



SETAS I -

Autor : Campoo Enmedio

Del cardillo

Morada

Gatuña

Negrita

Hongo Champignon

Cardo Corredor

De rabo azul

Níscalo

Hongo Chipriota

Del Brezo

Parda

Son blancas, exquisitas por antonomasia; se comen en revuelto, al ajillo, con lechazo, conejo, etc. Tiene un olor inconfundible. Se cría en monte con árgumas; los vascos las llaman "perro chico".

Seta de otoño. Es muy fina y fofa, pero muy fuertes para digerirlas; ojo que el que padezca ácido úrico, son muy peligrosas en este sentido. Se crían en praderas desde octubre a diciembre.

Durante el confinamiento cuando nos permitieron salir un ratito aprovechamos a recolectar setas de primavera. Relaciona el tipo de seta con su descripción. Artículo sacado del libro de fiestas de Matamorosa del año 1995. Setas- Guillermo Palacios Fontaneda, escrito por Pepito que ha tenido la gentileza de prestarnos. "Así se denomina a cualquier hongo que tenga el aparato esporífero en forma de casquete o sombrero sostenido por un pie; Las hay comestibles y venenosas. Se componen de estas partes: sombrero, láminas, pliegues, poros, púas, cortina, anillo y volva

Color rojizo; es exquisita y muy suave, crecen en praderas y acompañan con cualquier comida.

Negras por el sombrero y blancas por el pie; tienen los librillos muy finos; su aroma no es tan fuerte como las del Brezo pero su sabor es muy similar; nace en campos verdes. Ésta también se desarrolla en otoño.

Seta de otoño. Así se llama pro ser completamente de este color tronco y sombrero. Muy fina y exquisita, nace en praderas.

Seta de otoño, Es muy suave, blanco, casi no despide olor. Nace solo en praderas

Seta de otoño. Pequeñas de tamaño y como su nombre indica, bastante oscuras. Suelen crecer en fincas viejas.

Seta de otoño. Nace en octubre en pinares; color amarillo cobrizo; son muy fuertes de sabor; su mejor forma de condimentación es con carne o con patatas y al ajillo. Otra de sus aplicaciones es para farmacia y droguería; bastantes de ellas se expiden a otra regiones para este menester.

Seta de otoño. Nacen en los brezos. Son de una calidad notablemente inferior a las demás

Se crían en zonas arcillosas, en campos y praderas. Por aquí las hay pero es muy difícil encontrarlas, es fácil verlas en zonas de León. También es de primavera y otoño.

Es de color pinto; el más sabroso de toda la temporada. Su mejor forma de condimentarles es a la plancha, al ajillo y rebozados. Sólo nacen en brezos y helechos.