

FAQ

Peut-on faire des micropousses toute l'année ?

Oui ! Les graines sélectionnées peuvent germer toute l'année.

Ça marche avec toutes les graines ?

Hé non (dommage !), il faut des graines mucilagineuses formant un gel au contact de l'eau qui va créer comme un pont avec l'agar-agar.

Comment laver le matériel ?

Les coupelles et les couvercles ont simplement besoin d'un rinçage à l'eau. Seules les coupelles passent au lave-vaisselle.

Toutes nos réponses à vos questions ici :

www.mathildeidir.fr/lepetitcoupdepousses



www.mathildeidir.fr

Amoureux de nature ? Nous aussi !

Suivez nos vidéos pédagogiques et ludiques sur nos réseaux



ET SI LES MICROPOUSSES ÉTAIENT LE DÉBUT D'UN VOYAGE ? DÉCOUVREZ NOTRE APPLICATION

10:19

Emma
1/201 plante sauvage découverte
40%

AIL DES OURS
Allium ursinum

Identifiée! ✓

En savoir +

Vidéos à la une Recettes Remèdes Cueillir

Webinaire 02/26 : Les plantes anti TOUX, sèche et grasse
Remède maison
Les mécanismes de la toux

Webinaire 01/26 : Cultiver son jardin médicinal dès l'hiver
Cultiver dès Février
Réussir ses semis

Identifier les Vergerettes
Usages m
Plante Vo

Voir les vidéos

Explorer

Apprenez à identifier les plantes sauvages en toute confiance

vegedex

Votre nouveau pouvoir :
Connaître les plantes qui vous entourent

4.8
★★★★★

DISPONIBLE SUR Google Play

DISPONIBLE SUR App Store

Téléchargement Gratuit



LE GUIDE

Un P'tit coup de pousses
Un **GRAND** merci



1. Remplir une coupelle d'eau à ras-bord (220 ml), verser l'eau dans une casserole. À reproduire en fonction du nombre de coupelles souhaitées.



2. Dissoudre dans l'eau, une cuillère doseuse bombée d'agar-agar par coupelle.

3. Monter à **ébullition** en couvrant pour éviter l'évaporation. Cuire au **moins 3 minutes** après la première ébullition.*



4. Laisser tiédir quelques instants. **Mélanger** avant de verser dans la coupelle.



5. Le temps de prise de l'agar-agar est **variable** en fonction de la température ambiante. (15-60 minutes)

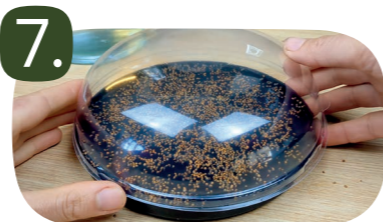


6. Choisir une variété de graines et semer de manière uniforme sur la **surface** de l'**eau gélifiée**.



Ex : 3 cuillères de Roquette*

Les graines se répartissent sur l'ensemble de la surface. Si le semis manque d'homogénéité, il est possible de déplacer les graines en les faisant glisser avec le dos de la cuillère. Évitez d'y toucher pour garder le milieu stérile.



7. Placer le **couvercle** sur la coupelle. Isoler dans le noir pendant **2 à 3 jours**.

Conseillé : Dans sa boîte ou sous un tissu.



Jour 1



Jour 2

La germination commence ...

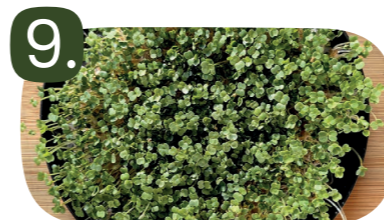


Jour 3



Jour 4

8. Exposez la coupelle à la **lumière** pendant au moins 2 jours, **sans le couvercle**.



Jour 5

9. Il est temps de déguster ! **Couper aux ciseaux**, au-dessus de leurs racines.

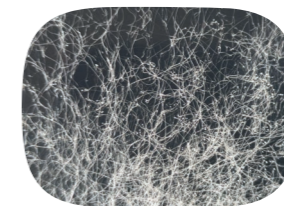


Non coupées, elles se conservent encore **5 jours à l'air libre**.

Aux premiers jours, vous observez ceci :

Ce sont de minuscules **racines** qui se développent autour d'une racine centrale.

C'est tout à fait normal. ✓



La **moisissure** se caractérise par un amas de filaments blancs désorganisés parfois tachetés de points noirs évoluant sur les parties aériennes.

Les graines ont besoin d'**oxygène**, ne pas les enfoncer.

L'agar-agar doit être ferme.

Si la prise est insuffisante, faites bouillir l'agar-agar à nouveau. Si un fond d'eau persiste, absorbez-le avec un tissu.



La culture du vivant demande toujours des ajustements en fonction de votre environnement :

<18°C + ombre

Le couvercle et les 3 jours d'obscurité pourraient être inutiles.

Temps de levée + long (7 jours)



20°C + lumière indirecte

Environnement idéal

>25°C + lumière

L'évaporation est forte.

Il est possible d'ajouter un fond d'eau si l'agar-agar s'est déshydraté.



*Ne pas jeter l'agar-agar, même liquide dans les canalisations.

*Les quantités de cuillères doseuses sont indiquées sur le pot de chaque graine.