

compras

Tómatalo con humor

BAZAR CREATIVOS, IRÓNICOS Y DIVERTIDOS. OBJETOS DISEÑADOS PARA PONER UNA SONRISA EN TU CASA.



AÑEJO Y MODERNO Una mesilla que luce el dibujo de un clásico tapete de ganchillos. De Nani Marquina y Ricard Ferrer. 267 euros.



CINCO MINUTOS Es lo que te durará esta madeja de lana-taburete de Ikea. Pero sólo si tienes gato. 14 euros.



PARA SOLTEROS Fundas de almohada modelo Solteros de la diseñadora sueca Cecilia Lundgren. Para no sentirse tan solos. 19 euros.



NI GOTA Déjate atrapar por la danza hipnótica de estas alfombras de baño de plástico azul. Como dos gotas de agua. De B-Sign. 43 euros.



DEDAL Taburete con la forma de ese utensilio para coser. De Puntmobles. 186 euros.

JOSELITOS

Se llaman Little Joseph y son unos sujetavelas de porcelana diseñados por Maxim Velcovsky para Thorsten van Elten. 68 euros.



¿FRUTA O CUADRO? Un marco-frutero que convierte tus manzanas en un bodegón. De Thorsten van Elten. 66 euros.



MR. WATER Para convertir tu escobilla en una colorida regadera de baño. De B-Sign. 38 euros.

BIEN CALENTITOS Un cálido cojín en el que ocultar tus pies cuando hace frío. Diseño de María Vinka para Ikea. 5 euros.



MINIJARDÍN Una maceta de hierba en la que plantar tu cepillo de dientes. Para no añorar la casa de tu abuela en el campo. De B-Sign. 15 euros. ■ TACHY MORA

salir

Diario de un setero

Aprovechar la que llaman "la mejor temporada setera en años" antes de que llegue la nieve. Calzarse las botas, coger la cesta y una navajita y a patear el monte. Lo hemos hecho de la mano de dos expertos. Elegimos los bosques y prados de la sierra de Béjar, en Salamanca.

10.30 No nos hacen madrugar mucho. "Es conveniente que las setas no estén muy mojadas por el rocío o incluso algo heladas por la escarcha", advierten Carlos y Mónica, nuestros guías. Es recomendable llevar una guía de identificación.

11.00 Nuestros cicerones han tirado de navaja para cortar un buen puñado de senderuelas. Son fáciles de reconocer: pequeñas, en grupos (formando hileras y corros) y de color marrón anaranjado. "Cuidado, por dentro también tienen que ser de ese color".

11.30 Tras recibir una lección sobre las senderuelas, cortamos algunas. Nuevo golpe: más de la mitad no valen. "La mayoría están podridas, comidas por gusanos y muy sucias".

12.00 Por el camino van quedando amanitas venenosas, champiñones incomedibles, pedos de lobos y *Phallus impudicus*, como suena, una seta de sombrero parecido a un glande y olor nauseabundo.

13.00 Ya podemos atrevernos con varias especies. La senderuela, las *macrolepiotas* y el champiñón. De éste último nos topamos con dos excelentes ejemplares de medio kilo cada uno. "Mejor colocarlos con el pie hacia abajo en la cesta, para que sigan soltando esporas".

13.30 El único bar del pueblo hierve de gente. Buen lugar para enseñar nuestra cosecha.

14.00 Las setas llegan a la cocina. Mónica y Carlos ya han pensado en el menú: senderuelas con nata de soja y *macrolepiotas* rebosadas. "A la hora de la comida también hay que ser prudentes. Su ingesta en cantidad puede dificultar la digestión", recuerda Carlos. Hay que lavarlas, sin pasarse.

15.00 El menú se despacha a gusto, regado con un buen vino tinto. ■ JAVIER RICO

Algunas direcciones para indagar y apuntarse a cursos de identificación y micogastronomía.
Sociedad Asturiana de Micología: www.asturiana-demicologia.com
Sociedad Micológica de Madrid: www.aocmicolmadrid.org
Societat Catalana de Micologia: www.micocat.org
Asociación Micológica El Rey: www.amanitacasa.com