

Como comprar champiñones

Utiliza tu nariz para encontrar los champiñones más frescos. Deberían oler a tierra, pero no a huevo, y deberían sentirse esponjosos pero no esponjosos. Evita los que estén viscosos o mohosos. La mayoría de los champiñones cultivados comercialmente, como los botones, las tazas y los portobello, se cultivan en grandes cobertizos a temperatura controlada, lo que los hace disponibles durante todo el año. Sin embargo, puedes encontrar variedades más raras y con más sabor en otoño e invierno, cuando las lluvias y la luz solar difusa comienzan a hacer que las condiciones sean óptimas para la recolección silvestre.

Los champiñones shiitake, frescos o secos, añaden mucho sabor umami a cualquier plato.[9winz online](#)

Siempre prefiero los botones pequeños y apretados, pero también me han encantado los champiñones shiitake frescos. Adoro cómo añaden toneladas de carácter umami a cualquier plato, desde caldos y salteados hasta boloñesa italiana (tan hereje como esto puede parecer). Si no puedes encontrar champiñones shiitake frescos, los comerciantes asiáticos suelen tener a la venta champiñones shiitake secos esperando ser reanimados en algún agua. No olvides añadir ese líquido turbio de nuevo a tu líquido de cocción preferido como caldo de champiñones.

Otras variedades como los enoki, los champiñones ostra y los champiñones king brown son estupendas para añadir a los salteados. Me encantaba encontrar champiñones resbaladizos y setas de pino en las excursiones de recolección de setas familiares cuando era niño y sigo loco por ellos. Podrás encontrar estas variedades silvestres en los mercados y en tiendas de verduras especializadas, o puedes emprender tus propias aventuras en bosques de pinos locales. La regla general al recolectar setas es que si tienes alguna duda, es mejor dejarlas.

'Tis the season for saffron milk caps (AKA pine mushrooms).[9winz online](#)

Cómo almacenar champiñones

Los champiñones son muy porosos y tienden a ablandarse, por lo que es mejor almacenarlos en un lugar fresco y seco. Almacenarlos en el frigorífico con todos los demás olores del frigorífico puede ser perjudicial para su futuro y también puede researlos, así que, si los dejas en el frigorífico, considera almacenarlos en una bolsa de papel abierta dentro de la puerta del frigorífico. Nunca almacenes champiñones en una bolsa de plástico, ya que sudarán y se convertirán en sopa (y no de una buena manera).

El almacenamiento de champiñones secos como los shiitake o los boletus es una forma inteligente de tener sabor extra a mano sin preocuparse por la vida útil. También puedes secar tú mismo los champiñones frescos en un horno a baja temperatura durante la noche o en bandejas al sol durante unos días si el sol es lo suficientemente fuerte y las moscas no son rampantes. Los champiñones también se pueden congelar, pero prefiero hervirlos al vapor durante tres a cinco minutos, luego enfriarlos y congelarlos en porciones.

Alice Zaslavsky aconseja almacenar los champiñones en una bolsa de papel abierta dentro de la puerta del frigorífico. 'Así te recordarás que existen y los utilizarás antes de que se echen a perder', dice.[9winz online](#)

La receta de Alice Zaslavsky para la sartén forestal

(champiñones y papas fritas con nata agria y pepinillos)

Uno de mis recuerdos más fuertes del otoño es ir a recolectar setas con mis padres en Victoria High Country, luego pasar la tarde quitando las agujas de pino de los champiñones resbaladizos y las setas de pino (AKA champiñones de leche) con gran anticipación para la cena, donde cualquier 'champiñón' que no terminara en frascos en escabeche se freiría con patatas y smetana (nata agria), aderezado con pepinillos o gherkins para cortar la riqueza de todo.

Cuando estén en temporada, los champiñones resbaladizos y los champiñones de pino son deliciosos aquí, pero cualquier seta comestible de diferentes formas y texturas funcionará. Los pepinillos en escabeche cortan la riqueza y añaden color al plato. Busca marcas donde el vinagre esté bajo en la lista; los pepinillos encurtidos siempre son buenos.

Puedes calentar los sobrantes (sin pepinillos) en una sartén antiadherente con aceite de oliva o mantequilla hasta que vuelvan a tener trozos crujientes, luego vierta dos huevos batidos por persona por encima. Cubre con un grill caliente y tendrás la tortilla más rápida del mundo. Sustituye los huevos por queso fundido y gratina hasta que empiece a burbujear para una situación más de tartiflette.

Este es un extracto editado de 'In Praise of Veg' de Alice Zaslavsky, [9winz online](#) gráfica de Ben Dearnley, publicado por Murdoch Books en Australia (AR\$59.99) y el Reino Unido (£25), y en los EE. UU. (US\$35) y Canadá (C\$45) donde se publica por Appetite by Random House.

La guerra en Ucrania: una lucha también por el entorno construido

Cuando el Ejército alemán finalmente rompió en Ucrania central en septiembre de 1941, publicando edictos en Kyiv para anunciar una nueva autoridad ocupante, solo tuvieron unos días de calma. Menos de una semana después del inicio de la ocupación, estalló una explosión en una tienda de juguetes en la calle Khreshchatyk - la bulvario más grandioso de Kyiv, la equivalente de la Quinta Avenida o los Campos Elíseos. Pronto se derrumbaron el ayuntamiento y la sede del Partido Comunista. Los incendios se extendieron desde la Khreshchatyk a las viejas casas y bloques de apartamentos del centro de la ciudad: los soviéticos estaban dinamitando Kyiv, reduciendo su propia ciudad a escombros ingobernables, en una ferocidad de reacción que sería conmemorada de manera muy diferente en Rusia y en Ucrania.

Pasee hoy por el centro de Kyiv, por la Khreshchatyk, junto a la gran plaza de la Independencia y la lujosa tienda Tsum, y podrá leer la historia de la posguerra y la posindependencia de Ucrania en la arquitectura subsiguiente.

El mármol de los rascacielos stalinistas, el hormigón de los bloques de viviendas económicas de Khrushchev, el cristal y el cromo de las nuevas torres de los oligarcas: dentro de cada uno de estos materiales hay un registro de destrucción y reconstrucción, de guerras pasadas y, ahora, de una presente. En el tercer año de esta guerra épica -que ha destruido alrededor de 210.000 edificios, según una reciente investigación del New York Times- las fuerzas rusas continúan atacando habitaciones civiles en contravención del derecho internacional. Cuando la ciudad es un campo de batalla, la arquitectura se convierte en un acto de defensa y desafío.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet 13

Palavras-chave: **bet 13 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-13