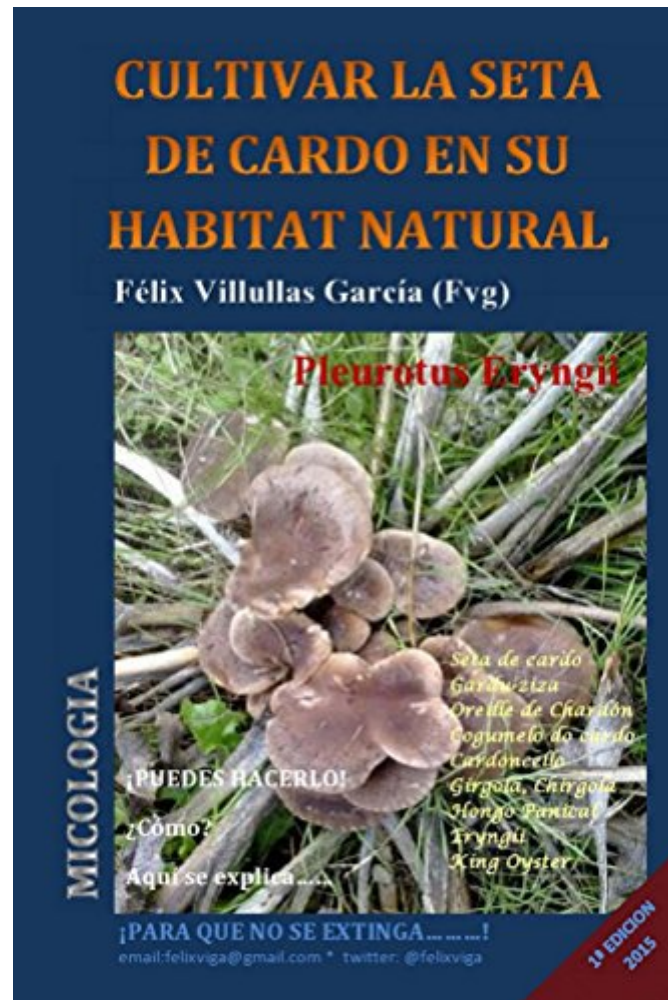


Cultivar la seta de cardo en su habitat natural (Pleurotus Eryngii): Estudio detallado del tipo de asociacion entre la planta Eryngium campestre (cardo corredor) y el hongo Pleurotus eryngii.



Fecha de publicación: 16 junio, 2015

Editor: Primera edición

Autor: Felix Villullas Garcia (Fvg)

Idioma: Español

PDF

MICOLOGIA. Pleurotus Eryngii

¡LA SETA DE CARDO SE EXTINGUE.....!

¡SE PUEDE EVITAR.....!

También se la conoce como: gardu-ziza; oreylle de chardon; cogumelo do cardo; cardoncello; girgola; chirgola; hongo panical; eryngii; king oyster.....

Se explica como remediarlo acompañado de un estudio exhaustivo de la planta ERYNGIUM CAMPESTRE (cardo corredor) a la que se asocia el hongo PLEUROTUS ERYNGII (seta de

cardo).

Si es aficionado a la MICOLOGÍA y le apasiona recolectar la denominada “ seta de cardo ” (Pleurotus Eryngii) sepa que la podemos cultivar en su hábitat natural conservando todas sus EXCELENCIAS.

Sabemos que éste hongo se cultiva a nivel industrial, pero también sabemos que no se ha conseguido que tenga la EXQUISITEZ y sabor que tiene la que recolectamos directamente en el campo en su hábitat natural.

Esto ha motivado realizar estos trabajos. Es un estudio arduo, y en proceso, con el que se intenta lograr que los “ setales ” perduren, incluso conseguir CULTIVAR esta seta como si de cualquier hortaliza se tratara.

La publicación se estructura en 10 BLOQUES independientes en los que se tratan todos los aspectos relacionados con nuestra SETA. Los trabajos de campo se ilustran con más de 350 imágenes y fotografías.

Mycology. Pleurotus eryngii

THISTLE MUSHROOM IS EXTINGUISHES!
YOU CAN AVOID!

She is also known as: gardu-ziza; oeylle Chardon; cogumelo do thistle; Cardoncello; Gírgola; chirgola; panical fungus; eryngii; king oyster

It explains how to remedy accompanied by a comprehensive study of the ERYNGIUM PICNIC (eryngo) plant to the fungus Pleurotus eryngii (oyster mushroom) is associated.

If you are fond of MYCOLOGY and loves collecting the so-called "oyster mushroom" (Pleurotus eryngii) know that we can grow in their natural habitat retaining all its EXCELENCIAS.

We know that this fungus is grown on an industrial level, but we also know that it has not managed to have the elegance and taste that has to collect directly in the field in their natural habitat.

This has motivated to perform these jobs. It is hard study, and in the process, with which it seeks to ensure that "setal" endure even get GROWING this mushroom as if it were any vegetable.

The publication is divided into 10 independent BLOCKS.

<http://yep.pm/yZg3TMgi5/zAozRdQRi.pdf.rar>

