



Hongo Ostra Gris

Pleurotus ostreatus

Tu kit es un bloque de paja de trigo ya colonizado por nuestro micelio de Ostra Gris, listo para fructificar. No hay que desarmarlo ni preparar sustrato: solo abrir un punto de salida y darle humedad y aire fresco para que forme sus racimos.

Bloque de aprox. 4 kg

Paja de trigo

Colonizado en laboratorio San Isidro

Listo para fructificar

ANTES DE EMPEZAR

Al recibir tu kit

- ☐ Revisa el kit apenas llegue y **tómale fotos** por todas sus caras. Son tu primer registro.
- ☐ Conserva las bolsas, el empaque y la etiqueta del lote.
- ☐ Actívalo en los próximos días. Si necesitas esperar, escríbenos y te indicamos cómo mantenerlo.
- ☐ Elige el lugar antes de cortar: fresco, con luz indirecta y lejos de estufas, sol directo y corrientes.
- ☐ Esta guía es para Ostra Gris. Otras variedades, como la ostra rosada, necesitan otras condiciones.

01 · EL LUGAR

Condiciones para comenzar

TEMPERATURA

16 – 22 °C

Evita calefactores y el sol directo. Con calor crece rápido, pero se seca antes.

HUMEDAD

80 – 90 %

Si los bordes se secan, sube la humedad cercana sin empapar.

LUZ Y AIRE

Indirecta

Luz de día suave y mucho aire fresco, sin viento directo.

Son referencias prácticas para este kit. Si la etiqueta de tu lote indica otra cosa, sigue la etiqueta.

Activa el bloque

- 01** Lava tus manos y limpia el cuchillo o bisturí con alcohol al 70 %. Limpia también el plástico donde vas a cortar.
- 02** Mantén el bloque dentro de sus dos bolsas, la de cultivo y la exterior. Retira solo la caja de transporte, si la trae.
- 03** Haz una X de 4 a 5 cm en una de las caras laterales anchas, atravesando ambas bolsas sin hundir la hoja en el sustrato. Puedes hacer un segundo corte en la misma cara.
- 04** Deja las solapas puestas, orienta el corte hacia un espacio libre y rocía la zona con bruma fina, sin dejar agua acumulada.
- 05** No abras toda la bolsa ni multipliques los cortes: más superficie expuesta significa más pérdida de humedad.

03 · CUIDADOS DIARIOS

Humedad, sí. Charcos, no.

Bruma fina, varias veces

Revisa mañana y tarde. Rocía alrededor de las aberturas al menos 2 veces al día y ajusta según qué tan rápido se seca la zona. Con los racimos ya grandes, rocía el ambiente más que los sombreros.

Si el aire es seco

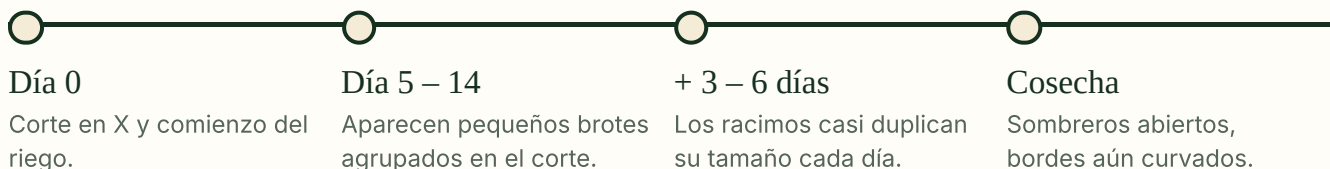
Una bolsa transparente holgada y perforada ayuda a conservar humedad. Un humidificador en la pieza también sirve, dirigido al ambiente. Nunca dejes el bloque apoyado en agua.

Mucho aire fresco

La ostra necesita renovar el aire. Tallos largos con sombreros pequeños son señal de que le falta. Evita corrientes secas directas.

04 · QUÉ ESPERAR

Del corte a la cosecha



Plazos orientativos: dependen de la temperatura y la humedad de tu casa. Cuando aparecen los brotes, revisa el kit a diario.

Una capa blanca y algodonosa sobre el sustrato es micelio sano. Si aparecen brotes por dentro de la bolsa, es normal: puedes ignorarlos.

El momento justo

- ☐ Cosecha el racimo completo cuando los sombreros estén abiertos y sus bordes todavía curvados hacia abajo o casi planos.
- ☐ No esperes a que los bordes se levanten ni a ver polvo blanco de esporas: el hongo se pone frágil y dura menos.
- ☐ Sujeta el racimo desde la base y gíralo suavemente, o córtalo al ras. No arranques cada sombrero por separado.
- ☐ La ostra suelta muchas esporas al madurar. Si eres sensible, cosecha a tiempo y mantén ventilada la pieza.

06 · DESPUÉS DE COSECHAR

La siguiente oleada

- ☐ Retira los restos sueltos del corte, sin excavar el bloque.
- ☐ Junta las solapas del corte usado y ciérralas con cinta adhesiva.
- ☐ Haz uno o dos cortes nuevos en otra cara lateral y sigue con humedad y aire como antes.
- ☐ Una nueva oleada puede tardar 2 a 3 semanas o más. Suele dar menos hongos y la cantidad varía en cada kit.
- ☐ Si pasan 2 semanas sin brotes, **escribenos antes de remojarlo** y te indicamos cómo hacerlo con un bloque de paja.

07 · EN TU COCINA

Conserva tu cosecha

Guarda la cosecha en el refrigerador, en una bolsa de papel o un envase que respire; el plástico cerrado la humedece y la deteriora. Consúmela dentro de pocos días y siempre cocinada. Si es la primera vez que la comes, parte con una porción pequeña.

Qué observas y qué hacer

LO QUE OBSERVAS

QUÉ REVISAR O HACER

Tallos largos, sombreros pequeños

Falta aire fresco. Ventila más y revisa que reciba luz indirecta.

Bordes secos o brotes detenidos

Falta humedad o hay una corriente seca. Sube la humedad cercana sin chorros directos.

Capa blanca sobre el sustrato

Es micelio. Consúltanos solo si aparecen colores extraños u olor desagradable.

Sin brotes después de 14 días

Anota las condiciones y envíanos fotos antes de hacer más cortes o remojar.

Cosechas siguientes más pequeñas

Es normal: el bloque va gastando su agua y sus nutrientes.

Cuándo pedir ayuda. Si ves moho verde, azul o negro que se extiende, zonas viscosas, mosquitas o un olor agrio o desagradable, aísla el kit, no sigas abriendo la bolsa y no consumas la cosecha. Fotografía el bloque por todas sus caras y escríbenos con tu número de pedido, las fechas de recepción y apertura, y cómo has manejado temperatura, riego y ventilación.

Garantía de reposición San Isidro

30
DÍAS

Contada desde que recibes tu kit. Si no fructifica pese a seguir esta guía, o presenta contaminación o una falla biológica atribuible al producto, evaluamos tu caso y, cuando corresponde, lo reponemos.

Escríbenos con tu número de pedido, fotos y las fechas de tu registro. Condiciones completas en sanisidrofungi.cl/refund-policy

WHATSAPP

+56 9 7681 9694

CORREO

tienda@sanisidrofungi.cl

TIENDA

sanisidrofungi.cl

Anota y fotografía cada etapa

Imprime esta página o cópiala en tu teléfono. Un registro simple nos permite ayudarte más rápido y evaluar tu caso si necesitas usar la garantía.

ETAPA	FECHA	FOTO	OBSERVACIONES
Recepción del kit			
Corte en X			
Primeros brotes			
Primera cosecha			
Segunda oleada (cara nueva)			
Notas			

Fotos que conviene guardar: el kit al recibirlo, el corte recién hecho, los primeros brotes, el hongo antes de cosechar y cualquier cambio de color u olor. Si algo cambia, una foto con fecha vale más que una descripción.