (et en poids), mais pas en force pendant le séchage. Ne pas utiliser de chaleur pendant le séchage. La température de l'air peut ne pas dépasser 30°C.





Encore!

Les kits de culture de champignons peuvent être utilisés plusieurs fois en succession rapide. Une récolte s'appelle une récolte. Nous appelons toutes les récoltes ensemble la récolte totale.

1. Remplir le récipient avec de l'eau bouillie refroidie. Rincez l'extérieur du récipient et du couvercle pour les désinfecter.
2. Fermer le couvercle et laisser tremper le récipient 8 à 12 heures au réfrigérateur à 2 à 8°C. La combinaison de l'eau et du froid s'appelle un choc thermique. Avec cela, vous faites savoir au kit de culture de champignons qu'il est temps de produire à nouveau des champignons. Ensuite, vous répétez les étapes à partir du moment où vous mettez le récipient au réfrigérateur. Toutes les étapes ci-dessous pour être complet.
3. Le soir ou le lendemain matin, retirez le couvercle (à nouveau stérile) et laissez le récipient se vider complètement. Gardez le couvercle, car vous en aurez à nouveau besoin pour la prochaine culture.
4. Tenez le sac de culture en plastique debout sur votre surface propre. Remplissez le sac avec de l'eau du robinet jusqu'à ce qu'il y ait 2 à 4 pouces d'eau dans le sac.

5. Placez le récipient dans le sac et assurez-vous que l'eau ne déborde pas du bord du récipient dans le mastic. Avez-vous trop d'eau? Videz d'abord le sac.
6. Pliez le haut du sac en deux fois et fermez avec les trombones.

Répétez toutes ces étapes pour chaque rinçage suivant. Vous pouvez obtenir deux à quatre rinçages avec un seul kit, tant que vous êtes propre et discipliné.





Résoudre les problèmes

Vert, noir & gris (1)

Les questions de loin les plus fréquemment posées chez Dutch Headshop concernent les taches vertes, grises ou noires sur le kit de culture. C'est un champignon qui vient de devenir plus fort que les champignons magiques. Ils ne surviennent que parce que le travail n'a pas été fait assez proprement. Si ce champignon est assez petit et qu'il ne se développe qu'après deux semaines, il n'y a pas de quoi s'inquiéter. Vous pouvez simplement continuer l'élevage. Le champignon apparaît-il plus tôt ? Ensuite, il y a de fortes chances que les champignons pourrissent aussi bientôt, s'ils poussent du tout. Vous pouvez toujours essayer, mais il y a de fortes chances que vous deviez jeter le kit de culture. Vous voyez donc qu'il est très important de travailler proprement !

Taches marron foncé, violet foncé ou noires (2)

Tant que les champignons ont poussé une fois, ne vous inquiétez pas. Ce ne sont probablement que les spores des champignons magiques les plus mûrs. Ils saupoudrent les plus gros champignons sur les plus petits et sur le gâteau. Vous devez vous demander s'il n'est pas déjà temps de récolter. Idéalement, vous devriez récolter tous les champignons du kit de culture avant que le chapeau ne se détache de la tige et ne commence à propager les spores.

Taches ou mucus rouge-brun (3)

Si vous voyez des taches brunes circulaires sur le gâteau ou au fond du récipient, le gâteau est probablement contaminé par une infection bactérienne. Assurez-vous que la température ne monte pas trop haut et travaillez proprement. Si vous voyez ces taches, terminez simplement la culture et voyez si les champignons ont l'air bien. Si tout le kit ressemble à

ceci et/ou si les champignons ont également l'air sale ou visqueux, vous devez malheureusement les jeter. Alors ne recommencez pas avec le même kit de culture.

Duvet blanc (4)

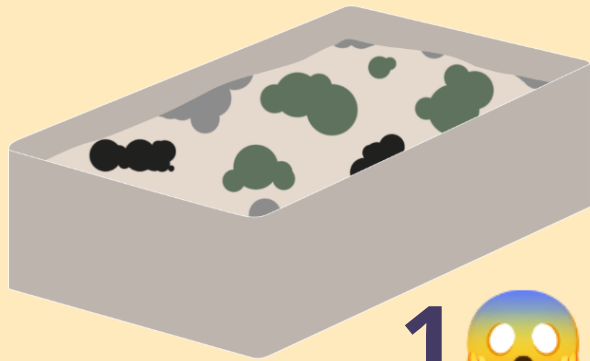
Au pied des champignons et sur le "gâteau" (muscle) des peluches blanches peuvent apparaître. Bon signe tant que c'est vraiment blanc. C'est le mycélium à partir duquel poussent les champignons. Vos champignons deviendront alors gros et forts. Les peluches deviennent-elles très épaisses ? Ensuite, l'humidité ne peut pas s'évaporer correctement de la surface du gâteau. Il faut alors ouvrir le sac plus souvent pour l'aérer.

Champignons magiques bleus (5)

Les rayures bleues sur les champignons magiques indiquent que la psilocybine, la substance active des champignons magiques, est ou était présente. Alors bon signe. Les champignons magiques deviendront plus bleus à mesure qu'ils vieilliront, mais ils perdront également une partie de leur force. La clé est de récolter au bon moment - voir la section "Récolte des champignons magiques".

Faible rendement (6)

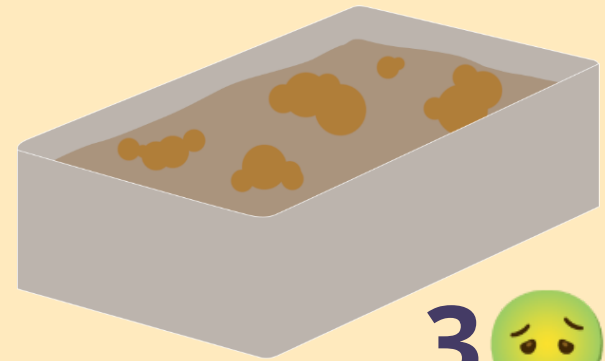
N'y a-t-il toujours pas de petites tasses après quatre semaines ou n'avez-vous qu'environ cinq champignons magiques ? Il est possible que le kit de culture n'ait pas pris un bon départ. N'a pas d'importance. Retirez le récipient du sac et récoltez tous les champignons. Les petits aussi. Remplissez le récipient d'eau froide. Replacez le couvercle et laissez le mastic reposer pendant 12 heures. Videz ensuite l'excédent d'eau et recommencez. Vous pouvez le faire plusieurs fois, tant que vous travaillez proprement.



1 🤯



2 😎



3 🤢



4 😌



5 😋



6 😞

1. Contamination fongique. Essayez de grandir.
4. Le mycélium prend le relais. Changez d'air.

2. C'est cool. Ce sont des spores. Récolte.
5. Ressemble à la psilocybine. Récolte.

3. Contamination bactérienne. Jetez-le.
6. C'est bon. Commencez une nouvelle chasse d'eau !



Veulent en savoir plus?



[Cliquez ici!](#)

Lisez tout sur les champignons magiques, les truffes et autres psychédéliques ici. Tous conseils utiles pour la culture, le séchage, le stockage et l'utilisation.