

Camagrocs

El seu nom científic és: *Cantharellus Lutescens*. A Catalunya se l'anomena *Vaqueta de pi*, *Rossinyol*, *Rossinyol de pi*, *Picornell* o *Ginesterola*. A Galícia l'anomenen *Trompeta marela*, a Euskadi *Saltsaperretxiko Hori* i a d'altres comunitats *Rebozuelo anaranjado*, *Trompeta amarilla*, *Angula de monte* etc...

A casa nostra no es va popularitzar fins ben entrada la dècada dels 90, fins aleshores era una espècie per descobrir, només uns quants boletaires el recol·lectaven. A mesura que es va anar fent popular i es va estendre la seva recol·lecció, s'ha anat convertint en un dels bolets amb més bona acceptació. Actualment és un bolet molt preuat i no només al territori català, sinó a nivell peninsular i, fins i tot, a nivell internacional.



Camagrocs

El barret pren una lleugera forma d'embut i el seu marge és molt irregular i ondulat, el color és bru amb tons marrons que amaguen el color més viu de l'himeni. Pot arribar a mesurar fins a 6 cm de diàmetre.

Gastronòmicament aquest bolet ens ofereix moltes possibilitats i molt variades, ara us proposem algunes de les receptes més populars elaborades amb camagrocs:

- Macarrons amb Camagrocs
- Bacallà amb Camagrocs
- Arròs amb conill i Camagrocs
- Truita de Camagrocs
- Magdalenes de Camagrocs

Carretes

La *Carrereta* o *Cama-sec*, *Corriola*, *Corretjola*..., tot i semblar un bolet fàcil, comporta força dificultat a l'hora de triar el dia en què hem d'anar-les a buscar: si fa vent o una mica massa de sol, o bé fred o hi ha poca humitat... de seguida les pot deixar seques.

És un bolet molt preuat pel seu aroma intens i agradable, és un bolet molt fàcil d'assecar. El seu nom, *Marasmius Oreades*, procedeix d'un ball grec de nimfes que es realitza de forma circular. Es tracta d'un bolet que tot i no ser gran cosa en termes de volum, és molt valorat a la cuina, tant per la seva bona conservació com pel seu aroma suau i agradable que recorda l'ametlla.



Carretes , cama-secs o corretjoles

Els cama-secs es poden trobar des de la primavera fins a mitjans de tardor. A l'estiu, els buscarem a les zones més altes de muntanya. Els cal una bona pluja per tal que comencin el cicle de floració. Els trobarem a prats, jardins o fins hi tot a zones de gespa, poden aparèixer a qualsevol cota i el seu abast és molt extensible.

Ara us presentarem els plats més coneguts cuinats amb aquest bolet:

- Conill amb Carretes
- Remenat de Cama-secs
- Calamars farcits de Cama-secs.
- Arròs amb Cama-secs