

1. ¿Qué viene con el kit cultiva en casa con Setas de Cuivá?

1 cultivo de Oyster u Orellana Setas de Cuivá

1 atomizador

1 instructivo de cuidados y manejo que permitirá conocer más sobre nuestras Setas de Cuivá

1 Recetario

2. ¿Que tipo de Setas es mi cultivo?

Conocido también como Orellana o Pleurotus ostreatus, su forma es parecida a una ostra, tienen un color que varía del crema al gris y posee una textura gamuzada. Su diámetro oscila entre 5 y 15 cm.

3. ¿De qué está hecho el sustrato?

Tu cultivo está elaborado de bagazo de caña y torta de algodón que son subproductos de otros procesos agroindustriales que son generalmente quemados y que generan un impacto ambiental.

4. ¿Dónde está el hongo?

Ya está dentro de la bolsa de cultivo. Este permanece inactivo hasta que lo riegas, jeso es lo que inicia su crecimiento!

5. ¿Qué es el material blanco en el cultivo?

El material blanco que ves en tu cultivo se llama micelio y esto es normal. El micelio es el organismo fúngico que produce las Setas. El micelio es una estructura en forma de raíz que absorbe sus nutrientes directamente del sustrato en la bolsa de plástico y que fructifica en tus Oysters.

6. ¿En qué lugar de mi casa debo poner mi cultivo de Oyster?

En un lugar fresco, donde el sol no le llegue de manera directa ni tampoco corrientes de viento, pero garantizando que reciba luz natural

7. ¿A qué temperatura es mejor que crezcan mis hongos?

Para que tus Oysters se desarrollen bien es recomendable que estén en una temperatura entre 20 °C y 23 °C, sin embargo si te encuentras en un lugar cálido lo recomendable es que estés muy pendiente que tu cultivo esté siempre húmedo y si es el caso duplica el riego.

8. ¿Con qué frecuencia riego mi cultivo?

Todos los días 3 veces al día, garantizando que tu cultivo permanezca húmedo, si ves que tu cultivo presenta signos de resequedad o la temperatura es superior a 25°C duplica el riego.

9. ¿Cómo debo regar mis Oyster cuando estén creciendo?

Es importante no hacer el riego sobre tus Oysters, sino directamente en la bolsa del cultivo o base del mismo, esto también evitará que se pardeen.

10. ¿Está bien si dejo de regar un día mi cultivo?

El nivel de riego depende de el lugar donde esté ubicado el cultivo. Si la zona donde se encuentra es cálida los niveles de evaporación aumentaran y por lo tanto será necesario que el nivel de riesgo sea mayor, en caso contrario de una zona templada o fría reducirá los niveles de evaporación y será entonces necesario no regar tanto el sustrato.

Lo más importante es que el sustrato no esté seco, ya cada usuario dependiendo de lo anteriormente mencionado evalúa si intensifica o disminuye el riego

11. No veo ningún crecimiento, ¿qué está pasando?

¿Cuánto tiempo ha pasado? Durante varios días después de iniciar con el riego, no verás actividad. Esto es normal, no te preocupes, el cultivo se está adaptando a su nuevo hogar. Una vez que comiencen a salir los primeros pines, te sorprenderá lo rápido que crecen, duplicando su tamaño cada 24 horas.

12. ¿Cuánto tiempo espero para que crezcan mis Oysters?

De 10 a 15 días podrás cosechar tus primeros Oysters teniendo los debidos cuidados.

13. ¿Deberían salir Setas en todos los orificios de mi cultivo?

Los orificios en el cultivo sirven para direccionar el crecimiento sin embargo no necesariamente por cada uno de ellos deben salir Setas, debido a que esto depende de varios factores como ventilación, luz e hidratación, probablemente en unas zonas haya más o menos presencia de estos factores lo que ocasiona que no broten los Oysters en todos los orificios.

14. ¿Cómo sé cuándo y cómo cosechar mis Oysters?

Cuando alcancen un tamaño aproximado de 5 cm puedes cortarlos desde la base con unas tijeras.

15. ¿Cómo puedo preparar mis Oysters?

Los Oysters son deliciosos en cremas y ensaladas, sin embargo los puedes preparar como desees en cualquier preparación y a cualquier hora del día. Encuentra faciles y variadas recetas en www.setascuiva.com

16. ¿Puedo consumir el tallo de los Oysters?

Si, su tallo o pie puede ser ligeramente duro y es totalmente consumible. Prepáralo en deliciosas recetas.

<https://www.champinonessetasdecuiva.com/receta/?champinon=28&ing=0&mom=0>

17. ¿A qué saben los Oysters?

Los Oysters tienen un sabor suave, entre más grande sea su sabor se intensifica, durante la cocción los Oysters desarrollan un delicado sabor.

18. ¿Qué propiedades nutricionales tienen los Oysters?

El Oyster es libre de grasa, y colesterol, bajo en sodio y es buena fuente de vitamina C y fibra dietética.

19. ¿Cómo guardo y conservo mis Oysters cosechados si no los voy a consumir inmediatamente?

Envuelvelos con servilletas de papel, guárdalos en un recipiente plástico y refrigéralos.

20. ¿Cómo obtengo una segunda cosecha de hongos?

Una vez que hayas cosechado tu primera cosecha, reinicia con el riego. Los pines deberán volver a salir entre los próximos 10 a 20 días.

21. ¿Cuántas cosechas puedo obtener de mi cultivo?

Cada cultivo es único, lo que significa que la cantidad de cosechas puede variar. Podrás obtener de 2 cosechas de acuerdo a las condiciones y cuidado de tu cultivo.

22. He recolectado mis cosechas, ¿qué hago con mi bloque / sustrato ahora?

Puedes quitar el sustrato de la bolsa de plástico y utilizarlos como abono orgánico para el cuidado de tus plantas.

23. ¿El cartón y el plástico del kit son reciclables?

¡Sí! La caja de cartón se puede reciclar en cualquier contenedor de reciclaje estándar y el atomizador es reutilizable.

24. Por que mis Oysters se ven amarillos o tienen un color café ?

El color café se puede dar debido a que cuando estás regando tu cultivo estas también regando los Oysters, te recomendamos que el riego solo lo hagas sobre el cultivo sin mojar las Setas y si por casualidad se mojan tus Oysters te recomendamos que mantengas tu cultivo en un lugar que tenga ventilación para que el agua se logre evaporar. No te preocupes puedes consumir tus Oysters sin ningún problema, este color que ves es un pardeamiento ocasionado por el riego directo, no te preocupes, tus Oysters no han perdido ni sabor ni valor nutricional.

25. Mis Oysters no están saliendo por los orificios del cultivo, ¿Qué debo hacer?

Esto sucede porque existe la posibilidad de que crezcan en todo el sustrato, los orificios son para direccionar ese crecimiento y tener un número definido de salidas.

Cuando esta situación se presente debes cortar la bolsa del cultivo con un bisturí o tijera por donde están creciendo tus Oysters, hazlo con mucho cuidado para no ir acortando tus Setas, con esto permitirás que los Oysters crezcan y disfrutes de tu cosecha.

26. ¿Este cultivo es natural u orgánico?

Nuestro cultivo en casa es 100% natural, es elaborado sin agroquímicos, no utilizamos fertilizantes ni pesticidas para su producción haciéndolo un producto ecológico.

27. Mi cultivo tiene partes negras- cafés- amarillas, ¿esto por que se da?

Al realizar en el cultivo mucho riego, este puede generar un exceso de humedad y se puede ocasionar una descomposición del compost, generando parches de colores (negros, cafés o amarillos).

28. Después de realizar mis cosechas, utilice el compost como abono orgánico para mis plantas, y me salieron unos oyster, me los puedo comer?

Lo recomendable es no consumirlos, dado a que si bien nuestro compost tiene todo el adecuado manejo para que los oyster crezcan, en el momento de mezclar con otros sustratos de tierra (abono de plantas) no sabemos qué otros componentes pueda tener y por ende hayan absorbido otros componentes los oyster en el momento de crecer dentro de la planta. Por eso la recomendación es **no consumirlos**.

29. Más o menos cuantos gramaje puedo obtener en mis cosechas con el cultivo

El peso obtenido en la cosecha es relativo, depende de varios factores, tanto de cuidado como de rendimiento del cultivo, más o menos se pueden obtener entre 400 - 600 gramos en promedio.

30. Qué otro tipo de cultivo tienen a la venta? Aparte del Oyster

En este momento sólo tenemos para la venta nuestros Mini Cultivos de Oyster, ya que su proceso de producción, hace posible cultivarlo en casa, a diferencia de otras variedades de setas comestibles, donde su proceso de producción es un poco más complejo.

