



C1.9 IMPERATIVO – SOLUCIONES – ELEGIR SETAS Y HONGOS

1. ¡Bienvenidos a mi clase sobre setas y hongos! Soy un experto en el tema y estoy aquí para enseñarles cómo seleccionar los mejores ejemplares de setas y hongos.
2. Primero, antes de salir a buscar setas y hongos, asegúrense de que sepan identificar las diferentes especies. ¡No queremos que recojan algo que sea venenoso o peligroso! Una vez que estén seguros de lo que están buscando, pueden salir a recolectar.
3. Cuando encuentren una seta o un hongo, asegúrense de que esté en buen estado. Examinen la parte superior del hongo y asegúrense de que esté firme y suave al tacto. Si el hongo está blando o tiene manchas oscuras, no lo recojan.
4. También deben examinar la parte inferior del hongo. Si las láminas son de un color marrón oscuro o negro, eso es una buena señal de que el hongo es comestible. Si las láminas son de color amarillo o blanco, debe ser examinado con cuidado antes de ser consumido.
5. Una vez que hayan identificado un hongo o seta comestible, asegúrense de cortarlo en lugar de arrancarlo. Cortar el hongo evitará dañar las raíces y permitirá que crezcan más setas en el futuro.
6. Cuando recojan setas y hongos, asegúrense de usar una cesta o una bolsa transpirable para evitar que se humedezcan y se echen a perder. Nunca recojan setas y hongos en una bolsa de plástico cerrada, ya que esto puede hacer que los hongos se deterioren rápidamente.
7. Una vez que hayan recolectado sus setas y hongos, deben limpiarlos cuidadosamente. Asegúrense de quitar cualquier hoja o suciedad que pueda estar pegada en los hongos. Utilicen un cepillo de cerdas suaves o un paño húmedo para limpiar las setas y hongos.
8. Cuando estén limpios, asegúrense de almacenar las setas y hongos adecuadamente. Los hongos y setas frescos se pueden almacenar en el refrigerador durante unos días. Si planean mantenerlos por más tiempo, pueden secarlos o congelarlos para preservarlos durante meses.
9. Es importante recordar que algunas setas y hongos son venenosos y deben ser evitados. Si tienen alguna duda sobre la especie que han recolectado, no lo consuman. En su lugar, pueden llevar las setas y hongos a un experto para su identificación.
10. En resumen, aquí están las instrucciones clave para seleccionar setas y hongos de forma segura:
11. Asegúrense de saber identificar las diferentes especies antes de salir a recolectar.

- 12.Examinen la parte superior del hongo y asegúrense de que esté firme y suave al tacto.
- 13.Examinen la parte inferior del hongo y asegúrense de que las láminas sean de un color marrón oscuro o negro.
- 14.Corten el hongo en lugar de arrancarlo.
- 15.Recojan las setas y hongos en una cesta o bolsa transpirable.



tollspanish@gmail.com

<https://tollspanish.com>