

# Mush XL

## Paquete de Cultivo para Principiantes

Todo lo que necesitas para cultivar tus propios hongos

### Mush XL Paquete de cultivo para principiantes

#### *Contenido*

1 litro de vermiculita  
250 gramos de harina de arroz  
3 sacos con filtro  
un par de guantes esterilizadas  
3 cajas de plástico  
1 máscara esterilizada  
1 jeringa de esporas de *psilocybe cubensis* "Golden Teacher"  
este manual

#### *Otros materiales necesarios*

Fogón de presión (también puedes usar una cacerola normal que puede ser bien cerrada pero no es lo mejor  
agua (destilada)  
5 - 6 cubetas de vidrio (aprox. 250 ml., de preferencia con tapa)

#### *Introducción*

Con este paquete de Azarius puedes introducirte fácilmente en el mundo del cultivo casero de hongos. Nuestra guía te explica muy claramente en cuatro pasos lo que tienes que hacer para obtener tus primeros hongos. En poco tiempo te vuelves un perito en cultivo casero. Cultivar tus propios hongos no es nada difícil, pero existe una regla muy importante que tienes que respetar: la esterilidad. Un ambiente y un manejo estéril son de importancia vital para el cultivo de tus hongos.

#### *Preparación del sustrato*

Ya no es necesario trabajar en un ambiente estéril. Mezcla muy bien 1 litro de vermiculita con harina de arroz. Añade una copa de agua y mezcla bien. Llena las cubetas con el sustrato. No las llenes totalmente, deja por lo menos 1 cm. entre la mezcla y el lado superior, el sustrato necesita el espacio para desarrollarse. Limpia todo. Llena el resto de las cubetas con la vermiculita que todavía se sobra. No cierras totalmente las tapas de las cubetas (!). Si usas cubetas de vidrio puedes cerrarlas con papel de aluminio.



Ahora llegó el momento de esterilizar el sustrato. Al calentarlo, todas las bacterias morirán. Llena el fogón de presión con algunos centímetros de agua (atención para que el agua no evapore todo al hervir). Pon las cubetas en el fogón y hiérvelas durante 45 minutos. Puedes usar una cacerola normal con una tapa que cierre bien pero en este caso es posible que no todas las bacterias se mueran. Si usas una cacerola normal, esteriliza las cubetas durante 90 minutos.

### **Inoculación**

Toma las cubetas de la cacerola después de estar enfriadas completamente. Para esto tienes que esperar por lo menos dos horas. No seas impaciente. Un sustrato que está todavía muy caliente puede matar las esporas de los hongos y todas las preparaciones serán en vano.

A partir de este momento es muy importante trabajar en un ambiente lo más estéril posible. Usa los guantes y la máscara y quita con alcohol los alrededores más próximos. Si tus manos tocan otras cosas, límpialas con alcohol también. Un buen lugar para trabajar es en una casa con baño limpio. Abre las cubetas e inocula el medio de cultura con 1 a 3 cc de la jeringa de esporas. Este es un paso crucial para todo el proceso. Trabaja lo más esterilizado posible. Después de la inoculación puedes cerrar de nuevo las cubetas (muy sueltas). Ponlas en un sitio caliente, preferiblemente oscuro. La temperatura ideal es 24-27°C (75-80°F). Ahora tienes que esperar durante algo de tiempo, porque las esporas tienen que desarrollarse.

### **Crecimiento**

Después de 3 a 5 días de la inoculación, en las cubetas comienzan a aparecer pequeños puntos blancos. Estos son las esporas de hongos que se transforman en copos de hongos. Después de 2 a 4 semanas el sustrato estará completamente blanco. La próxima acción importante puede comenzar. La caja de plástico puede ser limpiada con un poco de alcohol. Ahora es tiempo de quitar el sustrato de las cubetas y ponerlo boca abajo. Puedes hacerlo batiendo la parte abajo de la cubeta. Si el 'pastel' está firme puedes limpiar una navaja (con un poco de alcohol) y cortar los lados para soltarlo. Despeja las cubetas uno por uno. Abre la segunda cubeta después de ponerlo primero en el saco con filtro. Cierra el saco con filtro y ponlo en un cuarto con bastante luz del sol. Ten cuidado de que los sacos no estén puestos directamente al luz del sol. El filtro permite el refresco necesario. Rocía el 'pastel' de vez en cuando con agua. Durante este proceso el saco de filtro debe estar (un poco) abierto, por eso ten cuidado de que los alrededores estén esterilizadas.

Después de 1 o 2 semanas los primeros hongos aparecerán. A partir de este momento el crecimiento puede ser muy rápido. Después de algunos días a lo mejor puedes coger los primeros hongos.

### **La cosecha**

El momento más agradable para todos los agricultores es la cosecha de sus propios hongos. El mejor momento para cogerlos es cuando el hongo está casi abriéndose la cabeza. Coge el hongo por el parte abajo del tallo entre la pulgada y el índice. Gíralo con cuidado e intenta coger la mayor parte de ello. Quita todas las partes del "pastel" que quedan atascadas al hongo.

### **Trucos y consejos**

- Es desaconsejable coger de un "pastel" que ha sido infectado por un fungo o bacteria. Esto se da cuenta cuando el "pastel" (o una parte de esto) tiene un color de rosa, verde o castaño claro.
- Aconsejamos usar cubetas de vidrio que son más amplias en la parte arriba que en el fondo. Las cubetas de vidrio ideales son las cubetas de mermelada de la marca "Bonne Maman". Esta forma permite que el "pastel" pueda ser removido fácilmente de la cubeta.
- Lleva una camiseta en vez de un yérsy gordo. Un yérsy gordo es una gran fuente de bacterias.
- Lo importante es que cogas los hongos en una manera estéril. Después la primera cosecha puedes obtener otra (y quizás hasta una tercera).
- También puedes cultivar una por otra. Ve como la cosecha del primero "pastel" se desarrolla corrigiendo los primeros errores inmediatamente cuando coges la segunda y la tercera cosecha.

### **Declaración**

**Los métodos descritos en esta manual son para fines educativos sólo. En algunos países el cultivo de hongos es ilegal. Es de la responsabilidad del cliente verificar la ley de su país. No es nuestro objetivo incitar terceros a utilizar nuestros productos ilegalmente. No podemos aceptar ni aceptaremos cualquier responsabilidad.**