

Noticcionario de URBIDE

PRODUCTOS DELIKA2

Hola, kaixo:

Zuriñe y Txema llevan desde 2014 produciendo setas Shiitake en el municipio Alaves de Delika, a los pies del nacimiento del río Nervión.

Lo hacen en el caserío familiar aprovechando que la planta baja se erigió contra las laderas del monte, lo que les ofrece unas condiciones de humedad y temperaturas estables.

El Shiitake (*Lentinula edodes*) es una especie exótica que desde hace siglos se ha cultivado en los países orientales de Asia. Su nombre originario en Japón se puede traducir como “seta del árbol Shii” y en china como “seta deliciosa” o “seta olorosa”.



El Shiitake es una seta muy sabrosa. Tiene un color variable de ocre pardusco claro a pardo-rojizo. La carne es blanquecina, de sabor acidillo agradable, con olor típico que no se parece a ninguna de las variedades que acostumbramos a consumir por aquí.

Además, su consumo constituye una buena fuente de nutrientes y aminoácidos esenciales. Es rica en proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales. Tienen muy pocas grasas y un muy buen contenido en fibra alimentaria.



En la antigua China, los médicos conocían el poder de este hongo y lo utilizaban como un alimento activador de la fuerza vital, que proporcionaba longevidad, protegía el sistema inmunológico y como preventivo en problemas gastrointestinales, hepáticos, circulatorios, en resfriados, gripes, etc.

Utilizan únicamente sustrato ecológico certificado, agua potable y mucho mimo, buscando ofrecer un producto ecológico fresco, sano y listo para consumir.

El sustrato:

La preparación del sustrato resulta uno de los aspectos más curiosos del proceso: el serrín, que llega suelto y con las debidas certificaciones ecológicas (de ahí que no valga cualquiera), se amalgama con agua y se pasa por autoclaves para eliminar impurezas antes de inocular las esporas.

Después de las floraciones, el serrín se seca y se introduce en grandes recipientes con agua para reiniciar el proceso. «Es un cultivo muy delicado porque se contamina si las condiciones varían».

Empiezan a producir pasados unos diez días desde la inoculación y cada bloque

florece cuatro veces, aunque sólo las dos primeras suelen ser utilizables.

Además de las setas en fresco tienen una gran variedad de elaborados;

Crema de Shiitake, elaborada con pocos ingredientes para no camuflar el sabor y aroma de nuestro Shiitake.

Solo con Shiitake, patata, cebolla, agua, AOVE (arbequina) y sal. Para que pueda ser apta para todo tipo de público.

Veganos, intolerantes a lácteos, gluten...

Se puede consumir bien como una sopa o puré, o incluso como una salsa para acompañar a carnes, pasta, arroz...



Shiitake confitado con cebolla pochada, una delicia para el paladar.



Confitamos el Shiitake en AOVE (arbequina) a baja temperatura mientras por otro lado pochamos cebolla con el mismo aceite. Posteriormente lo mezclamos todo, embotamos y rellenamos los botes con el aceite del confitado para no perder esos aromas y garantizar una buena conservación.

Ideal para comer solo en unas tostas de pan o como acompañamiento de cualquier plato bien sea carne, pescado o verduras. También para hacer revueltos con huevo o añadir a la tortilla.

Shiitake al Natural, puro sabor, ideal para que sea el ingrediente principal de una buena receta.

Solo contiene Shiitake, agua, sal y un poco de zumo de limón.

De esta conserva, además de utilizar el Shiitake, su liquido de gobierno lo podemos aprovechar como caldo ya que su sabor es impresionante. Sería un delito tirarlo.



Un cordial saludo y buena semana
CESTA URBIDE

Fuente:
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=2ahUKEwja5uSjkInjAhWPhnQKHdvuBYMQFjADegQIBBAC&url=http%3A%2F%2Fwww.vitoria-gasteiz.org%2Fdocs%2Fa25%2F000000000%2F000559000%2F559718.pdf&usg=AOvVaw0K8PWwLcOh7BADVarQwIOy>