

Anleitung für Limonenpilz-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.

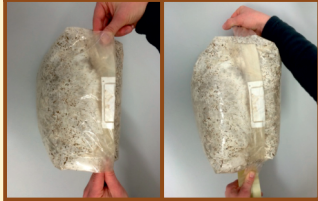
Wichtiger Hinweis zur Lagerung!

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 Raum z. B. Bad oder Keller. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15-24 °C und die Luftfeuchtigkeit idealerweise bei 90% liegen.

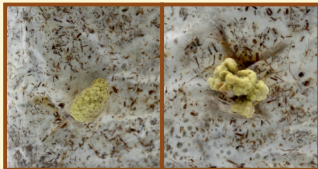
Schneiden oder stechen Sie ein kleines Loch oben in die Folientüte, damit Luft entweichen kann und wickeln Sie die Folientüte bis an den Ballen heran fest zusammen.



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 die ersten kleinen Pilztrauben. 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 Limonenpilz-Pilzzuchtkultur



Geerntet werden die Pilztrauben, wenn sich die Hutränder bei einem Großteil der Pilze vollständig geöffnet haben. Ernten Sie bitte immer ganze Trauben, 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 schützt die Kultur und wird nicht entfernt.

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



Infos & Anleitungen



Zum Shop



Unser Rezept-Tipp für Sie: Kabeljaufilet mit Limonenseitling

für 4 Personen

4 Kabeljaufilets à 120g
500g Limonenseitlinge
3 EL Mehl
70g Butter
1 Zitrone
1 Zwiebel
6 Stiele Zitronenmelisse
Salz, Pfeffer, Petersilie

1. Fisch kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn raspeln. Die Kabeljaufilets salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Fisch beidseitig Mehlen, leicht anklopfen und in ca. 30 g Butter von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.
4. Zwiebel schälen und fein würfeln. Limonenseitlinge, Zwiebelwürfel und Zitronenmelisseblätter in das Bratfett geben und kurz anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Restliche Butter erwärmen und den restlichen Zitronensaft unterrühren.
6. Die Kabeljaufilets mit der geraspelten Zitronenschale und Petersilie bestreuen und eventuell mit Zitronenmelisseblättern garnieren.
7. Die heiße Zitronenbutter dazu servieren.



PZM074



Unser Pilzmännchen-Tipp:

Hervorragend passt dazu
Risotto.