

Réalités
Industrielles
Régionales
Indépendantes.

**Symposium permanent d'études et de recherches
d'alternatives agricoles.**

La mycologie récréative.

L'encyclopédie Agricole de Gaspard des Montagnes.

Est un texte gratuit et libre de diffusion.

Sa dernière version est téléchargeable sur Internet, dans

«La Tribune agricole de Gaspard des Montagnes»

<http://www.lycaeum.org/languages/french/index.shtml>

Vous pouvez diffuser ce texte, sur disquette, en l'imprimant ou en le photocopiant, mais ne le vendez pas, ne le modifiez pas.

Et laissez cette page.

Si vous avez payé pour obtenir ce texte, vous vous êtes fait arnaquer.

Etat du document et contenu:

Les informations contenues dans ce document sont des traductions des publications Américaines suivantes:

- 1- The Magic Mushroom Growers Guide, Version 3.2, Mis à jour le 2-10-96
- 2- HOW TO GROW PSYCHEDELIC MUSHROOMS.
- 3- Psilly Simon's Mushroom Growin' Guide II
- 4- Technique de culture de Psilocybes Cubensis (PF TEK) par Psilocybes Fanaticus.
- 5- 1995 Projet de culture de Champignons magiques (Psilocybe Cubensis) en utilisant la technique Psilocybe Fanaticus.

Si dans le texte vous voyez un mot écrit en **gras** c'est que je n'ai pas pu le traduire, ou alors il s'agit de la marque d'un produit Américain. Je le laisse alors tel quel, et au lecteur de trouver un équivalent.

Ce texte est en évolution constante, pour avoir la dernière mise à jour connectez-vous sur « La Tribune Agricole de Gaspard des Montagnes ». Et vérifiez si la version publiée est la même que celle marquée au bas de cette page.

Gaspard des Montagnes
Gaspard@lycaeum.org

Version: 11.3/96

THE MAGIC MUSHROOM GROWERS GUIDE	4
Préparation du substrat.	6
Construction du Terrarium.	11
Le cycle de croissance.	18
Séchage et stockage de champignons.	20
Dosage et diverses manières d'ingestion.	22
Comment obtenir une seringue de spores.	24
Comment faire une seringue de spores.	26
Comment faire une impression de spores.	27
Grosse culture.	28
Où trouver ?	31
Index des adaptations.	32

HOW TO GROW PSYCHEDELIC MUSHROOMS	41
--	-----------

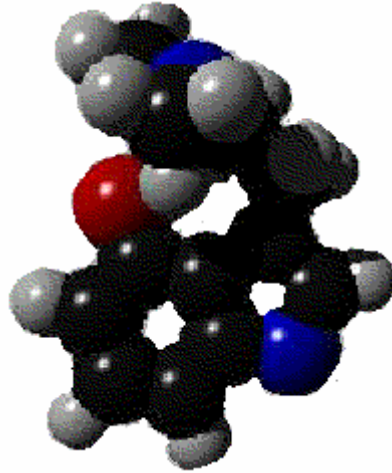
PSILLY SIMON'S MUSHROOM GROWIN' GUIDE II	47
---	-----------

TECHNIQUE DE CULTURE DE PSILOCYBES CUBENSIS (PF TEK) PAR PSYLOCYBES FANATICUS.	51
Table des matières.	51
Formule du substrat PF (pour des pots de 0,236 Litre)	51
Inoculation des pots de substrat PF	52
Enlever les gâteaux colonisés des pots.	53
Le terrarium à double chambre.	54
Dessiccation sans chaleur (séchage) des champignons.	56
Préparation d'impression de spores et de seringues de spores.	57

1995 PROJET DE CULTURE DE CHAMPIGNONS MAGIQUES (PSILOCYBE CUBENSIS) EN UTILISANT LA TECHNIQUE DE PF (PSYLOCYBE FANATICUS).	59
--	-----------

The Magic Mushroom Growers Guide

Version 3.2, Mis a jour le 2-10-96



Représentation d'une molécule de Psilocybine



Un gateau de riz fruité.

Ce document fournit toutes les instructions pour cultiver des champignons de psilocybine chez vous. Ce livre a l'intention de vous aider à faire pousser la variété de champignons appelés *Psilocybe cubensis* (Souche Amazonienne). L'objet de ce document est de permettre au cultivateur débutant de réussir pour un coût minimal avec un minimum d'effort. Ce livre de culture est la seule référence que vous aurez besoin. Après avoir fini le cycle complet, on pourra faire pousser d'autres générations de champignons pour un coût moindre et a moindre effort. La dépense initiale sera de moins de 500 F pour une fabrique automatisé de champignons. Les récoltes suivantes seront produites pour quelques francs.

La procédure détaillée dans ce document emprunte beaucoup à d'anciens cultivateurs. En particulier, les recherches faites par une société de Seattle dans le Washington qui s'appelle « *Psylocybe Fanaticus* ». « *Psylocybe Fanaticus* » vend un rapport technologique pour 50 F qui fournit assez d'informations pour avoir un résultat la première fois. Cependant, si vous ignorez les nombreuses adaptations détaillées dans ce document, vous terminerez avec une procédure très similaire à celle qu'ils décrivent dans leur rapport technique. Lorsque l'utilisateur a un peu d'expérience avec la procédure, il y a des choses qui peuvent être adaptés à la situation du cultivateur.

La première fois que vous utiliserez la procédure, vous devrez suivre exactement les instructions et résister à la tentation d'innover. L'innovation sans expérience est la première cause de défaut.

Une dernière note. Il faut un terrarium pour le cycle de croissance. Vous pouvez exécuter les étapes d'inoculation et les semaines suivantes vous pouvez construire votre terrarium. Il prend du temps aux cultures pour pousser ce qui vous laissera suffisamment de temps pour faire un terrarium si vous êtes pressé de démarrer.

Pour faire pousser des champignons, un bon substrat doit être inoculé et colonisé par les champignons. Cette étape demande de la stérilité parce que le substrat ne contient pas d'agent de conservation et peut être envahi par n'importe quelle moisissure ou bactérie présente. Cette première étape commence avec des pots de conserve préparés dans votre cuisine. Elle utilise de la farine de riz brun et de la vermiculite. Un substrat est préparé, placé dans les bocaux de conserve et stérilisé à la chaleur. Quand les pots sont refroidis, on les inocule avec une seringue de spores. Cette phase du cycle peut être faite pour moins de 150 F et produira suffisamment de substrat pour récolter plusieurs centaines de grammes de champignons secs.

Quand le substrat a été inoculé, vous attendez qu'il soit complètement colonisé par les champignons. Quand le substrat est complètement colonisé par les champignons, la stérilité est moins importante parce que les champignons sont beaucoup plus capable de se battre contre les envahisseurs et le gâteau de riz peut être retiré des pots. Ce qui prend typiquement entre deux et trois semaines. A ce point le substrat est mis dans un terrarium qui donnera beaucoup d'humidité aux champignons. En attendant que le substrat soit complètement colonisé, il n'y a rien à faire.

Le terrarium est maintenu à environ 90 % d'humidité et le dioxyde de carbone qui est produit par les champignons est constamment éliminé. Après une semaine dans le terrarium, le gâteau de riz va commencer à faire pousser des champignons. Après plusieurs semaines dans le terrarium, le cultivateur aura plusieurs champignons matures prêt à la consommation. Le gâteau continu à produire des champignons tant que l'aliment dans le gâteau de riz n'est pas utilisé ou qu'il n'est pas envahi par les moisissures. Selon comme le cultivateur fait son terrarium, il lui faudra plus ou moins d'attention dans cette phase du cycle. Avec un terrarium complètement automatisé décrits plus loin dans ce document, Les soins sont requis tous les deux ou trois jours. La plupart du temps cela veut dire ramasser les champignons et ajouter de l'eau dans l'humidificateur.

Il est possible que les champignons poussent plus vite qu'ils ne peuvent être consommé par le cultivateur quand la phase de récolte a commencé. Il est très facile de sécher les champignons et de les conserver pendant plusieurs mois. En fait certaines personnes préfèrent les champignons secs plutôt que frais. Laissez moi dire qu'ils ne sont pas aussi bons que ceux que l'on trouve chez l'épicier.

Occasionnellement, une impression de spore stérile d'un champignon mature doit être généré pour continuer le cycle. Elle est utilisée pour produire une seringue de spores pour inoculer de nouveaux bocaux de culture. C'est un petit peu d'effort qui demande une procédure stérile attentionnée pour générer une impression de spore avec succès. Bien sur, on peut la contourner en achetant une nouvelle seringue de spores. Une seringue de 10 cc. est suffisante pour inoculer une douzaine de bocaux de substrat.

Préparation du substrat.

Les champignons poussent sur un substrat d'aliment. Comme une plante d'appartement pousse dans un pot de terre, les champignons peuvent être cultivés sur un gâteau de substrat. La grande différence est que le substrat doit être exempt de bactéries et de moisissures pour que le processus soit un succès. Une contamination du substrat conduira à l'échec du processus.

Matériel nécessaire.

Bocaux de conserve d'un quart de litre (Voir Adaptation-1).

De la vermiculite (dans les jardinerie).

De la farine de riz brun (Voir Adaptation - 22) (dans les magasins bio --- Sans agents conservateurs!)

Grande marmite avec son couvercle (Voir Adaptation-2)

Pot de mesure

Bol mélangeur

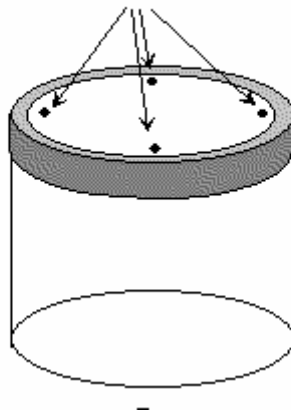
Marteau et petits clous

Seringue de spores.

Les bocaux de conserve doivent être fuselés. Cela veut dire que l'ouverture doit être plus grande que le corps du pot. C'est important parce que le gâteau de riz colonisé doit être enlevé intact du bocal. Au moment venu vous voulez que le gâteau glisse hors du pot.

Préparez les couvercles des bocaux de culture de manière à ce qu'ils soient prêts, sur les bocaux quand vous inoculerez les pots avec la seringue de spores. Une raison pour laquelle ce système marche si bien dans l'environnement non - stérile d'une cuisine est que le substrat stérilisé n'est jamais exposé aux contaminants de l'air. Prenez un petit clou et un marteau pour faire 4 trous dans le couvercle de chaque bocal. Selon la figure suivante.

Position des trous sur le couvercle



Décidez dans combien de pots vous allez inoculer la culture.

En moyenne le terrarium que vous construirez contiendra six gâteaux de riz mais vous aurez peut-être quelques bocaux détruits par la contamination et d'autres colonisés plus rapidement que les autres. Tous les pots que vous ferez ne seront pas prêts à être placés au même moment dans le terrarium. La farine de riz et la vermiculite n'étant pas chère, il est sensé de faire une douzaine de bocaux.

Pour chaque bocal d'un quart de litre mélangez 166,6 ml de vermiculite et 62,5 ml farine de riz brun dans un bol mélangeur. (Voir :Adaptation-23, Vitesse de contamination lente). Quand les ingrédients sont bien mélangés, ajoutez 62,5ml d'eau pour chaque pot que vous allez préparer. Si vous utilisez des pots de 0,5 Litre doublez la recette. Mélangez bien tout cela. Cette mixture est le substrat que les champignons consommeront et utiliseront pour pousser.

Troisième étape.

La prochaine étape est de remplir chaque pot avec le substrat. (Voir Adaptation-20, noyau humide). Ce document suggère de presser gentiment le substrat. Mais il a été trouvé que de laisser le substrat espacé avec plein d'air, est la meilleure façon de remplir les bocaux. Ils se coloniseront plus rapidement de cette manière. Incidemment, plus le bocal se colonise rapidement, moins le risque qu'un contaminant compétiteur prenne le dessus et colonise le substrat. (Voir Adaptation-3, Substrat Tassé).

Remplissez chaque pot, jusqu'à 1,5 Cm du haut du matériau de substrat. Si vous n'avez plus de substrat, remélangez en ou cannibalisez un pot pour finir de remplir le reste des pots. C'est important parce que vous devez être sûr que le substrat est assez haut dans les pots pour que la seringue de spores puisse injecter des spores dedans.

Quatrième étape:

Le centimètre et demi du haut du pot doit être nettoyé. Il n'y a pas de substrat qui doit rester au-dessus du gâteau compressé. D'abord essuyez le gros avec votre doigt, puis faites un travail plus fin avec une serviette en papier humide. Le verre doit être impeccable. La raison de cela est que les bactéries et les moisissures peuvent utiliser tout le matériau restant comme une mèche pour infecter le corps du substrat.

Cinquième étape:

Puis, remplissez le centimètre et demi avec de la vermiculite. Cette couche et de la vermiculite, pure, simple et sèche. Rien d'autre. Remplissez les pots avec le bord du verre. Cette couche est une découverte de « Psylocybe Fanaticus ». Cette couche isole le substrat stérilisé des contaminations de l'air. Cette couche sera stérilisée avec le substrat plus tard et les bactéries et moisissures de l'air ne pourront pas (Normalement) passer au travers pour contaminer le substrat. En même temps elle permet les échanges de gaz. Les champignons ont besoin d'oxygène et peuvent filtrer au travers de la vermiculite.

Sixième étape:

Maintenant, mettez les couvercles sur les pots. Normalement les couvercles de bocaux ont un joint de caoutchoucs mis en contact avec le verre du pot. Traditionnellement, le joint de caoutchoucs n'est pas mis au contact du verre. Il était mis sur le haut du couvercle. La raison était que les gens pensaient qu'il ferait un joint trop serré. Ce ne semble pas être une solution. Si vous voulez suivre la tradition, mettez le caoutchouc en haut du couvercle. Vissez le couvercle serré. Remarquez que vous devez avoir les quatre trous percés dans le couvercle de l'étape 1. Sinon, vous pourriez avoir un vrai problème quand vous chaufferez ces pots!

Septième étape:

Puis, mettez une feuille de papier aluminium sur le haut de chaque pot et froissez-la autour du bord des pots, pour que les gouttes d'eau ne passent pas par les quatre trous du pot quand il est stérilisé.

Si vous avez fait vos trous dans le couvercle de telle façon que la partie coupante soit sur le dessus, faites attention de ne pas abîmer la feuille aluminium. Si vous voulez, vous pouvez ajouter une deuxième, voire une troisième feuille d'aluminium pour être sûr que l'eau ne pénétrera pas par les trous.

Huitième étape:

Maintenant les pots de cultures ont besoin être stérilisé. Mettez les pots dans une grande marmite de cuisine et ajoutez de l'eau de manière à ce que l'eau arrive au milieu des pots. Amenez l'eau à une douce ébullition et mettez le couvercle sur la marmite. A partir du moment où l'eau commence à bouillir, les pots ont besoin d'une heure pour stériliser. L'eau ne doit pas faire des bulles et sauter partout. Les pots ne doivent pas flotter dans l'eau. Le substrat à l'intérieur des pots a la bonne quantité d'eau. Vous ne voulez pas que l'eau fuie dans les pots pour qu'elle change le ratio. Les bocaux ne doivent pas rester à plat au fond de la marmite. Trop de chaleur peut être transféré directement dans les bocaux et causer une perte d'humidité. Vous pouvez poser un torchon directement au fond de la marmite et poser les bocaux directement sur le torchon pour éviter que trop de chaleur soit transférée dans les bocaux.

Neuvième étape:

Enlevez les pots de l'eau et laissez les refroidir.

Enlevez les pots de l'eau et laissez les refroidir. Les pots doivent être près de la température de la pièce pour être inoculés. Les spores seront tuées si les pots ne sont pas assez froids quand ils seront inoculés. Cela prendra plusieurs heures pour qu'ils soient suffisamment refroidis. Vous entendrez des bruits quand les pots refroidiront. C'est normal.

Dixième étape:

Maintenant la bonne partie. L'inoculation des pots de culture. Assumant le fait que vous avez une bonne et stérile seringue de spores, vous êtes maintenant prêt à inoculer les cultures et démarrer la première phase de la culture. L'aiguille de la seringue de spore doit être stérile. Si vos doigts ou n'importe quoi d'autre entre en contact avec elle, assumez qu'elle n'est plus stérile. Si vous doutez de cette condition, utilisez un briquet pour chauffer l'aiguille. Chauffez au rouge. Laissez la refroidir quelques minutes et faites gicler un peu de solution de la seringue.

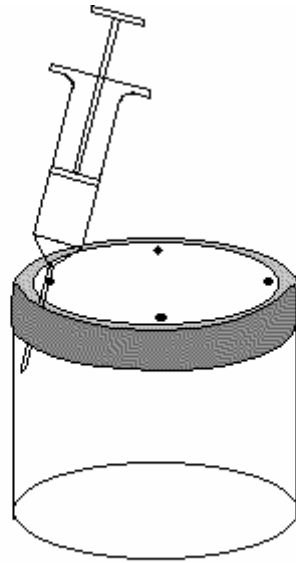
Agitez la seringue. Soyez sûr que les spores sont bien mélangées dans la seringue. Cela peut être fait plus facilement si vous tirez le plongeur dans la seringue pour faire rentrer un peu d'air dans la seringue.

Etape 10: Culture.

Enlevez la feuille d'aluminium des pots de culture quand vous êtes prêts à les inoculer. Enfoncez la seringue aussi profond que possible dans un trou du couvercle et maintenez l'aiguille pressée contre le verre. Regardez le croquis suivant. Injectez 1/4 de centimètre cube de solution cc sur un site sous chaque trou du couvercle.

(Voir Inoculation d'un site, Adaptation 4). Un total de 1 cc de solution pour chaque pot.

(Voir Adaptation 5, Grosse inoculation)



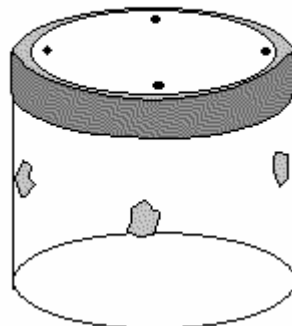
Inoculation du substrat

Une seringue de spore de 10 cc est suffisante pour inoculer une douzaine de pots si vous injectez moins d'un centimètre cube dans chaque pot.

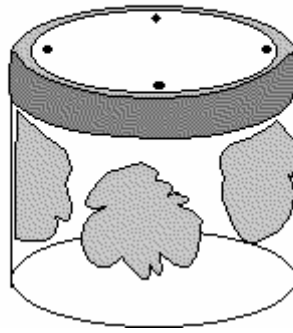
Onzièmes étape:

Facile. Mettez les pots de culture dans une pièce noir et attendez. Les champignons vont d'abord apparaître comme des petites taches de duvet blanc sur les sites inoculation. (Voir Adaptation - 6 Colonisation à 27 °).

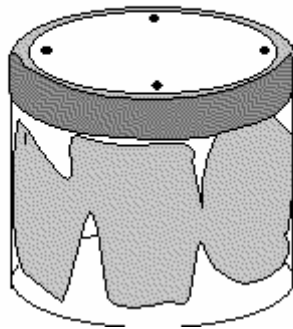
Germination à 5 jours



Colonisation à 10 jours



Colonisation de la culture à environ 20 jours



Avec le temps les champignons se répandent au travers du pot. Eventuellement toute la surface du pot va se recouvrir des champignons. Typiquement le fond du pot est la dernière zone à être contaminé. Surveillez les contaminations.

Toute couleur bizarre qui peut apparaître est une contamination, et le pot doit être jeté. Si vous pensez que le pot est contaminé et jetez le! Certaines moisissures et bactéries peuvent produire des toxines et peuvent vous tuer. Si un champignon pousse de l'autre côté de la contamination, cela ne veut pas dire que vous êtes en sécurité. Le réseau de mycélium transporte des aliments et des moisissures au champignon de loin et il peut ramasser des toxines et les ramener au champignon. Le fait que vous utilisiez ce guide veut dire que vous n'avez pas d'expérience en mycologie. Vous ne savez pas quelles moisissures et bactéries sont mortelles.

Une exception à cela est que quelquefois le mycélium passera d'un blanc brillant à un jaune très pâle s'il y a des gouttes d'eau qui le touchent sur le bord du verre. Il n'est pas habituel qu'une zone colonisée par les champignons soit infectée dans le pot. Les zones non colonisées du substrat sont habituellement plus assujetties aux infections.

Les dessins plus hauts montrent un cycle typique de germination et de colonisation. Si vos spores sont vieilles, ou la température n'est pas optimum, ou si vous avez pas bien mélangé le substrat vous pouvez facilement ajouter une semaine au programme.

Le gâteau doit rester dans le pot jusqu'à ce que toute la surface soit couverte par le mycélium. Plus le substrat est colonisé, plus la croissance ralentit. C'est le résultat de la fabrication de CO₂ et donc moins d'oxygène pour la consommation des champignons. (Voir Adaptation-7, Plus oxygène). Le gâteau ne doit pas être enlevé du substrat tant qu'il y a encore du substrat non colonisé (Adaptation-8 Cautérisation)

Douzième étape:

Quand un gâteau de riz est complètement colonisé, il peut être enlevé du pot de culture (Adaptation-9, Attendre pour enlever). A ce point, il n'y a pas de zone sur le substrat qui peut être facilement infecté par des compétiteurs tel que les moisissures et les bactéries. Quand le mycélium est établi, normalement il peut empêcher les autres organismes de mettre un pied et de détruire le gâteau de riz (Adaptation-10 Vérifier le terrarium). Enlevez le couvercle des pots. Grattez la vermiculite. Faites attention de ne pas crever le substrat, ce qui laisserait une zone ouverte aux infections. Vous n'avez pas besoin d'enlever toute la vermiculite du gâteau. En fait, la seule raison de l'enlever est de ne pas salir le terrarium. Renversez le pot et frappez-le sur une table. Le gâteau de riz doit glisser hors du pot. Typiquement le gâteau de riz doit rétrécir un peu pendant la phase de colonisation et doit sortir facilement des pots en les tapant un peu sur la table.

Treizième étape:

Le gâteau de riz doit être mis dans un terrarium. A ce point vous avez un terrarium vérifié. Ce document contient toutes les informations nécessaires pour préparer un terrarium. Vous pouvez tenir un gâteau, mais rappelez-vous que moins vous vous les tenez et plus méticuleusement vous les manipulez, mieux ils seront. Aussi, vous devez bien vous laver les mains, et bien les rincer pour enlever le savon avant de toucher les gâteaux. Si vous avez des gants stériles, ce n'est pas une mauvaise idée de les utiliser. Vous pouvez vous en passer, mais c'est une bonne idée. La contamination est le pire ennemi du mycophile.

Construction du Terrarium.

La principale raison du terrarium est de fournir la haute humidité requise pour le développement des champignons. Le gâteau de riz vivra à l'intérieur du terrarium durant la phase de croissance.

Il y a quatre installations différentes dans ce document. La première est très simple, minimal et marche très bien, mais ne peut tenir qu'un gâteau de riz. Les deux suivantes sont basées sur un travail de Psylocybe Fanaticus. Ils marchent, et vous aurez des champignons, mais ils demandent beaucoup d'attention, et la production sera très limitée comparativement à la troisième option. Je vous recommande fortement de choisir celui qui utilise un humidificateur à ultra son pour maintenir une forte humidité. Il demande une maintenance limitée et marche très bien.

Le premier terrarium, le « terrarium du pauvre » n'a pas besoin d'humidification. Elle marche grâce au très petit volume d'air et le fait que le terrarium est fermé hermétiquement de l'environnement extérieur.

Les trois terrariums demandent la même chambre de culture. La différence est la stratégie pour maintenir l'humidité à l'intérieur. Si vous voulez, vous pouvez démarrer avec une des versions les plus simples et plus tard passer à une différente si vous n'êtes pas content d'elle. Notez que si vous démarrez avec l'humidificateur à ultra son, nous ne pensons pas que vous passerez à une autre version.

Le terrarium du pauvre.

Matériel nécessaire:

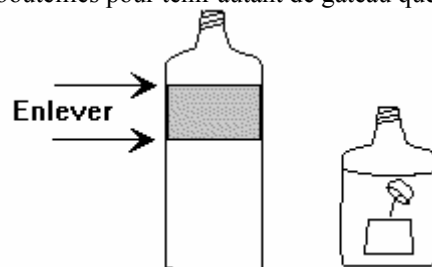
Une bouteille de Coca en plastique de deux litres.

Un cutter.

Ce terrarium est fait en coupant un morceau d'une bouteille de Coca. Cela pour deux raisons. D'abord, cela vous permet de mettre un gâteau de riz complètement colonisé dans la bouteille. La seconde est de réduire le volume de la bouteille au point où l'humidité du gâteau de riz peut le maintenir humide.

Enlevez un bout de la bouteille en utilisant le cutter. Couper le bas de la bouteille n'est pas très difficile. La découpe du haut l'est un peu plus. Cela doit être fait exactement au point où la bouteille commence à réduire de diamètre. Cela parce que le haut de la bouteille doit être inséré dans le bas de la bouteille et les deux pièces doivent fermer de façon étanche.

La meilleure chose à faire est de commencer en dessous de l'indication du diagramme et couper des petits bouts jusqu'à ce que la pièce du haut rentre retroussé et facilement dans la section du bas. Quand vous avez trouvé le bon endroit pour couper pour le type de bouteille que vous utilisez, vous pourrez simplement répéter l'opération et faire plusieurs bouteilles pour tenir autant de gâteau que vous voudrez fructifier.



Le couvercle devra tenir serré. Une serviette en papier humide peut être mise au fond de la bouteille pour aider à augmenter l'humidité dans la bouteille. Deux fois par jour vous devrez ouvrir la bouteille pour faire entrer de l'air neuf pour que le gâteau la consomme. Il est mieux d'éventer le gâteau de riz. C'est le principal point négatif de ce terrarium. Si vous avez une douzaine de gâteaux cela peut devenir une corvée de faire l'échange d'air deux fois par jour.

Chambre de culture de base.

Matériaux nécessaires.

Glacière en mousse expansé (Adaptation - 11 Glacière Coleman)

Grillage (0,5 ou 10 mm est idéal)

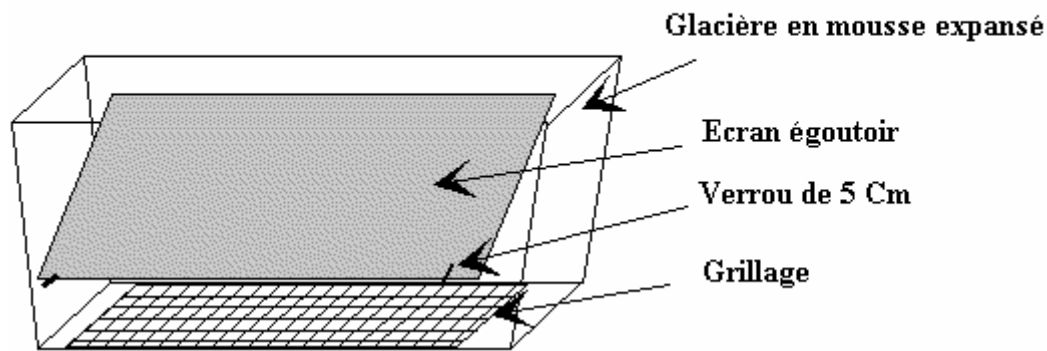
Plexi Glass (un morceau de 60 par 60 cm pour isolation de fenêtre ou pour diffuser de la lumière de fluorescent). Optionnel si vous utilisez un humidificateur à ultra son.

Colle Silicone.

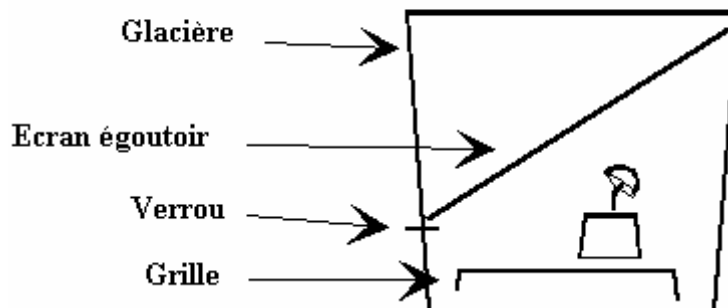
Humidimètre (Adaptation - 12, Humidimètre).

La glacière a besoin d'un couvercle hermétique. L'idée est de sceller dans l'humidité, mais il est hermétique, plus c'est difficile. Excepté la glacière, vous pouvez tout trouver dans une quincaillerie. Plus bas, les diagrammes détaillent les divers composants.

Vue de face du terrarium



Vue de côté du terrarium



Le but du grillage est de tenir les gâteaux de riz loin du fond de la glacière, où les moisissures se mettent. La chose la plus simple à faire est de couper un bout de grillage 3 Cm plus large que la glacière et d'en plier les bords à 1,5 Cm avec une paire de pince. Bien souvent, quand les champignons poussent la place au-dessus d'eux est un problème. Essayez de ne pas surélever de plus de 1,5 Cm. Cela évitera de gâcher de la place.

Si vous utilisez la méthode du pulvérisateur manuel pour ajouter de l'humidité, il faudra installer un égouttoir. Si vous utilisez un bulleur d'aquarium ou un humidificateur à ultra son, c'est optionnel mais toujours une bonne idée. Lorsque l'humidité condense à l'intérieur du terrarium, cela protège le gâteau de riz contre « la pluie » qui pourrait lui tomber dessus. L'humidité qui se forme sur le couvercle de la glacière qui peut goutter sera arrêtée par l'égouttoir. Toute l'humidité qui se formera sur la face du dessous de l'égouttoir, formera des gouttes qui glisseront sur le côté du terrarium, ou elles pourront goutter sans abîmer le gâteau de riz. Si vous utilisez un morceau de plexiglass texturé sur une face. Mettez la face texturée en haut. Vous voulez une surface lisse sur la face du dessous, de manière à ce que l'humidité descende sur le bord du terrarium.

L'égouttoir est maintenu par des verrous collés sur le côté de la glacière. Selon la taille des bocaux que vous utilisez et la hauteur de du grillage, vous devrez penser au positionnement des pots. Vous voulez que l'égouttoir soit le plus incliné possible pour faire glisser l'eau facilement, mais vous le voulez suffisamment haut pour que vos champignons aient la place de pousser. L'égouttoir doit bien s'emboîter. Vous avez besoin d'un petit espace sur les côtés pour laisser l'air circuler, mais laissez le petit. Environ 6 mm sont bon. En d'autres mots l'égouttoir doit bien s'encaster dans la glacière, mais il ne doit pas être étanche. Aussi rappelez-vous quand vous coupez l'égouttoir que vous ne pouvez pas aller en haut de la glacière, parce que le couvercle rentre dans la glacière.

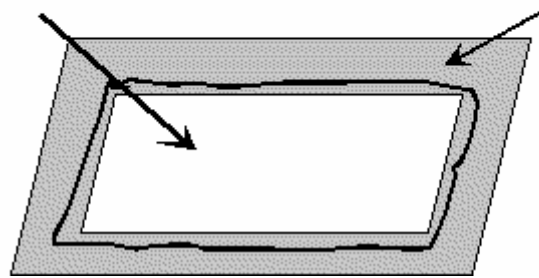
Si vous utilisez une glacière en polystyrène expansé, vous devrez utiliser des rondelles pour les verrous. Cela empêchera les crochets d'abîmer la glacière quand vous manipulerez l'égouttoir.

Le haut de la glacière a aussi besoin d'être modifié pour permettre à la lumière de rentrer dans le terrarium. Les *Psilocybe Cubensis* sont des champignons phototropiques. Ils ont besoin de lumière pour commencer la formation d'aiguilles et pour dire au champignon où est le haut. Vous devez avoir du Plexiglas restant de l'égouttoir qui peut être utilisé à ce propos. Faites un trou dans le haut de la glacière. Coupez un morceau de plexi glass un peu plus grand que le trou dans le couvercle de la glacière. Faites un collier de colle silicone tout autour du couvercle de la glacière. Positionnez le Plexiglas sur le trou et laissez la colle prendre.

Couvercle de la glacière

Trou dans le couvercle

Collier de colle



Et voilà! La chambre de base est faite. Maintenant vous avez besoin de choisir la méthode que vous allez utiliser pour maintenir une forte humidité et la concentration de CO₂ basse quand les champignons pousseront.

Méthode 1: Pulvérisation manuelle.

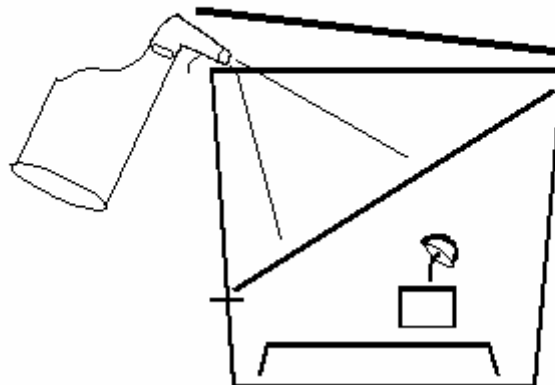
C'est la méthode que « Psylocybe Fanaticus » recommande aux cultivateurs amateurs pour faire pousser des champignons. C'est la moins chère. C'est celle qui demande le plus de travail et vous demande de respecter un planning. La seule chose en plus dont vous avez besoin est un pulvérisateur qui fera une fine buée. La procédure est la suivante: Au moins 4 fois par jour, il faut injecter de l'humidité dans le terrarium avec le pulvérisateur. Au moins deux fois par jour, le CO₂ qui s'est fabriqué a besoin être éliminé. Une fois par jour vous devez enlever l'eau du fond du terrarium qui s'est condensé ici. Vous pouvez pomper l'eau, ou vous pouvez retirer doucement chaque gâteau, et retourner le terrarium. Si vous enlevez les gâteaux, faites attention. A chaque endroit que vous toucherez, le gâteau ne fruitera pas. Vous devrez prendre a chaque fois le gâteau au même endroit.

Deux fois par jour, le CO₂ qui s'est accumulé dans la chambre doit être enlevé. Une méthode est d'enlever égouttoir et de ventiler l'intérieur de la glacière pendant 10 ou 15 secondes. Une autre méthode qui marche bien est d'utiliser un sèche cheveux. Descendez-le dans le terrarium avec la sortie pointant vers le haut et en dehors du terrarium. Cela aspirera tout le CO₂ en dehors de la chambre. Ne touchez pas le gâteau de riz avec l'air chaud. Ca les abîmerait. Si votre sèche cheveux a une position froide utilisez la plutôt la chaude. Un cultivateur recommande d'utiliser un aspirateur à la place. Il aspirera simplement l'air à l'intérieur du terrarium.

Pour créer de l'humidité dans le terrarium, il faut utiliser un pulvérisateur capable de créer une fine brume. Il y a beaucoup de produits qui ont un embout de pulvérisation ajustable, mais soyez sur que le votre fait une très fine brume. Si vous en recyclez un, soyez sur qu'il a été nettoyé des produits chimiques originels. Il faut qu'il soit parfaitement propre et qu'il ne contienne rien qui endommagera le champignon. La chose la plus sur a faire est d'en acheter un de bonne qualité.

De façon à créer l'environnement humide nécessaire dans le terrarium, l'embout est glissé sous le couvercle de la glacière et on pulvérise au centre de l'égouttoir.

Vaporisation manuel du terrarium



Après avoir pulvérisé pendant 5 secondes, retirez le pulvérisateur de la glacière et fermez le couvercle rapidement pour enfermer la vapeur. Les petites gouttes d'eau augmentent terriblement l'humidité de la chambre. Le gâteau de riz ne doit pas être pulvérisé directement. Le mycelium est très fragile et le faire l'abîme. Le terrarium doit être pulvérisé au moins quatre fois par jour. Plus c'est encore mieux. Cette installation marche et n'est pas cher, mais c'est le seul bien que je peux en dire. Vous devenez esclave de votre terrarium. Si vous oubliez deux pulvérisations, vos champignons en souffriront définitivement. Aussi vous ne pouvez pas faire pousser beaucoup de champignons à chaque fois. Les champignons pompent toute l'humidité de l'air et cette méthode ne produit pas beaucoup de surplus.

Méthode 2: Utilisation d'un bulleur d'aquarium.

La base de ce système a été inventé par « Psylocybe Fanaticus ». Il y a beaucoup d'amélioration de cette adaptation dans cette section qui ne sont pas de la méthode originale. L'idée est de créer de l'humidité en bullant de l'air dans de l'eau. Pour cela on utilise une petite pompe d'aquarium et une pierre de bullage. Cette méthode est peu chère et permet au terrarium d'exister sans votre attention constante. Sa limitation majeure dépend de comment elle est installée, elle peut seulement augmenter de 15% l'humidité de l'air ambiant. L'humidité minimum acceptable que le champignon a besoin est de 85%. Si l'humidité ambiante descend en dessous de 70 % durant la croissance, vous aurez quelques problèmes mêmes si vous avez optimisé l'installation. Si vous avez plus que quelques champignons qui poussent, il est possible que ce système ne puisse pas fournir l'humidité nécessaire. Vous aurez toujours besoin du pulvériser manuellement le terrarium occasionnellement pour augmenter l'humidité. Quelques fois par jour seront suffisantes.

Tout le matériel nécessaire peut être obtenu dans un magasin d'articles pour animaux.

Matériel nécessaire:

Un pot pour l'eau.

Bulleur d'aquarium.

90 Cm de tuyau a air pour aquarium de 6 mm de diamètre.

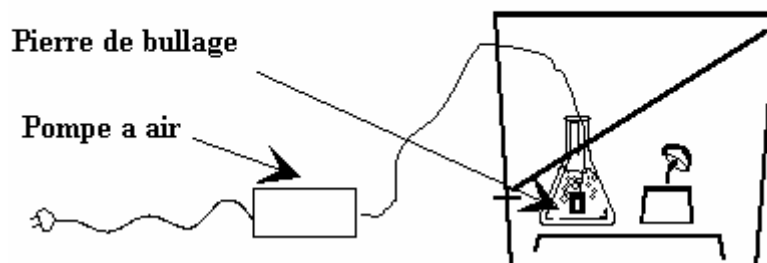
Pierre de bullage.

Optionnel: Un réchauffeur d'aquarium de 50 watts submersible (Voir Adaptation - 13, réchauffeur d'aquarium)

Optionnel: Cheveux d'ange ou laine d'acier plastique (Voir Adaptation - 14, laine de plastique)

La stratégie de base est de placer un pot d'eau dans le terrarium, et de faire des bulles d'air au travers. Un trou peut être fait dans égouttoir pour laisser passer le pot. Le haut du pot doit être au-dessus de l'égouttoir pour que les champignons soient protégés des gouttes d'eau qui sont produites. Il y a plusieurs façons d'installer le système. Si la pompe est à l'extérieur du terrarium avec un tuyau qui va au terrarium. L'humidité sera augmentée de 10% par rapport à l'air ambiant. Un des bénéfices de cette installation est que l'air est constamment échangé et le cultivateur n'a pas besoin d'éliminer le CO₂ tous les jours. Un petit trou peut être fait à la base du terrarium pour laisser l'eau et le CO₂ s'échapper. Le trou doit être suffisant pour que l'eau ne goutte pas et bouche le trou. Un trou d'un centimètre fera l'affaire. Notez qu'un petit trou doit être percé sur le côté de la glacière pour permettre au tuyau d'air de rentrer dans la glacière. Vous ne pouvez pas le coincer entre le couvercle et la glacière, Vous n'aurez pas assez d'humidité si le couvercle n'est pas fermé.

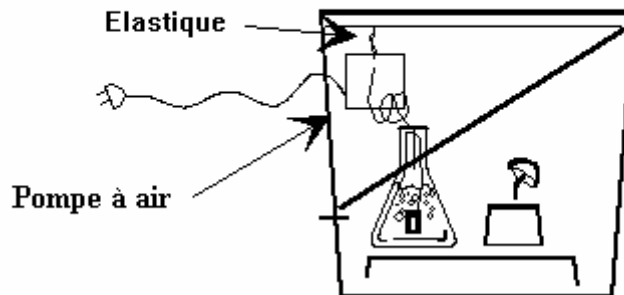
Utilisation d'une pompe a air pour humidifier



Une autre méthode pour installer cette stratégie est de mettre la pompe dans la glacière. De cette manière le même air est recirculé. Qui augmente constamment son humidité. Cela peut augmenter l'humidité de 15% par rapport à l'air ambiant. Cette installation a plusieurs désavantages. D'abord, la manière d'avoir une forte humidité est de recirculer constamment le même air. Cela veut dire que l'on ne peut pas faire de trou au fond du terrarium. Pour permettre d'évacuer l'eau et le CO₂. Vous devrez enlever le CO₂ une fois par jour. Le second désavantage est que la pompe génère de la chaleur et peut réchauffer le terrarium. De plus de 7°C. Cela peut ou ne pas être acceptable. Il y a un point à noter. La pompe a air créera des vibrations. Il est mieux de

suspendre la pompe à air à un élastique pour absorber ses vibrations. Un bout de cintre en fil d'acier peut être suspendu d'un côté à l'autre du terrarium ou on y suspendra la pompe à air. Contrairement au tuyau d'air qui rentre sur le côté du terrarium le cordon d'alimentation peut être coincé dans le couvercle. Notez aussi que la position du bout de fer soutenant la pompe n'a pas d'importance. Il peut être mieux de le tourner de 90 ° par rapport à ce que l'on voit sur le dessin, il sera plus facile d'enlever l'égouttoir quand vous entretiendrez le terrarium. Aussi le cordon d'alimentation et le tuyau peuvent recevoir des vibrations, qui les démonteront. La solution est de les attacher au fer de support.

Utilisation d'une pompe à air pour humidifier



Méthode 3: Utilisation d'un humidificateur à ultra son.

C'est la meilleure méthode. Vous vous libérerez de la tyrannie du terrarium. Sans effort il produira suffisamment d'humidité pour tous les champignons que vous pourrez faire pousser en une fois. Cette méthode éliminera automatiquement le CO₂ avant qu'il apparaisse. Le seul problème est que l'humidificateur coûte environ 200 F. Un peut plus pour un super bien, un peu moins pour une version économique. Tout humidificateur à ultra son marchera.

Un humidificateur à vapeur n'est pas facile à intégrer dans cette installation. D'abord la vapeur qu'il émet est trop chaude et tuera les champignons. La deuxième raison est qu'il marche au maximum. Ils n'ont pas de bouton de contrôle comme les humidificateurs à ultra son.

Matériaux nécessaires:

Humidificateur à ultra son.

2,5 mètres de tube vinyle (1cm de diamètre extérieur et 8 mm de diamètre intérieur).

Une douzaine de bagues de 9 mm de diamètre intérieur.

4 bouteilles de coca de deux litres transparent.

Fin verrou à tarauder de 9 mm.

Un tube de colle silicone

Pinces

Une horloge secteur de précision.

D'abord, on a besoin d'un petit trou dans la chambre de culture de base pour laisser s'échapper l'eau et le CO₂. Il doit être au bas de la glacière. Il doit être suffisamment gros pour que l'eau ne baigne pas et ne le bouche pas. 1,3 à 2 Cm sont bons.

Cette installation utilise un humidificateur à ultra son pour produire de l'air qui est proche de 100 % d'humidité. Le débit d'air est limité par le fait qu'il doit voyager au travers d'un tube vinyle de 1 Cm. Ce qui est parfait car nous voulons limiter le montant d'air délivré au terrarium. L' humidificateur générera un air très humide, mais l'air aura aussi des particules d'eau en suspension. A chaque fois qu'une particule en touche une autre l'eau tombe, elles se mélangent. Nous ne voulons pas que de la pourriture se forme sur les gâteaux de riz, alors limiter le nombre de gouttes suspendues dans le terrarium et un grand pas vers le but.

Alors l'air a besoin être asséché. (Adaptation - 21)

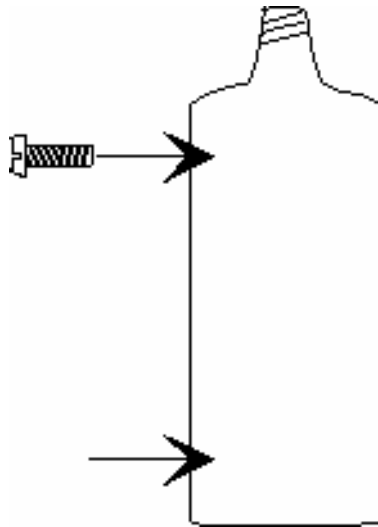
L'air passe par différents étages où il est autorisé à tourbillonner et condenser. Chacune de ces étages est fait dans des bouteilles de coca de 2 Litres ou d'autres containers. Ces étages sont connectés ensemble avec du tube vinyle de 1 Cm.

Chaque fois que l'on utilise un tube vinyle, il faut le flûter. Ce qui veut dire qu'il ne doit pas être coupé d'équerre, mais plutôt avec un angle très aigu. Il est nécessaire d'aider l'humidité qui se condense à l'intérieur du tuyau à goutter quand elle a atteint le bout du tuyau. Sinon, elle formera une grosse goutte qui pourra boucher le tuyau. A ce point vous n'aurez pas d'humidité entrant dans le terrarium.

Percez un trou de 1 Cm au centre du couvercle de sortie de l'humidificateur. Insérez une bague. Mettez une goutte de colle silicone dans la fente par laquelle la vapeur sort normalement. Vous voulez boucher cette fente. La seule sortie pour la vapeur doit être au travers d'un tube vinyle qui sera enfoncé dans la bague.

Enlevez les étiquettes des bouteilles de coca. Tout grand conteneur en plastique peut être utilisé mais la bouteille de coca de deux litres est très bien car elle vous permet de voir à l'intérieur. C'est très utile plus tard pour déterminer si le terrarium fonctionne correctement. Vous verrez si l'humidité collectée dans les bouteilles a besoin d'être enlevée.

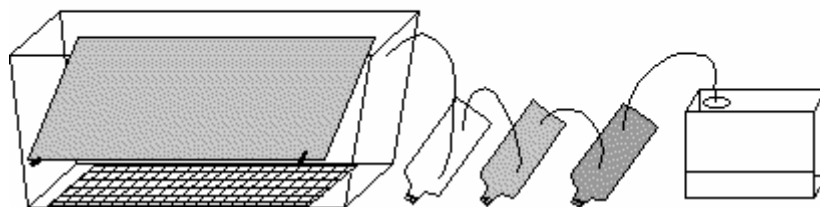
Chauffez les pas sur les verrous de 9 mm en utilisant un brûleur de cuisinière. Un briquet marchera mais ça prendra plus de temps. Tenez le verrou avec les pinces. Quand le verrou est chaud, percez deux trous net et rapidement dans chaque bouteille. (Adaptation-15)
Voir le dessin suivant pour les détails.



Le verrou qui est utilisé est délibérément plus petit que le trou que l'on a besoin. Le verrou chaud fondra le trou un peu plus gros qu'il est quand il est percé dans la bouteille plastique. Vous pourrez insérer la vis une deuxième fois dans le trou en la laissant toucher les bords pour étendre le diamètre des trous. Parfois des petits morceaux de plastique colleront au bord du trou. Utilisez un couteau aiguisé pour nettoyer les bords et insérer un bracelet. Testez la tenue du tube au travers du bracelet. Il doit être très ajusté et étanche à l'air, mais il ne doit pas rétrécir trop le diamètre intérieur du tube.

Raccordez un bout de tube de l'humidificateur à la première bouteille. Flûtez les deux extrémités de chaque bout de tube. Connectez cette bouteille à la suivante. Faites cela jusqu'à ce que vous aillez raccordé les quatre bouteilles. Le dessin montre trois bouteilles parce que c'est ce qu'il est normalement nécessaire, mais connectez les quatre. Raccordez la dernière bouteille au terrarium. Vous aurez besoin de faire un trou sur le côté et d'insérer le tube. Le tube doit souffler de l'air humide sur la partie supérieure de l'égouttoir. Voir dessin.

Installation d'un humidificateur a ultra-son



Tester l'installation a humidificateur a ultra son:

Remplissez l'humidificateur d'eau et positionnez les étages de bouteilles entre l'humidificateur et le terrarium. A aucun endroit les tubes vinyle ne doivent avoir un point bas pour que de la condensation se forme et bouche la ligne. De la condensation se formera dans les tuyaux mais elle doit glisser et goutter au bout.

Mettez le niveau d'humidité au minimum. Ce sera toujours plus que ce que vous aurez besoin. (Adaptation - 19).

Après que vous ayez laissé le temps de stabiliser, vous verrez que chaque étage de bouteille a moins de buée que le précédant. Habituellement 3 bouteilles et le bon nombre, mais selon votre humidificateur et

l'humidité ambiante, ce peut être plus ou moins. Vous voulez que la dernière bouteille ait le plus mince signe de buée à l'intérieur. Ajoutez ou enlevez des étages comme nécessaire. L'humidité é dans le terrarium doit se stabiliser à 90 %. La quantité d'humidité idéale est le maximum sans que des moisissures se forment sur les gâteaux de riz. Notez que la plupart des humidimètres que vous trouvez en magasin ne sont pas précis.

Le cycle de croissance.

Cette section est très courte par rapport au sujet. Parce que quand vous en êtes à ce point vous avez seulement besoin d'être sûr que les champignons ont les bonnes conditions pour pousser.

Quand vous avez placé un gâteau de riz complètement colonisé dans le terrarium, il a seulement besoin de quelques trucs pour faire pousser des champignons. Il a besoin d'une forte humidité, une température inférieur à 33°C et un peu de lumière. Quand le réseau de mycelium a accédé à suffisamment d'aliment le gâteau peut amorcer des champignons si les conditions sont bonnes. L'amorçage des champignons demande de la lumière et une température d'environ 21°C. Les champignons peuvent pousser à des températures plus élevés, et en fait ils poussent plus vite à des températures plus élevés. Mais le fait reste que l'échelle de température restreint la formation de nouveaux champignons. Normalement, il faut environ une semaine pour que les têtes d'épingle se forment sur le gâteau de riz. Si le gâteau de riz a été enlevé des pots de culture dès qu'il a été colonisé à 100 %. Cela peut arriver deux jours après si le réseau de mycelium est bien établi, ou ça peut prendre plusieurs semaines si les choses ne sont pas parfaites pour le gâteau.

Amorçage.

Si vous maintenez la température au maximum à 21 °C. Vous amorcerez constamment de nouveaux champignons (Têtes d'épingles) tout en fournissant un bon environnement aux champignons qui poussent à maturation. C'est la manière la plus simple de faire pousser, si vous vous arrangez pour que ce soit le cas (Adaptation - 16, Paquet de glace) Si vous déviez de ce gabarit de température, vous aurez quelques champignons, mais les champignons amorceront occasionnellement quelques têtes d'épingles. Vous attendrez longtemps qu'un champignon se forme.

Le gâteau de riz a besoin de peu de lumière pour initier des têtes d'épingles. Les champignons ne sont pas des plantes et n'ont pas besoin de lumière pour pousser. Cependant *Le P. Cubensis* est un champignon phototrope. Cela veut dire qu'il a besoin de lumière pour déclencher une réponse hormonale qui formera le champignon. Si vous pouvez voir les gâteaux de riz, il y a assez de lumière pour que cela arrive. Beaucoup de mycologistes pensent que la lumière est importante dans le cycle de croissance parce qu'elle fournit un indice fiable au mycelium comme quoi il a atteint la limite du substrat dans lequel il pousse. Dans la nature *Le P. Cubensis* vit toujours sur une pile de fumier de vache. Quand il a poussé dans tout le substrat et a atteint la bordure, la lumière le touche et fournit à l'information au mycelium que s'il fabrique un champignon il pourra lâcher des spores dans l'air pour les distribuer. Ce n'est pas productif de produire un champignon dans le substrat car dans ce cas les spores ne pourront pas être distribués.

N'importe quel spectre de lumière disponible marchera. Quelques minutes de lumières par jour sont suffisantes mais une heure ou deux garantiront la formation des têtes d'épingles si tout le reste (Température, humidité, le réseau de mycelium est bien établi, etc.) est bon. Faites attention à ne pas trop chauffer votre terrarium si vous avez de la lumière artificielle près du terrarium.

Le gâteau de riz aura une apparence blanc brillant quand ils sont mis dans le terrarium. Rapidement ils seront recouverts d'une couche de duvet de mycelium. Si le gâteau refuse de fructifier mais continue à former de plus en plus de duvet de mycélium c'est une indication que l'humidité est trop forte et a besoin d'être réduite. Pour les gens qui utilisent un humidificateur dans leur installation de terrarium, c'est la seule cause de défaut assumant qu'ils ont des gâteaux correctement colonisés.

Quand les têtes d'épingles se forment, ils ressemblent à un petit bout d'une épingle. D'où le nom. Le haut de ces têtes d'épingles poussera marron foncé rapidement. C'est le chapeau qui commence à se former.

Quand les gâteaux de riz sont frais, les petits champignons vont grossir plutôt que de grandir. Ils formeront des boules de la taille d'une bille. Alors ils vont commencer à rétrécir et à grandir.

Si les champignons ont du mycélium poussant sur le chapeau, c'est une indication que votre humidité est trop faible dans le terrarium. Dans ce cas, vous avez seulement assez d'humidité pour permettre aux gâteaux de fructifier, mais vous êtes sur la voie des problèmes.

Vous devez éviter la tentation de faire grossir les champignons le plus possible. La psilocybine est produite pendant le début de la croissance. En laissant grossir le champignon trop gros vous consommez l'aliment du gâteau de riz sans but. Aussi les champignons ont beaucoup plus mauvais goût quand ils sont gros. Finalement, si vous laissez de trop gros champignons, ils empêcheront le développement des autres champignons sur le gâteau. Le champignon doit être cueilli quand le voile en dessous du chapeau commence à se détacher de la queue.

En moyenne, vous pouvez avoir entre quatre et six champignons de taille moyenne par gâteau d'un quart de litre. En moyenne vous pourrez avoir 1 champignon par semaine par gâteau, mais ce nombre peut varier beaucoup dans toutes les directions.

Gâteaux séchés.

Lorsque les gâteau deviennent vieux, ils produiront de moins en moins et les champignons pousseront plus difficilement (Adaptation - 17 Injection). C'est parce que l'humidité du gâteau a été consommée par les premiers champignons. Vous verrez éventuellement des champignons se former et commencer à pousser, mais qui ne grossiront jamais dans la phase initiale de développement. Ces champignons développeront rarement de chapeau. Vous pouvez récolter ces champignons mais c'est une indication de la fin du gâteau de riz.

Séchage et stockage de champignons.

Quand vous avez fait pousser des champignons, vous avez besoin de penser à leur méthode de préservation. Ils ne resteront pas longtemps frais. Parfois un champignon a besoin d'être récolté, et il ne suffira pas à faire une dose. D'autres fois, il y aura trop de champignon à récolter pour faire une dose. A chaque fois vous serez dans la situation de les préserver pour plus tard. Même si ça n'arrive pas, vous pourrez être dans une situation où vous n'avez pas le temps pour triper. La bonne nouvelle est que s'ils sont séchés rapidement, ils peuvent être prêts tout le composé psycho-actif peut être préservé pendant plusieurs mois.

Il y a plusieurs manières pour les sécher, mais nous n'étudierons que la meilleure façon. Quoi que vous fassiez, n'utilisez pas la chaleur pour les sécher. La chaleur abîme les composés psycho-actifs. Avec la chaleur vous réduiriez de façon drastique le potentiel des champignons.

Matériel nécessaire:

Grillage de 5mm.

Un torchon ou un chiffon.

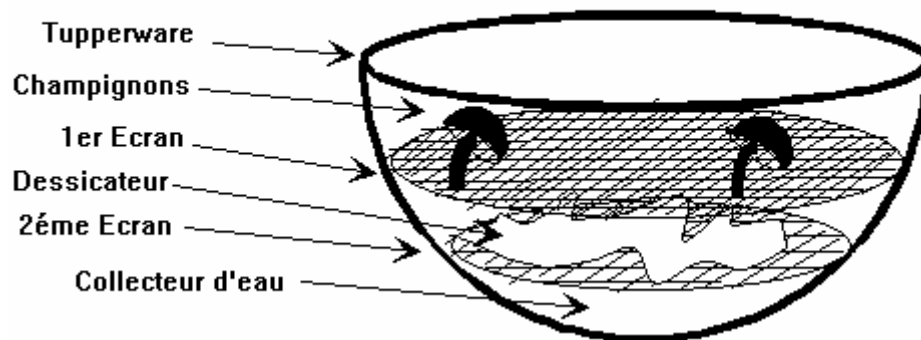
Un carton de déshumidificateur (Chlorure de calcium anhydre)

Un bol tupperware moyen ou grand avec son couvercle.

Quelques kilos de chlorure de calcium qui peuvent être achetés pour quelques francs dans n'importe quel magasin de bricolage. Habituellement on le trouve au rayon peinture, parce que l'on l'utilise pour sécher l'air humide dans les endroits clos avant de les peindre. Si possible achetez une recharge. Ce sera moins cher que le chlorure de calcium livré dans un pot étudié pour son utilisation. Nous n'utiliserons pas le pot, alors ne l'achetez pas.

La chambre de séchage a besoin d'un espace en bas pour la collection de l'eau. Cela permet au chlorure de calcium de bien fonctionner pendant une longue période. Quand il tire l'humidité de l'air elle goutte au fond de la chambre. Le chlorure de calcium est maintenu au-dessus de l'eau. Par un morceau de grillage circulaire de 0,5 Cm avec un torchon dessus. Voyez le diagramme suivant pour les détails. Le torchon empêche le chlorure de calcium de tomber au travers du grillage mais toute l'eau qui se forme peut couler au travers au fond de la chambre.

Installation pour sécher les champignons



Le chlorure de calcium doit être réparti de façon uniforme. Si vous utilisez un tupperware très grand vous devrez ajouter une structure au grillage pour supporter le chlorure de calcium. Vous pouvez simplement ajouter un bâton ou une règle sous le grillage et utiliser des tresses à torsader pour le fixer.

Coupez un autre morceau de grillage circulaire de manière à ce qu'il tienne au-dessus du chlorure de calcium et laissant un bon espace d'air. Les champignons seront placés sur ce grillage. Il doit y avoir un espace libre entre le haut du dessiccateur et le bas de l'écran. Vous ne voulez pas que les champignons touchent le chlorure de calcium quand il sèche parce qu'une partie se dissoudra dans les champignons si cela arrive.

C'est toute la préparation pour préserver vos champignons avec une perte minimale de potentiel. Pour sécher vos champignons, récoltez les et posez les sur le grillage. Fermez le tupperware de manière à ce qu'il soit étanche à l'air. Les champignons vont se rétrécir et se ratatiner dans les deux jours. Après trois jours, ils seront relativement durs et contiendront très peu d'humidité. Si vous n'avez pas besoin de l'espace dans la chambre de séchage, vous pouvez les laisser pendant cinq à six jours pour les sécher complètement.

Quand les champignons ont séché pendant trois jours, on peut les mettre dans un sac à zip pour un stockage à long terme. Sachez que plus les champignons sont secs, plus longtemps ils se conservent (Adaptation - 18, Stockage a long terme).

La raison pour laquelle ce système marche si bien est que le chlorure de calcium est un bon dessiccateur. Il peut retirer toute l'humidité de l'air. Cependant il y aura peut être un peu de liquide dans le fond de la chambre de séchage. Les champignons sont composés de 92% d'eau en poids. L'humidité doit aller quelque part quand les champignons sont secs, et trouvera éventuellement sa route au fond du pot.

Vous avez plusieurs solutions quand l'humidité commence à se collecter dans le bol. Vous pouvez simplement la vider et continuer avec le vieux dessiccateur. La chambre continuera à fonctionner tant qu'il y aura suffisamment de chlorure de calcium dedans. Vous ferez attention de ne pas contaminer les cotés de la chambre ou le haut de l'écran avec des résidus de dessiccateur. Il ne faut pas que vos champignons touchent les résidus. Une première chose, ça a un goût terrible, mais en addition a cela, le champignon ne séchera pas complètement. Les résidus attireront l'humidité. Cependant, il est mieux de laver le pot a chaque fois que vous videz l'humidité.

Dosage et diverses manières d'ingestion.

D'abord, nous avons besoin d'être sur que vous avez compris certaines choses. Avant de doser, vous devez vous aimer et être sur de vous. Vous ne devez pas avoir de troubles majeurs dans votre vie. Si ce n'est pas le cas, abandonnez! Trouvez d'autre chose pour vous amuser.

OK, vous avez décidé d'y aller. Après tout, pourquoi avez-vous fait pousser ces petits diables, si vous n'avez pas l'intention de tripper. La question la plus importante est de savoir comment vous voulez tripper. Si une personne de 80 Kilos n'avait jamais bu d'alcool, voici le conseil que je lui donnerais. Le dosage serait quelque part entre une et douze bières. Une bière est suffisant pour que vous sentiez quelque chose mais tout reste normal, Quatre bières sont suffisantes pour avoir la sensation de ce que l'alcool fait, mais vous vous contrôlerez. A six bières vous commencerez à être saoul. A douze vous serez saoul comme un cochon et vous pourrez en mourir. Je recommanderais quatre bières la première fois. Cela vous donnera une bonne sensation de l'alcool, et vous maintiendra loin des problèmes.

Si vous prenez environ 4 champignons *P. cubensis* moyens, cela vous mettra au même point que quatre bières. Mais rappelez-vous que la psilocybine est plus puissante que l'alcool. Votre expérience sera plus intense que quatre bières. Cependant, sur le spectre de ce qui est possible, vous serez en bas. Quel est la taille moyenne des champignons ? Il n'y en a pas deux pareils. J'appellerais un champignon qui a une tige de 7 Cm et un chapeau de 2,5 Cm moyen.

Sécher les champignons comme décrits dans ce document aura un impact minimum sur leur potentiel. Beaucoup de sources clament que les champignons secs ne sont pas aussi bien que les frais. Si vous utilisez la méthode pour sécher les champignons décrite dans ce document, vous verrez que ce n'est pas vrai. C'est à vous de choisir de les manger frais ou séché. La plupart de gens vous diront que ces champignons ne gagneront jamais de récompense culinaire. Certains trouvent qu'ils donnent la nausée. Certains suggèrent l'utilisation de médicaments digestifs. Ce qui rendra la consommation des champignons plus facile. Notez aussi que la plupart des gens doivent éviter de consommer de l'alcool avec ces champignons. Quand les champignons sont mélangés avec de l'alcool, même les gens avec un estomac en acier peuvent perdre leur repas. Si vous trouvez le goût des champignons particulièrement mauvais, vous pouvez les mélanger avec des aliments.

Certaines personnes haïssent tellement le goût, qu'elles utilisent des mesures extraordinaires pour cacher le goût. Plusieurs recettes populaires suivent. A l'exception de la première, ces recettes souffrent toutes d'un problème commun. Elles utilisent la chaleur. La chaleur casse la psilocybine et vous devrez utiliser plus de champignons pour le même effet que si vous les aviez mangés directement. Après tout, vous pouvez faire pousser tout les champignons que vous voulez. Une perte de 25% à 50% d'efficacité n'est pas idéale. Le vrai problème est qu'il n'est pas possible de prédire comment l'effet sera fort. Cela dépendra de comment vous les chaufferez et pendant combien de temps. Faites attention.

Jus de champignon.

Mettez plusieurs cuillères de jus glacé dans un mélangeur. Le Dole Orange-Ananas-Banane marche très bien mais le jus d'orange ou de citron normal aussi. Ajoutez un peu d'eau, mais laissez-le épais. Mettez quelques cubes de glace et vos champignons (frais ou secs) et mélangez à vitesse rapide pendant une minute. Laissez le reposer quelques minutes après avoir arrêté le mélangeur, puis buvez.

Une pastille de 500 mg de vitamine C peut être ajouté qui changera le goût du jus et masquera encore plus le goût.

Thé de champignons.

Prenez les champignons frais (6-7 par personne selon la taille des chapeaux) et coupez le chapeau et les tiges et petit morceaux. Placez les bouts de champignons dans un pot de taille moyenne rempli aux trois quarts d'eau. Faites bouillir l'eau avec les champignons pendant 10 minutes. Enlevez de la chaleur et faites refroidir pendant dix minutes. Filtrez les champignons avec un filtre à café, ou une serviette en papier. A ce point, si vous désirez vraiment un thé, une version à la menthe marche très bien. Cependant une infusion est une option. Une infusion de feuilles de vigne mélangé à dose plus forte que d'habitude couvrira définitivement le goût. Servez avec de la glace pour refroidir l'infusion à la température désirée.

Soupe aux champignons.

Utilisez un Knor ou n'importe quelle autre soupe aux nouilles en sachet, suivez les instructions sur le paquet, excepté que vous ajouterez des champignons coupés dans le bouillon. Préparez comme d'habitude. Si les bouts de champignons sont petits on ne les sent pas. Et on peut aussi faire chabrot.

Pizza aux champignons

Cuisinez votre pizza surgelée selon les instructions. Quelques minutes avant que la pizza soit cuite, ajoutez des fines tranches de champignon. Vous pouvez aussi ajouter du fromage râpé sur les champignons. Ajouter du fromage masquera le goût des champignons. Remettez la pizza au four après cela.

Evidemment, certaines personnes qui font pousser ces champignons recherchent une expérience spirituelle. Les mauvais trips aux champignons sont rares mais ils existent. Une des raisons communes de mauvais trip est de prendre une forte dose de champignons qui ont poussé sur des gâteaux qui ont été contaminés. Les toxines sont absorbées par les champignons qui poussent sur ces gâteaux contaminés, plus le dosage est élevé plus c'est un problème. On doit toujours faire attention aux contaminations mais si vous avez l'intention d'utiliser les fortes doses, c'est obligatoire. Pensez y. Comme ça doit être sympa d'avoir une réaction allergique à certaines toxines quand vous trippez dur. Les email que j'ai reçu sur le sujet disent que ce n'est pas très plaisant. Jetez tous gâteau contaminé et tout champignon qui a poussé sur ce gâteau même avant que la contamination soit détectée.

Une note finale. Si vous trouvez que vous avez dosé trop fort, rappelez-vous que la pointe de l'expérience a lieu 90 après l'ingestion. Les choses diminuent après cela. La bonne nouvelle est que vous ne pouvez pas faire d'overdose a la psilocybine. Si vous vous rappelez cela, et que vous les croyez, elles peuvent faciliter une expérience a haute dose.

Comment obtenir une seringue de spores.

Cette section est faite pour ceux qui démarrent dans la culture des champignons. Quand vous en avez fait pousser, vous pourrez l'utiliser plus tard. Le but est que vous démarriez facilement. Pour faire des cultures successives de champignons, vous avez besoin de faire une impression de spores pour en faire une seringue de spores.

Pour utiliser la procédure détaillée dans ce document, vous avez besoin d'une seringue de spores, stérile et viable. Les spores doivent être de *Psilocybe Cubensis*. De préférence de souche Amazonienne. Les souches Amazoniennes ont de plus grands paramètres de fructification et tolèrent mieux les erreurs. Cependant n'importe quelle souche de *Psilocybe Cubensis* marchera. Il y a plusieurs manières de démarrer. La meilleure façon est de commander une seringue de spores mais vous pouvez vous procurer une impression de spores et l'utiliser pour préparer une seringue de spores.

Quand vous avez fait pousser des champignons, il est mieux de faire vos impressions de spores de manière à ce que vous puissiez faire une seringue de spores lorsque vous en aurez besoin. Actuellement, vous n'avez pas besoin d'en faire une parce que les spores sont disponibles par envoi postal. Beaucoup de gens pensent qu'un jour viendra où ce ne sera plus possible. Beaucoup de sources de spores de *psylocybes* ont vendu au public et d'autres ont détruit leurs cultures à cause des mandats de la DEA. Si vous avez une impression de spore, vous pouvez éliminer la dépendance de ces fournisseurs.

Sources de seringue de spores.

Actuellement le meilleur endroit pour un résident des Etats Unis pour commander une seringue de spores est la société qui a initié plusieurs concepts de ce document. Ils ont un roulement rapide et sont très fiables. Leurs seringues de spores coûtent 60 FF et cela inclut le transport. Elles sont de bonnes qualités. Actuellement ils vendent de *P. cubensis* Matias Romero. C'est une sous souche de la souche Amazonienne.

Si vous êtes à l'extérieur des Etats Unis, vous aurez 60 FF de frais de postage. Tous leurs colis sont postés de manière discrète. Cependant faites attention à l'extérieur des US. Il y a un autocollant des douanes collé sur le paquet avec la description « Spores de champignons dans une pipette ». Si vous voulez minimiser les écrits, vous pouvez envoyer des espèces à *Psylocybe Fanaticus*. Ils sont tout à fait fiables et vous aurez ce que vous avez commandé. *Psylocybe Fanaticus* avertissent qu'ils ne gardent pas en fichier leurs clients qui payent en envoyant du liquide, vous pouvez ne pas avoir d'enregistrement de votre transaction.

Psylocybe Fanaticus
1202 E. Pike #783
Seattle, Wa. 98122
Etats Unis

Et sur le net c'est <http://www.fanaticus.com>

En Europe il y a une société pas chère: Smart Botanics

<http://www.xs4all.nl/%7Epsee/indexeng.html>

Ils vendent aussi des champignons secs si votre pays vous permet de les importer. Ils prennent seulement 50 Franc pour une seringue de spores et 15 Francs de port. Vous pouvez commander par Email.

L'intérêt est aussi qu'ils peuvent vous livrer une souche standard de *Psilocybes Cubensis* ou de la souche 'Gulf Stream' qui est beaucoup plus tolérante à la chaleur et fruite un peu mieux aux températures plus élevées. La souche standard est plus appropriée pour les climats plus frais. Spécifiez simplement quelle souche vous préférez quand vous commandez.

Ils acceptent les chèques, les cartes Diners et American Express. Et ils envoient leurs impressions de spore par lettre à la poste.

Smart Botanics
P.O. Box 158
2800 AD Gouda
The Netherlands

Au Canada il y a une société qui s'appelle Hemp Nation. Ils sont fiables et envoient rapidement. Ils vendent de bonnes seringues de spores. (Psilocybe Cubensis souche Amazonienne) pour 30 Dollars Canadien. Sur le web: <http://www.hempnation.com/prov/shroom.html>

Christopher Clay, Proprietor
Hemp Nation Headquarters
343 Richmond St.
Suite #101
London, Ontario Canada N6A 3C2
Phone: (519) 433-5267
Fax 433-7725

E-mail: hemp.nation@pobox.com
<http://pobox.com/~hemp>

Au Canada encore, il y a une société qui s'appelle Hemp-BC. Ils sont fiables et envoient rapidement. Ils vendent des seringues pour 30 Dollars Canadiens.

Hemp BC
324 West Hastings, Vancouver BC
ph (604) 681-4620
Fax (604) 681-4604

Sur internet ils ont un site WWW.HEMPBC.COM
voir "http://www.hempbc.com:80/virtual_store/catalog/grow/syringe.html" pour les seringues de spores.
Pour commander "http://www.hempbc.com:80/virtual_store/catalog/orderform.html"

Sources d'impression de spores.

Si vous voulez commencer avec une impression de spore au lieu d'une seringue, cette section, donne quelques endroits où vous pouvez vous procurer une seringue de spores. En général, les cultivateurs débutant préfèrent démarrer avec une seringue de spores parce que cela élimine beaucoup de problèmes de stérilité. Un des bénéfices à démarrer avec une impression de spores est que vous pouvez faire environ cinquante seringues de 10 cc avec une seule impression de spore. Cependant c'est un point discutable. Quand vous avez fait pousser des champignons, vous pouvez faire autant d'impression de spores que vous voulez. Une seringue de spores vous garanti de produire une récolte si vous suivez les instructions de ce guide.
Cette section et la en complément. Au cas où vous ne puissiez pas obtenir une seringue de spores.

Homestead Books P.O. Box 31608 Seattle, WA 98103	P. cubensis spores (\$25), kits (\$70), and books/videos about growing. (Phone: +1-206-782-4532)
--	--

Pacific Exotic Spora P.O. box 11611 Honolulu, HI 96828	Panaeolus cyanescens and Coplandia cyanescens spores. Very expensive, \$40-\$75.
--	---

The Shroom King P.O. Box 17444 Seattle, WA 98107	Str. cubensis print and a book for \$25, above above plus compost and agar for \$35. (Phone: +1-206-784-9328)
--	---

SYZYGY P.O. Box 619 Honaunau, HI 96726	\$15 + \$1 (S&H) for a Str. cubensis print on a slide.
--	---

J.L.F. P.O. Box 184-SC Elizabethtown, IN 47232	Supposedly sells some rare species ready to and lotsa weird stuff. Free catalog. (Phone: +1-812-379-2508)
--	---

Comment faire une seringue de spores.

Stérilité est la clef. Si votre impression de spores est contaminée ou si vous introduisez des contaminations dans la seringue, vous aurez des difficultés plus tard dans le processus. Idéalement, il ne doit pas y avoir de ventilateur qui soufflent, ou d'air vicié. Vous devez nettoyer la zone où vous travaillerez et être sûr que tout est net.

Matériel nécessaire:

- Une impression de spores.
- Une seringue de 10 cc. Avec une longue aiguille.
- De l'eau distillée.
- Un petit verre.
- Un verre normal.
- Un briquet.
- Un couteau aiguisé.
- Un four à micro ondes.

Remplissez le petit verre d'eau distillée et mettez-le dans le four à micro ondes. Mettez le four en marche et laissez l'eau bouillir quelques minutes. Remplissez la seringue avec l'eau chaude. Ejectez l'eau chaude et répétez plusieurs fois. Cela assurera que la seringue et l'aiguille sont stériles. C'est très important si vous utilisez la seringue d'une culture précédente. Quand la seringue est mise dans le substrat, il est possible que des aliments remontent dans l'aiguille et d'y générer la contamination. Soyez certain que rien ne touche l'aiguille de la seringue. Videz l'excès d'eau du petit verre et recouvrez-le avec l'autre verre. Cela empêchera les contaminants de l'air ambiant de rentrer dans le verre tant que vous attendez que l'eau de la seringue refroidisse. Les spores de champignons *Psilocybe* seront tuées si elles entrent en contact avec quelque chose de trop chaud. Vous devez attendre que le verre et la seringue sont à température ambiante. Quand il est refroidi, utilisez le briquet pour stériliser le couteau à la flamme. Laissez la lame refroidir, mais faites attention qu'elle ne touche rien. Quand c'est refroidi, ouvrez doucement l'impression de spores et grattez une surface de spores dans le petit verre. Une surface de 0,5 Cm par 0,5 Cm est plus que suffisante pour une seringue de 10 cc. Videz la seringue dans le petit verre. Réaspirez l'eau dans la seringue, aspirez bien les spores. Faites ça une ou deux fois pour être sûr que les spores sont bien mélangées dans la seringue. Cela demande toujours plusieurs essais pour casser les spores et bien les mélanger. Si les spores ont été séchés et ne sont pas fraîches, vous devez attendre six heures pour utiliser la seringue. Les spores ont besoin de se ré-hydrater.

Comment faire une impression de spores.

Quand vous avez un champignon mature, vous pouvez faire des impressions de spores et les cultiver pour faire des champignons. Selon les conditions de culture, l'époque de récolte des chapeaux varie. Pour la plupart des environnements. Vous voulez récolter le chapeau quand il est plat ou quand il commence à s'inverser. Si vous avez un environnement de culture particulièrement humide, cela marchera mieux si vous récoltez un jeune et large chapeau juste après que le voile en dessous du chapeau se fende.

Si une des méthodes ne marche pas, essayez l'autre. Il vous faudra sûrement plusieurs essais pour que le chapeau fasse une impression de spores.

La clef est la stérilité. Faites attention de ne pas faire quelque chose qui pourrait compromettre la stérilité de vos impressions de spores. La procédure typique est de couper la queue d'un champignon mature très près du chapeau. Pour cela utilisez un couteau ou une lame de rasoir stérilisé. Le chapeau est mis sur un morceau de papier tissu ou de carton stérile et recouvert d'un petit verre. Le verre est nécessaire pour deux raisons. D'abord il maintient l'impression de spore isolé des contaminants de l'air. Deuxièmement il maintient une forte humidité qui de manière à ce que le chapeau continue à vivre et lâche ses spores. Attention, normalement une partie de l'humidité doit pouvoir s'échapper. Vous voulez que l'environnement à l'intérieur du verre soit beaucoup moins humide que l'environnement dans lequel le champignon a poussé. Si vous avez un problème pour qu'un champignon lâche ses spores, essayez d'utiliser un morceau de papier qui rentre entièrement à l'intérieur du verre et étalez un torchon sur la table. Laissez les bords du verre sur le torchon au lieu du papier. Cela permettra à suffisamment d'humidité de s'échapper permettant au chapeau de lâcher ses spores. (Voir l'adaptation 26, changer l'assiette)

Après un jour ou deux le chapeau déposera ses spores. Il y aura une poussière mauve-brune sur l'emplacement du chapeau. Ce sont les spores.



Photo d'une impression de spores.

Le papier pour optique est une bonne source de papier stérile. Le carton (tel que les cartons à fiches) est plus facile à utiliser plus tard, quand vous voudrez préparer la seringue de spores. Mais vous devrez la stériliser. Pour utiliser un carton placez-le dans un four à 200 degrés C. Pendant 15 minutes. Laissez le refroidir avec un verre dessus avant de poser le chapeau dessus.

Quand vous avez une impression de spores sur le papier, enlevez le verre et le chapeau. Pliez l'impression en deux et scellez les bords de manière à ce que l'air ne puisse entrer. Un morceau de scotch de chaque côté fera l'affaire. Les spores resteront viables environ 18 mois si elles sont conservées dans un endroit frais, sec et noir. Si vous placez une petite quantité de dessiccateur dans une boîte de film photo et que vous mettez une boule de coton dessus, vous avez un conteneur idéal pour conserver des impressions de spores. La boule de coton empêchera le dessiccateur de toucher les impressions de spores. Fermez les impressions de spores dans la boîte et mettez-le dans votre réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à l'utiliser. Si vous voulez être autonome, c'est une bonne idée d'avoir plusieurs impressions de spores et de les stocker séparément. Une impression de spore est typiquement viable pendant un an si elle est conservée dans un endroit sombre et frais. Quand l'impression vieillit, la germination ralentit et la procédure devient plus sensible aux contaminants. Quand vous avez un champignon mature, vous êtes en situation de faire une impression de spores et de l'utiliser pour continuer la culture des champignons. Selon les conditions de culture des champignons, la période de récolte des chapeaux varie. Pour la plupart des environnements vous devez récolter le chapeau quand le chapeau est plat ou commence à s'inverser.

Si vous avez une combinaison particulière d'impression de spores et de préparation d'inoculant. Il y a cette idée.

Si vous avez l'intention d'utiliser immédiatement un champignon pour générer l'inoculant immédiatement, pour faire des cultures successives, vous pouvez éliminer certaines étapes précédentes pour réduire le risque de contamination. Faites un petit trou avec un clou dans le couvercle d'un pot à grande ouverture. Fermez le trou avec du chatterton. Un bocal d'un quart de litre comme ceux utilisés pour la culture est parfait. Stérilisez le pot et son couvercle. Mettez le chapeau dans le bocal. Fermez-le et attendez qu'une impression de spore se soit faite sur le fond du pot. Ouvrez le pot enlevez le chapeau et ajoutez 188 ml d'eau stérilisée. Fermez le pot et agitez-le. Les spores doivent être mélangés à l'eau.

Maintenant à chaque fois que vous avez besoin de d'inoculant, vous agitez le pot et décollez le ruban et vous insérez l'aiguille d'une seringue dans le trou et retirez un peu d'inoculant. La seringue doit être stérile ou vous pourriez contaminer tout le pot. La solution peut être conservée si vous la réfrigérez. Vous garderez quelques spores imprimées car il est possible de contaminer tout le pot d'inoculant si vous faites une erreur.

Grosse culture.

Cette section est pour le mycophile qui a de l'expérience et qui désire cultiver beaucoup de champignons. Cette section est faite pour quelqu'un qui a déjà fait pousser plusieurs récoltes de champignons en utilisant la technique PF détaillé dans ce document. Cette section assume que vous avez une certaine expérience et expertise. N'essayez pas cette technique sans avoir d'expérience. Vous vous planterez.

La procédure décrite plus haut dans ce document est la meilleure connue pour qu'un cultivateur débutant ait un bon résultat. Mais elle n'est pas très productive, et les bocaux de culture prennent un certain temps à faire et à coloniser. Si vous voulez faire une grosse quantité de champignons, vous trouverez que ce n'est pas très pratique pour vos besoins.

La procédure suivante est une adaptation des techniques traditionnelles de culture des champignons. Elle assume que vous avez une certaine expérience et que vous faites attention. La description suivante de la grosse culture est facile à suivre pour une personne expérimentée. Il y a beaucoup de bons livres sur le sujet et au lieu de les concurrencer, je vous suggère de vous en procurer un si vous commencez à avoir des difficultés. Voir <http://www.halcyon.com/mycomed/books.html>

Cependant si vous faites attention, ces instructions vous permettront de faire un camion de champignons.

Il y a eu beaucoup de demandes d'instructions pour faire une culture sur un gros substrat, l'auteur a décidé d'aider. Mais la procédure suivante n'a pas encore été « éprouvé pour les idiots ». Vous devrez utiliser un peu de bon sens et vous adapter. Notez que cette procédure dépend des procédures stériles en place. Si vous vous plantez se sera sûrement parce que vous avez introduit des contaminants.

Matériaux nécessaires:

Des bocaux de conserve d'un litre.

Des grains de seigle entiers (Cultivé organiquement)

Des Psilocybes Cubensis frais ou un bocal de culture colonisé à 100 %.

Un autocuiseur.

Un robot ménager.

De la grosse vermiculite.

Un grand moule à gâteau.

Un bol mélangeur.

La première étape de la procédure est de générer plusieurs bocaux de blanc de champignon.

Mettez 167 ml de seigle dans chaque bocal. Ajoutez 188 ml d'eau. Fermez bien le couvercle et stérilisez les bocaux dans l'autocuiseur. 45 minutes à 15 PSI sont normalement bonnes. Notez que l'autocuiseur est nécessaire pour plusieurs raisons. D'abord, grain en gros est plus difficile à stériliser. Deuxièmement, dans le but que les grains absorbent un maximum d'eau, la pression est nécessaire.

Quand le seigle se cuit, il va se dilater et tout le seigle doit macérer dans l'eau. Laissez les pots refroidir à la température de la pièce. Le seigle doit se défaire et se casser si vous tournez les pots. C'est la principale raison pour laquelle on utilise le seigle au lieu de tout autre grain. Ce sera important plus tard.

Deuxième étape.

A ce point vous aurez besoin de mycélium pour inoculer le grain. Vous aurez besoin d'un robot ménager propre et préparer les lames pour cela. Si vous pouvez le stériliser dans l'auto cuiseur, c'est le mieux. Sinon, mettez-le dans le lave vaisselle avec beaucoup de savon. N'ouvrez pas l'autocuiseur ou le lave vaisselle tant que vous n'êtes pas prêt à l'utiliser.

Si vous utilisez des champignons effectuez les étapes suivantes. Stérilisez 62,5 ml d'eau. Laissez la refroidir. Mettez l'eau et le champignon dans le robot ménager et rendez la mixture en liquide. Ne mélangez pas plus de liquide que vous en avez besoin. Vous créez des petits fragments de mycélium en coupant en morceaux le champignon. Plus vous le couperez en morceaux, plus vous abîmerez les petits morceaux de mycélium.

Ouvrez chaque bocal, et mettez 4 ou 5 centimètres cube du liquide préparé dedans. Fermez le couvercle et tournez les bocaux de manière à ce que les noyaux de seigle descendent et se mélangent dans le pot. L'idée est d'avoir le plus de noyau possible pour avoir des fragments de mycélium dessus. Fermez le couvercle et placez les pots dans un endroit noir et chaud.

Il y a plusieurs raisons pour préférer les tissus d'un champignon au lieu des spores pour inoculer les bocal de blanc de champignon.

Le mycélium n'a pas besoin de germer, il commence tout de suite à pousser. Normalement seulement 1/3 du tissu **diakratic** dans une inoculation multi spores est capable de fructifier. Par définition, ce tissu vient d'un corps fruité et est capable de fructifier.

Et chaque champignon cultivé sur le gros substrat est d'origine génétique identique, ils seront très près en potentiel.

Si vous utilisez un bocal de culture colonisé à 100 %, exécutez les étapes suivantes. D'abord, le bocal de culture doit être colonisé à 100 % pendant au moins une semaine. Cela laisse pousser le mycélium à l'intérieur du gâteau et il y en aura plus de disponible pour l'inoculation. Faites naître le gâteau et mettez-le dans le robot ménager. Réduisez-le en pièces plus petites qu'un pois. Videz le seigle stérilisé dans le Robot ménager et mettez-le en marche juste pour tât mélanger. Remettez le contenu dans le bocal et fermez le.

Plus votre environnement est propre moins vous risquerez d'introduire des contaminants. C'est le meilleur endroit pour introduire des problèmes.

Troisième étape:

Fermez les couvercles et mettez les pots dans un endroit noir et chaud. En 3 ou 4 jours, vous verrez des spots isolés de mycélium blanc poussant. Vérifiez les bocal de blanc périodiquement. Quand vous voyez des grandes zones de croissance agressive, faites descendre le seigle pour mélanger les choses.

Tournez les bocal pour bien mélanger les noyaux. L'idée du mélange du seigle est d'avoir les noyaux de mycélium poussant dessus dispersés au travers du bocal. Idéalement, aucun noyau doit être trop éloigné d'un autre noyau. Répétez cette procédure tous les trois ou quatre jours quand la croissance du mycélium a été agressive. Quand le mycélium a poussé sur 1,5 Cm à chaque endroit il n'y a plus besoin de mélanger. A ce point laissez simplement le mycélium se répandre jusqu'à ce qu'il y en ait partout.

Quatrième étape:

Quand chaque noyau a du mycélium poussant dessus, laissez le pot tranquille pendant une semaine. L'idée est de laisser le mycélium pousser le plus rapidement possible.

Cinquième étape:

Stérilisez des bocal avec du seigle et de l'eau. Laissez les bocal refroidir.

Sixième étape:

La plupart des robots ménager ont une lame en plastique pour mélanger les choses au lieu de les couper. Utilisez la si possible. Soyez sûr que le robot ménager et la lame sont propre. Videz le contenu d'un bocal colonisé dans le robot ménager. Mixez tant que les noyaux de seigle ne sont pas tous cassés. Ajoutez un peu de seigle fraîchement cuisiné. Selon la sûreté et la stérilité de votre environnement vous pouvez ajouter entre 4 et 20 fois le montant de grain de votre bocal de blanc de champignon. Moins vous en ajoutez, moins vous aurez de chance d'avoir des problèmes de contamination. Plus vous en ajoutez plus vite vous créez du substrat. Initialement, vous devrez rester dans les petites proportions.

Mettez ce matériau dans un conteneur que vous pourrez fermer hermétiquement. Ce matériau doit être traité exactement comme les bocal de blanc de champignons précédents ont été traités excepté que vous verrez une croissance plus rapide des pièces de mycélium. La quantité de blanc de champignon que vous avez peut et encore et encore composé jusqu'à ce que vous en ayez suffisamment pour inoculer massivement du substrat.

Septième étape:

Quand vous avez suffisamment de blanc de champignon colonisé et disponible pour votre substrat étalez-le sur une couche de 4 Cm dans un moule à gâteau. Essayez de faire une surface plane. Si vous avez un environnement très propre, vous pourrez faire une expansion massive et laisser le grain non colonisé au lieu de le laisser se coloniser dans les bocal. Cela permettra de gagner plusieurs jours et un peu de travail, mais en général cela ne vaut pas le risque encouru.

Recouvrez le moule à gâteau de feuille plastique. Ne le fermez pas hermétiquement, soyez sûr qu'il y a un échange d'air. Notez que l'air doit être échangé pour éviter que le niveau de CO₂ ne devienne trop élevé. Mais l'échange d'air augmente les risques de contamination. Maintenez-le à un minimum. C'est l'un des grands bénéfices de la culture du substrat en gros. Tout le grain qui n'est pas utilisé pour préparer un substrat peut être utilisé pour étaler le blanc dans de nouveaux bocal. Quand vous êtes à ce point dans la procédure, vous pouvez préparer du substrat tous les deux jours. Soyez simplement sûr que vous n'utiliserez jamais tout le grain colonisé comme substrat. Vous en garderez une partie pour utiliser comme blanc de champignon pour les nouveaux bocal.

Huitième étape:

Attendez quelque jour jusqu'à ce que le substrat frais montre une croissance agressive. Etaler le grain casse le réseau de mycélium, et il faut plusieurs jours pour qu'il récupère.

Neuvième étape:

Mettre en caisse le substrat est l'étape suivante. Il y a plusieurs recettes pour cela mais la plus simple consiste de vermiculite et d'eau. Il faut de la grosse vermiculite car la petite se tasse trop serré et scelle le substrat. Immergez la vermiculite dans l'eau. Essorez la, mais laissez la assez humide. Les versions futures de ce guide vous donneront les mesures exactes mais pour le moment, vous aurez besoin de vous adapter. Si vous pensez avoir un mélange optimal, SVP postez-la aux newsgroup [alt.drug.psychedelics](#) et [rec.drugs.psychedelic](#).

Etalez le matériau encaissé sur une profondeur de 2 Cm. Essayez de la maintenir égalisé parce que cela permettra au mycelium de percer partout au même moment. Recouvrez d'emballage plastique et attendez. Typiquement, il faudra environ une semaine pour que le mycelium casse la surface.

Dixième étape:

Initiation de la fruitaison. Enlevez le plastique du moule et mettez-le dans le terrarium. Soyez sur que vous avez une température d'environ 24°C. Ayez de la lumière indirecte disponible. Quand les épingles commencent à se développer, utilisez un pulvérisateur pour humidifier l'enveloppé et maintenez le humide. Mais faites attention. Ne le saturez pas au point qu'il soit mouillé et ait des gouttes d'eau qui ne rentreront pas dans la vermiculite.

Onzièmes étape:

Après le premier jet, vous pourrez avoir un second plus petit et un troisième jet si vous laissez le substrat se reposer un moment. Il y a plusieurs facteurs qui affectent cela. Un particulièrement important, est combien d'humidité vient du substrat et combien vient de l'encaissement. Si vous pouvez pulvériser votre encaissement plusieurs fois par jour, cela aidera à la longévité de votre substrat.

Ou trouver ?

Certaines choses utilisés dans ce guide peuvent être difficiles à trouver. Actuellement cette section sera plus utile aux gens des Etats Unis.

Farine de riz brun.

Vous pouvez trouver de la farine de riz brun dans les magasins diététiques..

Humidificateur a ultra son.

Certains humidificateurs ne précisent pas qu'ils sont à ultra son. Vous pouvez les trouver en super marché ou en pharmacie.

Vermiculite

La vermiculite n'est pas chère. Elle est normalement utilisée comme additif aux mélanges de pots. Le meilleur endroit pour en trouver est dans une jardinerie.

Index des adaptations.

- Adaptation - 1 Utiliser des pots de culture plus gros
- Adaptation - 2 Utiliser un auto cuiseur pour stériliser le substrat
- Adaptation - 3 Ralentir la colonisation en tassant le substrat
- Adaptation - 4 Diminuer les risques de contamination en inoculant 1 site
- Adaptation - 5 Accélérer la colonisation en utilisant plus d'inoculant
- Adaptation - 6 Accélérer la colonisation en utilisant la température optimale.
- Adaptation - 7 Accélérer colonisation en fournissant plus d'oxygène
- Adaptation - 8 Enlever le gâteau de riz avant colonisation à 100%.
- Adaptation - 9 Attendre pour enlever gâteau de riz.
- Adaptation - 10 Inspecter le terrarium avant usage.
- Adaptation - 11 Utilisation d'une glacière de meilleure qualité.
- Adaptation - 12 Utilisation d'un humidimètre dans le terrarium
- Adaptation - 13 Utiliser un réchauffeur quand on utilise un bulleur d'aquarium.
- Adaptation - 14 Utilisation de laine plastique pour produire de fines bulles
- Adaptation - 15 Terrariums supplémentaires quand utilise humidificateur à ultra son
- Adaptation - 16 Utilisation d'un paquet de glace pour aider l'initialisation de têtes d'épingle.
- Adaptation - 17 Ajouter de l'humidité par injection au gâteau de riz.
- Adaptation - 18 Continuer le séchage des champignons pendant qu'ils sont stockés.
- Adaptation - 19 Circuit modification pour humidificateur à ultra son.
- Adaptation - 20 Ajouter un réservoir d'humidité au gâteau pendant la préparation du substrat.
- Adaptation - 21 Utilisation d'une horloge pour contrôler les gouttes d'eau.
- Adaptation - 22 Utilisation de farine faite soi même pour accélérer la colonisation.
- Adaptation - 23 Diminuer le taux de contamination en pré stérilisant.
- Adaptation - 24 Utiliser une cruche de 10 litres pour filtrer.
- Adaptation - 25 Produire des champignons sans contaminants pour générer des impressions de spores.
- Adaptation - 26 Produire une impression de spore propre à partir d'un chapeau douteux.

Adaptation-1: Utilisation de gros pots de substrat.

Normalement, on utilise des bocaux de conserve d'un quart de litre pour préparer le gâteau de riz de culture. Il est possible d'utiliser des bocaux d'un demi-litre.

Avantage:

Le principal avantage est que vous aurez plus de substrat dans votre terrarium. Le terrarium décrit dans ce rapport contient 6 ou 8 gâteaux. Si vous voulez plus de substrat, une méthode est de faire des gâteaux plus gros.

Désavantages:

D'abord il faudra plusieurs semaines pour que les champignons colonisent tout le substrat. Si vous avez un problème de contamination, vous devrez jeter plus de substrat. Finalement quand vous construirez votre terrarium que vous laisserez quelques centimètres de place en plus sous l'égouttoir pour mettre les gâteaux. Vous noterez des champignons qui essaient de pousser à l'intérieur du pot avant que le substrat soit colonisé à 100 %. Ce n'est pas idéal parce que vous utilisez l'humidité du gâteau. Mais c'est un fait de la vie, en utilisant des pots d'un demi-litre c'est normal.

Adaptation-2: Utilisation d'un autocuiseur pour stériliser.

Normalement, la plupart des gens utiliseront une grande marmite de cuisine pour stériliser les pots de culture. À la place on peut utiliser un autocuiseur. Au lieu de laisser les pots de substrats dans l'eau bouillante pendant une heure, vous pouvez les mettre dans un autocuiseur à 10 ou 12 P.S.I pendant 20 minutes.

Avantage:

Si vous utilisez un autocuiseur vous pouvez stériliser les pots plus rapidement et plus sûrement.

Désavantages:

Un autocuiseur coûte de l'argent. Si vous en avez un il n'y a pas de désavantage. Vous devez l'utiliser.

Adaptation-3: Tassement serré du substrat pour ralentir la colonisation.

Vous pouvez ralentir la colonisation d'un pot en tassant simplement le matériau de substrat très serré dans les pots de culture.

Avantage:

Normalement, les gens veulent que leur substrat colonise le plus rapidement possible. Au cas où plus de pots que le terrarium ne peut en contenir ont été préparés, il est bon de retarder la colonisation de manière à ce que les gâteaux de riz précoces soient consommés et utilisés avant que les derniers pots soient mis dans le terrarium. Cette technique vous permet de retarder la colonisation de vos pots. Alors vous pouvez en préparer plus à un moment et les récolter plus tard que la normale. Si vous faites le double de pots que peut en contenir votre terrarium, tassez serré la moitié des pots.

Désavantages:

Le matériau de substrat se comprimera un peu quand vous le tasserez. Vous devrez faire un peu plus de substrat pur remplir le pot au niveau désiré.

Adaptation - 4: Injection sur un seul site.

Vous pouvez injecter seulement sur un seul site au lieu des quatre sites habituels dans le pot de culture.

Avantage:

Il y en a deux à faire cela. D'abord vous utilisez moins d'inoculant. Généralement ce n'est pas la meilleure raison. L'inoculant n'est pas très cher si vous achetez des seringues de spores. C'est virtuellement gratuit si vous préparez vos propres seringues. La principale raison est que c'est moins contaminant. Les contaminations entrent dans le pot de culture par le site d'inoculation. Notez que les seringues de spores commerciales sont typiquement très stériles. Si vous n'avez rien fait pour changer ce fait, il est mieux d'inoculer par quatre sites dans le pot de culture.

Pour illustrer ce point, imaginons que la seringue de spore a un contenu sale mais viable. Imaginons que chaque injection sur un site a 50 % de chance de devenir contaminé. Si vous injectez seulement sur un site, la culture a 50% de devenir contaminé. Si vous injectez quatre sites, la culture a : $.5 * .5 * .5 * .5 = 6\%$ de chances de ne pas être contaminé. Si vous faites tout normalement, cette technique pour augmenter la probabilité de produire une culture sans contaminant n'est pas nécessaire. Cependant, beaucoup de gens ont des problèmes à générer des impressions de spores stériles au début de leurs expériences de culture et cela aidera ces gens à continuer leur culture jusqu'à ce qu'ils aient de l'expérience. La première fois que vous avez préparé vous-même, vous inoculerez la moitié de vos pots par la manière normale, et l'autre moitié de cette manière. Si votre seringue de spores est un peu sale, cela vous donnera une deuxième chance de faire pousser plus de champignons et de préparer une seringue de spore plus propre.

Désavantages:

Cela prendra plus de temps pour coloniser le pot à 100%.

Adaptation - 5: Grosse quantité d'inoculant.

Vous pouvez accélérer la colonisation du pot en injectant plus d'inoculant. Si vous injectez 1 cc d'inoculant sur chaque site, vous aurez beaucoup de germination et le gâteau sera colonisé plus rapidement. Vous devez mettre la face d'ouverture de la seringue contre le verre, de manière à ce que l'inoculant sortant de la seringue aille sur le verre. Il doit former une fine flaque de liquide entre le verre et le substrat. 1 cc d'inoculant doit produire une flaque de plusieurs centimètres de diamètre.

Avantage:

Normalement, les gens veulent que le substrat soit colonisé le plus rapidement possible. Cela aidera à atteindre ce but. Aussi, plus le gâteau sera colonisé rapidement et densément, moins il aura de chance qu'une contamination prenne pied et détruise le gâteau.

Désavantages:

Cette adaptation demande plus d'inoculant. Si vous produisez vos propres seringues de spores ce n'est pas un facteur. Une simple impression de spore peut produire beaucoup de seringues de spores (environ 50). Si vous avez acheté votre seringue de spores, vous pourrez attendre quelques jours pour éviter le sur coût en utilisant plus d'inoculant.

Adaptation-6: Température de colonisation de 27 °C.

Les pots de cultures peuvent être colonisés à une température plus élevée que celle de la pièce. 27°C est idéal. Un peu au-dessus est OK. Il y a plusieurs manières pour cela. Le haut du chauffe-eau peut être un bon endroit. Vous pouvez remplir un moule à gâteau à moitié d'eau et y mettre un chauffe-aquarium submersible réglé à 27°C.

Alors mettez les pots dans le moule à gâteau. Cependant si vous faites ça soyez sûr que la température ne dépasse pas les 33°C. Testez la source de chaleur avant que vous y mettiez vos gâteaux.

Avantage:

Coloniser le substrat à 27°C est la température idéale pour plusieurs raisons. D'abord, le mycelium poussera plus vite et le substrat sera colonisé en moins de temps. Ensuite, quand les gâteaux seront enlevés des pots, la fruitaison sera améliorée par le choc de la descente de température, un faible niveau de CO₂ et la lumière. Si vous mettez votre terrarium à la température ambiante, alors coloniser à 27°C vous aidera à initier un flux massif de champignons quand vous placerez vos champignons dans le terrarium.

Désavantages:

Aucun.

Adaptation-7: Plus d'oxygène pour la colonisation.

Les pots de cultures peuvent recevoir plus d'oxygène pour la colonisation. On le fait en retournant le pot.

Avantage:

Plus le CO₂ se forme, plus la croissance des champignons ralentit. Cependant, le mycelium bénéficie du CO₂ durant sa croissance végétative. Mais éventuellement il devient trop haut pour une croissance optimale. Si vous retournez les pots, le CO₂ peut sortir et être remplacé par de l'air frais. Cela accélérera la colonisation du substrat.

Désavantages:

Il y a plusieurs désavantages à faire cela. D'abord le gâteau de riz rétracte un petit peu quand il est dans le pot et quand vous retournez le pot il glisse un peu. Cela créera une aspiration et pompera de l'air dans le pot. Cet air pourra avoir des contaminants qui prendront pied dans une portion du gâteau non colonisé.

La seconde raison pour laquelle vous devez éviter de faire cela est que l'initialisation du processus de la fruitaison est contrôlée par trois choses. Une chute de la température, du CO₂ et la lumière. Vous pouvez rendre les champignons confus et inhiber un flux massif quand vous retirerez le gâteau du pot. Vous aurez quand même une récolte, mais cela prendra plus de temps pour consommer le gâteau.

Adaptation-8: Enlever le gâteau de riz du pot avant qu'il ne soit colonisé à 100%.

Le substrat partiellement colonisé peut être enlevé du pot si les portions non colonisées sont cautérisées. Enlevez les gâteaux du pot et chauffez une tête de clou au rouge. Marquez toutes les zones non colonisées.

Avantage:

Rien ne poussera sur les portions non colonisées et cautérisées du gâteau de riz. Il y a plusieurs bonnes raisons pour utiliser cette adaptation. La raison que les auteurs ont inclut est que quelquefois le cycle de croissance se recouvre et vous voulez utiliser vos pots pour démarrer une culture. Si vous sortez le gâteau de riz tôt, vous avez un pot supplémentaire pour démarrer une culture. Une autre raison, est que si vous avez à vous absenter votre gâteau sera sur colonisé le temps que vous reveniez, vous pouvez utiliser cette adaptation pour sortir le gâteau tôt et le mettre dans le terrarium.

Désavantages:

C'est dangereux. C'est chercher les problèmes. D'abord vous assumez que vous pouvez inhiber la croissance des contaminants sur la partie non colonisée du gâteau. Plus la zone non contaminée est grande plus c'est risqué. Deuxièmement: Le process assume que quand le gâteau est enlevé du pot il a suffisamment de réseaux en place pour fournir l'alimentation nécessaire au process de fructification. Si vous enlevez le gâteau trop tôt, ce peut ne pas être le cas.

Adaptation-9: Attendre pour enlever le gâteau de riz du pot.

Le substrat colonisé n'a pas besoin être enlevé immédiatement du pot de culture après qu'il soit colonisé à 100 %. Vous pouvez attendre que la primordia se forme sur le substrat.

Avantage:

Il y a plusieurs raisons pour retarder « la naissance » du gâteau de riz. Vous pouvez ne plus avoir de place dans votre terrarium ou avoir à partir sans pouvoir vous occuper du terrarium. Aussi, attendre donne au mycelium plus de temps pour complètement développer son réseau au travers du substrat et avoir un plus grand éventail.

Désavantages:

Le développement continu du réseau de mycélium sera plus lent qu'il serait s'il avait beaucoup d'oxygène disponible.

Adaptation-10: Vérification du Terrarium avant d'enlever le gâteau de riz.

Le terrarium et son système pour soutenir la vie peut être testé avant d'enlever le gâteau de riz du pot de culture. Soyez sûr que tout fonctionne avant de commencer.

Avantage:

Si vous avez un problème, vous avez une chance de le réparer avant d'avoir abîmé un gâteau de riz.

Désavantages:

Aucun.

Adaptation-11: Utilisation d'une glacière « Coleman » (pour ceux qui ne savent pas c'est une marque) au lieu de mousse expansée.

Une plus belle glacière en plastique peut être utilisée au lieu de la glacière en mousse expansée.

Avantage:

Les plus belles glacières en plastique ont plus de place à l'intérieur, alors elles peuvent contenir plus de gâteau de riz. Aussi c'est plus simple d'avoir une glacière avec un couvercle qui tient et s'ouvre facilement. Enfin les glacières en plastique durent plus longtemps que celles en polystyrène. Si vous pensez beaucoup utiliser le terrarium, allez y utilisez une glacière en plastique dès le début.

Désavantages:

Le coût. Un autre inconvénient les glacières en plastiques sont plus difficiles à modifier.

Adaptation-12: Ajouter une jauge pour l'humidité dans le terrarium.

On peut ajouter une jauge d'humidité au terrarium. Particulièrement pour les glacières en mousse expansée, il est facile de faire une fenêtre sur un côté et d'y insérer une sonde de température et humidité. La sonde doit être en dessous de l'écran égouttoir de manière à ce qu'elle montre les conditions où les champignons poussent. En pratique ces conditions ne vont pas varier beaucoup à l'intérieur du terrarium, mais il n'y a pas de raison pour ne pas être précis. La sonde peut être collée avec de la colle silicone. Faites attention à bien boucher la fenêtre. Les sondes ne sont pas chères dans les super marchés. Vérifiez toutes les sondes sur l'étagère. Certaines pourront dévier plus que d'autres. Vous achèterez celle qui semble la plus précise! Gardez en mémoire qu'il y a plusieurs marques de sondes disponibles. Utilisez votre bon sens pour éliminer les sondes peu précises. Il vous faudra même supposer que la sonde sera précise en forte humidité. Rappelez-vous que la précision absolue n'est pas si importante. Même si votre sonde dévie un petit peu, et déviara dans la même direction tout le temps. La meilleure façon d'utiliser une sonde durant le cycle de culture est de rester aux mêmes indications que pendant la culture précédente. Si un problème se développe, elle fournira une indication de la direction à suivre.

Avantage:

Une sonde d'humidité est très utile durant le cycle de croissance, Elle vous donne l'état réel de votre terrarium. Elle vous permet d'inspecter votre terrarium sans l'ouvrir.

Désavantages:

Aucun.

Adaptation-13: Utilisation d'un réchauffeur d'aquarium pour augmenter l'humidité.

Si vous utilisez un bulleur d'aquarium pour faire de l'humidité dans votre terrarium, vous pouvez utiliser un réchauffeur submersible pour aider à augmenter l'humidité. Vous pouvez placer le réchauffeur dans l'eau et l'utiliser pour augmenter la température de 5 à 7 degrés par rapport à la température ambiante. Cela facilitera l'absorption d'humidité aux bulles d'air, ce qui augmentera l'humidité. Plus vous réglerez la température haut, plus vous aurez d'humidité. Vous devrez faire attention à ce que l'humidité à l'intérieur du terrarium ne dépasse pas 27 °C. Pour pouvoir utiliser cette adaptation votre terrarium devra être dans un endroit frais.

Avantage:

Vous pourrez générer 5% d'humidité de plus que la température ambiante en utilisant cette adaptation.

Désavantages:

Vous augmenterez la température à l'intérieur de votre terrarium en faisant cela. Vous pouvez diminuer l'augmentation de température en utilisant un pot bien isolé. Vous voulez que l'eau soit chaude, mais vous ne voulez pas que la chaleur se répande dans le terrarium.

Adaptation-14: Utilisation de cheveux d'ange pour augmenter l'humidité.

Si vous utilisez un bulleur d'aquarium pour créer de l'humidité, vous pouvez mettre des cheveux d'anges ou n'importe quoi d'autre qui ralentira la montée des bulles dans le conteneur d'eau. Mettez la simplement dans le pot. Cela augmentera l'humidité de quelques pour-cent. Idéalement, vous voulez ralentir les bulles mais aussi les casser en plusieurs bulles plus petites. Certaines versions en plastique de la laine d'acier pour laver la vaisselle marche bien. La laine d'acier marchera bien excepté qu'elle rouillera.

Avantage:

Vous pourrez générer un ou deux pour cent de plus d'humidité par rapport à l'air ambiant en utilisant cette adaptation. Plus les bulles sont petites et plus de temps elles restent dans l'eau, plus le bénéfice est grand.

Désavantages:

Aucuns.

Adaptation-15: Supporter Des Terrariums supplémentaires avec un humidificateur à Ultra Sons

D'abord, fabriquez une autre chambre de culture. Puis sur une des bouteilles de coca de deux litres, faites un trou supplémentaire. Insérez une bague et montez cette bouteille comme dernier étage pour sécher l'air. Même le plus petit des humidificateur ultra sonique peut alimenter plus d'un terrarium avec une quantité suffisante d'air humide pour tout maintenir dans une gamme idéale pour les champignons.

Avantage:

Vous avez une surface de culture doublée. Vos récoltes peuvent doubler. Vous pouvez utiliser un terrarium pour les gâteaux les plus vieux. Les plus vieux se contaminent plus facilement et peuvent contaminer les autres. Mettre les vieux gâteaux dans un autre terrarium réduit dramatiquement les chances d'une destruction de culture.

Désavantages:

Vous avez besoin de faire un deuxième terrarium, et cela prend de la place.

Adaptation-16: Utilisation d'un bloc de glace pour initier la fructaison.

Vous pouvez maintenir la température du terrarium entre 27 et 35 °C. Si vous avez une installation qui utilise un humidificateur ultra sonique, vous pouvez y mettre un bloc de glace réutilisable. Cela rafraîchira l'atmosphère et fera glisser doucement la température des gâteau de riz à celle de la fructaison. Notez que tout le reste doit être bon. Le gâteau de riz doit avoir un mycélium complètement développé et il doit y avoir de la lumière. Le bloc de glace doit être placé entre 0,5 et 1,5 Cm des gâteau de riz. Un bloc de glace plat ira, mais si vous avez l'option, prenez en un conçu pour être mis au centre d'un paquet de six. Il aura des emplacements circulaires formés à l'intérieur qui s'adapteront mieux à la forme des gâteaux de riz. Si tout est prêt, vous verrez des têtes d'épingles se former 3 ou 4 jours après avoir fait cette adaptation. Si vous ne voyez rien, vous pouvez répéter cette opération. Le réseau ne s'est pas développé suffisamment et les quelques jours depuis le dernier essai peuvent être suffisants pour changer cela.

Avantage:

Vous pourrez toujours initier si le terrarium est en dessous de la température. La température optimale pour pousser est supérieur à ce qui est nécessaire pour initier de nouveaux champignons est entre 27 et 32°C. Cette adaptation peut permettre de faire pousser à la vitesse maximum, et continuer à produire de nouveaux champignons sur les gâteaux.

Désavantages:

Le Paquet de glace réduira l'humidité dans le terrarium. C'est une solution quand vous avez des champignons sur le gâteau qui poussent mais ne sont pas prêts à être récoltés. Ils survivront aux mauvaises conditions de culture pendant les six heures qu'il faut au paquet de glace pour initier la fructaison, mais ils souffriront. Vous

devez avoir un humidificateur a ultra son dans votre installation. Rien d'autre ne pourra maintenir l'humidité suffisamment élevé. Vous pouvez régler l'humidité un peu plus forte, mais il faudra la réduire quand le pack de glace perdra de la fraîcheur. S'il y a trop d'humidité sur les gâteaux, cela empêchera la formation de tête d'épingles et c'était tout le but de l'opération.

Adaptation-17: Ajouter de l'humidité au gâteau de riz

Après que le gâteau ait produit plusieurs champignons vous pouvez lui ajouter de l'humidité. Stérilisez à la flamme un foret de 0,5 Cm de diamètre. Laissez le refroidir, et utilisez le pour faire un trou au centre du gâteau. Vous pouvez le faire à la main, vous n'avez pas besoin de perceuse. Il ne faut pas transpercer le gâteau, mais y creuser un réservoir profond. Coupez un morceau de paille en plastique de 10 Cm. Insérez la paille à 1,5 Cm de profondeur dans le trou. La paille doit tenir serré dans le trou. Les pailles de McDonalds sont plus larges que la moyenne et marchent bien. Elles joignent mieux et contiennent plus d'eau. Remplissez la paille tous les jours. Une seringue de 10 cc. Va très bien pour remplir la paille d'eau. Vous devez attendre que le gâteau ait produit des champignons car l'intérieur du gâteau de riz ne se colonise pas aussi rapidement que l'extérieur. Aussi, il y a suffisamment d'humidité dans le gâteau, alors il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau immédiatement.

Avantage:

Le gâteau produira beaucoup plus de champignons que s'il n'avait pas reçu d'humidité. Cette adaptation permet que l'aliment dans le gâteau de riz soit pratiquement entièrement consommé avant que le gâteau soit retiré.

Désavantages:

Vous devez faire attention en perçant le trou, car il ne sera pas possible de voir les contaminations dans le trou. Aussi vous devrez ajouter de l'eau tous les jours.

Adaptation-18: Séchage continu des champignons durant le stockage.

Vous pouvez mettre un petit verre de dessiccateur dans le sac de stockage a long terme pour continuer à enlever l'humidité des champignons. Un petit verre avec 20 g de dessiccateur est suffisant pour maintenir l'humidité très basse dans le sac. Un verre plus large qui sera plus stable peut être un meilleur choix pour éviter un accident qui éparpillerait le dessiccateur dans le sac.

Avantage:

Les champignons continueront à sécher et leur conservation sera améliorée.

Désavantages:

Vous aurez besoin de faire attention à ne pas renverser le verre.

Adaptation-19: Réduire le débit de l'humidificateur a ultra son.

Le débit d'un humidificateur a ultra son peut être réduit en changeant le circuit. La plupart des humidificateurs à ultra son ont un potentiomètre de 5 ou 10 K ohms pour contrôler le débit. En ajoutant une résistance de 5 K ou 10 K ohms en série avec le potentiomètre, le réglage faible d'origine devient le nouveau réglage fort. Le débit d'humidité peut être réduit plus que la possibilité d'origine. Coupez le fil allant au potentiomètre et soudez une résistance en série. Vous devrez régler l'humidité au-dessus du réglage minimum quand vous faites cette modification.

Notez que cette modification est mutuellement exclusive avec l'adaptation 21. Si vous tentez de les combiner cela ne marchera pas.

Avantage:

Cela réduit dramatiquement les particules d'eau suspendues émises par l'humidificateur. Cependant le gros avantage est que l'humidificateur utilise beaucoup moins d'eau. Il est possible de remplir l'humidificateur et de le laisser marcher dix jours sans ajouter d'eau.

Désavantages:

La complexité et le principal désavantage. Les instructions sont délibérément technique. Si le fait de les lire ne vous donne pas assez d'information, ne tentez pas de faire cela. Trouvez quelqu'un pour vous aider.

Adaptation-20: Ajouter un réservoir d'humidité pendant la préparation du substrat.

Cette idée est de 'Flashback Nash'. C'est un étudiant en chimie en Afrique du Sud. Il croit que plus gros est mieux! Quand cela devient efficace pour la culture des champignons, nous le remercions pour sa contribution. Son email est: rjn@chemeng.uct.ac.za

Un réservoir pour l'humidité peut être construit dans le gâteau quand vous remplissez les pots avec le substrat. Commencez avec un pot vide et mettez 5 mm de substrat au fond. Puis mettez un marker ou tout autre objet de forme cylindrique d'un diamètre de 2 Cm au centre du pot. Remplissez le pot normalement. Puis enlevez l'objet et remplissez le trou avec de la vermiculite humide. Enfin, mettez 5 mm de substrat sur tout le pot, en enfermant

la vermiculite humide a l'intérieur du gâteau. La vermiculite humide peut être mélange séparément du substrat. Utilisez environ 250 ml de vermiculite et 83 ml d'eau. Cela fera suffisamment de vermiculite pour une douzaine de pots.

Quand le gâteau a fruité, occasionnellement injectez de l'eau dans le réservoir. Le meilleur endroit pour injecter et au bas du centre du pot. Insérez simplement une seringue remplie d'eau stérile et injectez de l'eau jusqu'à remplissage.

Au cas où vous vous interrogiez, on ne peut pas injecter directement de l'eau dans le substrat. La farine de riz et la vermiculite forment un joint serré et il est pratiquement impossible d'injecter de l'eau. Même si vous en injectez, elle ne se répartira pas dans le gâteau. Ce réservoir plein de vermiculite humide donne un accès d'humidité au réseau de mycélium.

La meilleure façon d'implémenter cette adaptation est de couper le bout d'une seringue de 10 cc et de mettre cette seringue dans de la vermiculite humide plusieurs fois. Cela remplira la seringue de vermiculite. Puis placez la seringue dans le pot de culture et remplissez de substrat. Utilisez le plongeur de la seringue pour tenir la vermiculite humide. Utilisez le plongeur pour tenir la vermiculite stationnaire quand vous retirez la seringue. Rajoutez 5mm de substrat sur tout le pot.

Avantage:

Cette adaptation étendra dramatiquement la longévité du gâteau. Le potentiel du gâteau est normalement limité par la quantité d'humidité dans le gâteau. Cette méthode vous permet de remettre de l'humidité quand elle est consommée par la croissance des champignons. En général, vous doublerez le débit du gâteau en utilisant cette adaptation.

Désavantages:

C'est un peu plus de travail de préparer les pots de cette manière. Aussi il faut faire attention d'utiliser une seringue stérile quand vous injectez de l'eau durant la phase de croissance. Il n'y a pas moyen de vérifier les contaminants introduits à l'intérieur du gâteau en injectant de l'eau.

Adaptation-21: Utilisation d'une horloge pour contrôler les gouttes d'eau suspendues.

On peut monter une horloge sur un humidificateur à ultra son pour contrôler le taux de gouttes suspendus relâchés dans le terrarium. L'humidificateur sera mis en marche et arrêté et l'humidité dans le terrarium augmentera et diminuera. Et il semble que cela peut aider à stimuler la fructification.

Ce document recommandait d'utiliser une horloge contrôlable minute par minute. Ces horloges semblent difficiles à trouver et plus chères. Pour s'accommoder de cela on a changé la stratégie de cette adaptation. Trouvez un horloge qui vous permet de limiter le cycle marche à 15 minutes.

Vu que la plus petite période de temps est 15 minutes, il est important d'être sûr que les gâteaux n'ont pas de gouttelettes d'eau qui se forment dessus pendant tout ce temps. En général, les filtres de condensation doivent être installés comme dans la description. Mais vous n'aurez peut-être pas besoin de tous les étages.

L'autre paramètre est d'être sûr que l'humidité ne descend pas trop bas pendant le cycle arrêté. Typiquement le cycle arrêté est de 1 heure 30. L'idéal est d'avoir une humidité de 85 % à la fin du cycle.

Note cette adaptation est mutuellement exclusive avec l'adaptation-19. Derrière le fait que qu'il n'y a pas besoin d'implémenter l'adaptation-19 si vous utilisez une bonne horloge, ça ne marchera pas.

Avantages:

Il y a plusieurs avantages à utiliser une horloge.

Il n'y a moins besoin d'étages de séchage pour l'humidificateur. La sortie peut être directement mise dans le terrarium. L'humidité dans la chambre augmente et diminue ce qui semble stimuler la croissance.

La consommation d'eau par l'humidificateur est réduite automatiquement. Ce qui demande moins d'attention.

Désavantages:

Coût et disponibilité sont les principaux désavantages.

Adaptation-22: Utilisation de farine faite soi-même.

Au lieu d'utiliser de la farine de riz brun disponible dans les magasins bio, vous pouvez moulinier la vôtre avec du riz long grain brun. Mettez simplement le riz sec dans un moulin à café et réduisez-le en farine. Vous devrez augmenter l'eau de 62,5 ml par pot de 0,25 Litre d'une cuillère et demie. La farine faite soi-même absorbe un peu plus d'humidité que la farine normale.

Avantage:

Le coût est un des bénéfices, mais ce n'est pas la raison pour laquelle cette adaptation est utile. Utiliser sa propre farine accélère la colonisation du substrat. Il a été rapporté qu'un pot de 0,2 Litre peut être colonisé en 11 jours si des spores fraîches sont utilisés et les pots sont maintenus à 29 °C pendant la colonisation. Notez que c'est le

record actuel, et la plupart des pots prendront un peu plus de temps. Mais avant tout le temps de colonisation est réduit. Aussi la farine faite à la maison semble produire plus gros et produit plus de champignons par gâteau que la farine achetée en magasin.

Désavantages:

Plus d'effort.

Adaptation-23: Ralentir le taux de contamination.

Les ingrédients frais du substrat peuvent être stérilisés séparément pour éliminer tous les contaminants. Etalez la vermiculite et la farine de riz brun dans des moules à gâteaux et faites les cuire dans un four préchauffé à 180 ° C pendant 20 Minutes. Pendant que cela cuit, faites bouillir un grand bol d'eau pendant 10 à 15 mn. Utilisez ces matériaux pour mélanger le substrat. Il est toujours nécessaire de stériliser les pots de substrat.

Avantage:

A peu près tous les contaminants des matériaux seront éliminés. La stérilisation du substrat après que vous l'avez préparé est nécessaire pour éliminer les nouvelles contaminations que vous avez ajoutées durant la procédure. La stérilisation du substrat sera beaucoup plus garantie. Vous aurez un taux de contamination plus faible. Cette adaptation est particulièrement utile si vous n'utilisez pas d'auto cuiseur pour stériliser les pots de culture. Faire bouillir les pots de culture les amène seulement à 100 °C. Cette adaptation offre une opportunité d'éliminer les contaminants qui demandent une température supérieure pour les tuer.

Désavantages:

Temps et efforts supplémentaires.

Adaptation - 24 Utiliser une cruche de 10 litres pour filtrer.

Cette idée est de 'Dangerous Dan'.

Une Grande bouteille de 10 Litres peut être utilisée au lieu des bouteilles de coca de 2 litres. Ces grandes bouteilles peuvent être utilisées pour tous les étages du filtre, mais si vous en utilisez une cela doit être la première après l'humidificateur.

Avantage:

Utiliser ces bouteilles présente quelques avantages.

A cause de leur taille elles n'ont pas besoin d'être vidées aussi souvent.

A cause de leur forme il est plus facile de les ranger sur une étagère.

A cause de leur grand volume, il faut moins d'étages de filtrage.

Désavantage:

Ces bouteilles ne sont pas transparentes généralement et si elles sont utilisées pour tous les étages il est difficile de voir combien il y a de buée dans le système.

Adaptation - 25 Assurer la stérilité des chapeaux utilisés pour les impressions de spores.

Si vous allez utiliser un gâteau pour générer des spores, vous pouvez assurer que le chapeau n'a pas de contaminants. Quand vous faites naître le gâteau, mettez-le sur un tissu propre dans le terrarium placez un grand bocal au-dessus et scellez-le sur le tissu. Vous devez avoir suffisamment de place dans le pot pour que les champignons puissent pousser à maturité. L'humidité doit pouvoir passer à travers le tissu et entourer le gâteau, mais il ne doit pas y avoir de courant d'air et le chapeau n'aura pas de contaminants. Cette installation assume que le terrarium a une grille pour supporter les gâteaux.

Avantage:

On aura un chapeau beaucoup plus propre pour faire l'impression. Cela diminuera les chances d'introduire des contaminants dans la procédure.

Désavantages:

Plus de travail, plus de place dans le terrarium.

Adaptation - 26 Faire une impression de spores propre à partir d'un chapeau douteux.

Installez tout comme vous faites normalement pour faire une impression de spores. Ayez un œil sur l'avancement de la procédure. Après qu'un chapeau ait lâché ses spores pendant trois ou quatre heures, vous pouvez changer l'assiette sur laquelle les spores se déposent. Jetez simplement l'assiette initiale. La nouvelle assiette contiendra une impression de spores beaucoup plus propre que ce qu'il est possible de faire avec une seule assiette.

Avantage:

on générera une impression beaucoup plus propre. Si des contaminant sont sur la grille du champignon, quand le chapeau commence à lâcher des spores, les premières spores contiennent la plupart des contaminants. En jetant les spores initiales, vous terminerez avec une impression de spores plus propre.

Désavantage:

Vous devez l'attraper au bon moment.

Bien, voici, tout ce que je connais sur la culture des champignons psychédéliques... La plupart de ces informations ont été prises dans un livre, dans la collection de livres rares de l'université du Texas à Austin intitulé "Magic Mushroom Cultivation", publié en 1977 et écrit par Stephen H. Pollock. Néanmoins, J'ai utilisé la méthode du gâteau de riz décrite plus loin, et actuellement je cultive mon troisième lot, qui a produit quelques bons champignons! Je pense que je dois vous donner ces informations à titre informel seulement, et j'espère que ni vous ni personne n'essayeront cette technique que je vais décrire plus bas, ceux qui feraient ça se mettraient dans l'illégalité--et je ne vous donnerais pas cette information si je pensais que vous en feriez quelque chose d'illégal. Avant que je décrive la technique que j'utilise, j'aimerais dire qu'il y a plusieurs méthodes pour faire pousser des champignons, certaines plus difficiles que d'autres, et je présente simplement la méthode qui a marché avec moi: J'ai jamais eu de lot raté--Ils ont toujours fruités, et je ne me suis jamais empoisonné avec des champignons contaminés. Je dois aussi mentionner que ma méthode n'est pas celle qui donne une récolte maximum--mais elle a l'avantage que le milieu de culture lui-même peut être ingéré pour effet psychédélique. (Voir la section stockage et méthode d'ingestion).

Un autre point que j'aimerais faire et que je recommande fortement, est de prendre d'autres informations sur la culture des champignons avant de démarrer votre lot. Par exemple le meilleur livre que j'ai vu sur le sujet est "The Champignon Cultivator" par Paul Stamets. Il donne des informations extrêmement détaillées sur la culture des champignons psychédéliques. Je vous recommande fortement de lire ce livre avant de suivre quelque procédure de culture que ce soit.

HOW TO GROW PSYCHEDELIC MUSHROOMS

Matériel Nécessaire:

- une impression de spores d'une souche de champignons psychédélique.
(Soyez sûr qu'il s'agit d'une vraie, et qu'elle n'est pas contaminée avec quoi que ce soit ! De la poussière par exemple.)
- un autocuiseur (cocotte minute), n'importe quelle taille, mais de préférence un d'une capacité de 16 Litres.
(C'est la chose la plus chère!)
- une douzaine (ou plus) de bocaux de conserve, de 1 litre, de préférence avec une large ouverture, et leurs couvercles.
- un paquet de riz brun--Pas de riz blanc. Le riz Long grain/sauvage peut aussi être un bon milieu de culture -- peut être mieux que le riz brun normal, cependant je ne suis pas positif là-dessus. Une fois j'ai utilisé un mélange moitié de riz brun et moitié de longs grains qui a bien marché. Cependant un désavantage possible d'utiliser du riz long grain/sauvage est que des contaminants tel que les moisissures de couleur sombres seront plus difficiles à repérer dans le milieu de culture.
- quelque chose pour gratter les spores de l'impression dans le bocal... Vous voulez quelque chose comme un fil métallique rigide avec une poignée, de manière à pouvoir chauffer le bout au rouge sans vous brûler les doigts. J'ai trouvé qu'une sonde de dissection pour la biologie marchait merveilleusement.
- Une flamme. Une lampe à alcool n'est pas difficile à faire dans un petit pot plein d'alcool à 90 °, avec une boule de coton comme mèche. Vous pouvez simplement utiliser un briquet, mais je préfère faire une lampe à alcool.
- un endroit propre pour stocker vos pots --qui doit avoir une température relativement constante.
(La température optimale pour démarrer les champignons est de 30°C, mais je trouve que la température ambiante va très bien). De mon expérience les étagères d'armoires vont très bien. Vous voulez un endroit sans insectes, poussières, mais vous ne voulez pas que l'endroit soit fermé, comme tous les organismes vivants les champignons ont besoin de respirer. Beaucoup de livres recommandent de faire une boîte super-propre pour ranger les pots, mais je ne me suis jamais tracassé de ça. La plupart des sources d'informations sur la culture des champignons (Celle-ci aussi) STRESSENT sur le fait que tout doit être stérile au maximum. Cependant si vous prenez des raccourcis, et que vous voulez avoir des résultats: Utilisez votre tête!

Ce qui nous amène au...

- Matériel optionnel: savon tueur de germe pour se laver les mains, alcool pour se stériliser les mains, etc., gants de chirurgie, masques a poussière, filets a cheveux, une machine à filtrer l'air, 10 L d'eau distillé, un pulvérisateur, de la Javel. (Tout ce que vous pouvez voir, est que tout ce matériel peut aider à faire les choses un peut plus stérile, Finalement recommandé)

PROCEDURE (enfin!)

C'est la procédure que j'utilise pour la propagation des champignons psychédélique par gâteau de riz. J'utilise cette méthode pour plusieurs raisons. Une est que mon premier lot consistait d'un lot de 6 pots de bouses de vaches et 6 de riz brun, j'ai trouvé que les gâteaux de riz produisaient plus de champignons, et plus longtemps que les pots de bouses. Le riz a l'énorme avantage être facile à obtenir-- Il n'y a pas besoin d'aller dans les prés chercher de la bouse fraîche! Aussi la bouse pue comme l'enfer quand on la cuisine dans l'autocuiseur! Peut être le meilleur avantage du gâteau de riz, est que quand il ne produit plus de récolte de champignon (Environ 2 mois), vous pouvez consommer le gâteau lui même!! Si vous n'avez pas détecté de contaminants dessus (moisissures ou bactéries). Quand la croissance des champignons s'arrête, le gâteau de riz peut faire un trip pour 2 a 4 personne. Voyez la fin de cet article pour les méthodes d'ingestion des champignons et gâteaux de riz.

PROCEDURE (J'ai promis!)

1. Arrêtez l'air conditionné dans l'endroit ou vous allez travailler. Il est très important de travailler dans un endroit hygiénique. Arrêter l'air conditionné, permettra de stabiliser la poussière dans la pièce(inclus les grosses spores de pourriture qui peuvent contaminer votre milieu de gâteau de riz.)
2. Installez l'autocuiseur, Lavez le, ainsi que les bocaux et les couvercles. Je n'utiliserais pas de serviette pour les essuyer, vous remettriez des germes et de la poussière dessus.
3. Lavez-vous, aussi. Il est recommandé que vous portiez une chemise longue à manches, et de ranger vos cheveux dans un chapeau ou une casquette. Je ne pense pas que le masque a poussière soit nécessaire a ce point, peut être plus tard...
4. Pour chaque bocal de 1 Litre ajoutez un 62,5 ml de riz brun et 83,3 à 125 ml d'eau. J'utilise de l'eau distillée --Je ne crois pas l'eau du robinet. Remplissez 6 ou 7 pots avec ce mélange, ou autant que vous pourrez en mettre dans l'autocuiseur. Mettez les couvercles sur les pots, avec le caoutchouc, laissez le couvercle desserré.
5. Mettez les pots dans le rack du bas de l'autocuiseur. Je recommande d'utiliser le rack, de cette manière les pots ne se taperont pas lorsque l'eau sera en ébullition autour. Utiliser le rack les empêcheront de casser sous la chaleur. Pour un autocuiseur de 17 litres ajoutez environ 3 litres d'eau, mais pas trop de manière a ce que les pots ne flottent pas. Encore, utilisez de l'eau distillée pour cela..
6. Maintenant suivez les instructions pour fermer l'autocuiseur. Certains recommandent de frotter une tache d'huile de cuisine sur le joint, de manière a ce qu'il joigne proprement et soit plus facile à fermer et ouvrir. Faites le comme il faut, comme dans le manuel. Mettez la gazinière au maximum, et montez la pression a l'intérieur de l'autocuiseur jusqu'à 15 lbs. Quand la pression a l'intérieur de l'autocuiseur a atteint 15 lbs., vous voulez la maintenir a ce niveau pour une heure. Vous pourrez diminuer le feu pendant de brèves périodes de manière a ce que la pression n'atteigne pas des niveaux dangereux au-delà de 15 lbs. Quand l'heure est finie, éteignez le gaz et laissez l'autocuiseur refroidir avant d'ouvrir! N'essayez pas non plus d'accélérer le processus de refroidissement les pots risquent de casser.
7. Juste avant d'ouvrir l'autocuiseur, lavez encore, utilisez de l'alcool a 90 ° ou mettez des gants de chirurgie. Maintenant c'est le temps du masque a poussière (Cependant j'utilise ma chemise, pour éviter d'expirer des germes de respiration sur les pots). De longues manches et un chapeau sont recommandés parce que vraiment en permanence des millions de germes tombent de votre corps. Stérilité et l'absence de germes sont de la plus haute importance a ce point... (certains livres recommandent de remplir un pulvérisateur avec a 10% de Javel et 90 % d'eau et de l'utiliser pour humidifier l'air de la pièce pour réduire les contaminants flottant dans l'air)
8. Ouvrez l'autocuiseur et laissez les pots refroidir jusqu'à ce qu'ils soient à la température de la pièce. Si vous enlevez les pots trop tôt, ils vont casser et il faudra recommencer avec de nouveaux pots, alors il paye être un petit peu patient.
9. Chauffez votre fil, sonde, ou autre chose jusqu'à ce qu'il soit rouge. Mettez votre masque a poussière ou tirez votre chemise sur votre nez et votre bouche.

10. Levez le couvercle du pot et posez-le par le bas sur une surface stérile. Où laissez un ami tenir le couvercle pour vous. Soyez sûr que la personne a lavé et stérilisé ses mains aussi bien que vous.

11. Prenez votre impression de spores et tenez le au-dessus du pot ouvert. Utilisez le fil stérilisé pour gratter et tapoter gentiment l'impression de spores pour faire tomber les spores sur le gâteau de riz. Si vous pouvez voir les petites taches tomber sur le riz, vous en avez suffisamment fait-- tout ce que vous pouvez voir est probablement plusieurs milliers de spores. Une impression de spores de la taille d'une pièce de 10 centimes peut inoculer facilement une douzaine de pots.

12. Fermez bien le pot et secouez le pot jusqu'à ce que le gâteau de riz se casse. Cela permettra aux spores de se répandre au travers du riz, cela augment les chances de succès. Une bonne manière de démarrer le process est d'inspecter les pots pour voir s'ils ne sont pas fendus, puis de retourner le pot et de frapper le couvercle sur la paume de votre main. Puis ouvrez le couvercle pour permettre à l'air d'entrer dans le pot. Je dévisse le couvercle de $\frac{3}{4}$ de tour de manière à ce qu'il ne tombe pas.

13. Quand vous avez fini tous vos pots, mettez-les dans un endroit sûr, propre avec une température constante. Un endroit noir est mieux. En 3 jours-2 semaines vous devrez voir un duvet de mycelium blanc apparaître--qui ressemble à une peluche. Tout autre couleur de peluche (verte, noir, etc.) est de la pourriture, et le tout doit être jeté, Je ne déconne pas avec ça! Certains contaminants, pourritures en particulier peuvent rendre malade, ou causer la mort si vous ingérez les champignons contaminés. Il vaut mieux être sûr que désolé, croyez-moi. Aussi cherchez les infections bactériennes du riz. Cela apparaît toujours coloré (Orange ou rose) courant ou gluant d'aspect gunk in with the rice. Cela doit être jeté immédiatement. Les infections bactériennes donnent des odeurs putrides, mais bien sûr vous ne devez pas enlever le couvercle des pots durant toute cette phase. Actuellement le riz devient très mou. En résultat de la cuisson à la pression et du mélange initial du pot, il semble enduire de gras gel-looking gunk tout l'intérieur du pot. Mais par comparaison avec le reste des pots vous devez être capable de voir la différence entre ce gunk et une infection bactérienne. Comme je vous l'ai dit avant utilisez votre tête!!

14. Actuellement ce n'est pas une autre étape parce que vous avez fini! Laissez faire la nature! Les champignons sont sans entretien jusqu'au démarrage de la fructification. Cela peut prendre de deux semaines à un mois pour que le mycélium pénètre le milieu de riz, alors il va ressembler à des cordes filandreuses ou à des coureurs en forme d'éventail dans la pousse de duvet blanc. La formation des champignons est proche, et les pots doivent avoir deux heures de lumière par jour--la lumière fluorescente est OK, et la lumière naturelle du soleil est superbe, soyez simplement sûr que les pots ne chauffent pas trop. Bien sûr à tout moment cherchez les contaminants dans le mycélium. Au fait, lorsque le mycelium mature, ils peuvent commencer à se tacher de points bleu, dus aux contusions, je pense-- alors ne les confondez pas avec une infection de moisissures, mais gardez un oeil sur tout changement de couleur de la couleur blanche. Le champignon apparaît d'abord comme une petite tête d'épingle et puis le chapeau va s'assombrir (pour la *P. cubensis*) d'un marron rougissant. Quand les champignons poussent le couvercle des pots doit être très desserré pour permettre l'échange d'air. Aussi les champignons poussent mieux dans des environnements où l'humidité est supérieure à 90%, Alors si vous pensez que vos champignons ont besoin d'un environnement plus humide, une chose à faire est d'utiliser un pulvérisateur pour pulvériser de l'eau qui a bouilli ou de l'eau distillée directement sur le couvercle des pots. Je trouve que l'humidité se condense dans les pots, humidifiant le mycelium et descend dans les pots, humidifiant le mycelium. Vous pouvez aussi très légèrement embuer la surface du gâteau de riz s'il paraît sec. Vous ne voulez pas les choses trop humides, cela va promouvoir la croissance de pourritures et de bactéries et inhiber la croissance des champignons. Une autre solution est de remplacer le couvercle avec une double couche de serviettes en papier qui est humidifié tous les jours-- cependant je pense que ne pas avoir de couvercle sur les pots va inviter la contamination. C'est mon opinion personnelle. Il est important d'avoir un échange d'air dans le stockage -- ça devient plus important quand la fructification apparaît, parce que le mycelium rejette du CO₂ et a besoin d'O₂. Rappelez-vous que le CO₂ est plus lourd que l'air normal, alors il serait bon de renverser les pots plusieurs fois par jour pour dissiper le CO₂ du pot.

Récolte:

Les champignons sont "Mûr" dès que la membrane blanche connectant le chapeau à la tige s'est fendue, vous ne voulez pas les ramasser avant qu'ils aient atteint leur pleine taille! Pour récolter un champignon, lavez-vous les mains à l'alcool à 90°. Alors enlevez le couvercle du pot et attrapez le champignon fermement à la base. Vous pouvez utiliser une paire de pince à épiler stérilisé pour faire ça, ce que j'utilise. Je n'aime pas mettre mes mains pleines de germes dans le pot. Un mouvement de torsion vif aidera à libérer le champignon du mycélium. Si c'est trop difficile de les récolter par cette méthode, vous pouvez nettoyer vos mains, laver un petit couteau (de préférence avec du savon anti bactérien), plongez la lame dans l'alcool, brûlez le pendant plusieurs secondes, utilisez la pointe du couteau stérilisé pour couper le champignon aussi près du riz que possible.

Stockage et méthode d'ingestion:

N'écrasez pas les champignons frais avant de les stocker. Les taches bleu qui est commun chez les champignons psychédéliques est une évidence d'oxydation--ce qui veut dire que les ingrédients actifs (psilocine et psilocybine) s'oxydent, rendant le champignon inactif. La réfrigération est recommandée, congeler des champignons frais est à bannir. L'expansion de l'eau glacée dans les cellules, rompt les murs des cellules et les ouvrent à l'oxydation. Les champignons congelés frais peuvent avoir une couleur bleu attractive, mais ils sont inactifs...

Le stockage des champignons frais doit être fait dans un conteneur aéré tel qu'un sac papier stocké dans un réfrigérateur, évitez de mettre les champignons dans un sac ziploc, ils peuvent devenir visqueux et pourrir. J'ai entendu parler de gens qui stockaient les champignons frais en les hachant et les mélangeant avec du miel-- Le miel aux champignons est alors étalé sur du pain ou autre chose et mangé. Il y a plusieurs méthodes pour faire sécher les champignons, cependant je trouve les champignons secs beaucoup plus faible que les frais. Une manière de les sécher est de les mettre sur une plaque à gâteau dans un four à la plus basse température avec la porte entre ouverte. Les faire sécher au soleil marche aussi, soit disant. Mon principal problème avec les champignons secs est que de part mon expérience ils ne sont pas quelque part aussi performant que les frais. Je pense que la raison à cela est que les deux ingrédients psychoactif (psilocine and psilocybine) sont présents en même quantité dans les champignons frais. Mais la psilocine est un composé instable comparé à la psilocybine, et se casse dès qu'elle est exposé à la chaleur et à l'oxygène. La dose normale de champignons secs est de 1 à 5 grammes secs. Mais je n'ai jamais eu de trip avec des champignons secs--seulement avec des frais. Je mange 4 grammes de champignons secs et je n'ai qu'un bourdonnement--comme être stone ou saoul.

J'aime mes champignons frais, et bien sûr j'ai le luxe de les faire pousser moi même. Qu'ils soient frais ou secs il y a plusieurs manières de les ingérer. Ma favorite est d'en mélanger 3-4 dans un mélangeur avec du jus d'orange--l'effet est fantastique et le goût tolérable. Je pense que c'est dû au fait que les champignons sont complètement liquidifiés par le mélangeur, relâchant le bon truc dans le jus d'orange et le faisant plus absorbable par l'estomac. Certaines personnes disent que la vitamine C dans le jus d'orange augment l'effet, mais ce n'est qu'un mythe. Une autre méthode, que j'ai utilisé pour manger le gâteau de riz, est de hacher le gâteau de riz (ou des champignons) et de les faire revenir une seconde dans du beurre avant d'en faire une omelette. L'omelette aux champignons pas seulement un repas, un bon trip. Une délicieuse méthode pour ingérer les champignons! (J'ai une aversion au goût des champignons crus). Une autre méthode pour prendre des champignons est de faire un milk-shake dans un mélangeur, et d'ajouter les champignons. Pensez à vous rappeler que les produits laitiers peuvent retarder voir bloquer l'absorption de certaines substances. Une autre méthode est de faire bouillir les champignons frais ou secs (ou un gâteau de riz) dans 0,5 L d'eau environ 5 Mn (jusqu'à ce qu'ils coulent, une source dit) et d'ajouter une 250 ml de thé. Parsemer des champignons frais ou secs sur une pizza ou dans une sauce spaghetti est une autre manière de faire une partie champignons. Psilocine et psilocybine sont solubles dans l'eau et l'alcool, tremper des champignons dans une liqueur vont relâcher leurs ingrédients actifs dans la liqueur, faisant une puissante liqueur intoxicante à la manière de l'"Emerald Dragon" qui est fait avec de la marijuana...

J'ai essayé de fumer des champignons secs mais j'ai eu qu'un bourdonnement, pas de vrais effets pour dire vrai. Je dois mentionner que quand la production de champignon a été usée après 2 à 3 mois. Le gâteau de riz peut être mangé si vous l'examinez de près et décidez qu'il n'y a pas de pourriture noir ou verte. Je dois dire que le gâteau de riz sera probablement plein de couleurs funky --un mélange de blancs, bleu d'acier, gris, peut être aussi violet aux endroits où des spores tombent dessus! J'ai ingéré plusieurs gâteaux de riz effrayants, cependant sans effet de maladie. Encore Utilisez votre tête! Si vous avez un doute jetez. Ce n'est pas pire qu'un trip (pas de jeu de mots) à l'hôpital. Un simple gâteau de riz est suffisant pour 2 à 4 personnes. Mes meilleurs trips étaient avec la moitié d'un gâteau de riz, cuisiné en omelette! C'est ce que j'aime dans la méthode du gâteau de riz, quand les champignons arrêtent de pousser il n'y a pas de déchets!

Parlant de pas de déchets, si j'avais un gâteau de riz que je ne veuille pas risquer de manger je l'utiliserais à inoculer une pile de compost ou un pré plein de bouses de vaches en insérant un petit bout dans chaque bouse. Pensez à l'idée de démarrer une culture de champignons sauvages dans votre quartier.

Faire des impressions de spores:

C'est très facile, lavez vous bien les mains, prenez un champignon frais et tournez la tête par rapport à la tige pour l'enlever (Ou, Habituellement j'utilise un couteau stérilisé pour couper la tige aussi près que possible du chapeau sans trop le toucher). Puis placez le chapeau la grille en bas sur une carte stérile ou sur un bout de verre. Recouvrez le chapeau avec un pot propre pour éviter que le vent souffle les spores, et pour éviter que la poussière et des contaminants se posent sur la carte ou le verre. J'utilise un petit verre pour cela. Laissez le une nuit, et voilà ! Je suggère de plier la carte dans un sac plastique dans un réfrigérateur. On m'a dit que l'on pouvait garder les impressions de spores plus d'un an dans une atmosphère sans air et réfrigéré (pas congelé). Par mon expérience je sais qu'elles sont encore vivantes après trois mois. Oh! en passant, essayez de trouver une

utilisation pour le chapeau de champignon qui a permis de collecter les spores. Il est encore psychoactif, je suis sûr que vous trouverez quelque chose à en faire.

Appendice: Trucs additionnels pour une récolte plus optimale.

Voici des trucs supplémentaires, basés sur ce que j'ai appris du livre "The Champignon Cultivator"... Un truc qui vient à l'esprit est que 30°C est la meilleure température. Pour démarrer le processus de croissance. Un truc à ce rappeler est que la température à l'intérieur du pot est de plusieurs degrés supérieure à la température de l'air ambiant. La croissance du mycélium génère de petites quantités de chaleur. Le "The Champignon Cultivator" explique comment diminuer la température à différentes étapes de la croissance pour promouvoir la fructification (le terme que l'on utilise pour la croissance des champignons). Après avoir lu le « TMC » je vous conseille de faire une chambre de croissance simple.

Cela permettra plusieurs choses:

- (1) elle créera un environnement plus stérile, protégeant contre la contamination.
- (2) elle aidera à garder la température plus constante.
- (3) elle aidera à garder l'humidité haute et plus constante.
- (4) elle fournira un endroit pour cacher les pots, plutôt que de les avoir sur une étagère dans un placard.

Voici ce que je recommande: prenez un boîtier en polystyrène expansé, assez grande pour contenir les 12 pots que vous avez. Vous pouvez recouvrir l'intérieur avec une feuille d'aluminium, pour augmenter la réflexion de la lumière dans la chambre, ce qui sera bon lorsque vous serez prêt à exposer les cultures à la lumière. Vous devrez faire un trou pour laisser passer la lumière et utilisez de la feuille plastique pour le fermer. Maintenant vous avez un couvercle qui permet d'avoir de la lumière dans la boîte de culture, et qui permettra de laisser dehors les pousses, les pourritures et les autres contaminants.

Le "TMC" suggère de laisser les pots dans le noir total pour les une ou deux premières semaines.-- même au point où il suggère d'utiliser seulement une lumière rouge pour examiner les pots pour la croissance et les contaminants. Le livre suggère aussi pas d'échange d'air durant cette phase initiale de croissance. Je pense que vous pouvez laisser le couvercle desserré comme je le suggérais mais laissez le couvercle sur la boîte.

Oh, en passant dans "The Botany and Chemistry of the Hallucinogens" de Schultes et Hoffman, ils disent que la dose moyenne orale adulte est de 4-8 mg de psilocybine. Et ces champignons secs contiennent 2 à 4 % de psilocybine-- mais c'était à partir d'un exemple de *Psilocybe mexicana*, et je pense que le *P. cubensis* peut être plus efficace. Ils disent autre chose d'intéressant... Ils disent que la psilocybine et la psilocine sont présentes en montant équivalents dans les champignons frais, Et que la psilocine est quelque chose comme 1.4 fois psychoactive que la psilocybine. Étant donné le fait que la psilocine est sensible à l'oxydation, et se casse pendant le séchage (Je suppose), il semble que c'est une raison probable pour laquelle les champignons frais ont plus de potentiel que les secs. J'ai récemment découvert une méthode pour sécher les champignons sans chaleur, qui peut les aider à retenir le niveau potentiel à un niveau similaire des frais, cependant j'ai pas encore essayé de champignons séchés par cette méthode. Je ne sais donc pas ce qui est vrai. Ce que je fais, je couvre le fond d'un plat à gâteau d'une couche de riz sec pas cuit. Alors je place une serviette de papier propre sur cette couche et je mets une couche de champignons fraîchement ramassés sur la serviette. Puis je recouvre le plat avec une autre serviette et mets le plat au réfrigérateur. J'ai trouvé que le riz absorbait l'humidité des champignons et ils sont complètement secs en une semaine. Faites attention de ne pas écraser les champignons sur les autres dans le plat, étalez les sur la serviette ou ils ne sécheront pas, et ils pourront pourrir...! Bien sûr si votre réfrigérateur est humide ils mettront plus longtemps à sécher.

Voici autre chose qui peut être utile. Pris sans permission du livre de Paul Stamets' book, "The Champignon Cultivator". (Les parenthèses sont des commentaires de l'auteur de ce texte.)

Paramètres pour une croissance optimale.

(Suivez cela autant que vous sentez bien avec, comme je le disais avant, j'ai obtenu des résultats satisfaisants en mettant les pots sur les étagères d'un placard du début à la fin. Mais essayer de suivre ce plan aidera sûrement à avoir une meilleure récolte)

Étalement du blanc de champignon : (Premier état de la croissance)

Humidité Relative: 90%

Température du substrat: 29-30 °C. (Limite mortelle à 40 °.)

Durée: 10-14 jours.

CO₂: 5000-10000 ppm

Échange d'air frais: 0.

Lumière: Incubation dans le noir total.

Formation primordiale: (Formation de têtes d'épingles)

Humidité Relative: 90+%

Température de l'air: 25-26 degrés C.

Durée: 6-10 jours.

CO2: moins de 5000 ppm.

Echange d'air frais: 1-3 par heure. (Mais rappelez vous que cet air ne doit pas avoir de contaminants tels que la poussière)

Lumière: Diffusez de la lumière naturelle 12 a 14 heures par jour de type fluorescent grow-lux forte dans le spectre bleu, a 480 nanomètres de longueur d'onde.

(Je trouve qu'un fluorescent normal marche bien, mais je laisse mes pots prendre la lumière naturelle quand c'est possible, faite attention que les pots ne soient pas trop chaud.)

Récolte

Humidité Relative: 85-92%

Température de l'air: 25-26 degrés C.

CO2: Moins de 5000 ppm.

Echange d'air frais: 1 à 3 par heure. (Mais faites attention de ne pas le contaminer!)

Régénération : Tous les 5 a 8 jours. (Cela veut dire qu'une nouvelle récolte apparaît, les champignons apparaissent tous les 5 a 8 jours.)

Moment de récolte: Quand le chapeau devient convexe et juste après la rupture du voile partiel.

Lumière : Naturelle indirecte ou même que précédemment. (Truc: Utilisez la même qu'avant.)

Contenu d'humidité des champignons: 92% d'eau, 8% de matière sèche. Les *P. cubensis* ont jusqu'à 1% de psilocine et de psilocybine par gramme séché. (Doublez pour les champignons frais)

Une note que j'ai vue récemment du livre d' Oss & Oeric rapportait qu'une dose de 10 - 12 milligrammes de psilocybine est contenue dans environ .5 grammes de champignons secs (approx. 50 grammes frais). Cependant, 10-12 mg et une grosse dose, il est toujours mieux de démarrer avec des petites doses, vous pouvez toujours en prendre plu au trip suivant. Je vous recommande de diviser la dose en deux. Le livre d'Oss & Oeric rapporte que 2 - 3 champignons secs contiennent approximativement. 4 mg de psilocybine. Je pense qu'une bonne dose pour commencer est de trois champignons de taille moyenne. Qu'est ce qu la taille moyenne ? Bin j'en sais rien, disons que c'en est un avec une tige de 7 Cm de long épaisse comme une paille pour boire, avec un chapeau de la taille d'un penny.

Rappelez vous quand vous expérimentez les doses, spécialement quand vous n'avez jamais essayé les frais, qu'il fait environ 15 minutes avant que vous sentiez l'effet. Si l'effet ne semble pas très for même après 30 mn ou une heure, je pense pas qu'il faille en prendre plus. Je pense qu'un truc le plus idiot que les « trippers » font est de renforcer ler trip en en prenant plus. C'est chercher le mauvais trip.

Psilly Simon's mushroom growin' guide II

Le deuxième guide de culture des champignon de Psilly Simon.

J'ai essayé plusieurs méthodes pour faire pousser des champignons et avec toutes j'ai eu des problèmes. La méthode de Oss & Oeric est bonne mais les instructions sont confuses parfois. J'ai trouvé que la méthode du « gâteau de riz » n'était pas fructueuse je n'ai pas pu forcer un pot à produire des champignons actuellement. Manger le gâteau de riz sans champignons ne fait rien et a mauvais goût. Ce qu'il faut, c'est des instructions pas à pas qui amènent à la production de champignons. Il n'est pas difficile de faire pousser des champignons. La clef est la stérilité, patience, et être méticuleux. Sur mes 12 pots seulement quatre étaient contaminés. L'idée de base est de ne pas laisser les pots ouverts pour plus d'un instant. Si vous êtes intelligent il est très facile de garder les choses stériles et d'avoir une culture si vous utilisez votre tête.

Le processus est une combinaison du gâteau de riz et de la méthode Oss & Oeric et prend environ 6 semaines. La principale différence avec la méthode de Oss & Oeric (O&O) est que les spores sont mises directement dans le milieu de seigle au lieu de les cultiver d'abord sur un agar. La raison de l'étape du agar est d'augmenter la stérilité et d'assurer que seulement une souche de mycelium dikaryotique imprègne le seigle. Cependant, avec la méthode directe plusieurs souches sont obligées de se battre dans le seigle permettant à la plus forte de dominer le pot et à fructifier. Je n'ai jamais eu de problèmes de stérilité avec l'inoculation directe des spores tant que l'on utilise des spores stériles du commerce.

Tout l'équipement coûte moins de 500 F.

Equipement.

Un autocuiseur: Capable de résister à 15 pounds. La taille n'a pas d'importance. Vous pourrez faire les pots un par un.

12 pots de conserve, à large ouverture, d'un litre.

Impression de spores: FS Books ont de bonnes impressions. Regardez dans High Times pour l'adresse.

1200ml de grains seigle entier: Pas de nourriture pour animal! Achetez ça en magasin bio. Le seigle est mieux que le riz parce que le riz encrasse les cotés du pot et vous ne pouvez voir ce qui pousse à l'intérieur.

1 sac de terre de culture: Sphaigne(tourbe)/perlite/vermiculite un mélange seulement (pas de saleté).

Une glacière en mousse expansé: Suffisamment grande pour contenir tous les pots.

Un panneau de plastique Transparent/translucide: Vous pouvez aussi utiliser du Plexiglas ou des panneaux pour couvrir des fluorescents. Ils peuvent être coupés avec des ciseaux .

Pulvérisateur de Lysol

Sacs à fermeture zip

Savon anti-bactérien

Pincettes (pincettes à épiler)

Grattoir: Un cutter va très bien

Source de flamme: Briquet, lampe à alcool. (Les bougies brûlent salement, ne pas utiliser)

Papier aluminium & Papier à conserves

4 litres d'eau distillée.

Un pulvérisateur.

1) Lavez les pots au savon antibactérien. Utilisez un lave vaisselle si vous en avez un. Il n'est pas nécessaire être vraiment stérile, mais d'être net.

2) Pour 3 pots de conserve, mélangez 100ml de seigle et 175ml d'eau distillé. Fermez les pots avec le couvercle à l'envers. Les couvercles resteront à l'envers pour tout leur usage. Gardez le couvercle desserré.

3) Dans un pot propre mélangez de la terre avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit spongieuse au toucher et ne transpire pas l'eau. La terre doit être humide mais pas liquide. Vous voulez un sol humide pas boueux. Mélangez suffisamment de terre pour remplir un pot de conserve sans la tasser. Ne tassez pas la terre à l'intérieur, remplissez complètement le pot. Vissez le couvercle légèrement mais correctement.

4) Mettez les 3 pots de seigle et le pot de terre dans l'autocuiseur. Si vous pouvez mettre plus de quatre pots allez y, ça vous fera gagner du temps. Rappelez-vous qu'il faudra un pot de terre pour 3-4 pots de seigle. Suivez les instructions de l'autocuiseur pour stériliser les pots à 15 **pounds** pour une pleine heure. Si vous pouvez c'est une bonne idée de faire un peu de vapeur avant de fermer la valve de pression. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau distillée dans l'autocuiseur.

5) Quand c'est fini, laissez l'autocuiseur se refroidir à la température ambiante, ouvrez le, et enlevez les pots. Les pots doivent être à la température ambiante pour continuer. Stockez le pot de terre dans un endroit propre et fermez le couvercle. Secouez doucement les pots de seigle pour alléger le seigle.

6) Répétez les étapes 2 à 5 pour faire tous les pots. Vous devez avoir un pot de terre stérile pour 3 ou 4 pots de seigle stérile.

7) Voici la partie astucieuse. La plupart des gens se plaignent de contamination mais si vous utilisez cette méthode pour inoculer les pots vous ne rencontrerez pas de problèmes. J'ai utilisé cette procédure avec mon dernier lot de 12 pots et aucun d'eux n'a été contaminé! Le truc est d'ouvrir les pots le moins possible et pour le moins longtemps possible. Aussi essayez de ne pas rester à côté des pots quand ils sont brièvement ouverts.

a) Prenez une douche. Nettoyez une table ou un bureau et épongez-le avec un savon anti bactérien. Pulvérisez-le de lysol. Devissez les couvercles mais laissez les en place. Relavez-vous les mains avec du savon anti bactérien.

b) Préparez l'impression de spores. Ne la sortez pas du sac! Passer le grattoir et les pinces brucelles à la flamme jusqu'à ce qu'ils rougissent et laissez les refroidir. Les pinces sont utilisées pour tenir le sac ouvert pendant que le grattoir collecte les spores. L'impression de spores ne quitte jamais son sac.

c) Quand on a gratté une motte de spores transportez la rapidement dans un pot. Tout ce que vous voyez ce sont des milliers de spores. Il n'en faut pas beaucoup. Entre ouvrez les pots pour permettre au grattoir d'entrer et de faire tomber les spores. Fermez et vissez le couvercle. Le couvercle a été ouvert pendant 2 secondes; pas suffisamment pour contaminer. Quand tous les pots ont été inoculés agitez les jusqu'à ce que le seigle soit détaché et que les spores soient réparties. Desserrez les couvercles.

8) Mettez les pots de seigle dans la glacière, fermez le couvercle et attendez. Il faut environ 1 à 2 semaines pour que le mycelium (peluche) pour imprégner les bocal. Des petits morceaux de duvets apparaîtront dans les pots. Quand la croissance est perméabilisé environ 50 % agitez les bocal et laissez le duvet encore pousser. J'ai trouvé que le ratio seigle/eau de Ott & Oss est beaucoup trop sec et prend deux fois plus de temps que 100ml à 175ml. Cela aussi utilise moins de seigle alors les bocal son perméabilisés plus rapidement. Il faut environ dix jours. Si, à n'importe quel moment vous voyez un duvet qui n'est pas blanc un **gunk** qui n'est pas de seigle dans le bocal alors il est contaminé. Jetez la. Il n'y a pas d'espoir pour elle et ce n'est pas sain à ingérer. Cela peut être fatal ou pire. Soyez impitoyables. C'est pour cela que vous avez fait 12 bocal, vous pouvez en sacrifier quelques unes si nécessaire. La température ambiante est très bien pour toute la croissance mais ne les rangez pas à côté d'un radiateur ou d'air conditionné. Cependant plusieurs sources suggèrent de maintenir la température à 29 °C.

9) Quand les pots sont prêts enlevez-les de la glacière. A ce point vous devez mettre 4 à 5 Cm de terre stérile sur le seigle. Cela s'appelle « envelopper » Il y a deux manières de faire cela sans sacrifier la stérilité:

1: Vous pouvez mettre la glacière sur le côté, couvrir l'intérieur et l'ouverture avec de l'emballage plastique.

Et couper deux trous dans l'emballage sur l'ouverture pour faire une boîte stérile. Vous pouvez alors transférer la terre dans chaque pot dans la boîte en utilisant les trous pour vos mains lavés avec du savon antibactérien. Lavez la cuillère que vous utilisez pour transférer après chaque bocal de manière à ce que les contaminant ne se transfèrent pas de bocal à bocal.

2: Fermez les bocal de seigle bien serré. Lavez l'extérieur du couvercle avec du savon antibactérien et du Lysol. Faites pareil avec le bocal de terre. Enlevez la calotte du bocal mais laissez le couvercle dessus. Renversez le pot de terre en tenant le couvercle et placez le sur le bocal de seigle. Les deux couvercles doivent être en face des uns des autres. Pulvérisez la zone avec du Lysol et doucement enlevez les deux couvercles et laissez tomber de la terre dans le bocal de seigle. Faites attention de ne pas trop en faire tomber. Il n'est peut être pas nécessaire d'enlever complètement les couvercles pour faire tomber la terre. Remettez le couvercle quand le seigle est recouvert.

10) Coupez le panneau de plastique pour qu'il recouvre la glacière. Lavez et passez le couvercle au lysol.

Emballer chaque pot de papier de conserve jusqu'au sommet de la terre. Enlevez les couvercles et au même moment mettez un sac zip lock sur l'ouverture. L'ouverture du sac doit couvrir l'ouverture du bocal. De cette manière l'air peut rentrer mais il est toujours couvert. Les bocaux peuvent être facilement aérés en glissant le sac doucement du haut vers le bas. Les bocaux peuvent être facilement arrosés en entrant le nez d'un pulvérisateur sous le bord du sac. De cette manière le bocal n'est jamais découvert. Mettez tous les bocaux couverts dans la glacière et mettez la glacière dans un endroit propre. J'ai trouvé que ces sacs et la terre stérilisée sont la clef de la stérilité. Le couvercle plastique n'est pas vraiment étanche à cela. Chaque fois que vous l'ouvrez toutes sortes de poussières tombent dedans. Je n'ai jamais eu de problèmes de stérilité avec les sacs sur les bocaux et en utilisant de la terre stérilisée. N'enlevez pas plus le sac que pour mettre le nez du pulvérisateur dedans. Aérez les bocaux doucement comme décrits de manière à ce que la poussière ne vienne pas dans les bocaux.

11) A ce point les bocaux ont besoin d'être pulvérisés avec de l'eau distillée tous les jours. Vous ne voulez pas qu'il soit humide. Après environ une semaine vous devriez voir le mycélium commencer à se regrouper ensemble sur les bords du bocal. Ils doivent se rassembler beaucoup plus la semaine suivante quand ils poussent dans la terre. Maintenez les humides avec une fine pulvérisation d'eau. S'ils poussent trop épais vous devez les pulvériser un peu plus fort pour les renverser. Ne pulvériser pas trop la terre ou vous inviterez d'autres pourritures. Deux semaines après avoir emballé le mycélium le gâteau de riz aura poussé au travers du de la terre et pourra commencer à percer le haut de la terre. Si cela arrive pulvériser un peu plus la terre pour les renverser. La glacière doit prendre 12 à 13 heures de lumière par jour par le couvercle. La lumière ambiante d'une pièce va très bien. Maintenez-la éloignée de la lumière directe du soleil de manière à ce qu'elle ne devienne pas trop chaude. Surveillez les moisissures dans les bocaux et soyez prêts à les retirer immédiatement de la glacière. Les pourritures peuvent être très difficiles à détecter soyez méticuleux. Les pourritures les plus communes à chercher sont la pourriture verte et le visqueux jaunissant. Si un bocal est contaminé inspectez minutieusement les bocaux à côté. Ils peuvent être aussi contaminés. Pour cette raison c'est une bonne idée d'espacer au maximum les bocaux dans la glacière. N'essayez pas de sauver un bocal contaminé, cela ne marchera pas. Si des contaminations apparaissent lavez tout l'extérieur des bocaux avec du savon anti-bactérien, changez la feuille de conserve, et pulvériser le couvercle de la glacière avec du lysol avant de remettre les bocaux.

12) Le premier jet de champignons doit apparaître en 2-3 semaines après la mise en caisse. Chaque bocal continuera à produire des champignons pendant 40 à 60 jours. Les têtes d'épingles commencent comme des petits points blancs et poussent comme des champignons miniatures avec des têtes brunes et des tiges épaisses en un jour ou deux. Les champignons passent de la tête d'épingle à un champignon complet en environ une semaine. Quand l'anneau du chapeau se sépare de la tige il est prêt à être récolté. Utilisez une pince brucelles pour saisir la base de la tige et la tordre. C'est aussi une bonne idée de remplir le trou laissé avec de la nouvelle terre de caissage. Cela permettra au bocal de fructifier plus longtemps. Des têtes d'épingles peuvent se former en dessous de la terre vers le verre et ne perceront jamais la surface. Ils peuvent être enlevés et le trou remplis de terre de caissage. Après que le premier jet de champignons ait poussé et que le bloc de seigle soit repoussé sur les bords du bocal O&O conseillent de déterrer la terre et de tout recaisser. Je n'ai jamais fait cela mais c'est supposé faire fructifier les bocaux plus longtemps.

Il y a des changements que vous verrez dans le bocal quand il pousse. Vous devriez voir ces choses arriver si les champignons sont en bonne santé. Ce sont des changements majeurs par ordre d'apparition avec d'autres suggestions aléatoires:

1: Après avoir encaissé, coureurs gras apparaîtront vers les bords du verre dans la terre de caissage. Ils fonceront en arrivant à maturité d'une couleur brun jaunissant. Ne confondez pas cela pour une sorte d'infection. Je pense que c'est simplement la couleur de l'aliment que les coureurs transportent au travers du bocal. Les coureurs dans le seigle resteront blancs.

2: Certaines têtes d'épingles pousseront vers le bas dans le bocal en dépit de l'emballage de feuille de conserve.

Elles semblent ne pas savoir où est le haut. Ne vous en occupez pas. Si vous creusez pour essayer de les enlever vous contaminerez probablement le bocal. Le plus souvent elles arrêtent de pousser et retournent à l'état de mycélium ordinaire.

3: Quand les champignons commencent à pousser ils paraissent gros. Quand ils sont prêts à ouvrir la tige vers le chapeau va se contracter et le chapeau sera un peu bulbeux : C'est normal. Vos champignons ne vont pas dépérir ils sont supposés s'amincir.

4: Je « pense » avoir discerné une différence subtile dans la façon dont les champignons répondent à la lumière. Ils semblent pousser plus grand dans le noir et plus gros à la lumière. J'hallucine peut être.

5: Il y a une fine ligne de noir là où le chapeau rencontre le voile juste avant que les déchirures du voile s'ouvrent. Je pense que c'est dû aux contusions. Les champignons se teintent bleu quand ils sont meurtris. L'étirement du voile doit un peu déchirer les bords du chapeau.

6: La plupart des champignons poussent vers le bord des bocaux. Certains mêmes poussent sur le bocal lui-même! Si des groupes de mycelium blanc poussent sur le bocal au-dessus de la terre laissez-le. Certains des meilleurs champignons viennent de là.

7: Si le mycelium pousse vraiment au-dessus de la terre, Je trouve bien d'ajouter encore deux centimètres de terre de caissage. Ce n'est peut-être pas nécessaire mais ça a marché pour moi.

Et voilà. Il y a de bonnes instructions pour sécher les champignons sans chaleur sur ftp.hmc.edu://pub/drugs/psychedelics/champignons/grow.mushrooms, mais je ne les ai pas essayés. Basiquement vous mettez du riz sec dans un plateau, vous les recouvrez de serviette en papier, posez une couche de champignons et vous les recouvrez avec une autre couche de serviette en papier. Puis mettez le tout au réfrigérateur jusqu'à ce que le riz draine toute l'eau. Mon opinion est que vous pouvez simplement les mettre dans du riz et les mettre au frigo. Le dosage est de 50g humide et 5g sec selon O&O. C'est environ 2 à 3 champignons frais. Les champignons frais sont mieux que les secs car ils cassent les friandises. C'est pourquoi la méthode riz et réfrigérateur doit être mieux. Vous pouvez faire des impressions de spores sur du papier pour nettoyer les lunettes. Coupez simplement un carré et laissez le chapeau dessus pendant une journée. Faites-le sur une surface stérile et couvrez-le avec quelque chose de propre (comme un verre). Stockez l'impression dans un sac zip-lock et maintenez-le au frais et sec (ne le congélez pas).

Technique de culture de *Psilocybes Cubensis* (PF TEK) par *Psilocybes Fanaticus*.

Table des matières.

Formule du substrat PF (pour des pots de 0,236 Litre)
Inoculation des bocaux de substrat PF.
Enlever les gâteaux de champignons des bocaux.
Le terrarium à double chambre.
Dessiccation sans chaleur (séchage) des champignons.
Faire une seringue de spores.

Formule du substrat PF (pour des pots de 0,236 Litre)

Les pots et verres utilisés avec cette technique sont des pots d'une capacité de 0,236 litres (226 grammes). Ils doivent avoir des bords coniques et pas d'épaulement, sinon les gâteaux de champignons ne se démouleront pas facilement des pots.

31 millilitre de farine de riz brun (En magasin bio)
125 millilitres de vermiculite pour horticulture (moyenne) (En magasin de jardinage et matériaux)
40-45 centimètres cubes d'eau (ou un peu moins de 62 millilitres ou 42 grammes ou 3 cuillères à soupe plus une cuillère à café).

Pour faire vous-même votre propre farine de riz brun, mettez du riz brun dans un moulin à café et réduisez-le en morceaux fins. Le riz brun frais est recommandé par rapport au pré emballé. La fraîcheur parfois fait une grande différence.

Toutes les vermiculites ne sont pas les mêmes. La granularité varie considérablement selon les différentes marques. La plus grosse retiendra moins d'eau que la plus fine qui change la capacité à retenir l'eau. Si votre formulation (contenu d'eau) résulte en un substrat très humide ou boueux, utilisez simplement moins d'eau. Gardez des notes de votre formule de manière à ce que vous puissiez reproduire le substrat qui marche le mieux.

Préparez les couvercles des bocaux en les posant à l'envers et avec un clou pointu, percez 4 trous à l'intérieur du bord de fermeture en caoutchouc.

Préparation des pots de substrat.

Etape 1. Mettez 125 ML de vermiculite dans un bol mélangeur. Mettez la farine de riz brun sur la vermiculite. Ajoutez l'eau doucement sur la farine de riz brun, en l'humidifiant en premier. Mélangez minutieusement les ingrédients. La mixture doit être humide et cohésive. Plus (ou moins) d'eau peut être utilisé si vous expérimentez comment améliorer la fructification. Mélangez chaque pot de substrat individuellement pour assurer une précision dans la formule.

Etape 2. Remplissez bien les pots. Ne tassez pas le substrat. Laissez un espace de 1,3 à 2 Cm en haut. Nivelez le substrat. Avec un tissu ou vos doigts, nettoyez les bords de pots. Remplissez le haut du pot avec de la vermiculite sèche et nivelez-la au sommet. Cette couche supérieure protégera le substrat humide des contaminants de l'air. Elle agit comme une barrière à contaminants. C'est une découverte originale de *Psilocybe Fanaticus*. Ce que fait cette couche de vermiculite sèche est de protéger le substrat humide des contaminants de l'air et aussi d'absorber et réguler l'humidité de transpiration et de condensation.

Etape 3.

Mettez les couvercles sur les pots la face de caoutchouc en haut (les bords taillés des trous de clous vers le bas). Vissez la bande du couvercle. Et mettez un morceau de ruban adhésif « professionnel » (qui tient pendant la stérilisation) sur les trous. Cela empêchera les contaminants d'entrer.

Stériliser à la vapeur le substrat PF avec le matériel de cuisine normal est possible parce qu'il n'y a pas de grains à cuire et le substrat est aéré. Les autres pots (autre que les bocaux de conserves) et même des verres à boire peuvent être substitués à ces bocaux de conserve. Pour assurer des résultats similaires, vérifiez que les pots sont à faces obliques et sans aucun épaulement et qu'ils ont une capacité d'un quart de litre (25 cl). Si vous

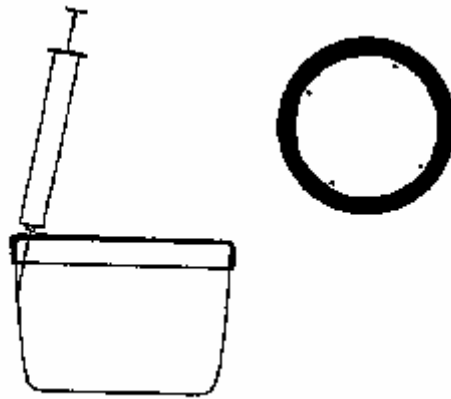
utilisez des pots plus grand qu'un quart de litre, la formule du substrat PF doit être changée (plus de vermiculite et d'eau. 62 ml de farine de riz brun semble être la quantité maximum.)

Un cuiseur à vapeur 3 pièces (Gamelle, panier & couvercle) est parfait pour cette technique. Aussi les paniers à légumes qui se plient et se posent au fond de la gamelle sont bons. N'importe quoi est bon du moment que le fond des pots n'est pas en contact avec le fond de la gamelle ou les fortes température casseront les pots.

Etape 4. Mettez les pots dans la marmite avec le couvercle fermé de manière à ce que la vapeur pénètre rapidement les pots. Stérilisez doucement les pots à la plus faible ébullition possible pendant une heure dans une marmite bien fermée (commencez l'heure quand l'ébullition commence). Une bonne fermeture de la gamelle est essentielle pour une bonne ébullition. Faites attention de ne pas sur chauffer les bocaux. Cela assèche le substrat. Le séchage est mis en évidence par une bonne germination des spores et une croissance arrêtée. Le champignon va se répandre mais s'arrêter à un certain point selon comme le substrat PF est devenu sec. Généralement, une croissance arrêtée (sans contamination) est un signe de substrat sec. C'est un concept important qui vous permet de diagnostiquer et de corriger facilement tous les problèmes que vous pourriez avoir avec le séchage. Le remède est d'augmenter le contenu d'eau de la formule de substrat PF que vous utilisez.

Les pots peuvent être dans l'eau mais soyez sur que l'eau bouillante ne peut pas sauter dans les pots. Après que les pots aient refroidi, resserrez le couvercle et stockez-les dans un endroit propre et frais jusqu'à ce que vous soyez prêts à les inoculer. Soyez sur que les pots soient froids au toucher avant de les inoculer. S'ils sont encore chauds, les spores peuvent être facilement tués.

Inoculation des pots de substrat PF



Soyez sur que le couvercle est serré. Agitez bien la seringue. Cette agitation de la seringue est importante pour redistribuer les spores dans l'eau. Enlevez le couvercle de l'aiguille et insérez l'aiguille dans le trou du couvercle. Poussez la seringue vers le centre du couvercle pour que le bout de l'aiguille touche le verre. Cela répartit l'eau de spore sur les bords du pot, donnant une bonne inoculation en bas des cotés du gâteau de substrat. Inoculez quelques gouttes à chaque trou. Quand vous pressez le plongeur de la seringue, observez le bout de l'aiguille contre l'intérieur du verre. Dès que vous voyez de l'eau apparaître autour du bout de l'aiguille, arrêtez d'appuyer. Entre chaque inoculation agitez la seringue pour maintenir les spores distribuées. Utilisez 1 cc par pot. Ce qui permet à la seringue d'inoculer 10 pots. Vous pouvez utiliser plus de solution de spores par pot (cela accélère la colonisation) mais vous ne ferez pas autant de pots.

Si vous touchez l'aiguille, chauffez l'aiguille avec la flamme d'un briquet pour la re stériliser et laissez la refroidir une minute. Une flamme d'alcool est une meilleure flamme parce qu'après, elle ne laisse rien sur l'aiguille. S'il vous reste de la solution de spores, remettez le couvercle de l'aiguille et rangez la seringue pour un usage ultérieur. Re stérilisez l'aiguille immédiatement avant de la ré utiliser. Stockez la seringue dans un endroit noir et frais.

Après inoculation des pots, desserrez les couvercles et re mettez un bout de scotch sur les trous. Mettez les pots dans en endroit loin de la lumière directe du soleil. L'éclairage indirect est tout ce qui est nécessaire. Si la température est maintenue aux alentours de 21 ° la germination commencera dans les 3 à 5 jours. Les spores germant apparaissent comme des petits points de duvet blanc grossissant rapidement et se répandant avec une croissance cotonneuse blanche et des brins « rhizomorphes ». N'importe quelle température ambiante est bonne. S'il fait froid à l'intérieur, n'importe quelle lampe éclairant au-dessus des pots est une bonne technique pour

cette étape de culture. Une lampe à pince avec un réflecteur marche très bien pour cela. Si vous faites cela, maintenez la température à 21 °C (ne sur chauffez pas les pots, suivez la température avec un thermomètre.) Une température ambiante chaude va très bien. Si vous pouvez maintenir la température, les champignons n'auront pas de problèmes. Mais d'un point de vue général, les températures fraîches ne sont pas un problème. La règle est de ne pas surchauffer. Les champignons seront prêts à être sorti des pots environ une semaine ou deux après que le substrat ait complètement tourné blanc.

Si un contaminant apparaît, leur couleur sera autre que blanc. Ils sont rouge, bleu-vert, noir, ou jaune (n'importe quelle couleur). S'ils apparaissent la culture est condamnée. Le substrat PF, quand il est contaminé peut avoir une odeur nauséabonde-aigre. En cas de doute, testez l'arôme. Les contaminations peuvent être sentis par la couche de vermiculite sèche. Il est mieux d'enlever le couvercle pour sentir le gâteau. L'arôme peut être facilement détectable, une odeur vague graineuse de champignon plaisante. Soyez simplement sur que la couche de vermiculite reste intacte.

Inoculation des pots PF sans les couvercles.

Vous pouvez inoculer les pots sans utiliser un couvercle à trous. Avant d'utiliser cette technique, inoculez d'abord avec les trous percés. Cela vous montrera comment cela marche sans problèmes.

La seule chose à faire attention est de déranger le moins possible la couche de vermiculite sèche supérieure, surtout quand vous retirez l'aiguille après l'inoculation. La couche inférieure de substrat PF ne doit pas être exposé à l'air. Remettez en place toute la vermiculite que vous avez dérangé avec le bout de vos doigts. Si vous utilisez un verre à boire ou d'autre conteneur, couvrez l'ouverture avec une feuille d'aluminium. Remplacez l'aluminium après inoculation.

Enlever les gâteaux colonisés des pots.

Après que le substrat ait tourné au blanc avec le mycelium, les pots sont mis à la lumière indirecte. Le mycélium va continuer à infiltrer le substrat jusqu'à ce qu'il ait pris suffisamment d'aliment pour déclencher le cycle de fructification. En moins d'une semaine à quelques semaines après la colonisation, des petites structures comme des « aiguilles » blanches commencent à apparaître. Cela s'appelle l'épinglage. C'est le début du cycle de fructification. Juste après cela, dans la semaine, Des petites croissances rondes de champignons apparaissent qui tournent rapidement jaune.

Enfin, les "primordia" commencent à pousser. Ce sont des structures qui ressemblent à des petits vers avec des petites têtes sombres rougissantes. Ce sont les premiers champignons.

Le meilleur moment pour enlever le gâteau des pots est quand vous voyez les petites croissances de champignons qui tournent au jaune. Ils peuvent être enlevé du gâteau avec une épingle propre si désiré, sinon ne vous en occupez pas. Si les primordia (les structures comme des vers avec des têtes foncées rougissantes) apparaissent sur les gâteaux quand ils sont dans les pots, faites seulement attention à ne pas les abîmer en les manipulant. La règle est de manipuler avec précaution.

Enlevez les couvercles. Avec vos doigts ou une fourchette propre, grattez la majorité de la couche supérieure de vermiculite sèche. Il sera probablement vu quelques traînées de mycelium par ci par là dans la couche supérieure. Ne vous en occupez pas. C'est un bon signe de voir une croissance agressive. Mettez un couvercle sur le pot et retournez le pot. Tapez légèrement le pot sur une table protégé avec un magazine. Le gâteau glissera sur le couvercle. Le couvercle du pot servira de base pour le gâteau. Quand vous manipulez le gâteau, faites attention à ne pas le secouer ou le meurtrir. Les meurtrissures font des marques bleu. Ce champignon est résistant et peut supporter une certaine quantité de manipulations, mais manipulez le moins possible. L'arôme distinctif de champignon, très plaisant.

Au fur et à mesure que le gâteau sort du pot, enveloppez le gâteau d'un morceau avec un bout de serviette en papier pour essuyer toute les gouttes d'eau qui peuvent s'être déposé sur le gâteau en le sortant.

Certains des premiers champignons sont 'avortés' (chapeaux convulsés, tiges tordus, et croissance arrêtée), et ironiquement ce sont les meilleur en alcaloïdes magiques. Ils sont beaucoup plus puissant en magie que les beautés qui vont rapidement dominer le gâteau. Les petits « bébés champignons » avortés sont très bons. Après avoir vu la croissance des champignons, vous serez instantanément capable de reconnaître et récolter ces

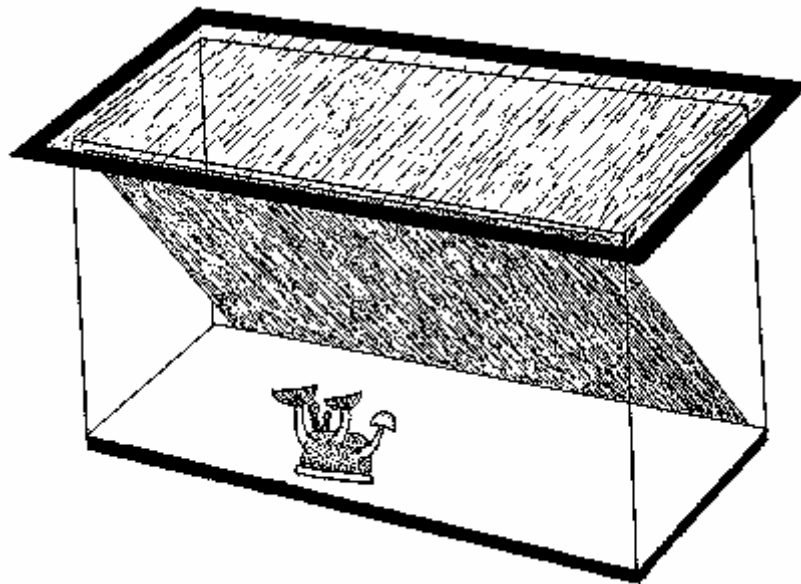
avortés. Tant qu'ils sont en bonne santé et pur, ce sont les meilleurs. Aussi, une autre forme de mutant va se manifester. Ce sont simplement les grosses taches ou les champignons avec un petit ou pas de chapeau, ils sont aussi bons pour récolter. Et avec ces mutants, apparaissent, les spécimens parfaits, les sporocarpes.

Echelle de temps des champignons.

1. Inoculation des spores à la germination des spores en une semaine à 21 °C.
2. Germination des spores à la complète colonisation du gâteau: environ 2 à 3 semaines.
3. Colonisation au démarrage du cycle de fructaison - en 2 semaines.

Tout le process prend de 4 à 6 semaines de l'inoculation des spores à la fructaison.

Le terrarium à double chambre.



Le couvercle d'aquarium étanche. (Pour un aquarium standard de 35 litres)

Dimensions extérieures 60 X 37 Cm

Dimensions intérieures 53 X 30 (Les dimensions sont variables).

Le cadre peut être fait de panneaux plats de 0,5 mm.

La coupe du rectangle intérieur du cadre en bois du couvercle doit être plus grande que le haut de l'aquarium. Un film de polyéthylène clair est cloué sur le cadre de manière à ce qu'il tienne serré sur le sommet de l'aquarium. Le cadre tient par le film plastique. Une alternative plus simple est de couvrir le haut de l'aquarium avec un film d'emballage plastique ou quelque chose de similaire.

La protection de pulvérisation/partition de la chambre. (La zone protégée)
(Pour un aquarium standard de 35 L)

Utilisez un isolant de fenêtre claire en acrylique (Plexiglas) de 3 mm d'épaisseur disponibles dans les magasins de bricolage. La découpe doit faire environ 38 X 45 Cm (Les dimensions peuvent varier, vérifiez d'abord l'aquarium). Un montage serré est bon.

Les champignons prennent de l'eau par deux sources, le substrat sur lequel ils poussent et l'air qui les entoure. L'air qui les entoure doit être très humide. Les champignons ont besoin de baigner dans une enveloppe de molécules d'eau flottantes. 100 % d'humidité est le point où il y a le maximum de molécules d'eau flottant avec les atomes d'air. Le terrarium à double chambre remplit facilement ces conditions.

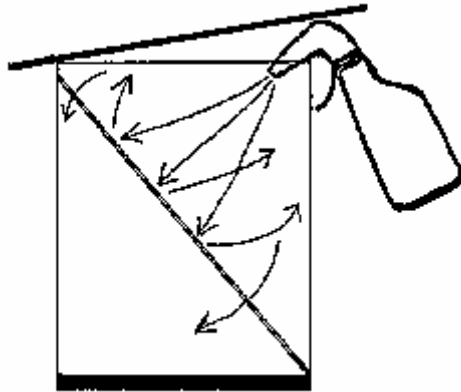
Tout commence avec la pulvérisation d'un pulvérisateur à main. La première règle est de ne jamais pulvériser directement les champignons. Cette pulvérisation est faite de gouttes d'eau qui sont des bassins d'eau

géants en face du fin réseau de mycélium. En culture, les gouttelettes d'eau vont immerger le micro monde de la structure des champignons et en inhiber ou en contaminer la croissance. Mais l'eau moléculisé dans l'air flotte dans les fines structures et donne aux champignons l'humidité nécessaire. L'eau moléculisé est une autre façon de décrire l'eau qui s'est évaporé dans l'air.

La pulvérisation qui sort de la bouteille de pulvérisation doit être moléculisé pour les champignons.

L'écran de pulvérisation et la chambre primaire accomplissent cela. La chambre primaire reçoit la pulvérisation initiale. Quand la pulvérisation touche l'écran, elle est cassée en une plus fine buée qui flotte autour des cotés de l'écran de pulvérisation dans la chambre secondaire ou les champignons baignent dans la fine humidité en sécurité loin des gouttes d'eau. Plus tard, cette humidité va se condenser sur les surfaces à l'intérieur du terrarium et glisser vers le bas. L'écran de pulvérisation est incliné et agit comme un égouttoir et un toit, alors plus il y a de condensation, mieux c'est.

Procédure de pulvérisation



D'abord, avant de mettre les gâteau dans le terrarium, pulvérisez toutes les surfaces à l'intérieur du terrarium, en incluant l'écran et le couvercle. Insérez les gâteaux et mettez l'écran de pulvérisation et le couvercle en place. Puis, levez le couvercle et insérez le nez du pulvérisateur entre le couvercle et le haut du terrarium et pulvérisez vigoureusement au milieu de l'écran. Après avoir pulvérisé 5 secondes, retirez immédiatement le nez du pulvérisateur et fermez le couvercle pour sceller l'humidité tourbillonnante à l'intérieur du terrarium. Vous pouvez revenir quelques minutes après et faire une autre pulvérisation et si vous le désirez une troisième si vous êtes dehors au travail et si vous ne revenez pas avant le soir. Pour maintenir une forte humidité essayez de pulvériser au moins deux fois par jour, le plus est le mieux. Vous pouvez compenser les manques de pulvérisation du jour en pulvérisant plusieurs fois le soir. Soyez sur que toutes les surfaces intérieures du terrarium sont brumeuses ou gouttant d'eau. Cela aide à générer de l'humidité.

Il à été vu que les champignons poussent correctement dans un terrarium à double chambre, avec une seul bonne pulvérisation par jour, et même moins que cela!

Chaque fois que le terrarium est pulvérisé, les champignons doivent être ventilés. Pour ventiler enlevez le couvercle, et tout en tenant l'écran de pulvérisation vertical, ventilez la chambre avec un bout de carton, et pulvérisez comme plus haut. Aussi, l'eau qui se collecte au fond du terrarium doit être siphonné. Cela peut être fait facilement en utilisant une poire en caoutchouc pour remplir les batteries (En magasin de pièce d'auto).

Exposez le terrarium à la lumière normal d'une pièce.(Soleil indirect).

Une petite lampe fluorescente pour plante de faible puissance fera pousser les champignons. Laissez la tout le temps que vous voulez.

Chaleur

La règle principale est de ne pas chauffer le terrarium à double chambre. Tout chauffage direct travail contre l'humidification et ajoute une influence de séchage. N'utilisez pas de câble chauffant, panneau chauffant, ou couvertures. Ne mettez pas la lumière directement sur le terrarium. Maintenez les lampe à une certaine distance du terrarium. Ces champignons poussent bien à 15 °C. PF les a vus pousser vaillamment en dessous de 15 °C. Ils poussent doucement au froid. Quand ils sont chauds ou dans une pièce chauffée, ils poussent très vite.

Essayez d'avoir une température entre 19 et 27 °C. Un terrarium trop chaud donnera beaucoup d'étalement de mycélium mais pas de fructification.

Symptômes de basse humidité

Quand l'humidité est trop faible, mais pas suffisamment pour arrêter la fructification, les champignons peuvent avoir un mycélium blanc duveteux sur le chapeau. Quand cela apparaît, le chapeau a l'air d'une couronne de cheveux blancs. Ce n'est pas une contamination. Ce mycélium blanc est parfaitement bon et n'enlève pas de qualité au champignon.

Les gâteaux secs (Ils doivent être duveteux) et les champignons et primordia se décolorant et blanchissant sont un signe de faible humidité. Pour la meilleure croissance, l'humidité doit être très forte.

Dessiccation sans chaleur (séchage) des champignons.



Les spécimens immatures sont la meilleure qualité, digestibilité et constitution chimique. Ils sont caractérisés en étant très brillant en couleur avec des tiges blanches et des chapeaux de couleur brillante. Le chapeau va se répandre après que le voile se casse. Dès que le voile se casse c'est le bon moment pour récolter. Les lamelles en dessous du chapeau seront de couleur brillante. Les champignons seront de forme conique, et la sporulation n'a pas vraiment commencé. Ce sont les champignons qui sont les meilleurs pour les la récolte.

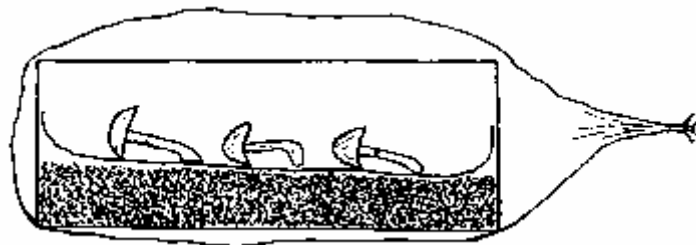
1. La meilleure manière pour sécher les champignons est de les mettre sur une grille avec de l'air disponible de tous les cotés. Ne les faites jamais sécher dans un four. La chaleur lessive les constituants chimiques et réduit leur qualité.

2. Le séchage au soleil est très bien. Mettez les champignons sur une grille de manière à ce que l'air arrive de tous les cotés. Mettez les derrière une fenêtre a la lumière directe du soleil. Séchez les durs.

3. Utiliser un dessiccateur est la meilleur technique de séchage. Le séchage par le froid est le nec plus ultra, mais les sècheurs à froids sont très chers. Utiliser un réfrigérateur déshumidifiant (qui ne gel pas) marche mais cela prend du temps et tout le monde n'en a pas. Utiliser un four dégrade la puissance des champignons. N'utilisez pas les sècheurs à air chaud. La chaleur fait perdre beaucoup de constituants chimiques précieux (psilocybine).

Matériel nécessaire:

Dessiccateur, grille, un tube plastique ou un pot, un sac en plastique à fermeture.



Sources de dessiccateur.

1. Sulfate de calcium anhydre (CaSO_4). Est vendu par les vendeurs de fournitures chimiques et scientifiques. C'est le dessiccateur universel de laboratoire.

2. Beaucoup moins cher mais aussi efficace le Sulfate de calcium anhydre peut être trouvé dans certains magasins de bricolage. Demandez au vendeur un agent déshumidifiant. S'ils en ont ils peuvent vous montrer ou il est, cela ressemble à une litière pour chat. PF utilise du « Damp Gone ». On l'utilise pour sécher l'air dans les endroits humides.

Note: Ces produits peuvent avoir des mises en garde de toxicité (ne pas respirer les poussières ou toucher). Suivez ces règles, mais sachez que le dessiccateur dans une boîte fermé et sous une grille ne fera rien aux champignons excepté les sécher. C'est complètement sûr pour cet usage.

Que fait un dessiccant, il absorbe l'humidité de l'air. Quand les champignons transpirent l'humidité, l'humidité est immédiatement absorbée par le dessiccateur, séchant le champignon. Le dessiccant peut être utilisé plusieurs fois. Après usage le dessiccant est chauffé, séché et stocké pour usage futur. Stockez le dans un pot étanche de manière à ce qu'il reste sec et prêt à l'emploi. Chauffez le dessiccant dans un four comme selon les instructions du fabricant.

Pour sécher des champignons de taille moyenne tel que les *Psilocybes Cubensis*, utilisez une couche de dessiccateur de 2,5 cm au fond du pot, sous les champignons. Mettez les champignons sur une grille et laissez les sur le dessiccateur. Mettez le pot avec le dessiccant et les champignons dans un sac en plastique. Un sac poubelle avec une fermeture à torsader est suffisante pour fermer le sac. Si vous avez un sac transparent, utilisez le, vous pourrez observer le séchage. Après 24 Heures, vous pourrez constater un léger ratatinement des champignons. Après 4 ou 5 jours, les champignons seront secs comme de la pierre.

Pré sécher les champignons à l'air sur une grille marche très bien si l'humidité de la pièce n'est pas trop forte. Après deux jours, les champignons ratatinés peuvent être rapidement et complètement séchés dans la boîte de dessiccateur.

Les champignons séchés de cette manière perdent beaucoup de leurs constituants chimiques et leur état de dessèchement les préserve pour plusieurs mois.

Il a été rapporté que le *Psilocybe Cubensis* est un champignon faible. PF et d'autres ne l'ont pas vue si souvent. Tout dépend de comment il a poussé, sur quel milieu et comment il a été récolté et préservé. Du tout au tout, ce champignon est le meilleur parce qu'il est le plus facile à faire pousser. Sa gamme de température est large et clémente (15 °C). Faites les pousser sur du riz brun, récoltez les quand ils sont jeunes et séchez-les avec un dessiccateur. Quand c'est fait ils sont un enthéogène du premier ordre.

Préparation d'impression de spores et de seringues de spores.



Les spécimens matures sont bons pour la production de spores, mais ne sont pas aussi bon pour la consommation. Ils sont caractérisés comme devenant plus sombre, avec des couleurs sombres bleuissantes apparaissant sur le chapeau et la tige. Le chapeau se retourne vers le haut et révèle une grille assombrissant une couleur très brune. Le champignon à l'air d'un parapluie qui a les bords retournés. Sur les tiges on peut voir les dépôts pourpres des spores qui tombent. Les champignons adultes matures lâchent des spores par millions. Dans la zone autour du champignon on peut voir une couleur pourpre. Plus les spores tombent et se rassemblent elles se colorent d'un pourpre plus profond. C'est le signal que les champignons sont matures et sont maintenant dans le cycle de sporulation. C'est le moment de prendre leurs spores.

Equipement pour impression de spores.

Bocal de conserve de 0,25 Litre à large ouverture. (Forme basse)
Ciseau à couper les ongles.

1. Pré stérilisez les bocal et le couvercle métal (face caoutchoucs vers le haut.)

Dans un petit four à environ 150°C pour environ une demi-heure. Maintenez le couvercle ouvert durant le cycle de stérilisation. Quand les pots ont refroidi, serrez le couvercle jusqu'à ce que ce soit le moment d'utiliser le bocal pour une impression de spores. Le côté caoutchouté aura peut être un peu fondu, mais ce ne sera pas un problème avec cette technique.

2. Stérilisez à la flamme les ciseaux et coupez le chapeau du champignon. Coupez la tige au maximum que vous pouvez à l'intérieur du chapeau de manière à ce que le chapeau puisse rester à plat sur la surface du fond du pot. Avec un mouvement sur et rapide, mettez le chapeau dans le pot et remettez le couvercle. Percez le haut du chapeau avec une épingle pour le ramasser et le tenir.

3. Laissez le pot avec le chapeau deux jours dans un endroit propre loin de la lumière directe du soleil. Après que l'empreinte soit prise, rapidement et avec le moins de mouvement d'air possible, élevez le couvercle du pot et enlevez le chapeau. Avec un couvercle desserré, laissez le pot dans un endroit propre pour se déshumidifier pour quelques jours avant de le sceller avec du scotch parce qu'il y a un peu d'humidité résiduelle entre les spores et le verre. Stockez le pot d'impression de spores à la température ambiante dans un endroit sombre loin de la lumière du soleil. Ne le stockez pas dans un réfrigérateur.

Les spores de *Psilocybe Cubensis* commencent à se dégrader quelques mois après qu'elles soient prises. Après environ 1 an et demi, la germination des spores sera grandement réduite ou ne se fera pas du tout. La germination est massive et rapide quand les spores sont fraîches.

Faire une seringue de spores.

Utilisez une seringue plastique jetable avec 18 graduations et une aiguille de 4 Cm. Vous pouvez couper l'aiguille pour la rendre plus sûre avec une pince électrique. Vous pouvez stériliser la seringue et l'aiguille (emballé dans de l'aluminium) en la faisant bouillir pendant une heure.

Préparez une petite bouteille d'eau stérilisée en faisant bouillir l'eau dans une casserole avec un couvercle fermé. Après 10 mn, mettez la bouteille et le bouchon dans l'eau et faites bouillir pendant 10 autres minutes. Puis avec des pinces remettez le bouchon sur la bouteille (En dessous de la surface de l'eau.) et retirez la de l'eau.

Après refroidissement serrez le bouchon de la bouteille. Quand vous êtes prêts, vider un peu de cette eau stérile dans le bocal d'impression de spores et avec une lame de couteau stérile, grattez les spores dans l'eau. L'eau va devenir épaisse avec des petites taches pourpres. Remuez l'eau et remplissez la seringue. Faites l'opération rapidement et doucement. Ouvrez les pots au minimum. Ne respirez pas dessus. Cette seringue est bonne pour plusieurs mois. Les spores vont bien dans leur environnement d'eau.

Vous pouvez améliorer le processus stérile en utilisant la technique de la longue aiguille. Avec un trou d'aiguille dans le couvercle, l'eau et la solution de spore peut être chargée et déchargée du pot avec très peu de contact à l'air. Les spores peuvent être grattés dans la solution par le trou avec une longue aiguille stérilisée augmentant l'isolation et la stérilité. Les seringues extra longues (grosses de 8 Cm- Fournisseurs scientifiques) ont leur usage ici.

L'aiguille doit être coupée pour gratter correctement les spores au fond du pot. Coupez les à la pince et finissez les à la lime. On peut acheter ces types d'aiguilles, mais le plus dur est de les trouver. Si vous êtes questionné sur l'usage par le vendeur, dites-lui simplement la vérité. La mycologie est normale. Essayez chez un vétérinaire ou un catalogue scientifique. La technique des aiguilles est très souple et peut être employée de plusieurs bonnes manières pour les préparations de solutions de spores sans avoir les installations de laboratoires habituelles.

1995 Projet de culture de Champignons magiques (Psilocybe Cubensis) en utilisant la technique de PF (Psilocybe Fanaticus).

Descriptions des chambres.

Chambre d'étalement du blanc de champignon.

La base de la chambre d'étalement du blanc de champignon est un aquarium remplis avec une solution saturée de sel (le sel empêche les germes, bactéries, et les autres mauvais trucs de pousser dans l'aquarium). La solution est d'eau et de sel de roche et monte jusqu'au renflement en dessous du couvercle des pots de 0,236 L. La solution est chauffée avec un réchauffeur d'aquarium submersible et une pierre de bullage pour faire un peu tourner l'eau. La température de l'eau a été réglée à 30°C, la température optimal d'étalement du blanc de champignon. On ajoute de l'eau fraîche périodiquement pour compléter l'évaporation et maintenir le niveau d'eau. Si vous n'utilisez pas d'aquarium, JE RECOMMANDE que vous mainteniez les pots dans un environnement humide. Aussi, je recommande d'utiliser 83 ml d'eau plutôt que les 62 recommandé par PF. Enfin, J'ai utilisé une couche de 62 ml de riz brun plutôt que la quantité que PF recommande.

Paramètres recommandés pour la chambre d'étalement du blanc de champignon.

Humidité: Je vous recommande de maintenir les pots dans 60% à 100% humidité de manière à ce qu'ils ne sèchent pas si cela prend du temps comme deux des miens ont fait.

Température: Le mieux est 30°C, mais le mycelium de Psilocybe Cubensis peut supporter les températures que les humains peuvent supporter.

Chambre de fructaison:

La chambre de fructaison est un aquarium de 38 litres., un humidificateur à ultra son, des tubes PVC, une lumière fluorescente avec deux ampoules Triton d'aquarium de 20 W (similaire au « Daylight » mais plus fortes), deux horloges, un thermomètre et des bouts de plastique. On peut tout acheter à Leclerc. Je vous recommande d'acheter les horloges ici. Cherchez un humidificateur à ultra son si vous voulez vraiment une chambre de luxe comme la mienne, ils rendent l'humidification très facile.

J'ai trouvé mon humidificateur cassé dans une fripe pour 20 F. Bien sur, le transducteur à ultrason (le petit truc brillant au fond du réservoir d'eau) était cassé. J'ai appelé la compagnie qui fabrique l'unité et ils m'ont envoyé un autre transducteur, je l'ai remplacé et il a très bien marché. Vous savez, ces humidificateurs à ultra son ne tombent pas en panne, 90 % du temps des imbéciles mettent du sirop dans la chambre (Ce que vous pouvez faire avec les humidificateurs conventionnels) et détruisent le transducteur.

L'humidificateur et le cycle de lumière sont réglé via des horloges. J'ai trouvé qu'un cycle marche/arrêt de 12 heures pour la lumière va très bien. Rappelez vous d'être sûr que la lumière brille bien sur toute la surface que vous voulez faire pousser. L'humidificateur était sur un cycle marche arrêt d'une heure. Ceci avec l'humidificateur sur le PLUS FAIBLE réglage! Je ne peux pas dire si c'est la meilleure façon de faire, mais ça a très bien marché pour moi. Et les horloges Leclerc ne peuvent pas être réglé sur un cycle inférieur à une heure.

L'air humide circule dans un tube de 2,5 Cm avec des angles et va dans l'aquarium. Actuellement le tube PVC passe à travers une pièce de plastique qui est au-dessus de l'aquarium. Le couvercle est coupé au minimum 2,5 Cm plus grand que le haut de l'aquarium. Un côté du battant en plastique est maintenu sur l'aquarium avec une bande de scotch. L'air humide est distribué près du fond de l'aquarium, remonte autour des gâteaux, et doit s'échapper au travers des petites imperfections du couvercle en plastique. Je ne vous conseille pas de faire des trous d'échappement à moins que le couvercle soit étanche.

L'air humide se condense sur toute la surface de l'aquarium, alors j'ai incliné l'aquarium de manière à sucer l'excédent d'eau avec un **turkey baster**. J'ai appris que l'on doit faire cela. L'excédent d'eau semble ralentir le développement des champignons MEME si les gâteaux ne touchent pas l'eau. Je suppose que l'eau tend à absorber les gaz ou se multiplient les bactéries. Aussi, si vous utilisez un humidificateur à ultrason, Je recommande aussi de changer l'eau de l'humidificateur fréquemment, même si elle n'est pas finie, ou elle va devenir stagnante aussi. L'eau stagnante salit le transducteur ce qui n'est pas bon pour les gâteaux (les humidificateurs à ultra son **giggle** tout dans l'air, incluant les bactéries, minéraux, etc.).

Il y a un peu à dire sur le problème de condensation sur les gâteaux: Occasionnellement, des petites gouttes se condensent sur les gâteaux. Ce n'est pas bon, mais tant que les gouttes ne sont pas trop grosse (plus d'un millimètre), je recommande de les laisser. Quelques petites gouttes d'eau n'abîmeront pas plus les gâteaux que si vous les essuyez avec une serviette ou du papier toilette. Observez les, et essayez de les contrôler. Une

chose utile si vous rehaussez le couvercle plastique au centre de l'aquarium (comme une tente) de manière à ce que la condensation sur le couvercle glisse sur les cotés de l'aquarium, plutôt que de goutter sur les gâteaux. Aussi, si vous utilisez un humidificateur à ultra son, je recommande d'injecter l'air humide au bas de l'aquarium, bien en dessous des gâteaux.

Enfin, les gâteaux de riz sont sur élevé du fond de l'aquarium par les pots. Vous devez remettre le couvercle sur les pots et mettre les gâteaux dessus. Si vous posez les gâteaux sur le pot retourné, comme j'ai fait, des épingles vont essayer de se former en dessous du gâteau, et ça n'est pas bon.

Paramètres de chambre de fruitaison.

Humidité: Prés de 100%

Note: Les cultivateurs professionnels recommandent un peu moins de 100% a 85-92% quand les épingles ont atteint la taille d'un pois. Je ne me suis jamais occupé de cela.

Température: 23°C-25°C

Mon journal de culture

2 Juillet, Jour 0 - Le projet commence aujourd'hui. J'ai inoculé un total de neuf pots. Huit sont des pots de 0,236 litre et un de 0,946 litre (j'avais de la solution de spore en plus). J'ai mis les pots dans la chambre d'étalement du blanc.

6 Juillet, Jour 4 - Un pot commence à montrer une croissance. Dans les autres pots les signes de croissance se sont montrés 10 jours après.

15 Juillet, Jour 13 - Tous les pots exceptés deux montrent des signes de croissance maintenant. Un pot en particulier, le premier à montrer une croissance, se répand très rapidement et doit être traité. J'ai éliminé les deux pots qui ne montrent pas de signe de croissance.

23 Juillet, Jour 21 - Un pot est colonisé à 90 % je le met dans la chambre de fruitaison. Les autres pots semblent avoir une ou deux semaine de retard sur cet état. Bizzard...

Observation de la chambre de fruitaison: Le gâteau semble essayer de fermer les trous non colonisés. Il y a une grosse construction de mycelium autour des trous non colonisés qui semble vouloir rouler sur la zone non colonisée.

1 er Aout, Jour 30 - Les épingles ont commencé sur le gâteau dans la chambre de fruitaison. Les autres pots vont bien, mais ils ont besoin d'au moins une semaine pour être colonisé à 100 %.

(Note: Etait absent du 3 au 6 Aout)

6 Aout, Jour 35 - J'ai cueilli mon premier champignon du premier gâteau. Le gâteau ne semble pas vouloir produire intensément et je soupçonne que c'est dû au stress de la zone non colonisé.

LECON: NE PAS METTRE LES GATEAU TROP TOT!

Mis les gâteau 2 et 3 dans la chambre de fruitaison car ils sont colonisés à 100 %.

(Note: Etait absent du 7 au 11 Aout)

11 Aout, Jour 40 - Cueilli 6 champignons du gâteau 1. Ces champignons ont bleui plus rapidement que le premier. Les gâteau 2 et 3 ont moutonné sur toute leur surface. Le gâteau 4 est dedans. Le pot de 0,946 L a été contaminé, alors je l'ai jeté.

13 Aout, Jour 42- Le gâteau 5 est dedans. Le gâteau 3 commence à faire des épingles.

14 Aout, Jour 43- Le gâteau 6 est dedans, Les épingles du gâteau 3 ont doublé de taille en une nuit!

16 Aout, Jour 45 - Les champignons du gâteau 1 poussent très gros maintenant. Le gâteau 2 montre des épingles définis. Sur le gâteau 3 les épingles sont très grosses et il y a des douzaines de plus petites. Le gâteau 3 est une

preuve que vous obtenez de meilleures épingles si vous laissez le gâteau se coloniser à 100 % avant de le mettre dans la chambre de fructification.

17 Aout, Jour 46 - Enlevé deux gros champignons du gâteau 1. Je vous aussi beaucoup d'autres épingles. Le gâteau 2 a des douzaines épingles. Les épingles du gâteau 3 mûrissent tellement vite que je vous dis que vous pouvez voir des changements toutes les heures. Le gâteau 5 montre beaucoup de nouvelles épingles. TOUT VA TRES VITE!

19 Aout, Jour 48 - Enlevé un neuvième champignon du gâteau 3! Encore une preuve que vous devez laisser le gâteau se coloniser à 100% avant de l'insérer dans la chambre de fructification. Le gâteau 1 a de nouvelles épingles. Les gâteau 4 et 6 font des épingles maintenant. Le gâteau 5 a des centaines d'épingles! Je pourrais détruire la première douzaine qui ont une taille de pois si les nouveaux ne réussissent pas.

Note: A ce point, je ne note plus les récoltes de champignons. Il y a simplement trop de champignons. J'ai un gâteau par exemple, qui a produit 14 petits-moyens champignons.

28 Aout, Jour 57 - J'ai enlevé tous les gâteaux de l'aquarium et les ait mis dans un environnement humide pour nettoyer et désinfecter la chambre de culture. J'ai remis tous mes gâteaux et mis mon 7ème et dernier gâteau dans la chambre. Le gâteau 7 était colonisé à 95 %, mais j'étais fatigué d'attendre et une partie commençait à faire des aiguilles dans le pot.

29 Aout, Jour 58 - La croissance a été accélérée après la désinfection d'hier. Faisons en une leçon: Maintenez propre l'environnement des gâteau.

7 Septembre, Jour 67 - Le gâteau 7 est complètement colonisé et a commencé à faire des épingles. Les autres gâteaux continuent à faire des épingles et produisent des champignons à vitesse réduite.

Quantité approximative de champignon au 29 Aout: $2+12+5+8+4 = 31$ grammes secs.

Bon, vous avez compris: La technique PF marche!

Parfois je suis étonné par la vitesse ou les choses arrivent quand vous avez mis les gâteaux dans la chambre de fructification, mais parfois les choses sont lentes. Cependant, si ce projet m'a appris quelque chose sur la culture des champignons, c'est d'être patient. Par exemple avez vous noté qu'il faut entre 7 et 58 jours pour qu'un gâteau soit suffisamment colonisé pour être mis dans la chambre de fructification?! Bon c'était l'exception, mais c'est bon.

PS - J'aimerais remercier PF d'avoir fait une bonne technique qui est facile et qui marche. Je suis familier de l'ancien process et je suis content de ne pas l'utiliser. PF a rendu la culture des champignons magique beaucoup plus facile.

Recommandation de dosage:

J'ai ajouté cette section après mon premier trip aux champignons. Je recommande à ceux qui tripent pour la première fois de faire très attention au dosage. J'ai pris environ quatre grammes secs, et j'ai eu un premier mauvais trip. J'ai perdu tout sens de la réalité et j'ai pensé qu'il y avait une grosse conspiration mondiale contre moi et les autres qui sont entré par le « portail des champignons ». Je pense que le trip s'arrêtera pour toujours, et de plusieurs manières, il semble. Aussi j'ai détruit tous les gâteaux dans le but de « fermer le portail ». Je remercie mon trip de m'avoir arrêté.

Il y avait deux autres personnes avec moi. Ils ont eu tous les deux des trips très forts. Une des personnes pensait qu'il était dieu et pouvait tout changer. Il a été si loin qu'il a demandé à sa copine de « commencer une nouvelle civilisation ». La troisième personne était chanceuse: Elle a eu un bon trip. La conclusion est: commencez avec moins de 4 grammes séchés. Je vous recommande de commencer avec 1 à 2 grammes et augmentez à partir de cela. Rappelez vous que votre production, contrairement au trucs de dealer, est très fraîche, et vous devez ajuster en fonction.

Ensuite la section sur les seringues de spores.

Après avoir fini de cultiver mes premiers gâteaux, J'ai décidé de faire une seringue de spores. Si vous avez l'intention d'utiliser la technique PF, je recommande de faire de même. La suite raconte ma méthode pour faire une seringue de spores et comment elle a bien marché:

1) Prenez un bocal de 0,236 litre et faites un trou suffisamment petit pour glisser la seringue dedans. Vous devez le faire au même endroit qu'un trou d'inoculation quand vous utilisez la technique PF, excepté que vous percerez du haut vers le bas du couvercle plutôt que dans l'autre sens. Ce que permettra au scotch de l'étape 4 de fermer correctement.

2) Mettez le couvercle en place (n'inversez pas le couvercle comme pour les pots de culture) et vissez le.

3) Stérilisez le pot soit à la vapeur, la chaleur sèche, ou à l'eau bouillante. Faites attention, le caoutchouc de fermeture peut fondre si vous utilisez une température trop élevée en stérilisant à la chaleur sèche. Je recommande de placer de l'aluminium autour du couvercle pour éviter que l'air passe par le trou.

4) Quand le pot est refroidi, enlevez l'aluminium et mettez du scotch sur le trou.

5) Coupez le chapeau d'un champignon mature avec un couteau stérilisé (ne respirez pas sur le chapeau). Dévissez rapidement le couvercle, enlevez le, et placez la grille du chapeau en bas sur le fond du pot. Remettez le couvercle et vissez rapidement. La pièce où vous faites cela doit être propre et aseptisée. Cela peut aider de pulvériser du Lysol autour avant d'ouvrir le pot. Laissez le chapeau dans le pot pendant deux ou trois jours.

6) Enlevez le chapeau et remplissez le pot d'eau distillée fraîche jusqu'à 1,5 Cm du couvercle. Grattez les spores imprimées sous l'eau avec une cuillère stérilisée. Encore, remplacez le couvercle et fermez rapidement. Une impression complète, selon PF, peut être utilisée dans 300-500 millilitres d'eau, alors un pot de 0,236 litre rempli jusqu'à 1,5 cm du couvercle c'est seulement 200 millilitres, alors, ce sera une solution très forte.

7) Je recommande de réfrigérer la solution quand vous ne l'utilisez pas. J'ai entendu parler de gens conservant des spores pendant des années sans problèmes de germination.

8) Quand vous êtes prêts à l'utiliser, enlevez le pot du réfrigérateur et agitez vigoureusement pendant quelques minutes. Immédiatement après avoir agité enlevez le scotch, prenez une seringue stérilisée, et remplissez la seringue. S'il n'y a pas assez de liquide dans le pot, inclinez le. Remettez un bout de scotch neuf sur le trou. Le mois suivant quand vous êtes prêts à remplir une seringue, répétez.

Quand j'ai fait ma première seringue de spores, j'ai utilisé une impression de spores de 2,5 Cm de diamètre et j'ai ajouté 50 ml d'eau. J'ai rempli une seringue de 14 ml (c'est tout ce que j'avais) et j'ai inoculé un lot de dix pots. Le résultat était incroyable! Les pots montraient des signes de germination difficiles à voir au troisième jour. Après 24 heures, cependant les pots ont explosé avec des pousses sur tous les quadrants. C'était des gros spots de la taille d'une pièce de 1 F en 24 heures! La plupart des pots étaient colonisés sept jours après. J'ai perdu qu'un seul pot par contamination, et c'était parce que je stockais les pots près de quelque chose que plus tard j'ai identifié comme moisissure. Je n'ai pas utilisé d'aquarium pour maintenir les pots à 30 °C, alors la germination et la croissance du mycelium était plus rapide que quand j'ai inoculé avec la seringue de spores que PF m'a envoyé. Je pense que c'était parce que ma solution était beaucoup plus concentrée et fraîche que celle qu'ils m'ont vendue.