

Anleitung für Pom Pom-Pilzzuchtkultur

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Pilzmännchen Bio Markenprodukt entschieden haben und bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen.

Unsere Pilzmännchen Bio Pilzzuchtprodukte enthalten lebende Pilz-Organismen, welche trotz bestmöglicher Qualitätsoptimierungen naturgemäß teilweise sehr empfindlich auf Anwendungsfehler reagieren können.

Wir möchten Sie mit unseren Pilzmännchen Produkten maximal zufriedenstellen und Ihnen die wunderbare Welt der Natur aus dem Reich der Pilze nahebringen, Sie begeistern, mitreißen und Ihnen größtmögliche Freude mit unseren Produkten bereiten. Deshalb bitten wir Sie, diese Anleitung vor der Anwendung gründlich zu lesen und alle Tipps und Hinweise genauestens zu beachten. Sollten dennoch Unklarheiten, Fragen oder Probleme auftauchen, bitten wir Sie, uns zu kontaktieren, damit wir Ihnen weiterhelfen können.

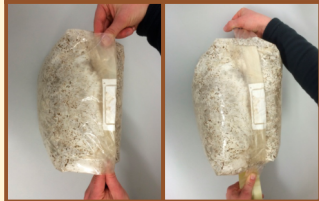
Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

Bevorzugen Sie für die Lagerung ungeöffneter Pilzzuchtprodukte immer eine möglichst kühle, trockene und frostfreie Umgebung unter 20 °C. Bitte beachten Sie unser Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Datum sollte die Pilzzuchtfertigkultur aktiviert werden.



Stellen Sie die Pilzzuchtkultur, ohne die Folie zu entfernen, in einen möglichst feuchten und kühlen Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15-20 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.

Schneiden oder stechen Sie ein kleines Loch oben in die Folientüte, damit Luft entweichen kann und wickeln Sie die Folientüte bis an den Ballen heran fest zusammen.



Befestigen Sie den zusammengerollten Teil mit Klebeband, so dass die Folie überall gut am Ballen anliegt.



Nun wird die Folie an 3-4 Stellen um die Kultur herum verteilt mit jeweils 3-4 cm langen kreuzförmigen Schlitzen eingeschnitten. Benutzen Sie bitte dazu ein möglichst scharfes und keimfreies Messer.



Aus diesen Öffnungen heraus bilden sich nach ca. 10-15 Tagen kleine korallenartige Gewächse. Während sich Pilze bilden, ist darauf zu achten, dass diese nicht austrocknen.

Sollten sich die Pilztrauben trocken anfühlen, wässern Sie diese vorsichtig z.B. mittels einer Duschbrause mit frischen Leitungswasser.



Hinweis:

Bitte keine Pflanzensprüher verwenden, da sich in diesen Keime bilden können, die das Pilzmyzel schädigen.

Anleitung für Pom Pom-Pilzzuchtkultur



Die erntereifen Pom Pom Pilze können eine Größe von 10 bis 30 cm Durchmesser erreichen. Wenn diese nicht mehr sichtlich weiter wachsen, kann geerntet werden. Ernten Sie bitte immer ganze Fruchtkörper, da die Pilze nur in einer unbeschädigten Traube heranwachsen.



Hinweis:

Bei unseren Pilzmännchen Bio Markenprodukten handelt es sich um ein Naturprodukt, daher kann es vorkommen, dass sich die Pilztrauben auch an anderen Stellen an der Kultur bilden, wie an den von Ihnen eingefügten Öffnungen. In diesem Fall verschließen Sie die von Ihnen eingeschnittenen Öffnungen und setzen den Einschnitt an die Stellen, wo sich die kleinen Pilztrauben bilden.

Nach der Ernte aller Pilztrauben, muss sich die Pilzzuchtkultur über einen Zeitraum von 3-4 Wochen erholen. Nach jeder weiteren Erntewelle können zusätzlich noch 1-2 kreuzförmige Öffnungen hinzugefügt werden, aus denen dann Pilze heranwachsen können. Die Folie sollte aber nicht vollständig von der Kultur entfernt werden, damit diese nicht austrocknet.

Alte Öffnungen, aus denen schon Pilze heraus gewachsen sind bzw. sich keine Pilztrauben entwickelt haben, können wieder mit Klebeband verschlossen werden.

Es ergeben sich in einem Zeitraum von ca. 3-4 Monaten, 3-4 Erntewellen.

Verbrauchte Pilzzuchtkulturen können, nach Entfernen der Folie, als wertvoller Biodünger kompostiert oder über den Biomüll entsorgt werden.



Viel Freude wünscht Pilzmännchen!

Sie haben Fragen zur Pilzzucht oder möchten bestellen, dann kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail an info@pilzmaennchen.de
Bestellhotline: (+49) 035932 30184 oder (+49) 0800 7459982



Unser Rezept-Tipp für Sie: Putenbrust mit rahmigen Pom Pom und Spätzle

für 4 Personen

4 Putenbrustfilets
250 g Pom Pom
800 g Spätzle
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
200 g Doppelrahm
1 TL Pilzmännchens
Pilz-Würzgranulat
1 Bund Petersilie
30 g Butter
3 EL Öl
Salz und Pfeffer



1. Die Putenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Pfanne geben und auf beiden Seiten braten bis das Filet gar ist.
2. Inzwischen die Spätzle nach Anleitung in Salzwasser kochen.
3. Den Pilz in feine Streifen schneiden. Für den rahmigen Pilz werden die Zwiebeln und der Knoblauch in einem Butter-Öl-Gemisch angebraten.
4. Den Pilz hinzugegeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel (bis der Pilz Wasser gezogen hat) ankochen lassen. Wenn das Wasser aus dem Pilz herausgekocht ist, dann den Deckel wieder abnehmen.
5. Mit Doppelrahm auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Pilzmännchens Pilz-Würzgranulat abschmecken, am Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.
6. Putenbrust, Spätzle und Pilz auf einem Teller anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit.

