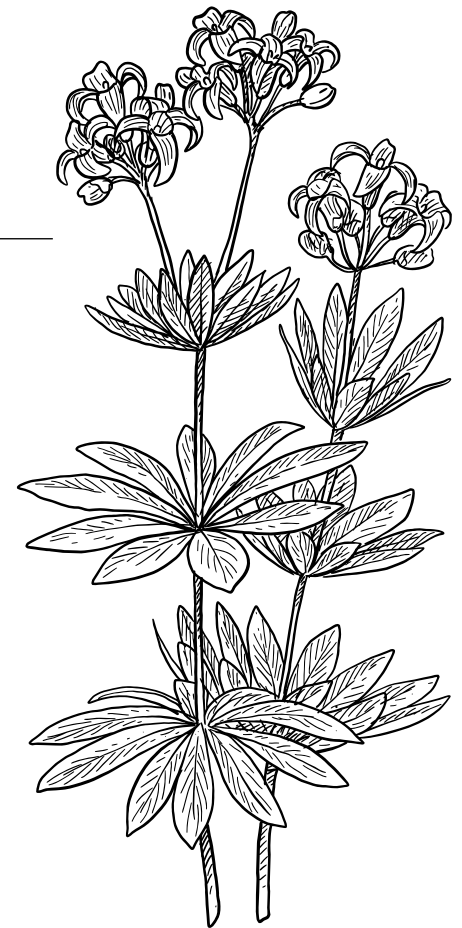
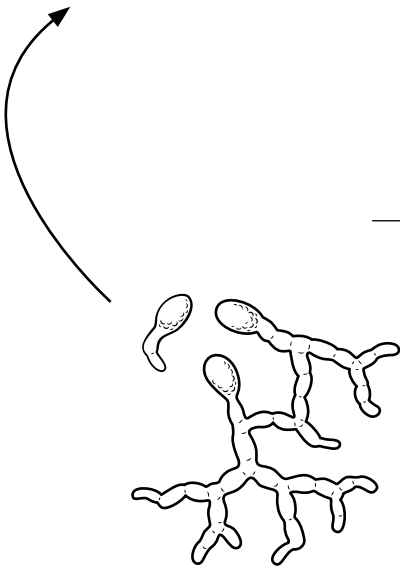


Mon journal de culture de champignons

Ce journal de culture appartient à _____



Début

Ce jour-là, le set de culture de champignons est arrivé chez moi.

Check-list de démarrage

Coche tous les points que tu as réalisés.

- J'ai laissé gonfler les pellets de bois dans le gobelet d'eau bouillie.
- J'ai ajouté la culture de départ, légèrement broyée, aux pellets de bois refroidis et gonflés.
- Le gobelet est maintenant fermé avec son couvercle d'origine et placé dans un endroit à température ambiante, à la lumière du jour, sans exposition directe au soleil.


C'est parti pour la culture de départ

Les nouvelles plantes poussent à partir de graines, les nouveaux champignons à partir de minuscules spores fines. Il existe toutefois d'autres possibilités de multiplication des champignons. Tu n'as donc pas reçu de spores, mais une culture de départ. Celle-ci se compose de miettes qui contiennent _____ sur des grains de céréales.

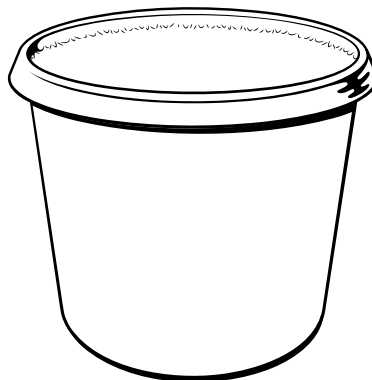
Astuce: tu trouveras la réponse dans les informations complémentaires du mode d'emploi qui accompagne ton set de culture.

Regarde attentivement ta culture de départ. Sais-tu quelle est la proportion de champignons? Quelle est sa couleur?

Observe ton gobelet avec les pellets de bois et la culture de départ mélangée. Que penses-tu qu'il va se passer ensuite, comment les champignons vont-ils se développer? À quoi ressemblera le gobelet dans quelques jours?

 Fais un croquis de ce que tu imagines.


Afin de mieux constater les changements qui se produiront ces prochains jours, prends des photos avec un smartphone sous autant d'angles que possible: du haut, du bas et de côté. Pour que tu puisses toujours observer et photographier le même endroit sur le côté trace en bas, sur le bord, la zone que tu as photographiée à l'aide d'un crayon indélébile.



Conseil: choisis pour ta zone d'observation un endroit qui est encore principalement brun au début. C'est là que tu pourras le mieux remarquer les changements.



Le mycélium commence à se développer

 À présent, photographie chaque jour les mêmes endroits et note les changements que tu remarques par rapport à la veille.

2^{ème} jour

Cette image te rappelle-t-elle quelque chose d'autre que tu connais? Où as-tu déjà vu quelque chose de similaire?

S'agissait-il également d'un champignon et si oui, où a-t-il poussé et qu'elle en a été la conséquence?

3^{ème} jour


Des moisissures peuvent se développer sur des aliments comme la confiture, les yaourts, le fromage ou même le pain. Au début, cela peut ressembler à ce que tu as vu dans ton gobelet. Que fait-on avec de tels aliments et pourquoi?

4^{ème} jour

Les pleurotes de ton set de culture se nourrissent de la fine sciure des pellets de bois gonflés. Ils digèrent donc du bois qui n'appartient plus à un arbre vivant. Connais-tu d'autres champignons? Où poussent-ils et de quoi se nourrissent-ils, à ton avis?

5^{ème} jour

Ton mycélium s'est certainement déjà bien développé et tu peux voir comment il s'étend dans le gobelet. Cherche un endroit où le mycélium n'est pas trop dense. Que vois-tu en agrandissant l'endroit avec une loupe ou le zoom du smartphone?

 Fais un croquis de la zone agrandie.

Les fructifications des pleurotes sont comestibles et très savoureuses, comme tu vas bientôt le découvrir. As-tu déjà mangé d'autres champignons? Sais-tu comment ils s'appellent, où et comment ils poussent?

Initier la formation des fructifications

Pour stimuler la formation des fructifications du champignon, place le gobelet au réfrigérateur (6°C) pendant une journée / une nuit. Note la date du jour où tu sors le gobelet du réfrigérateur:

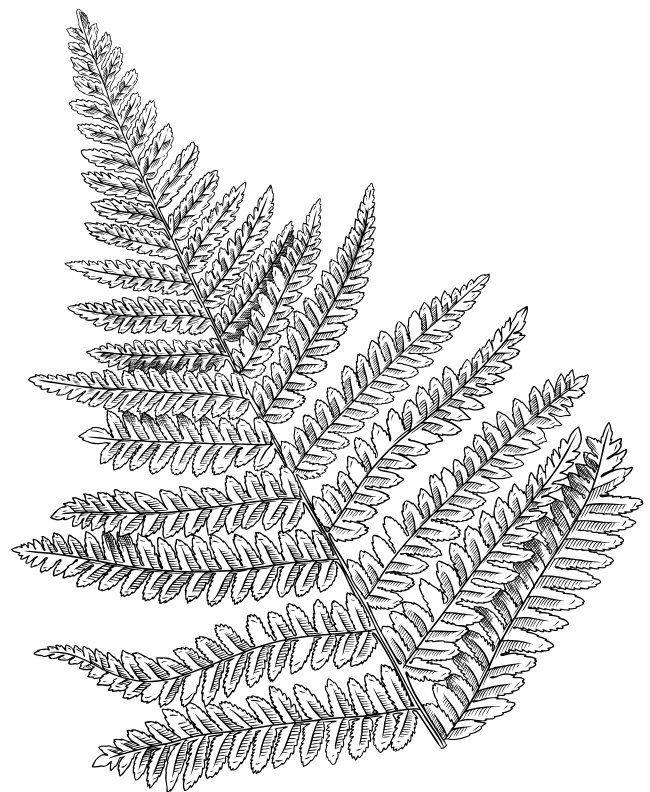
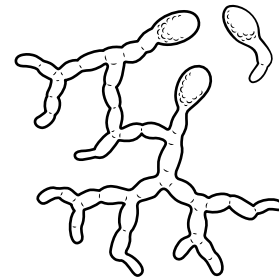
Observe maintenant particulièrement bien le gobelet. Où vois-tu des changements et que se passe-t-il exactement? Fais de nouveau chaque jour des croquis ou des photos, tu pourras ainsi comparer les résultats jour après jour.

Après combien de jours vois-tu de nouvelles structures se former à différents endroits?

Date: _____

Décris leur apparence et observe ce qui se passe. Est-ce que toutes les structures suivent le même développement? Si ce n'est pas le cas, pourquoi y a-t-il des différences?

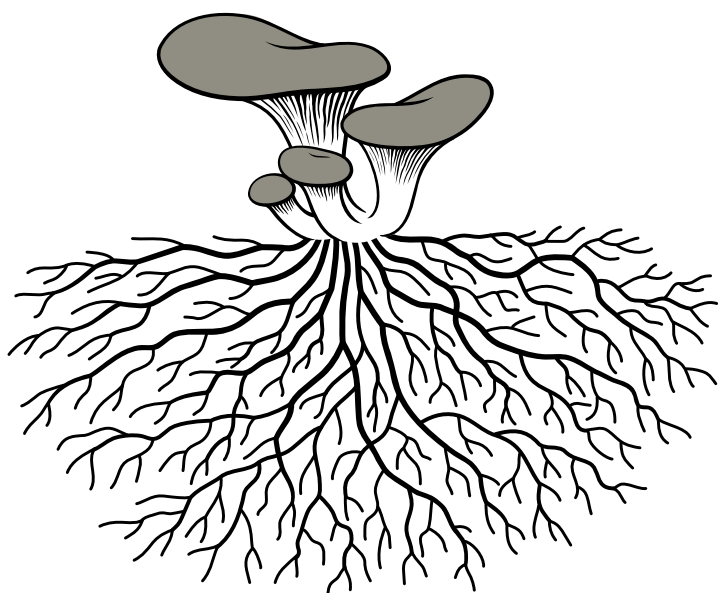
Le champignon forme des fructifications pour pouvoir produire des spores. Les spores sont de minuscules grains qui, comme la poussière, peuvent être disséminés par l'air et l'eau. Ainsi, la spore de champignon peut être emportée loin par le vent, par un ruisseau ou même par un animal et germer à nouveau dans un nouvel endroit. Qu'en est-il des plantes? Celles-ci forment-elles aussi des fructifications et des spores ou quel est le nom de ce phénomène chez les plantes?



À ton avis, les choses seraient-elles différentes si ce champignon ne poussait pas dans un gobelet, mais à l'extérieur, dans la nature?

Après 5 jours, compte le nombre de fructifications individuelles (champignons) qui se développent chez toi. Est-ce qu'ils poussent tous dans la même grappe ou y en a-t-il plusieurs?

| | Nombre de fructifications |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1^{ère} grappe | |
| 2^{ème} grappe | |
| 3^{ème} grappe | |



La récolte de tes champignons

Tu peux savoir si tes champignons sont prêts à être récoltés lorsque le bord du chapeau foncé s'étend à plat et n'est plus enroulé. La couleur du chapeau du champignon devient de plus en plus claire. Fais une photo ou un dessin avant la récolte. Note la date de la récolte:

Observe maintenant attentivement les champignons récoltés sous tous les angles. À quoi ressemble la face inférieure des chapeaux? Que peux-tu reconnaître? À quoi peut servir cette structure?

Quelle sensation les fructifications te procurent-elles? Est-ce agréable de toucher les champignons?

Mets les champignons récoltés sur la balance. Quel est leur poids?

Coupe ensuite les tiges. Elles sont dures et non comestibles. Combien de champignons as-tu récoltés?

Quel est le diamètre de ton plus gros chapeau de champignons?

Choisis maintenant un chapeau aussi plat que possible et mets-le de côté pour faire une empreinte des spores (voir ci-dessous).

Tu peux maintenant couper les chapeaux de champignons en diagonale et faire à nouveau un croquis ou une photo. Reconnais-tu différentes parties de tissus («couches»)?

Pour goûter la saveur des pleurotes, tu peux maintenant les préparer dans la cuisine.

Recette

Ingrédients:

- ½ oignon
- 1 cuillère à soupe de beurre ou d'huile
- Un peu de persil
- Pleurotes récoltés, coupés en bandes le long des lamelles.

Émince un demi-oignon et, si tu le souhaites, hache finement quelques feuilles de persil frais.

Fais chauffer une cuillère à soupe de beurre à rôtir ou d'huile dans une poêle et ajoute les champignons. Fais-les revenir en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils présentent des « traces de cuisson » dorées des deux côtés.

Ajoute ensuite l'oignon finement haché et fais-le également revenir jusqu'à ce qu'il soit doré.

Tu peux maintenant assaisonner avec un peu de sel et de poivre, ajouter le persil haché et affiner avec de la crème si tu le souhaites.

Alors, qu'est-ce que tu en penses?

Si tu ne veux pas faire cuire les champignons tout de suite, tu peux les envelopper dans du papier absorbant et les conserver jusqu'à deux jours au réfrigérateur.



Empreinte de spores

Pour faire une empreinte de spores, prends le chapeau du champignon encore entier et plat que tu as mis de côté et pose-le délicatement sur un papier noir, les lamelles vers le bas. Couvre le champignon avec un verre à boisson et laisse-le ainsi pendant 6 à 8 heures, sans rien bouger. Retire ensuite le verre et le champignon avec précaution. Que reconnais-tu sur le papier? Qu'est-ce que cela peut être? De quelle couleur est-ce?

Exactement. Ce sont les spores de ton pleurote. Tu les vois très bien lorsqu'elles sont en masse. En revanche, une seule spore échapperait à ton regard, car elle est trop petite.

Initier une 2ème récolte

Si tu as initié une deuxième récolte, note à nouveau ici les dates auxquelles tu fais quelque chose. Cela t'aidera à garder une vue d'ensemble.

Démarrer le 2^e tour avec le couvercle fermé (pendant environ 7 jours).

Découverte des premiers débuts de fructification

2^{ème} récolte

Après la deuxième récolte, tu peux jeter le contenu du gobelet sur le compost ou dans le bac à déchets verts. Tu peux nettoyer le gobelet (au lave-vaisselle) et le réutiliser pour une nouvelle culture avec la recharge du set de culture de champignons.

Découvrir les champignons dans la nature

C'est ici que s'achève ton merveilleux voyage de découverte, de la culture de départ avec un peu de mycélium de champignon jusqu'au plat de champignons comestible. À moins que ton aventure mycologique ne commence vraiment maintenant? Car tu auras peut-être envie de manger encore plus de champignons. Tu peux aussi cultiver des champignons de Paris et d'autres champignons comestibles à la maison.

En revanche, si tu souhaites cueillir des champignons dans la nature, tu dois faire attention. Certaines espèces de champignons se ressemblent à s'y méprendre et il est facile d'en cueillir des vénéneux. Il faut donc bien s'y connaître et toujours présenter tous les champignons cueillis à un organisme officiel de contrôle des champignons avant de les consommer. Dans de rares cas, il peut également être dangereux de les toucher, car le poison est absorbé par la peau.

Mais il peut aussi être tout simplement amusant, lors d'une promenade en forêt, de prêter une attention particulière à tous les champignons que l'on trouve. Un petit conseil: c'est surtout en automne après la pluie et dans les forêts ombragées et humides que l'on peut découvrir des champignons incroyables. Observe bien les endroits moussus et humides, les troncs d'arbres couchés et les branches. Soulève un peu la couche de feuilles sur le sol de la forêt et regarde si tu trouves un mycélium de champignon caché. Même les arbres encore debout mais mourants présentent souvent de merveilleux champignons. Amuse-toi bien lors de tes excursions dans la nature!

Nous serions heureux que tu partages avec nous tes expériences, tes découvertes et tes questions. Envoie-nous pour cela un e-mail à info@biogarten.ch (pour la Suisse / le Liechtenstein) ou à info@andermatt-biogarten.de (pour l'Allemagne / l'Autriche).

Plein de bonheur et de joie dans la découverte de la nature!

