

Fungal Clock / Reloj Fúngico

An action for the Mycelium Network Society

<https://mns.stwst.at/>

1.English / 2.Español / 3.Foto

1. ENGLISH:

The aim of the fungal clock (or spore receiver) is to cultivate the spores floating in the air in your house or area, document their progress of reproduction and share it with the other members of the Mycelium Network Society. We could thus see what similarities or differences there are between different places and contexts, feel something of fungal time and start this mycelium journey together.

To this end we make a medium for cultivation from agar-agar, dextrose and potato - called PDA, an old formula used by plant pathologists and many mycologists for general laboratory use.

Recipe for PDA:

1. Boil 200 g sliced potatoes (peeled will make a whiter medium although unpeeled is perhaps more nutritive) in 1 litre of distilled water for 30 mins. If you don't have distilled water you could use bottled water. Another way is to cook the potatoes at 60 °C for 1 hour.
2. Let it cool and filter through cheesecloth or similar, throw the remaining solids to the compost.
3. In the potato water put 20g of dextrose and 20 g of agar-agar and bring to the boil, stirring vigorously all the time to dissolve all the coagulates of agar-agar. Stir until completely dissolved. You can also pre-dissolve the agar-agar in a little warm water to make the mixing easier.
4. Pour the portions into sterilised recipient such as Petri dish or any small shallow bowl. It doesn't need a cover. This can be sterilised in a pressure cooker 15 mins at 121 °C or just boiled for 10/15 mins before filling with PDA.

Use:

Put the dishes in a place out of direct sunlight where they will not be disturbed. Every day during a period of approx 10 days - or what you feel like - take a foto. Various dishes can be put in different places or covered with clingfilm and stored in the fridge awaiting use. My medium only worked inside the house and dried up outside in the cold of the Cayambe night. Maybe this wouldn't happen in hotter places? I don't know, lots of things to discover, so curious to see how your fungi, moulds and other beings will look! What if any differences etc. My own first cultivations have been very beautiful, see the foto on the last page of this document.

Sharing:

When you have made your experiment please send photos to pedruski@gmail.com via wettransfer.com with the following info in the wettransfer description text field:

- Name.
- Country & city or area.
- GPS coordinates.
- Date of the beginning of the culture.
- Number of the culture (if there are various on the same date – ej, Numero 1 de 3)
- Description of where the medium was placed (inside, outside, up, down, shelf, cupboard, kitchen, bedroom etc)

I will then compile and share, (If anyone wants to automatize this upload and sharing process at some point without using Google, welcome!)

2. ESPAÑOL:

El objetivo del reloj fúngico (o receptor de esporas) es de cultivar las esporas flotando en el aire de su casa o área, documentar su proceso de reproducción y compartir esta documentación con los miembros del MNS. Este proceso revelara las coincidencias y/o diferencias que hay entre las esporas de diferentes lugares en el mundo, hacernos partícipes de algo del tiempo fúngico y empezar este viaje del micelio juntxs.

Para lograr este objetivo preparamos un medio de cultivo que se llama PDA - una formula antigua ampliamente usada por estudiosos de plantas y micólogos compuesta de agar-agar, dextrosa y papa.

Receta para el PDA:

1. Hervir 200g papas cortadas (sin pelar o peladas para un resultado más blanco) en 1 litro de agua destilada por 30 mins. Otro método es cocinar las papas a 60°C durante una hora. Si no tienes agua destilada, puedes usar agua de botella.
2. Dejar enfriar y filtrar con una tela o similar y tirar los sólidos restantes al compost.
3. Meter 20g de dextrosa y 20g de agar-agar en el agua de la papa y llevar hervir, removiendo continuamente para disolver bien el agar-agar.
4. Verter la mezcla resultante, mientras que está caliente, en placas de Petri o pequeños cuencos poco profundos previamente esterilizados – en olla de presión 15 mins @ 121°C o hirviéndoles durante 10/15 minutos. No se necesita tapa.

Utilización:

Dejar los cuencos en un lugar fuera de la luz directa del sol y donde no molesten o sean molestados. Cada día durante un periodo de aprox 10 días – o lo que usted sienta – toma una foto. Pueden usar varios cuencos en lugares distintos o se puede cubrir con film transparente de cocina y guardar en la refrigeradora hasta que se lo utilice. Los míos solo funcionaron dentro de la casa y se secaron en el frío de la noche de Cayambe. Tal vez no pasaría así en lugares más calientes. No sé, muchas cosas por descubrir, que curiosidad de ver los colores y formas de los hongos y mohos de su territorio, las similitudes y diferencias. Los míos en Cayambe han sido muy bellos – ver la foto al final de este documento.

Compartir:

Cuando has hecho tu experimento por favor envía las fotos a pedruski@gmail.com vía wetansfer.com con la información siguiente en el campo de texto de comentarios:

- Nombre
- País y ciudad o área.
- GPS coordinados
- Fecha de empezar el cultivo
- Número del cultivo (si hay varios de la misma fecha ej. Número 1 de 3)
- Describir donde el cultivo estaba localizado (dentro, fuera, arriba, abajo, estantería, cocina, dormitorio etc.)

Yo voy a recopilar y compartir la info.

3. FOTO UPAYAKUWASI CULTIVO #1

diciembre 2019

