

Sac à germer "Sproutbag" de Sproutman

Réalisé en chanvre non traité. Idéal pour la randonnée, le voyage, le bateau, le camping, et les petites cuisines. Le chanvre laisse naturellement passer l'air et l'eau.

- **Description** : Sac à germer réalisé à partir de chanvre, cultivé sur des terres en bio, sans traitements. Le tissage ne se réalise pas dans un bâtiment certifié bio aussi le sac n'est pas certifié bio. Commercialisé depuis 1979 aux USA
- **Rapide** : Trempez le sac sous un robinet ou dans un récipient, égouttez, versez vos graines pré-trempées et accrochez le sac. Deux rinçages quotidiens et le tour est joué !
- **Résistant** : Variété de chanvre utilisée pour la robustesse de ses fibres, aussi résistant humide que sec.
- **Pour quelles graines ?** Toutes les graines peuvent être utilisées, même les graines gélatineuses avec quelques précautions.
- **Avantages** : Portable. Robuste. Léger. Durable. Économique. Recyclable. Reste humide mais pas trempé. Polyvalent : peut aussi être utilisé pour réaliser des laits de noix crus.

Mode d'emploi :

1. Rincez votre sac.

1. Faites tremper vos graines entre 8 à 12 heures (idéalement une nuit) avant de les verser dans le sac à germer.

2. Rincez votre sac, insérez vos graines à l'intérieur, fermez le sac à l'aide de la fermeture.

3. Suspendez votre sac pour l'égouttage, en évitant le soleil. Ne posez pas votre sac, cela diminuerait fortement la circulation de l'air.

4. Rincez votre sac 2 fois par jour minimum (toutes les 12 heures). L'eau d'écoulement doit être bien claire. S'il fait chaud et/ou sec, un troisième rinçage sera le bienvenu. Massez très délicatement vos graines pendant le rinçage pour éviter qu'elles ne s'enracinent dans le tissu

Précautions et nettoyage : N'utilisez ni brosse dure, ni détergent, ni produits chimiques. Pour nettoyer votre sac, retournez-le et lavez-le sous de l'eau chaude, avec une éponge propre. Si vous avez besoin de stériliser votre sac (si les récoltes se perdent d'une fois à l'autre par exemple), placez-le pendant 3 minutes dans un récipient contenant de l'eau qui vient de bouillir, mais pas directement dans une casserole.

Variété	Nombre jours croissance	Quantité	Niveau d'habileté
Épeautre	2-3	4 – 8 oz	Débutant
Blé dur	2-3	4 – 8 oz	Débutant
Kamut	2-3	4 – 8 oz	Débutant
Blé mou	2-3	4 – 8 oz	Débutant
Pois verts	4-5	4 – 8 oz	Débutant
Lentilles	4-5	4 – 8 oz	Débutant
Fèves Mung	4-5	4 – 8 oz	Débutant
Tournesols en écales	2	4 – 8 oz	Débutant
Radis	5-6	2 – 3 oz	Débutant
Fèves Adzuki	4-5	4 – 8 oz	Intermédiaire
Brocoli	6	2 – 3 oz	Intermédiaire
Fenugrec	6	2 – 3 oz	Intermédiaire
Luzerne	6-7	2 – 3 oz	Intermédiaire
Trèfle	6-7	2 – 3 oz	Intermédiaire
Pois chiches	4-5	4 – 8 oz	Avancé
Soja	4-5	4 – 8 oz	Avancé
Chia	12	2 – 3 oz	Très avancé