

# FUNGI FUNGI

INT. GOURMET MUSHROOM  
TRADERS

## Studenten Cas Spijkers academie spijkeren bij over paddenstoelen

Eerst een kopje koffie en kennismaken. Vervolgens een presentatie over paddenstoelen in het algemeen, over de 70 soorten wilde en gecultiveerde eetbare paddenstoelen uit ons jaarlijks aanbod en aansluitend een rondgang door onze koelcellen. Hier konden de studenten 'shoppen' en soorten meenemen die ze nog niet kennen. De interesse ging daarbij onder andere uit naar de Kreeft paddenstoel, de Pijnboomzwam (Matsutake) en Zwavelzwam (Chicken of the woods). Maar ook de Gele stekelzwam (Pied de mouton) was bij de meesten niet bekend.



*Proeven van de Zwavelzwam*



*Carpaccio under construction*

In de Funghi Kitchen werden de 'geshopte' paddenstoelen naturel geproefd. De studenten waren verbaasd over de typische smaken en verschijningen van de gekozen soorten; met name de Chicken of the woods, die daadwerkelijk qua smaak en structuur werd ervaren als kipfilet. Ze hadden meteen allerlei ideeën en suggesties. Aansluitend is samen gekookt aan een lauwwarme carpaccio van Eekhoortjesbrood, een duxelle van Cantharellen en een pasta met Cordyceps en Morieljes. En daar hebben we nog een Herfst truffel overheen geschaafd iedereen weliswaar kende . . . gewoon 'voor de lekker' . . .



*Feuilletée met duxelle van Cantharellen*



*Linguini, Cepsaus, Cordyceps, Herfst truffel*