

Pinceladas Micolóxicas

Por Tarrelas

MICÓLOGO: ¡Coida o MONTE, coma o xardín da túa casa...!

MICÓLOGO: Cando che pregunten onde atopaches as SETAS que levas no cesto ..., non lle contestes ... “detrás do CAMPO SANTO”..., os mortos merecénos máis respecto. - Se es comunicativo oriéntaos, coñecerás novos amigos e outros lugares que ti descoñecías...!!

CASTELAO dixera: ¡Vale máis unha terra con ALBRES nos MONTES... que un Estado con OURO nos BANCOS...!!!

CAMPESIÑO, fai túa a mensaxe de Castelao ... !! O teu aforro e rendemento está plantando CASTIÑEIROS e NOGUEIRAS nos teus MONTES ...!! Farás tamén unha Galicia máis doada e SAUDABLE para os teus ...!! E para TODOS...!!

O *Cantharellus Cibarius*

Cogomelo comestible e moi apreciado. É de cor amarela e laminiñas con nervaduras. O sombreiro é carnoso, inicialmente convexo, logo de xeito de embude, coa marxe moi irregular. O himenio está formando por nervaduras cortas, algo grosas,



dispostas en forma decorrente que se bifurcan ou ramifican atenuándose no pé. O seu pé é macizo, liso, da mesma cor do sombreiro. A carne é branca, fibrosa, con cheiro agradable.

Moi buscada polas súas excelentes características comestibles, polo seu sabor e polo aroma. A súa carne é un pouco fibrosa e aínda mantén esa consistencia despois da cocción. É moi apta para conservala en aceite ou vinagre. Posúe un contido bastante alto en vitamina D. Non se altera facilmente e é pouco frecuente vela invadida por larvas.

Este cogomelo crece en calquera hábitat; desde as chairas ata a alta montaña, xa sexa debaixo de planifolios como de coníferas, en solo ácido e en solo básico. Atópase en tódolos continentes. A súa etapa de desenrolo é de Xuño a Novembro.

LICOR DE COGOMELOS

Con algúns cogomelos pódese facer un licor parecido na súa proporción ó pacharán, pero a base de cogomelos no lugar de abruños.

Peziza aurantia: con anís ou augardente

Cantharellus cibarius: En coñac, anís ou augardente.

Clitocybe odora: Con augardente e con vodka ou Whisky.

ARROZ CON CANTHARELLUS

Ingredientes: 1/2 Kg de cantharellus, 1/2 kg de arroz, unha cebola, aceite, manteiga, un litro de caldo de carne, unha presa de pirixel, dragoncello, herba ceboleta, ourego.

Preparación: Doura-la cebola nun pouco de manteiga e aceite, engadir os cogomelos cortados en trozos e o pirixel triturado. Cocer a lume vivo durante dez minutos. Engadir o arroz e bañalo co caldo. Logo, cocer a modioño axuntando ós poucos máis caldo. Coa cocción ultima untar con manteiga sen cociñar e engadir as herbas aromáticas.

MICÓLOGO

Si tu afición son las SETAS. La Península del SALNÉS es su hábitat y en la LANZADA

“EL PINAREJO”

tu lugar de encuentro. Trañenos las SETAS recolectadas, nosotros te las preparamos.

Disponemos de COMEDOR y amplio SALÓN, para tus Comidas, Charlas, Reuniones, Exposiciones,....

MICOLÓGICAS

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS



RESTAURANTE - ASADOR

ASADOR

PINAREJO

Especialidad en PESCADOS y CARNES a la BRASA, MARISCOS frescos y excelente TERNERA GALLEGA.

Contamos con un amplio comedor ideal para Bautizos, Primeras Comuniones, Comidas de Empresa,...

Carretera de la Lanzada, Noalla. Sanxenxo - Teléf.: 986 745 670

RESTAURANTE