

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Грибы

Грибы



Энциклопедия заготовок

Трибы

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2014

УДК 641.5
ББК 36.997
Г82

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

Грибная азбука

Вы любите собирать грибы? Вы способны променять «выходное сонное» утро на ранний подъем ни свет ни заря, на увлекательное путешествие по росистой лесной тропинке в самые непроходимые чащи? Если вы ответили утвердительно, значит, вы настоящий грибник! Это говорит о том, что первые урожаи лесных даров вами, конечно же, уже собраны и заготовлены на зиму, копилка ваших рецептов ежегодно пополняется и вы наверняка радуете каждый сезон свою семью чем-то новеньким.

Но, как говорится, нет предела совершенству, а потому мы решили порадовать вас, дорогие грибники и кулинарные мастерицы, нашими рецептами.

Грибы — загадочный и до сих пор не изученный вид живых организмов. Это одни из самых первых живых организмов на нашей планете. Грибы развились на Земле около миллиарда лет назад. Имея мало общего с животными и растениями, они относятся к отдельному «царству», которое насчитывает до полутора миллионов видов грибов. Из них описаны и

классифицированы только 70 тысяч. Аравийские арабы называют грибы «дочерьми грома», «салом земли», «черными алмазами», «земляными грушами». Кочевники считают, что плоть гриба укрепляет плоть человека. Пророк Мухаммед говорил, что «в соке гриба — лечение для глаз», а арабские женщины едят грибы, чтобы стать более плодовитыми. На Руси и в Европе большими знатоками и ценителями грибов были служители церкви — монахи, священники. Во время постов они с удовольствием готовили с грибами сытные блюда.

Пищевая ценность грибов не очень большая, однако как добавка или самостоятельное постное блюдо грибы значительно пополняют наш рацион белками. Кроме белков грибы содержат углеводы и жиры, минеральные соли, витамины и сахар. Особенно ценны в грибах калийные соли, которые способствуют правильной работе сердечной мышцы.

Недавние научные исследования показали, что грибы способны понизить уровень холестерина в крови и улучшить работу сердца.

В нашей стране с ее огромными лесными территориями всегда было принято собирать грибы. Довольно большой грибной сезон, который длится с мая по конец ноября, дает возможность запастись грибами на всю зиму. Такого изобилия грибных блюд, как в русской кухне, нет ни в одной кухне мира. Грибы маринованные, сушеные и жареные, отварные и соленные, грибы в пирогах и салатах. Грибы делятся на съедобные, несъедобные, условно съедобные и ядовитые.

Обладая специфическим вкусом и запахом, грибы пользуются заслуженной славой деликатесных продуктов. Однако грибы не только вкусны, но и питательны. Эти их свойства давно знакомы человеку.

Наиболее богаты свежие грибы белками: масленок содержит 1,48 процента белка, лисички — 2,64, рыжик — 3,08, сморчок — 3,28, гриб-зонтик — 4,65, полевой шампиньон — 4,88, белый гриб — 5,39 процента.

Из углеводов в грибах содержится глюкоза, специфический грибной сахар — трегалоза, или миказа, а также гликоген — животный крахмал. В свежих белых грибах — 2,72 процента углеводов, в рыжиках — 2,18, в маслятах — 1,95, полевых шампиньонах — 1,11, в сморчках — 0,72 процента. Жиров больше всего в рыжиках — 0,71 процента, сморчках — 0,43 и белых грибах — 0,7 процента.

Кроме того, в свежих грибах много минеральных веществ.

Пищевая ценность грибов повышается еще и оттого, что в них немало различных витаминов. Например, в рыжиках и лисичках есть провитамин А (каротин), в подберезовиках, подосиновиках, сыроежках и некоторых других грибах — витамины группы В. Причем этих витаминов в грибах не меньше, чем в зерновых продуктах. В белых грибах, подосиновиках, шампиньонах и осенних опятах содержится витамин С — аскорбиновая кислота. Много в грибах витамина D, а витамина РР столько же, сколько в говяжьей печени.

В шляпочных грибах также много экстрактивных веществ, которые придают грибным блюдам приятный аромат и вкус.

Есть в грибах и ферменты (особенно в шампиньонах), которые, ускоряя расщепление белков, жиров и углеводов, способствуют лучшему усвоению пищи.

Питательные вещества в грибах распределены неравномерно: больше всего их в шляпках.

Считается высокой и калорийность грибов, особенно грибных бульонов. Поэтому грибы иногда называют «лесным мясом».

Усвояемость грибов организмом зависит и от того, в каком виде они употребляются в пищу. Если грибы кладут в грибные супы, пироги и другие блюда целиком или кусочками, то белки их усваиваются хуже, чем при употреблении в виде грибного порошка, добавленного в супы, приправы, соусы и т. д. Повышает усвояемость грибов и обработка при консервировании.

Свежие грибы не подлежат длительному хранению из-за большого процента воды, которую они содержат. Причиной их быстрой порчи является главным образом автолиз (саморастворение) и действие микроорганизмов.

Уже через несколько часов после сбора грибы могут стать непригодными для употребления в пищу. При разложении съедобных грибов могут возникнуть ядовитые вещества, смертельные для человека. Поэтому нельзя собирать перезревшие грибы; переносить грибы в сумках и мешочках из искусственных пленок, потому что они могут сопресть, а это ускорит их разложение. Использовать для потребления грибы следует через несколько часов после их сбора и тепловой обработки или необходимо

перерабатывать в стойкие пищевые продукты, то есть консервировать.

Грибы могут быть использованы свежими (в супах, жареном виде, соусах и т. д.), а также солеными, сушеными или маринованными, причем определенным видам обычно соответствуют и определенные способы использования. Белый гриб, подберезовик, масленок можно употреблять свежими, сушеными, маринованными и солеными. Грузди, волнушки, горькушки и другие млечники, имеющие едкий вкус, годны только для соления, так как едкость исчезает лишь при посоле.

В качестве общего правила, сложившегося веками, большинство видов съедобных пластинчатых грибов употребляется в пищу солеными, а трубчатые — свежими, сушеными или маринованными. Малоценные виды обычно впрок не заготавливают, а используют только свежими, причем желательно это делать в день их сбора.

Знаете ли вы, что...

...по химическому составу грибы более близки к продуктам животного происхождения.

...основу питательной ценности грибов составляют белки, жиры, углеводы

...на долю воды приходится 85—94, а на долю сухих веществ — 6—15 процентов.

...в свежих грибах количество белка колеблется от 0,9 до 3,3 процента, причем их содержание зависит от возраста гриба.

...богаты белками и другими азотистыми соединениями белые грибы, подберезовики, подосиновики, сморчки, подгруздок белый.

...белки грибов хорошо усваиваются, а другие их азотистые соединения участвуют в образовании особого «грибного» аромата и вкуса.

...приятный сладковатый вкус свежим грибам придают сахара и сахароспирты.

...в грибах есть животный крахмал (гликоген) и клетчатка (фунгин).

...общее содержание углеводов в грибах составляет 1,0–3,7 процента.

...грибная клетчатка по строению близка к хитину, поэтому грибные клетки обладают большой прочностью.

...жира в грибах — 0,4–0,9 процента.

...у подберезовика, груздя, лисички жира больше в шляпке, чем в ножке, у рыжика — наоборот.

...витаминов в грибах не меньше, чем во многих ягодах.

...по содержанию витамина С равноценны яблокам и ежевике белые грибы и лисички. Столько же, сколько клюква и брусника, содержат его свежие маслята, опята и сыроежки. Остальные грибы по наличию витамина С находятся на уровне черники.

...в молодых белых грибах в 10–13 раз больше витамина В₂, чем в ржаном хлебе, картофеле, молоке. Однако со старением грибов количество витаминов группы В в них снижается в 2 и более раз.

...грибы богаты железом, медью, натрием, кальцием.

...самыми богатыми витамином В₁ считают подберезовики и рыжики (0,07 мг в 100 г свежих грибов), витамином В₂ — белые грибы, лисички, опята, подосиновики, сыроежки (0,3—0,45 мг); РР — опята и подосиновики (9,7—10,3 мг).

...содержащиеся в грибах свободные аминокислоты, ароматические и экстрактивные вещества вызывают усиленное отделение пищеварительных соков, улучшают аппетит и усвоение пищи.

...потребление грибов не приводит к накоплению избыточного веса. Совет врача нужен только тем, кто страдает болезнями печени и кишечника.

Когда и где собирают грибы

Разные грибы собирают в разное время года. Весной, в апреле, появляются первые грибы — сморчки и строчки. Наука называет эти грибы сумчатыми, потому что их споры созревают в специальных сумках, а еще дискомицетами — по той причине, что их плодовые тела имеют в основном форму диска. Собирают сложные плодовые тела сморчков и строчков, шляпка которых состоит из нескольких дисков. Вырастают сморчки в ивняке, но, будучи солнцелюбивыми, часто появляются на открытых пространствах парков, на полянах, склонах оврагов. Все виды сморчков любят селиться на кострищах. Сморчки — ядовитые грибы, они содержат гелвелловую кислоту и прочие отравляющие

вещества, поэтому их неумеренное потребление или неправильная обработка опасны.

Строчки также ядовиты, в них найдены сильные биологические яды — гиометрин и метилгидразин, способные убить человека. Поэтому строчки употребляют в пищу только после месячной сушки. Найти строчки можно на пожарищах, вырубках, у дорог, на песчаной и любой лишенной обильной растительности почве.

На опушках в мае попадают ближайшие родственники вышеописанных грибов — дискотисы, похожие по вкусу на сморчки, но совершенно непохожие на вид: чашевидные и мясистые, на коротких ножках в раннем возрасте, эти грибы, взрослея, приобретают дисковидную шляпку. Другой непохожий родственник, часто встречающийся в липняках, — это лопастик, крупный (до 10 см) гриб бокаловидной формы с «кудрявыми» краями. Гриб малоизвестный, условно съедобный. Но гриб этот не весенний: он растет с июля по сентябрь.

Дискомицеты примечательны тем, что обладают способностью разбрасывать свои споры на расстояние до 30 см. В процессе созревания спор в цитоплазме клеток создается высокое внутреннее давление на клеточную стенку (тургор), иногда достигающее 15 атмосфер. Нагретые солнечными лучами сумки взрываются и стреляют спорами, причем в направлении света, что позволяет грибам прорасти на не особенно занятых растительностью местах.

Необходимо помнить, что эти грибы, несмотря на все их солнцелюбие, погибают при недостатке воды, поэтому искать их следует во влажных местах.

Другим весенним грибом является шампиньон двуспоровой. Он появляется в начале мая. С мая и до поздней осени растет большинство шампиньонов. «Шампиньон» — французское слово, которое означает гриб вообще. Несмотря на столь изысканное название, шампиньон растет на перегнойной почве и прелом навозе. Но вкус у шампиньонов отменный; кроме того, они богаты фосфором так же, как рыба, и содержат бактерицидные вещества, оттого из них готовят более 200 блюд и выращивают на специальных фермах. Тот же двуспоровой шампиньон разводят в культуре уже 400 лет.

После майских гроз на лугах высыпают опята. Эти грибы любят сырость и после дождя способны вырасти за несколько часов. Их название говорит о том, что опята растут у пней. Это верно, опята паразитируют на растениях, не брезгуют и отмирающей древесиной. Всего количество жертв опят превышает 200 видов, среди которых обычные деревья, но есть и кустарники, и даже травянистые растения, например картофель. По виду опята — упругие, с жесткими ножками, одревеневшими в нижней части.

Если погода стоит достаточно прохладная и дождливая, в конце мая прорастают маслята. Эти грибки селятся большими семьями в посадках сосны и ели. Срезают маслята у шляпки.

Если стоит сухая погода, отчаиваться все равно не нужно, а лучше поискать на старых деревьях, колодах и пнях (преимущественно вяза) воронковидные мясистые грибы с коротенькими ножками и светло-коричневатой окраской. Это вешенка рожковидная. На нее похожи остальные ве-

шенки, прорастающие поздним летом и осенью. Вешенки — вкусные грибы, разведение которых сегодня стало отраслью пищевой промышленности в Голландии, Германии, Франции, Японии и некоторых других странах.

В начале июня начинается благодатное время, когда грибники получают возможность собирать белые грибы, подосиновики и подберезовики. За белыми грибами можно идти с началом цветения липы. Белые грибы любят освещенный край опушки в дубовом лесу или иногда в березовом. Грибы предпочитают каменистые и глинистые почвы. Белый гриб — главный трофей грибной охоты. Он относится к первой категории и превосходит все прочие грибы по вкусу, питательности, а также по содержанию витаминов и лекарственных веществ — противоопухолевых и противотуберкулезных. В народе его называют боровиком, глухарем, медвежатником и другими названиями, среди которых самое точное — «царь грибов».

Подберезовики, как говорит их название, вырастают в березовых лесах. Это трубчатые быстро стареющие грибы. Они считаются родственными белому грибу. Некоторые формы подберезовиков (всего их известно 12) появляются в мае. Подберезовик держится кромки леса, опушек, полян. Находили его в оврагах. Ценный пищевой гриб.

Подосиновики растут в сухих смешанных лесах с обилием хвойных пород, особенно ели; часты для березняков и осинников. Найти их можно под деревьями, среди густой травы, под листьями папоротника. Подосиновик является самым распространенным и быстрорастущим грибом в

характерных для него лесах. Он примечателен тем, что его выпуклую шапку грязно-красного цвета на непропорционально длинной ножке невозможно спутать ни с одним ядовитым грибом. Очень вкусен, относится ко второй категории, уступая только боровику.

В конце июня — начале июля ищут масленок зернистый, шоколадного цвета гриб, предпочитающий сосновые боры на известковых почвах. На ножке масленка растут своеобразные бородавки, за что его и прозвали зернистым. Вкусный гриб 2-й категории.

В июле массово прорастают белые грибы, подосиновики, подберезовики, грузди, подгруздки, дубовики, лисички, волнушки и другие грибы.

Грузди, прорастающие с июля по октябрь, относятся к роду грибов-млечников, они содержат едкий млечный сок, вкус которого устраняется при соответствующей кулинарной обработке. Это грибы с приятным устойчивым запахом. Они растут далеко от жилья; обнаружить их трудно, поскольку эти грибы «прячутся» под слоем опавшей листвы. Прорастают грузди семьями, что отразилось в их названии: слово «груздь» происходит от старославянского «грудие», то есть «груда», «куча». Грузди настоящие, с крупной воронковидной мохнатой шляпкой желтоватого цвета, встречаются в смешанных и березовых лесах; в березовых и березово-ольховых лесах растут на опушках черные грузди, отличимые по плоской темно-зеленой шляпке; грузди осиновые растут в осинниках и тополевых лесах, их легко узнать по грязновато-белой пушистой по краю шляпке.

Подгруздки относятся к роду сыроежек. Это условно съедобные грибы: для уничтожения содержащейся в них горечи грибы перед приготовлением вымачивают. Растут до октября в любых лесах, причем черные подгруздки особенно многочисленны в лиственных, а белые подгруздки обычны как для лиственных (осинники), так и для хвойных. Похожи на грузди, от которых отличаются отсутствием белого млечного сока.

Лисички считаются самыми урожайными среди всех остальных лесных грибов: на долю лисичек приходится пятая часть грибного урожая за лето. Лисички предпочитают сырые места в лиственных лесах, некоторые виды (вороночник рожковидный, или лисичка серая) встречаются в смешанных и сосновых лесах. Это вкусные и питательные грибы, характеризующиеся высоким содержанием витаминов РР, С, группы В, по которым они превосходят дрожжи, и провитамина А, который придает лисичкам рыжий, «лисий» цвет. Отличимы по воронкообразной шляпке с сильно волнистыми краями.

Сыроежки охотно селятся в еловых, сосновых, смешанных, березовых и осиновых лесах — и влажных, и сухих. В средней полосе встречаются 50 видов сыроежек с самыми различными по цвету шляпками — розовыми, темно-красными, фиолетовыми, серыми, зелеными и желтыми. Наиболее вкусными признаются сыроежки с зеленой шляпкой. Название свое заслужили благодаря способности быстро становиться готовыми к приему в пищу после засолки (бывает, всего через сутки). Появ-

ляются грибы в августе, иногда в конце июля, растут до середины осени.

В смешанных лесах с преобладанием сосны либо березы, по окраинам сфагновых болот в изобилии прорастают сыроежки болотная и желтая. У первого гриба шляпка выпуклая или плоская, 15 см в диаметре, гладкая, ярко-красного цвета, редко с буроватыми пятнами. У второго вида сыроежек шляпка ярко-желтая, по форме плоская или воронкообразная. У обоих видов сыроежек ломкая мякоть и белая ножка 10 см в длину. Ломкая сыроежка встречается на опушках сырых сосновых лесов. Диаметр шляпки — 5 см. По форме шляпка этой сыроежки плоская с бугорком, цвет — фиолетово-красный.

В августе — сентябре можно смело начинать сезон охоты на грибы-зонтики. Растут они повсеместно в хвойных и хвойно-лиственных лесах. Съедобны в молодом возрасте. Гриб-зонтик похож на мухомор или поганку. Признаки этого гриба: высокая (до 20—30 см) ножка и широкая шляпка, 20 см в диаметре. Светло-серого цвета, поверхность шляпки иногда покрыта слегка коричневатыми пятнами, пластинки белые, реже желтоватые. Кольцо в верхней части грибной ножки беспрепятственно перемещается. Считается деликатесом во многих странах, ценится опытными грибниками. Ножка гриба жесткая, поэтому в пищу рекомендуется употреблять шляпку.

Следует знать ядовитые грибы, которые можно съесть по ошибке, спутав со съедобными грибами. Один из самых ядовитых грибов — бледная поганка — похож на шампи-

ньон или зонтик. Определяют поганку по нижней стороне шляпки — она у бледной поганки белая, светло-желтая или светло-зеленоватая. Вдобавок знаменитое кольцо, которое имеют и шампиньоны, и зонтики, на самом деле при внимательном рассмотрении оказывается у поганки двумя кольцами — это другой отличительный признак.

Желчные грибы напоминают боровики или подберезовики. Нижняя сторона этого гриба имеет розоватую окраску, надлом шляпки желчного гриба краснеет на воздухе.

Ложный опенок отличается яркой желто-оранжевой шляпкой, а также на ножке ложного опенка отсутствует кольцо, которое можно найти на съедобном опенке. Другой тест для подозрительных опят, уже сорванных, — опустить их в воду: ложные опята при этом чернеют или синеют.

Ядовита красная сыроежка. Ее трудно, чрезвычайно сложно отличить от съедобных с красными, розовыми или сиреневыми шляпками, поэтому начинающему грибнику следует собирать сыроежки с желтоватыми шляпками.

Ложную лисичку, растущую в сосновых лесах, обычно на пнях, можно определить по ярко-оранжевой окраске с красноватым оттенком или красной, медной окраске, а также по ровным краям воронкообразной шляпки.

Очень опасный сатанинский гриб похож на синеющие и белые грибы. От синеющих грибов отличается тем, что излом шляпки синеет медленно, в то время как у настоящих синеющих грибов мякоть излома сразу же наливается краской. От белого гриба отличается красным трубчатым слоем.

Ну что, все запомнили? Тогда теперь вы можете смело отправляться на «тихую охоту», не боясь насобирать в свою корзину «мин замедленного действия».

Как собирают грибы

Первое правило сбора грибов гласит: грибы надо собирать только знакомые — те, в которых вы уверены.

Больше всего безопасных и хорошо знакомых грибов грибники найдут среди грибов трубчатых, спороносный слой у которых состоит из многочисленных не срастающихся между собой трубочек понизу шляпки.

Это боровики (белые грибы), подосиновики, подберезовики. Список можно расширить за счет моховиков, маслят, дубовиков и козляков.

Неплохи и пластинчатые грибы (вместилищем спор у этих грибов являются тонкие радиальные выросты на нижней стороне шляпки). Особенно если это рыжики, лисички и опята. Крайне редко бывают червивыми, растут большими семьями. Но следует быть уверенным, что сумеешь отличить съедобных собратьев от ложных лисичек и ложных опят.

Важно помнить, что самые коварные ядовитые по природе грибы (бледная поганка, мухомор, паутинницы, волоконницы) — представители именно пластинчатых грибов и что зачастую они маскируются под сыроежки, луговые шампиньоны и зеленушки.

Второе правило: если найденный в лесу гриб вызывает хоть малейшее подозрение — лучше от него отказаться.

Третье правило: надо очень тщательно повторно перебрать грибы по возвращении домой, причем сразу же, а не откладывая на вечер и не перекладывая грибы в холодильник.

Неопознанные грибы, вызывающие подозрения, выкидывайте сразу! То же самое нужно сделать с грибами, которых вы приняли за знакомые, но они как-то необычно поменяли окраску (например, боровики — на бордовую или синеватую) или вовсе потемнели, и вам трудно вспомнить, на что они были похожи в лесу. Та же участь должна постичь червивые грибы, сухие, ломкие или, наоборот, раскисшие.

Остальные надо очистить от лесного мусора и положить в соленую прохладную воду на часок, это выгонит лишних гостей.

Четвертое правило: не собирать старые, переросшие грибы. Можно только удивляться грибникам, хвастающимся находками белых или подберезовиков, у которых шляпка размером с тарелку. Такой гриб-переросток уже вряд ли годится в пищу, разве что для фотосессии пригоден.

Любые грибы хороши только молодые, небольшие, крепкие, не успевшие раскиснуть, зачервиветь. Крупные экземпляры, как правило, уже подпорчены, а особо крупные так и вовсе трухлявые. Даже если в старых трубчатых грибах нет морщин и червоточин, в них могут накапливаться вредные для человека метаболиты — продукты обмена веществ грибного организма.

Старые грибы как абсорбенты впитывают из окружаю-

шей среды посторонние вещества. И это тем вреднее, чем ближе грибы растут к обрабатываемым полям и жилищу человека. Поэтому, например, ни в коем случае не стоит собирать грибы у дороги, по которой ездят автомобили.

Пятое правило: тщательно перерабатывать грибы и подвергать их надежной тепловой обработке. Следует помнить, что из великого множества съедобных грибов лишь небольшое число можно употреблять в пищу после минимальной тепловой обработки (белый гриб, шампиньон, подосиновик, рыжик, опенок).

Практически все остальные являются условно съедобными и становятся пригодными в пищу только после варки (волнушки, чернушки и т. п.), иногда в нескольких сменяемых водах, или после последовательно повторяемого (не менее трех раз) отмачивания в сменяемой воде (грузди, подгруздки).

Широко распространенные заблуждения

Несведущие грибники считают, что есть особые приемы, позволяющие отличить съедобные грибы от ядовитых. Вот некоторые из этих предрассудков.

Серебряная ложка или луковица темнеют в отваре ядовитых грибов. На самом деле потемнение происходит под воздействием ферментов, в частности тирозиназы, а она содержится как в некоторых съедобных,

так и в ядовитых грибах. От бледной поганки серебро не темнеет.

Насекомые, улитки не едят ядовитых грибов. На самом деле они едят и съедобные, и ядовитые грибы. Например, хороший гриб лисичка редко бывает червивым, а довольно ядовитый в сыром виде сатанинский гриб часто изъеден насекомыми.

Ядовитые грибы должны иметь неприятный запах. На самом деле бледная поганка имеет хороший запах, приятно пахнут мукой некоторые ядовитые говорушки и галерины, а съедобный молочай в зрелом возрасте и некоторые сыроежки издают запах ржавой селедки.

Ядовиты лишь грибы в зрелом возрасте. На самом деле белая и бледная поганка и другие смертельно опасные грибы ядовиты на любой стадии развития.

Ядовита лишь кожица грибов. На самом деле у бледной поганки, например, ядовиты даже споры.

Итак, нужно усвоить: нет простых и универсальных способов распознавания грибов. Человечество в течение тысячелетий методом проб и ошибок, платя тысячами жизней, узнавало, какие грибы ядовиты. Используя этот опыт; обобщенный в грибных справочниках, обращаясь за советом к опытным грибникам, неукоснительно соблюдая правила сбора и обработки грибов, вы обезопасите себя и своих близких от неприятностей или трагедии. Нужно твердо усвоить: лучше не взять несколько хороших грибов, если есть сомнения в определении, чем положить в корзину один смертельно ядовитый.

Полезный гриб узнаю я всегда...

Валуй

Растет в лиственных и сосновых лесах.

Шляпка вначале шаровидная, плотно прилегающая к ножке, при росте гриба становится выпуклой с сильно зубчатым краем. Края могут растрескиваться. Поверхность шляпки в сырую погоду слизистая, грязно-желто-бурая, кожица не снимается.

Мякоть плотная, толстая, белая, переходящая в бледно-желтоватую. Вкус жгуче-едкий, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие, белые, затем желтоватые, с мелкими бурыми пятнами, иногда с капельками влаги. Споры почти шаровидные, грубобородавчатые, светло-желтые.

Ножка цилиндрическая или веретенообразная, губчатая или полая, белая до соломенно-желтой, жесткая.

Валуй употребляется для посола после предварительного отваривания или вымачивания. Из него готовят грибную икру.

Белый гриб, боровик

Боровик — тоже часто встречающееся название белого гриба. Боровик — обязательный житель бора, а бором на Руси исстари называют сосновый лес. Сосняки — типичное место обитания белых грибов, так как питание сосны обеспечивает «грибокорень» — микориза. Она оплетает корневые волоски дерева и помогает ему активнее всасывать минеральные соли из почвы. В свою очередь, сосна обе-

спечивает грибы органическими веществами, в основном углеводами. Белый гриб растет также в еловых, березовых, дубовых и смешанных лесах.

Молодой гриб имеет полушаровидную, с возрастом — подушковидно-выпуклую шляпку. Цвет верха шляпки зависит от леса. В дубовом лесу у белого гриба шляпка бледная, почти белая, в сосновом — темно-коричневая, в еловом — почти черная, в лиственном — светлая.

Мякоть приятного сладковатого вкуса. Белый гриб пригоден для всех видов переработки: маринования, засола, консервирования, сушки.

В белом грибе найдены соединения, подавляющие развитие палочки Коха и других микроорганизмов. Японские ученые утверждают, что в белых грибах есть вещества противоопухолевого действия.

Вешенка обыкновенная

Растет на пнях и стволах лиственных, иногда хвойных пород. Шляпка выпуклая или воронковидная, неправильно-округлая, чаще однобокая, влажная, буровато-серого цвета, гладкая. Мякоть хорошо развитая, белая, сочная, несколько жестковатая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки нисходящие, узкие, с перемычками, белые или желтеющие. Ножка очень короткая или отсутствует, сплюснутая, почти у всех грибов расположена асимметрично. Сок вешенки подавляет развитие кишечной палочки.

Вешенка употребляется для соления, маринования. Из сушеных грибов делают ароматный порошок — приправу.

Волнушка розовая

Растет в различных лесах с березовым древостоем, предпочитая влажные места. Соседствует с рыжиком и груздем.

Шляпка вначале выпуклая, затем широковоронковидная, сухая или слегка влажная, войлочно-волокнуистая, с ровными завернутыми внутрь сильно опушенными краями, розовато-красноватая, с хорошо выраженными концентрическими зонами.

Мякоть плотная, довольно ломкая, белая или светло-желтая, с белым едким млечным соком и смолистым запахом.

Пластинки приросшие или нисходящие, частые, тонкие, белые, потом розовые.

Встречается повсеместно, но во многих районах недооценивается. Ножка цилиндрическая, ровная, полая, ломкая, гладкая, почти одного цвета со шляпкой.

Используют в пищу после предварительного отваривания или вымачивания.

На волнушку розовую похожа волнушка белая (белянка). Шляпка у нее светлее и кольца в окраске поверхности отсутствуют. Ножка более тонкая, пластинки частые. Использование в пищу такое же, как и волнушки розовой.

Груздь черный, чернушка

Растет во влажных смешанных лесах с преобладанием березы, орешника. Имеет шляпку выпуклую или плоскую с завернутыми краями, затем вдавленную в середине, во-

ронковидную со слегка распрямляющимися бархатистыми краями, иногда липкую. Окраска почти черная с оливковым оттенком и едва заметными концентрическими кругами.

Мякоть хорошо развитая, плотная, беловато-палевого цвета. Млечный сок белый, не горький, не меняющий цвет на воздухе, со смолистым запахом. Пластинки приросшие или чуть нисходящие, узкие, частые, беловатые, впоследствии буреющие. Ножка короткая, цилиндрическая, плотная, сплошная, у старых грибов — полая, буровато-оливковая с пятнами-вмятинами.

Гриб употребляется в пищу после предварительного отваривания или вымачивания. Вкусен соленый. После отваривания и охлаждения из черных груздей готовят вкусные салаты.

На груздь настоящий и груздь черный похожи груздь осиновый, синеющий, перечный, скрипица, подгруздок. Отличительной особенностью груздя осинового являются бледно-розовые пластинки. Подгруздок, скрипица и груздь перечный имеют сухую, чисто белую, без концентрических полос поверхность шляпки, голый, почти неопушенный край и довольно твердую мякоть. У подгруздка нет млечного сока, зато у скрипицы и груздя перечного он обильный, белый, не желтеющий на воздухе.

У многих видов груздей обнаружены бактерицидные вещества, нашедшие применение в медицине.

Груздь настоящий

Встречается в разных лесах, особенно в березовых и сосново-березовых. Имеет широкую (до 20 см) выпукло-

плоскую, в зрелости воронковидную шляпку с волокнистым завернутым низом. Поверхность шляпки слизистая, белая, может быть кремово-желтая с едва заметными концентрическими полосами.

Мякоть хорошо развитая, плотная, ломкая, белая, на изломе окраску не меняет, с обильным жгучим белым млечным соком, желтеющим на воздухе, с легким грибным запахом.

Пластинки узкие, нисходящие, частые, разветвленные, белые с желтоватым краем.

Ножка цилиндрическая, к зрелости полая, белая, иногда с желтоватыми пятнами.

Искать грузди надо очень внимательно, так как они прячутся под слоем прошлогодних листьев. Приподняв такой бугорок, можно встретить их целое семейство.

Грузди в свежем виде не используются из-за едкого млечного сока. Высококачественную продукцию в соленом виде дают после тщательного вымачивания. Соленые грузди — фирменное блюдо русской кухни.

В сырых лесах, под слоем опавших листьев, хвои и мха встречается груздь желтый. Употребляется в пищу после предварительного вымачивания.

Лисичка обыкновенная

Растет в различных лесах, преимущественно в хвойных.

Шляпка вначале слабовыпуклая или почти плоская, к зрелости воронковидная, края сильно волнистые, гладкая, яично-желтая.

Мякоть плотная, резинистая, беловатая или желтоватая, с сильным приятным запахом. Пластинки нисходящие на ножку, узкие, вильчато-разветвленные, одноцветные со шляпкой. Ножка короткая, плотная, цилиндрическая, желтая. Содержит много биологически активных веществ, обладает антимикробным действием, которое еще изучается.

Лисичка — чемпион среди шляпочных грибов по содержанию витамина РР. Суточная потребность организма в нем покрывается при употреблении 50—60 г лисичек. Ценен этот гриб тем, что не червивеет. Пока это секрет лисички, ибо никаких особых защитных средств против грибных комариков, лесных мух и других насекомых в ней не найдено.

Лисички используют для маринования, засола, сушки приготовления баночных консервов.

Масленок обыкновенный

Растет в молодых сосновых, а также смешанных лесах, чаще группами. Светолюбив, заселяет солнечные поляны, обочины дорог, просеки, места пожарищ.

Шляпка в диаметре 3—10 см, полусферическая с опущенными вниз краями, голая, слизистая. Кожица легко отделяется. Окраска — от бурой до светлой с радиальными светлыми полосами. Мякоть белая или желтоватая, слегка водянистая, на срезе цвет не меняет, обладает приятным грибным запахом. Спороносный слой мелкопористый, светло-желтый, легко отделяется от мякоти. Ножка длиной 3—8 см, цилиндрическая, сплошная, золотисто-желтая или слегка буроватая, имеет белое пленчатое кольцо, которое

со старением гриба становится коричневым и исчезает.

С масленком поздним схож масленок зернистый. Отличается он отсутствием пленчатого кольца на ножке и более сухой поверхностью шляпки.

Масленок употребляется в вареном и жареном виде, для маринования, консервирования, сушки.

Опенк осенний

Широко распространенный гриб. Растет на старых пнях и валежнике. Найти опята можно среди кустарников и даже на растущем дереве.

По образу жизни этот гриб — паразит. Его грибница внедряется в дерево через кору, даже через неповрежденные ее участки, и выделяет токсины, отравляющие дерево. Дерево, отстаивая свое право на жизнь, выделяет смолу, которая застывает в виде довольно прочных образований, препятствующих распространению грибницы. Однако это плохо помогает. Молодое дерево гриб губит за 2—3 года, старое — за 5—10 лет.

Шляпка у опенка осеннего выпуклая, со старением гриба становится плоской, иногда в центре с бугорком, буроватая, чешуйчатая. У молодых грибов имеется белая пленка, соединяющая края шляпки с ножкой. С ростом гриба она остается только на ножке в виде белого колечка. Мякоть мягкая, рыхлая, беловатая, с приятным вкусом и мучным запахом. Пластинки приросшие или слегка нисходящие, беловатые, светло-бурые, узкие, частые. Ножка длинная, цилиндрическая или слегка расширена к основанию, волокнистая, жесткая, сверху светлая, внизу — оливково-буроватая.

Подберезовик обыкновенный

Растет в лесах, чаще под березами. Находится обычно поодаль от ствола дерева, там, где оно имеет тонкие молодые корешки, с которыми подберезовик образует микоризу.

Шляпка — 2—20 см, шаровидная или полушаровидная, гладкая или слегка волнистая, серая или бурая до черной, с различными оттенками, сухая, во влажную погоду — слегка слизистая. Мякоть плотная, беловатая, на изломе цвет почти не меняет, иногда слегка розовеет, со слабым приятным запахом и вкусом.

Трубочки мелкопористые, беловатые или грязно-белые, легко отделяются от мякоти.

Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, цилиндрическая или несколько утолщенная книзу, сплошная, белая с продолговатыми чешуйками разного цвета — белого, коричневого, бурого, серо-черного.

Гриб используется для сушки, маринования, консервирования. В кулинарных целях пригодны только молодые подберезовики. Старые быстро развариваются, приобретают неприятную слизистую консистенцию.

Подосиновик красно-бурый

Встречается не только под осинами, но и в березняке, сосновых и еловых лесах, на опушках и полянах. Шляпка крупная, полушаровидная, по мере старения — плоско-выпуклая, в диаметре 5—20 см, бархатисто-волокнистая, сухая; окраска темно-красная или красно-бурая. В зависи-

мости от типа леса может быть и других оттенков. Мякоть плотная, по мере роста размягчается, белая, на изломе окрашивается в розовый, затем в черно-лиловый тона. Вкус мягкий, приятный, без особого запаха. Изменение окраски мякоти не ухудшает вкусовых свойств подосиновика.

Трубчатый слой мелкопористый, беловатого или грязно-сероватого цвета. Ножка длиной 5—22 см и в диаметре 1,5—3,5 см, цилиндрическая, к основанию утолщенная, сплошная, покрыта белыми или темно-бурыми чешуйками.

Подосиновик используют для маринования, консервирования, соления, сушки.

Рыжик

Распространен в сосновых и еловых лесах, особенно на севере Беларуси.

Этот гриб узнать нетрудно. Он имеет выпукло-округлую, с возрастом воронковидную, гладкую, голую шляпку, серовато-оранжево-рыжую с более темными концентрическими полосами для сосновой формы и синевато-зеленоватую с желто-оранжевой зональной полосатостью для еловой.

Мякоть плотная, ломкая, оранжево-кремовая с оранжевым млечным соком, на изломе зеленеет, затем буреет, неедкая, со смолистым запахом. Пластинки нисходящие или приросшие, частые, толстые, оранжевые, при надавливании зеленеют и буреют.

Ножка длиной до 10 см, цилиндрическая, полая, гладкая, оранжевая до буроватой, внутри белая.

Гриб ценится очень высоко. С давних пор у нас и во всем мире славятся соленые рыжики. Иногда рыжики маринуют. Очень вкусны рыжики, жаренные в сметане.

Рядовка серая

Растет на песчаных почвах в лиственных и сосновых лесах, часто соседствует с зеленкой. Плодоносит рядами, отчего и получила свое название.

Шляпка плоско-выпуклая с волнистым, часто надтреснутым краем, мясистая, клейкая, с радиальной волокнистостью. Последняя от грязно-серого до пепельного цвета.

Мякоть плотная, белая или сероватая, с мучным запахом и вкусом.

Пластинки, приросшие зубцом, выемчатые у места прикрепления к ножке, широкие, белые или желтоватые

Ножка цилиндрическая, сплошная, гладкая, продольно-волокнистая, белая или желтоватая.

Гриб маринуют, солят, консервируют.

Сморчок обыкновенный

Растет в лиственных и смешанных лесах, на опушках и полях.

Шляпка 4—8 см в диаметре, яйцевидной формы, по краю приросшая к ножке, полая, суживается книзу и переходит в ножку. Поверхность шляпки неправильно-сетчатая, с округленными ячейками, темно-коричневая или желтовато-бурая.

Мякоть тонкая, хрупкая, нежная, с приятным вкусом и запахом.

Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая, гладкая или складчатая, внутри полая, ломкая. беловато-желтая.

Сморчок обыкновенный употребляют в пищу после предварительного отваривания (без отвара) или сушеным.

Сморчок конический отличается от обыкновенного вытянутой конической шляпкой высотой до 10 см. Употребление аналогичное.

Строчок обыкновенный

Растет в сосновых, иногда в лиственных лесах.

Шляпка неправильной округлой формы, морщинисто-складчатая, с буровато-коричневатой поверхностью, полая. Мякоть тонкая, восковидная, хрупкая, со слабым своеобразным запахом. Ножка неровная, к основанию иногда утолщенная, полая, ломкая, белая, с фиолетовым или слабым красноватым оттенком.

О способе употребления строчков в пищу в связи с присутствием в этих грибах ядовитого вещества гиромитрина рассказывалось выше. Степень ядовитости строчков зависит от разных факторов: места произрастания, климата, погоды и др. В засушливое время ядовитых веществ накапливается больше. К тому же чувствительность организма к ядам индивидуальна. Имеет значение и количество съеденных строчков.

Яд строчков может накапливаться в организме, в результате чего отравление наступает не сразу, а спустя некоторое время после употребления грибов.

Засолка грибов

Засолка грибов — лучший способ их сохранения, эффективный и при соблюдении всех правил безопасный. Грибы можно солить горячим способом и холодным, со специями и без них. Солить можно практически все виды грибов: белянки, валуи, волнушки, гладыши, горькушки, грузди, зеленушки, краснушки, лисички, подгруздки, рыжики, рядовки, скрипицы, серушки, сыроежки, толстушки и многие другие.

Основные этапы засолки грибов

Подготовка грибов к засолке

Грибы нужно перебрать по сортам, т. к. разные виды грибов, как правило, солятся отдельно, однако можно солить вместе грибы, имеющие примерно одинаковый вкус (волнушки, рыжики, грузди и подгруздки, сыроежки).

Очистка грибов

После того как грибы перебраны, следует аккуратно очистить их от грязи, промывая холодной проточной водой. Далее грибы нужно замочить в холодной воде минимум на

ночь (ценные грибы — белые, шампиньоны, дубовики, подосиновики и подберезовики), либо на время от 5 часов до суток (грузди, сыроежки и волнушки), либо в течение 3–5 суток (это нужно в случае с валуями, черными груздями, горькушками, скрипцами). Воду следует менять каждые 2–3 часа, держать вымачиваемые грибы нужно в прохладном месте.

Если грибы очень сильно загрязнены, то их нужно на 3–4 часа замочить в солевом (2–3%) растворе, затем уже вымачивать оставшееся время в простой воде.

Нарезка

Очищенные и вымоченные грибы нужно нарезать. Рыжики солят с ножками и без них — по желанию, у всех пластинчатых грибов перед засолкой ножки нужно срезать. Крупные грибы разрезают на части так, чтобы длина кусочков была максимум 4–6 см.

Засолка

Для соления грибов можно использовать один из трех способов — сухой посол, горячий посол (с предварительным отвариванием) или холодный посол (с предварительным вымачиванием).

Сухой посол подходит только для рыжиков и некоторых видов сыроежек, не содержащих горьких соков, **холодным посолом** заготавливают грузди, подгруздки, валуи, волнушки, скрипцы, сыроежки, белянки, а **горячим посолом** солят все остальные грибы. Опята, свинушки, валуи, сморчки

и строчки необходимо засаливать только горячим способом, т. к. при других способах засолки возможны серьезные отравления с летальным исходом.

Засолка грибов основывается на консервирующем воздействии поваренной соли при определенной концентрации.

При солении грибов образуется молочная кислота, которая при свободном доступе воздуха не дает развиваться опасным бактериям. Поэтому емкости с грибами — кадушки, эмалированные ведра — не должны быть плотно закупорены. Марля или белая ткань, деревянный круг и гнет — вот и все, чем нужно закрыть грибные засолы. При этом деревянная кадушка предпочтительнее эмалированного ведра.

Позже, через месяц или два, уже готовые грибы можно переложить из кадки в стеклянную банку, прикрыв ее плотно крышкой.

Если из разных концов нашей страны пригласить опытных хозяек и спросить, как же правильно солить грибы, — все будут предлагать разные способы. Вот некоторые из них.

По-белорусски: перед тем как солить (а солят сырыми), грибы обязательно отмачивают в холодной воде, сменяя ее несколько раз: рыжики — 4 часа, волнушки, белянки — 1 день, грузди, подгруздки — 2 дня, валуи — 2–3 дня (потом обдают еще кипятком).

По-вятски: рыжики совсем не отмачивают; грузди, подгруздки, белянки, волнушки отмачивают 5 дней, валуи только отваривают.

По-московски: грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи мочат в солоноватой воде 3 дня.

По-волжски: грибы ни в коем случае не отмачивают, считают, что они потеряют аромат, сочность, вкус. Их только хорошенько промывают и сразу же солят. Горечь сама пропадет.

По-орловски: только не солить грибы сырыми! Непременно сначала отварить. Они и душистее становятся, и нежнее, и легче для желудка.

Отваривают грибы тоже все по-разному.

По-белорусски: подберезовики, маслята, моховики, козляки, опенки отваривают примерно 5–8 минут; белые, подосиновики, шампиньоны 8–10 минут; лисички — 12–15 минут; валуи — 15–20 минут.

По-московски: грузди, подгруздки, сыроежки — 5 минут, белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5–7 минут.

По-вятски: белые, подосиновики — 1–2 минуты; лисички, свинушки и белянки сперва заливают кипятком, выдерживают полчаса, меняют воду и варят 15 минут.

Способы засола грибов

Сухой засол рыжиков и сыроежек

На 1 кг грибов — 40 г соли.

Сыроежки перед такой засолкой лучше очистить. Ни те ни другие грибы не моют — лучше просто почистить их щеточкой и протереть влажной тряпочкой. Если все-таки грибы промывались, их нужно обсушить перед засолкой.

Подготовленные грибы уложить в стеклянные или керамические банки либо бочки вниз шляпками, чередуя слои грибов толщиной не более 5—6 см с сухой солью. Положить в емкость с грибами кружок, поставить на него нетяжелый груз. Через 3—4 дня грибы дадут сок и оседут, можно будет сверху положить свежие грибы и соль.

Готовы такие грибочки к употреблению будут уже через 7—10 дней после закладки последних грибов (закладка новых грибов продолжается, пока емкость полностью не наполнится). Ароматические травы и специи в данном случае не нужны — рыжики и сыроежки имеют собственный приятный пикантный смолистый вкус.

Холодный способ засола грибов

На 1 кг грибов 40—50 г соли (отдельно соль для дна емкости), листья вишни, черной смородины и хрена, стебли укропа, пряности (перец-горошек, лавровый лист, чеснок).

Вымочить грузди, сыроежки, волнушки или другие подходящие для холодного посола грибы 5—6 часов в холодной воде, рыжики не вымачивать, а лишь промыть.

На дно стеклянной или эмалированной емкости для посола насыпать слоем соль, выложить пряные листья, укроп, затем вниз шляпками выложить грибы, каждый слой грибов толщиной 5—6 см пересыпать солью и пряностями по вкусу (чесноком, лавровым листом, перцем-горошком). Сверху на последний слой грибов выложить соль, уложить снова листья, укроп, накрыть чистой тканью, деревянным кружком и

поставить нетяжелый гнет. Спустя 1—2 дня грибы выделяют сок и оседают, рассол должен полностью их покрыть, если его недостаточно — усилить груз. При появлении плесени ткань заменить, груз промыть.

Такие грибы будут готовы через 30—40 дней (обычный срок достижения грибами готовности при холодном посоле — 1,5—2 месяца), хранить их нужно в холодном месте. Они получаются хрустящими, твердыми, прекрасно хранятся.

Горячий способ засола грибов

Первый способ

На 1 кг грибов 40—50 г соли, приправы (укроп, эстрагон, хрен, лук, чеснок).

Грибы промыть, вымочить, подготовить. Далее грибы кладутся в кипящую подсоленную воду и варятся до готовности (начнут оседать на дно кастрюли, для груздей, валуев, волнушек и сыроежек нужно 20—30 минут). Отваренные грибы промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг. Пересыпая солью и приправами, выложить отваренные грибы в посуду. Сверху поставить груз, в холоде хранить 6—8 дней — спустя это время грибы будут готовы.

Второй способ

(для белых грибов, подберезовиков, подосиновиков, дубовиков, моховиков, маслят, опят)

Опустить подготовленные грибы в кипящую подсоленную воду (на каждый 1 кг грибов нужно брать 1 стакан воды и

45—60 г соли), затем разложить по стерилизованным банкам, влить прокипяченное растительное масло сверху, завязать бумагой и убрать на хранение в холод. Такие грибы — полуфабрикат: их можно будет мариновать, использовать для супов и вторых блюд (жарить, тушить).

1. Грузди, белянки, волнушки, сыроежки, опята, валуи варят 5—10 минут в слегка подсоленной воде, откидывают в дуршлаг, промывают проточной холодной водой, перекладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой, чтобы она покрывала грибы на 2—3 см, добавляют соль (45 г на 1 кг грибов), пряности и специи и варят от 15 (волнушки и белянки) до 30 мин. После этого грибы вместе с рассолом перекладывают в банки и укупоривают пластмассовыми крышками.

2. Белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята варят в кипящем растворе соли (40—50 г соли на 1 кг грибов), сдобренном специями, небольшими порциями (перед закладкой каждой новой порции в воду обязательно добавляют соль). Отваренные грибы шумовкой или дуршлагом перекладывают в чистый эмалированный таз и, охладив, пересыпают пряностями (чесноком, укропом, красным молотым перцем), после чего расфасовывают в банки, набивая их так плотно, чтобы сразу же выделялся рассол).

Засыпав грибы листьями смородины и хрена, прижимают их сложенными крест-накрест деревянными палочками,

закрывают пластмассовыми крышками или аккуратно заливают растительным маслом и ставят на хранение в холодное место.

Высокие вкусовые качества у таких грибов сохраняются в течение года.

3. Белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята отваривают в подсоленной воде, тщательно промывают холодной водой, обсушивают, укладывают в эмалированную или стеклянную посуду, пересыпая солью (50 г на 1 кг грибов), к которой можно добавить лимонную кислоту (10 г на 1 кг грибов), и перекладывают нашинкованным луком и измельченным укропом (соответственно 150 г и 10–15 г на 1 кг). Далее поступают как обычно.

Очищенные и промытые грибы сначала отваривают в кипящей подсоленной (50–60 г соли на 1 л) воде, помещая деревянной ложкой и снимая пену; в воду можно добавить — для отбеливания грибов — лимонную кислоту. Сыроежки варят 5–8 минут, грузди, волнушки, белянки и серушки — 8–10 минут, белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята и шампиньоны — 10–15 минут, опята, лисички, валуи, краснушки и другие грибы, содержащие горечь, — 25–30 минут, рыжики достаточно обдать дважды кипятком. Причем воду, в которой варились белые грибы, подосиновики и подберезовики, выливать не следует, ее уваривают наполовину, охлаждают, разливают по бутылкам, плотно укупоривают и ставят на хранение в прохладное место, используя для

приготовления супов и соусов. Воду после других грибов выливают.

Отваренные грибы промывают в холодной воде и подсушивают, откинув на решето или поместив в мешок из редкой ткани, который подвешивают так, чтобы стекла вода.

Затем с грибами поступают так же, как при холодном способе. Можно, однако, залить грибы, уложенные в посуду, раствором соли (200 г на 1 л воды), накрыть чистой тканью и кружком с гнетом. Соотношение грибов и рассола — 5:1.

Засоленные горячим способом грибы употребляют в пищу через 25—35 дней.

Засол бланшированных грибов

Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, колюшки, кольчатые и некоторые рядовки можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы в дуршлаге или решете опускают на 5—8 минут в кипящую воду, затем быстро охлаждают, промывая в холодной воде, укладывают в посуду и солят из расчета 40—50 г соли на 1 кг грибов. В качестве приправы кладут чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья дуба, смородины, вишни. Посоленные таким способом грибы бывают готовы к употреблению через неделю или десять дней.

Хранение соленых грибов

Соленые грибы хранят при температуре не ниже 0 и не выше 5 °С, при несоблюдении этого условия грибы или промерзают и крошатся, или закисают и портятся. У большинства сельских жителей и владельцев садовых участков проблема хранения решается просто — грибы они держат в погребе. А вот горожанам приходится солить грибов столько, сколько можно разместить в камере холодильника или в холодильном шкафу под окном, хранить грибы на балконе нежелательно: замерзнут и заметно утратят вкус и пищевую ценность.

Обязательно нужно следить за тем, чтобы грибы не всплывали на поверхность. При испарении рассола в посуду доливают остуженную кипяченую воду.

Если на грибах появится плесень, ее удаляют, стенки посуды протирают чистой тряпочкой, смоченной в горячей воде, а кружок, гнет и ткань промывают и ошпаривают кипятком.

Чтобы на поверхности грибов не появлялась плесень, их следует укладывать в герметически укупоренную посуду и хранить в холодном и сухом помещении. Если же банки прикрыть пергаментной бумагой или целлофаном, то в сыром и теплом помещении вода в банках будет испаряться, и грибы заплесневеют.

Простой засол рыжиков

Рыжики — 10 кг, соль — 500 г, перец душистый, черносмородиновый и лавровый лист.

Самый простой способ засолки состоит в том, что очищенные рыжики совсем не моют, а складывают в посуду шляпками вверх и пересыпают смесью соли с молотым перцем, а также черносмородиновым и лавровым листом. Салфетку, кружок и груз накладывают как обычно.

Засолка груздей и подгруздей по-алтайски

Грибы — 10 кг, соль — 400 г, укроп (зелень) — 35 г, хрен (корень) — 18 г, чеснок — 40 г, перец душистый — 35–40 горошин, лавровый лист — 10 листиков.

Грибы сортируют и очищают, обрезают ножки и 2–3 дня вымачивают в холодной воде. Воду меняют не реже одного раза в сутки. После вымочки грибы откидывают на решето и укладывают в бочку, переслаивая их пряностями и солью. Грибы накрывают салфеткой, кладут подгнетный кружок и груз.

Можно докладывать бочку новыми грибами, так как после засолки объем грибов уменьшается примерно на одну треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение 2 суток рассол не появляется, следует увеличить груз. Через 20–25 дней после засолки грибы становятся готовыми к употреблению.

Рыжики с лавровым листом

Грибы подготовленные — 10 кг, соль — 500 г.

Можно посолить и так: бланшируют подготовленные грибы 2–3 минуты в кипятке (считая с начала кипения), откидывают на решето. Потом грибы укладывают в бочку (посуду) шляпками вверх, пересыпая их солью и перекладывая пряностями. Заполненную бочку накрывают чистой салфеткой, кладут кружок и груз.

Засолка опят осенних

*Опята подготовленные — 10 кг, соль — 500 г,
лавровый лист — 20 г, перец душистый —
120 горошин, укроп зеленый 150 г,
лук шинкованный — 180 г.*

Опята по размерам не сортируют. Ножки отделяют от шляпок, режут на лапшу толщиной 1–2 сантиметра, смешивая ее со шляпками, моют и опускают в подсоленный кипяток на 15–20 минут, считая с начала кипения (грибы в варке темнеют), затем откидывают на решето и охлаждают.

В приготовленную посуду кладут на дно пряности (лавровый лист, перец, зеленый укроп, измельченный лук), а затем остуженные грибы слоем 5 сантиметров, на них специи и посыпают солью. Таким образом укладывают несколько слоев грибов. Завершают укладку наложением салфетки, кружка и груза.

В процессе засолки грибы немного светлеют.

Туршия (соленье) из грибов

Грибы могут быть законсервированы в виде туршии (соленья). Консервирование грибов в виде туршии обладает тем преимуществом, что при переработке не требуется специальной аппаратуры.

При посоле грибов основным консервирующим веществом является молочная кислота, которая образуется в результате молочнокислого брожения содержащихся в грибах сахаров под воздействием различных видов молочнокислых бактерий. Накопившаяся в соленьях молочная кислота препятствует развитию гнилостных микроорганизмов, вследствие чего консервированные таким способом грибы сохраняются длительно.

Для правильного протекания молочнокислого брожения к грибам не следует прибавлять более 2,5–5 процентов соли. Более высокая концентрация соли оказывает неблагоприятное влияние на процесс брожения. Например, при концентрации 10 процентов брожение замедляется, а при концентрации 20 процентов останавливается бродильная деятельность молочнокислых бактерий в соленьях.

Туршию из грибов приготавливают следующим способом. Очищенные и промытые грибы бланшируют и укладывают в подходящую посуду, причем каждый ряд посыпают солью и сахаром — на 10 кг грибов необходимо 150 г соли и 150 г сахара. Затем грибы заливают водой.

Молочнокислое брожение длится 14–15 дней при температуре 15–18 °С. В течение этого периода тара с грибами

должна быть всегда наполненной доверху. После брожения грибы хранят в прохладном месте.

Для приготовления туршии из грибов используют грибы с твердой (плотной) мякотью. Такими грибами являются лисичка, гриб-зонтик, овечий трutowик, обыкновенный подгруздь. Белые и другие подобные грибы размягчаются во время брожения и неприятны для потребления.

Соленые белые грибы

*2,5 кг белых грибов, 125 г соли,
7 лавровых листочков, 50 г сливочного масла.*

Белые молодые грибы переберите, промойте холодной водой и опустите в кипяток на 5 минут. Затем откиньте грибы на дуршлаг, промойте холодной водой до полного охлаждения и дайте высохнуть.

В деревянную бочку уложите грибы шляпками вверх, каждый слой пересыпая солью и лавровыми листьями. Когда бочонок наполнится, накройте грибы салфеткой, деревянным кружком и положите сверху гнет (лучше всего хорошо промытый гранитный камень). Через несколько дней добавьте в бочонок еще грибов, залейте остывшим растопленным маслом и вновь положите гнет.

Грибы готовы к употреблению через 20–25 дней. Перед употреблением грибы следует замочить на несколько часов в холодной воде, а затем отварить или потушить.

Рыжики «Закусочные»

*5 кг рыжиков, 200 г соли, 2 луковицы,
0,5 ст. ложки тмина.*

Репчатый лук очистите, нарежьте тонкими колечками. Немытые рыжики оботрите сухой тряпочкой, уложите слоями в кастрюлю с высокими краями, пересыпая каждый слой солью, тмином и колечками лука. Сверху накройте чистой салфеткой и деревянным кружком, на который положите груз. Грибы готовы к употреблению не раньше чем через 15–20 дней.

Соленые белые грибы «Семидневка»

*2,5 кг белых грибов, 125 г соли,
80 мл растительного масла.*

Промойте свежие белые грибы, уложите их в большую эмалированную кастрюлю и посолите. Оставьте грибы на сутки, при этом регулярно их помешивайте. Затем слейте образовавшийся сок и процедите его через марлю. Нагрейте сок на медленном огне, но не кипятите, а влейте его снова в грибы. Грибы, периодически помешивая, оставьте еще на сутки и снова слейте сок, нагрейте его и залейте им боровики.

На следующий день опять слейте сок и вскипятите его. Горячим соком залейте грибы третий раз и дайте им настояться еще 2 дня. Через 2 дня поставьте кастрюлю с грибами на огонь и доведите их до кипения. Как только грибной сок

закипит, снимите кастрюлю с огня и дайте грибам остыть.

Остывшие грибы уложите в тару (деревянный бочонок или стеклянную банку) шляпками вверх и залейте соком. Затем влейте в тару подогретое растительное масло и закройте ее деревянной крышкой.

Для засолки этим способом требуется 7 дней. Перед употреблением грибы нужно вымочить в течение нескольких часов в холодной воде, а затем отварить в несоленом кипятке.

Сыроежки «Слоеные»

*3 кг сыроежек, 150 г соли, 3 листа хрена,
100 г чеснока, 1 ст. ложка черного перца горошком,
15 лавровых листочков.*

Сыроежки тщательно вымойте в холодной воде, положите в подсоленную кипящую воду и варите 10–15 минут, постоянно снимая пену. Грибы откиньте на дуршлаг и подсушите. Уложите сыроежки на дно банки, которое выстлано листьями хрена. Пересыпьте грибы солью, мелко нарезанным чесноком, перцем, добавьте лавровые листья. Сверху укладывайте новый слой грибов, его также пересыпайте солью, специями и т. д. Сверху положите деревянный кружок, а на него — гнет.

Грибы поставьте в прохладное место на 20–30 дней, после чего промойте, нарежьте небольшими кусочками и подавайте заправленными растительным маслом и мелко нарезанным чесноком.

Соленые подосиновики

*3 кг подосиновиков, 150 г соли,
300 г капустных листьев,
25 г острого красного стручкового перца.*

Грибы переберите, промойте и опустите в кипящую воду на 20 минут. После этого откиньте подосиновики на дуршлаг, остудите и подсушите.

Дно деревянного бочонка или стеклянной банки выложите свежими капустными листьями, уложите грибы шляпками вверх, пересыпьте их солью, красным перцем. Так уложите слоями грибы до самого верха тары.

Накройте грибы капустными листьями и закройте тару деревянной крышкой.

Грибы в соленой воде

*1 кг грибов, 2 стакана воды, 2—3 ч. ложки соли,
3—4 зубчика чеснока.*

Молодые одинакового размера грибы очистить, вымыть и прокипятить в воде 5—10 минут. Затем остудить грибы в холодной воде, слегка отжать или дать воде стечь и положить в банки или бутылки. Залить грибы кипяченой соленой водой так, чтобы она полностью покрыла грибы. В каждую банку добавить по зубчику чеснока. Банки закрыть, поместить в горячую воду и стерилизовать 1 час.

Такой вид заготовки подходит для всех видов грибов, но более всего для горьких видов сыроежек, волнушек, груздей.

Шампиньоны соленые

(старинный рецепт)

Очистить шампиньоны от верхней кожицы. Большие разрезать на несколько частей и солить их, как и все прочие грибы, пересыпая каждый ряд солью, белым рубленым луком и перцем. Наполнить грибами всю банку, накрыть грибы кружком, обвязать пузырем и держать в холодном месте.

Если грибы дадут слишком много сока, можно его слить, употребить в какой-нибудь соус, но сока в банке всегда должно оставаться на два пальца выше грибов. На верх кружка можно еще налить прованского масла.

На одно ведро шампиньонов берется два стакана соли. Перед употреблением шампиньоны надо вымочить.

Соление бланшированных грибов

10 кг сырых грибов, 400—500 г соли, чеснок, петрушка, хрен, укроп, сельдерей.

Очищенные и промытые грибы положить в дуршлаг, полить кипятком и подержать на пару или на короткое время опустить в кипяток, чтобы грибы стали эластичными. Залить холодной водой или охладить на сквозняке.

Далее солить так же, как сырые грибы.

Бланшированные грибы готовы к употреблению через 3—4 дня.

Рыжики, засоленные с зеленью

5 кг рыжиков, 200 г соли, 15 лавровых листочков, 15 листочков черной смородины, 1 ст. ложка черного перца горошком, 1 пучок зелени укропа.

Свежие рыжики тщательно промойте в холодной воде, очистите и еще раз промойте в холодной воде. Подсушите грибы. Дно глубокой кастрюли посыпьте солью, выложите листьями черной смородины, лавровыми листьями, веточками укропа. Грибы уложите шляпками вниз в кастрюлю в один слой, пересыпьте солью и горошинами черного перца, затем выкладывайте новый слой грибов и т. д. Когда посуда будет заполнена, сверху положите опять листья черной смородины, лавровые листья и укроп, черный перец. Закройте рыжики крышкой (ручкой вниз), сверху поместите груз, например наполненную водой трехлитровую банку.

Через 30—40 дней грибы готовы к употреблению.

Из рыжиков, засоленных этим способом, получаются очень вкусные салаты, заправленные растительным маслом.

Грибы стерилизованные

Для стерилизации необходимо брать свежие, только что собранные грибы. Используются все виды грибов, которые можно тушить или варить. Но различные виды стерилизуют отдельно. Грибы очистить щеткой, обтереть чистой тряпкой и срезать ножки на расстоянии 1 см от шляпок. Ножки

можно консервировать отдельно. При необходимости грибы можно вымыть. Большие грибы нарезать. Кастрюлю с грибами поставить на слабый огонь, налив воды из расчета 200 мл на 1 кг грибов. Когда начнет выделяться грибной сок, огонь усилить и продолжать варку грибов под крышкой 20 минут, часто помешивая деревянной ложкой. Периодически снимать пену.

Посолиить грибы по вкусу и добавить лимонную кислоту — по 1 г на 1 кг грибов.

Извлечь грибы во время кипения, шумовкой разложить в банки, наполняя их доверху. Долить до самого края банок кипящую жидкость и запечатать герметически.

Сразу же поставить банки в большую кастрюлю с горячей водой, на дно которой уложена тканевая салфетка, и стерилизовать 40 минут.

Рыжики соленые

1-й способ

Только что собранные рыжики не мыть, а чисто вытереть, сложить их в ведро шляпками вверх. Каждый ряд пересыпать солью. Накрыть ведро кружком, положить на него камень. Когда опадут рыжики, доложить свежих.

В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рублеными луковицами и перцем, что придает им вкус, но рыжики не будут уже так красны, а темного цвета.

На одно ведро рыжиков берется 1,5 стакана соли.

2-й способ

*1 кг рыжиков, 1 ст. ложка соли,
0,5 ч. ложки молотого черного перца.*

Грибы тщательно вымыть, несколько раз меняя воду, для удаления песка и мусора, откинуть на решето и ошпарить 2—3 раза кипятком. Когда грибы обсохнут, уложить их в банки, пересыпая солью. Для большей остроты можно добавить черного перца.

Другие пряности положить только на дно и поверх грибов.

Через 2—3 дня, когда грибы под гнетом осядут, добавить свежих рыжиков, после чего закупорить банки.

Грибы «Сибирские»

*Для заливки: 250 мл 8%-ного уксуса, 750 мл воды,
30 г соли.*

Использовать можно все виды непerezрелых и крепких съедобных грибов.

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 1 ч. ложку горчичных зерен, 5 горошин душистого перца и 6—7 горошин черного перца. Добавить нарезанную кружочками луковцу, хрен, тмин и другие специи по вкусу.

Затем в банку положить грибы, залить их нагретой до 80 °С заливкой, после чего быстро закупорить и стерилизовать 40—50 минут (в зависимости от емкости) при слабом кипении.

Приготовление заливки: отмеренное количество воды и соли нагреть до 80 °С, долить уксус и, тщательно разме-

шав, залить банки с грибами. Уровень жидкости должен быть на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации банки сразу укупорить, проверить качество укупорки и остудить в холодном месте.

Заливку можно подкислить кристаллической лимонной кислотой. В этом случае к стерилизованным грибам на 1 л заливки добавляют 20 г лимонной кислоты.

Хранение грибов в соли

1 кг грибов, 200 г соли.

Таким образом можно хранить белые грибы, подберезовики, моховики, опята, шампиньоны и др.

Грибы очистить, рассортировать, нарезать и взвесить. Грибы с солью перемешать и оставить на 20 минут.

Когда грибы пустят сок, их надо снова перемешать и плотно уложить в банки вместе с образовавшейся жидкостью. Поверхность грибов в банках слегка посолить.

Банки перевязать целлофаном или пергаментной бумагой и поставить на хранение в холодное место.

Перед употреблением, лучше всего накануне вечером, промыть грибы и оставить до утра в посуде с чистой водой. Приготовленное из грибов блюдо солить не нужно, при необходимости можно досолить на столе.

Консервированные таким образом грибы можно использовать как свежие.

Грибы, соленные с овощами

*10 средних грибов (грузди, волнушки),
по 1 крупной свекле и моркови,
5 листьев капусты,
1 головка чеснока, 2 луковицы,
1 ст. ложка сухих трав (можжевельник, девясил,
цветки одуванчика), черный перец горошком,
соль по вкусу.*

Грибы тщательно промыть, овощи очистить и нарезать тонкими кружочками, зубчики чеснока очистить. Кочан капусты разделить на листы.

Грибы залить кипятком, оставить на 5–6 минут, отвар слить и на нем приготовить рассол, добавив специи и соль.

В посуду положить листья, овощи, сухие травы, на них грибы, сверху снова овощи и травы. Грибы окажутся между овоще-травяными «подушками».

Приготовить рассол: в кипящую воду влить грибной отвар, положить соль (на 1 л воды 1 ч. ложка соли), черный перец.

Рассол остудить, когда он будет еще теплый, залить заготовку, чтобы покрыть «подушку» выше на 2 пальца. Выдержать при комнатной температуре с закрытой крышкой несколько дней (рассол должен приобрести кисловатый вкус).

Затем грибы с овощами поставить в холодильник и хранить там постоянно.

Рыжики пряные

Чистые грибы два раза ошпаривают кипятком на решете и охлаждают холодной водой, дают им обсохнуть, а затем укладывают в посуду, на дно которой предварительно кладут черносмородиновый и лавровый листья и перец. Грибы кладут шляпками вверх, пересыпают солью и горьким молотым перцем. Когда посуда будет заполнена, сверху опять кладут черносмородиновый и лавровый листья и душистый перец, покрывают грибы чистой салфеткой, укладывают кружок и придавливают грузом.

Соленые опята с чесноком

*5 кг опят, 250 г соли, 3 листа хрена, 70 г чеснока,
0,5 ст. ложки черного перца горошком,
0,5 ст. ложки душистого перца,
по 5 дубовых и лавровых листьев,
0,3 ст. ложки гвоздики.*

Опята тщательно вымойте в холодной воде, отварите в подсоленной кипящей воде в течение 10—15 минут, постоянно снимая пену. Отварные грибы откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. Уложите опята в бочку или банку, дно которой выстелите листьями хрена. Каждый слой грибов пересыпьте солью, мелко нарезанным чесноком, добавьте специи. На верхний слой грибов положите листья хрена, деревянный кружок, а на него — груз.

Опята будут готовы к употреблению через 20—25 дней.

Соленые грузди по-тамбовски

3 кг груздей, 150 г соли, 1 ст. ложка черного перца горошком, 10 листочков черной смородины.

Грузди переберите и замочите в холодной подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды) на 1,5 суток. Затем грибы промойте и опустите в кипящую воду на 5 минут.

Отваренные грибы откиньте на дуршлаг, дайте им остыть и уложите слоями в бочку или банку, пересыпая каждый слой солью, перцем и листьями черной смородины.

Соленые грузди «Объеденье»

2 кг груздей, 100 г соли, 50 г чеснока, 0,5 ст. ложки черного перца горошком, 0,3 ст. ложки гвоздики.

Очистите грузди, промойте их в холодной воде, положите в большую эмалированную миску и залейте холодной водой. Вымачивайте грузди в течение 3 суток, регулярно меняя воду (не менее 2 раз в день).

После замачивания откиньте грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода, и порежьте шляпки крупными кусками, а ножки — более мелкими кусочками. Уложите нарезанные грибы в деревянную бочку. Пересыпьте солью, мелко нарезанным чесноком и специями. Накройте грибы

салфеткой, сверху положите деревянный кружок, а на него — гнет.

Через 20–30 дней после засолки грибы готовы к употреблению. Перед тем как подать соленые грузди к столу, заправьте их растительным маслом.

Черные грузди соленые

10 кг груздей, 300–400 г крупной соли, листья черной смородины, стебли укропа, чеснок и другие пряности по вкусу.

Грузди солят горячим и холодным способами. Горячий способ быстрее, но вкуснее получаются грузди, засоленные холодным способом.

Холодный способ

Грузди 3 дня вымачивать в холодной воде, меняя ее 2 раза в день. Потом грибы шляпками вниз уложить в подготовленную посуду (бочку, эмалированную кастрюлю, банки), пересыпая слои солью и пряностями. Накрыть тряпочкой, наложить кружок и гнет. Когда грибы оседут, можно добавлять новые порции подготовленных грибов.

Грибы будут готовы через 1–1,5 месяца.

Горячий способ

Грузди отварить, уложить в подготовленную посуду и солить так же, как при холодном способе.

Грибы будут готовы через 15 дней.

Маринование грибов

Мариновать лучше трубчатые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики). Из пластинчатых пригодны рыжики, грузди, сыроежки, лисички. И те и другие должны быть молодыми, крепкими и без червоточин. Крупные шляпки разрезают на половинки или четвертинки. Маринуют и ножки большинства трубчатых грибов (прежде всего белых и подосиновиков), но обязательно отдельно от шляпок.

Перед консервированием грибы обязательно сортируют по видам и размерам, ненадолго замачивают, чтобы отстали мусор и грязь, чистят, многократно промывают (жалеть воду не следует, иначе придется вторично перерабатывать грибы и полностью менять маринадную заливку), обрезают ножки, а у маслят и сыроежек к тому же снимают кожицу.

По какому бы способу ни мариновались грибы, их отваривают 15–30 минут (в зависимости от вида) в неглубоких и нешироких кастрюлях, закладывая в кипящую воду. Очень важно не переварить их, иначе маринад потемнеет, в нем будут плавать грибные нити. Нельзя консервировать

и недоваренные грибы — они непременно закиснут. Кроме того, варить грибы рекомендуется по видам: вместе с подосиновиками, например, нельзя отваривать маслята (приобретут темную окраску) и подберезовики (переварятся — как менее плотные).

Маринадная заливка должна составлять не менее 18% от веса грибов и обязательно покрывать их, чтобы не заплесневели при хранении. Добавлять в готовую заливку воду, сырую или кипяченую, не рекомендуется. Оптимальное содержание уксусной кислоты в заливке — 1,2–1,8%.

Маринование грибов можно проводить, отваривая их не в подсоленной воде, а сразу в маринаде. Для этого в кастрюлю с водой (половина объема грибов) наливают в расчете на 1 кг грибов 0,3 стакана столового уксуса, кладут 1 столовую ложку соли и ставят на огонь. Как только вода закипит, опускают грибы. За 2–3 минуты до окончания варки добавляют 1 чайную ложку сахарного песка, душистый перец горошком, гвоздику, лавровый лист и лимонную кислоту (на кончике ножа). Готовые грибы быстро охлаждают, раскладывают по банкам, заливают маринад и закрывают крышками. Для маринования используют разные специи, по своему вкусу. Можно добавить колечки из нарезанных стручков красного острого перца, укроп, корицу и т. п. В процессе маринования перед тем, как укладывать грибы в банки и заливкой маринада, и то и другое хорошо охладить, в противном случае в них после укупорки долго сохраняется тепло, жидкость мутнеет, и маринованные грибы закисают, приобретая противный вкус.

Маринование с лимонной кислотой

Шляпки трубчатых грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков) бланшируют в подсоленном кипятке 2 минуты, а затем выкладывают на сито, чтобы стекла вода. Остуженные грибы укладывают слоями в прошпаренные банки, пересыпая каждый слой небольшим количеством соли, и заливают прокипяченным и охлажденным раствором (на 1 кг грибов — 1 л воды, 5 г кристаллической лимонной кислоты, 30 г соли). Банки закрывают пергаментной бумагой, завязывают шпагатом и убирают в холодное место.

Способов маринования грибов много. Вот некоторые из них.

1. Грибы опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды и варят. Через несколько минут после закипания в воду добавляют половину нормы соли и лимонной кислоты (норма соответственно 30—35 г и 2—2,5 г на литровую банку готовых грибов).

Образующуюся при варке пену снимают, чтобы заливка не была мутной. После 15—20-минутного кипячения грибы пробуют и добавляют остатки соли и лимонной кислоты. Как только они осядут на дно, кастрюлю снимают с огня, вместе с кипящим раствором грибы переливают в горячие банки и укупоривают.

Вместо лимонной кислоты можно взять уксусную эссенцию (5—6 г на 1 кг отваренных грибов). Ее разбавляют грибным бульоном (80—90 г на 1 кг грибов) и вливают в

кастрюлю только за 3 минуты до окончания варки, так как при кипячении уксус улетучивается (по этой причине не стоит консервировать грибы по рецептам, рекомендующим варить их в маринаде, уже содержащем уксус).

2. Грибы варят 10–25 минут в кастрюле (о готовности можно судить по их оседанию на дно) в слабом растворе лимонной кислоты или столового уксуса с добавлением соли, обязательно снимая пену (раствор можно использовать для двух-трех порций грибов). Затем их отбрасывают на решето или в дуршлаг, обсушивают, раскладывают в небольшие банки и заливают охлажденным маринадом (250–300 г на 1 кг грибов). После этого банки убирают на хранение. Но можно поступить и по-другому. Грибы выдерживают в маринаде 2–3 суток, затем вынимают. Маринад процеживают, добавляют в него по вкусу соль, сахар, уксус, нагревают до кипения, охлаждают и снова заливают грибы. Через 2 дня обновление маринада повторяют, после чего залитые им грибы закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой и убирают в холодное место.

Маринад готовят так. В кипящую воду всыпают соль и сахар (соответственно 35–40 и 10–15 г на 1 л), добавляют пряности (лавровый лист, душистый перец, гвоздику и корицу), кипятят 20–30 минут, затем вливают столовый уксус или уксусную эссенцию (180–200 г или 15–20 г на 1 л воды), снимают с огня и охлаждают.

3. Грибы заливают подсоленной водой (200 г воды и 40 г соли на 1 кг грибов) и кипятят, снимая пену. Как только она

перестанет выделяться, добавляют немного сахара и специй (лавровый лист, гвоздику, душистый перец, пряную зелень). Когда все грибы осядут на дно, а рассол станет прозрачным, в него вливают уксусную эссенцию (6 г на 1 кг белых, 7—8 г на 1 кг других грибов).

4. Белые грибы отваривают в небольшом количестве воды (200 г на 1 кг) в течение 6—8 минут (после ее закипания). Вместе с грибами в воду кладут соль и лимонную кислоту (соответственно 50 г и 1 г на 1 кг), а также специи (лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику, корицу, сахар — все по вкусу).

После снятия с огня к грибам добавляют уксусную эссенцию (6 г на 1 кг грибов) и сразу же расфасовывают их в банки.

5. Подосиновики или подберезовики, предварительно отваренные в течение 5—10 минут, а затем промытые в холодной воде (чтобы маринад не почернел), кладут в кипящий рассол (30—40 г соли и 100 г воды на 1 кг грибов), доводят его до кипения, убавляют огонь и варят грибы до готовности, непрерывно помешивая, чтобы не подгорели, снимая пену. Когда она перестанет выделяться, к грибам добавляют столовый уксус, сахар (соответственно 160 г и 10 г на 1 кг грибов), специи и немного лимонной кислоты (для сохранения натурального цвета подберезовиков или подосиновиков). Затем их горячими перекладывают в пропаренные банки, заливают раствором (250—300 г на 1 кг грибов), в котором варились, процедив его через сложенную вдвое марлю.

Законсервированные таким образом грибы могут сохраняться в течение года (правда, они довольно остры на вкус).

Подосиновики можно замариновать и без сахара. Их отваривают до готовности в подсоленной воде (40–50 г соли на 1 л); соотношение грибов и воды — 1:1. Затем укладывают в банки и заливают маринадом (250–300 г на 1 кг грибов).

Маринад готовят 20–30 минут. Сначала кипятят воду с солью (60 г на 1 л) и пряностями (лавровым листом, черным перцем, гвоздикой), а также по желанию чесноком. Затем заливку охлаждают и вводят в нее уксусную эссенцию или 9–10-процентный уксус (соответственно 40 г или 320 г на 1 л воды).

6. Маслята опускают на 2 минуты в подсоленный кипяток, снимают с них кожицу и, промыв в холодной воде, варят 20–25 минут в маринаде, приготовленном как в четвертом рецепте. Отваренные грибы охлаждают, раскладывают в банки и заливают остуженным и процеженным раствором, в котором варились.

7. Моховики, обданные кипятком и промытые холодной водой, укладывают доверху в кастрюлю. В нее наливают холодную воду, насыпают соль (50 г на 1 л воды) и ставят на сильный огонь. Варят грибы, осторожно помешивая, чтобы не подгорали. Через некоторое время они осядут, поэтому до закипания воды кастрюлю нужно дополнить новой порцией моховиков.

Кипятят грибы 5–7 минут, постоянно снимая пену. За 2 минуты до конца варки в кастрюлю вливают уксусную эс-

сенцию (3 г на 1 л воды), наполовину разведенную холодной водой, добавляют специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику, корицу). Затем кастрюлю накрывают марлей и ставят в прохладное место на 2—3 минуты; за это время грибы хорошо пропитаются заливкой (держать их дольше не следует — приобретут неприглядный вид).

После выдержки в маринаде грибы укладывают в дуршлаг и несколько раз промывают холодной водой. Затем их помещают в чистую и прошпаренную эмалированную посуду и заливают свежим маринадным раствором (на 1 л—50 г соли, 3 г уксусной эссенции, специи по вкусу) с таким расчетом, чтобы его содержание в грибах не превышало 25%.

Мелкие сыроежки с круглыми шляпками чистят, моют, отваривают в слегка подсоленной воде в течение 6—8 минут и откидывают на сито или в дуршлаг. Затем грибы опускают в кипящий маринад, приготовленный из воды, соли, сахара, уксуса (его добавляют в последнюю очередь, перед закладкой грибов) и очищенных мелких луковиц (соответственно 500 г, 30 г, 5 г, 200—250 г и 10—12 шт. на 1 кг грибов), варят 5—6 минут, вынимают вместе с луком и раскладывают в банки. Маринад выдерживают на огне еще несколько минут, а затем заливают им грибы. Банки сразу же закрывают, а после охлаждения убирают на хранение.

Маринованные грибы можно употреблять в пищу через 25—30 дней. Перед употреблением они нуждаются в дополнительной обработке, особенно если хранились несколько месяцев. Вместе с заливкой грибы выливают из банки в кастрюлю, добавляют немного холодной кипяченой воды

(на выкипание). После 25-минутного кипячения — не ранее — грибы можно пробовать (за это время должен разрушиться — если он есть — токсин, образуемый спорами ботулинуса). Если соли в грибах мало, ее добавляют, если много — разбавляют заливку водой; можно добавить, при желании, лимонную кислоту или уксус, а также специи. Прокипятив грибы после пробы еще 5 минут, охлаждают их и подают к столу. Обработанные таким образом консервы хранят в холодильнике, но не более 2 суток.

Варка в маринаде

Подготовленные грибы выкладывают в дуршлаг, несколько раз погружают в ведро с холодной водой, дают ей стечь, после чего немедленно варят в маринаде.

В кастрюлю вливают воду (0,5 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавляют уксус и соль, затем кладут подготовленные грибы и приступают к варке. Когда вода закипит, нужно снять образовавшуюся пену и варить еще в течение 20—25 минут, причем грибы для равномерного проваривания нужно все время осторожно перемешивать. Образующуюся на поверхности пену удаляют шумовкой. При варке грибы сами выделяют сок и покрываются жидкостью.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), нужно положить пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп), 10 г сахара, 2 г лимонной кислоты, а затем снова довести до кипения и немедленно равномерно расфасовать в подготовленные, подогретые на пару банки.

Если маринада не хватает, в банки можно долить кипятка.

Банки наполняют чуть ниже верха горлышка и накрывают крышками. Затем их помещают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой для стерилизации, которую проводят при слабом кипении в течение полчаса.

На 1 кг грибов обычно берется: 0,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана столового уксуса, 1 лавровый листочек, по 0,1 г перца, гвоздики и корицы, 5 г укропа.

Варка отдельно от маринада

Подготовленные грибы выкладывают в дуршлаг, несколько раз погружают в ведро с холодной водой, дают ей стечь, после чего грибы выкладывают в эмалированную кастрюлю и варят в подсоленной воде (на 1 л воды кладут 50 г соли и 2 г лимонной кислоты). Пену, которая образуется при варке, удаляют с помощью шумовки. Варку можно считать законченной, как только грибы опустятся на дно. Их выкладывают в дуршлаг для отделения жидкости, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным маринадом.

Маринад готовится следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают два стакана воды, кладут чайную ложку соли, 10 г сахара, 6 зерен душистого перца, по 1 г корицы и гвоздики, 3 г лимонной кислоты, прогревают до кипения, добавляют 5 столовых ложек 6-процентного столового уксуса, снова доводят до кипения. После этого горячий маринад заливают в банки, которые заполняют чуть

ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и при слабом кипении воды стерилизуют в течение 40 минут. После стерилизации грибы немедленно укупоривают и помещают в холодном месте.

Маринованные вешенки

*На 1 кг вешенок: 1 литр воды,
10—15 горошин душистого перца,
5 гвоздичек, 2 лавровых листочка,
1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки (без горки) сахара,
4 ст. ложки 9%-ного уксуса,
1 ст. ложка (с горкой) соли.*

Грибы сполоснуть под проточной водой. Срезать «лепестки» грибов от основания и нарезать на произвольные полоски.

Выложить грибы в кастрюлю и залить холодной водой из расчета 1 литр воды на 1 килограмм грибов. Поставить на огонь и кипятить в течение 20—30 минут. Добавить специи, соль, сахар и уксус. Варить еще 15 минут на слабом огне.

В простерилизованные банки положить по зубчику чеснока и выложить вешенки. Банки закрыть новыми полиэтиленовыми крышками, перевернуть. Накрыв чем-нибудь теплым, оставить в таком положении до полного остывания грибов. Хранить в прохладном месте.

Маринованные рыжики

«Хрустящие»

*5 кг рыжиков, 100 г соли, 40 г сухого укропа,
10 горошин душистого перца.*

*Для маринада: 1 л воды, 250 мл уксусной эссенции,
5 лавровых листочков, 10 гвоздичек.*

Промытые и очищенные грибы бланшируйте в кипящей воде 3 минуты, затем поместите в холодную воду до остывания и уложите слоями в бочку или кадку, добавив пряности и соль.

Через 15 дней грибы промойте в холодной воде, уложите в банки и залейте маринадом.

Маринованные грибы

«По-бабушкиному»

5 кг грибов, 3 л воды, 50 г соли.

*Для маринада: 2 стакана столового уксуса,
30 г соли, 5 ч. ложек сахара,
5 горошин душистого перца,
5 лавровых листочков, 5 гвоздичек.*

Свежие грибы небольшого размера переберите и тщательно промойте в холодной воде. В кипящую воду добавьте соль и грибы, варите 20 минут на слабом огне. Затем осторожно выберите грибы шумовкой и промойте холодной водой.

Для маринада вскипятите воду с уксусом, добавьте соль, сахар, перец, лавровый лист, корицу, гвоздику. Как только маринад закипит, выложите в него грибы и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем маринад охладите, переложите в стеклянные банки, залейте тонким слоем растительного масла.

Маринованные маслята с чесноком

2 кг небольших маслят, 0,3 стакана уксусной эссенции, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 5 горошин душистого перца, 3 головки чеснока.

Очищенные и промытые маслята опустите на 2—3 минуты в кипящую подсоленную воду, затем отбросьте на дуршлаг и промойте холодной водой. После обработки отделите пленочки со шляпок.

Отдельно приготовьте маринад. Воду доведите до кипения, добавьте соль, выложите грибы и варите на слабом огне. В конце варки добавьте душистый перец, 8%-ный уксус, сахар. Проварите грибы в маринаде 15 минут. Затем грибы осторожно выньте из маринада шумовкой и охладите. Маринад процедите несколько раз.

Банки простерилизуйте над паром в течение 5—10 минут, добавьте в каждую нарезанный чеснок, выложите грибы и залейте маринадом.

Белые маринованные грибы с чесноком

*5 кг белых грибов, 3 л воды,
30 мл уксусной эссенции, 180 г соли,
100 г чеснока.*

*Для маринадной заливки: 2 л воды, 300 г соли,
50 мл уксусной эссенции, 15 лавровых листочков,
1,5 г корицы, 10 горошин душистого перца,
20 гвоздичек.*

Обработанные грибы залейте холодной водой, добавьте уксусную эссенцию, соль, мелко нарезанный чеснок. Варите 20 минут. Затем откиньте грибы на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Охлажденные грибы уложите в предварительно простерилизованные стеклянные банки и залейте маринадом заливкой.

Маринованные лисички

*1 кг лисичек, 2 л воды, 4 ст. ложки уксусной эссенции,
соль по вкусу.*

*Для маринада: 1 л воды, 1 стакан столового уксуса,
2 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки соли,
5 лавровых листочков, 5 горошин душистого перца,
3 гвоздички, 1 ч. ложка корицы.*

Лисички переберите, очистите, тщательно вымойте в холодной воде и разрежьте каждый гриб на две половинки.

Подготовленные лисички отварите в слабом растворе уксуса с солью, постоянно помешивая и снимая пену. Когда грибы оседут на дно кастрюли, слейте воду и откиньте грибы на сито.

Переложите в банки, залейте кипящим маринадом и закупорьте крышкой.

Маринованные грибы «Отличный вкус»

3 кг грибов, 200 г соли.

Для маринада: 300 г соли,

2 мл уксусной эссенции,

20 лавровых листочков, 10 горошин черного душистого перца.

Грибы отсортируйте. Очистите от травы и веточек. Тщательно промойте в холодной воде. Крупные грибы нарежьте небольшими кубиками, маленькие оставьте целиком. Отварите грибы в подсоленной воде 25—30 минут, считая с момента закипания.

Отдельно приготовьте маринад, прокипятив воду с пряностями в течение 20—25 минут. Затем слейте воду, в которой варились грибы, залейте маринадом и варите в течение 40 минут.

Затем маринад перелейте в другую посуду, а грибы уложите в предварительно стерилизованную банку, залейте кипящим маринадом и плотно закупорьте крышкой.

Маринованные шампиньоны

*3 кг шампиньонов, 2 ст. ложки соли, 4 л воды,
2 ст. ложки столового уксуса, 3 лавровых листочка,
5 горошин душистого перца, 3 гвоздички.*

У свежих шампиньонов обрежьте ножки, тщательно несколько раз промойте холодной водой. Шляпки погрузите на 2—3 минуты в кипящую воду, отбросьте на дуршлаг и промойте холодной водой. Вскипятите в кастрюле воду, посолите и выложите подготовленные грибы. Когда грибы опустятся на дно, а рассол станет чистым, добавьте в него уксус, лавровый лист, перец и гвоздику.

Прокипятите 10—15 минут и разлейте вместе с грибами по банкам.

Маринованные валуи

5 кг валуев, 1,5 ст. ложки соли.

*Для маринада: 150 г соли, 20 мл уксусной эссенции,
6 лавровых листочков, 2 ст. ложки мелко
нарезанного чеснока, 5 смородиновых листочков,
10 горошин душистого перца.*

Очищенные и промытые в холодной воде валуи отварите в подсоленной воде в течение 25 минут, считая с момента закипания.

Воду слейте, а грибы погрузите в холодную воду для остывания. Приготовьте маринад. В кипящую воду добавьте соль, уксусную кислоту, мелко нарезанный чеснок,

душистый перец, лавровый лист, смородиновые листья, проварите маринад 15 минут на слабом огне под закрытой крышкой.

Уложите грибы в банку слоями и залейте горячим маринадом.

Шампиньоны в растительном масле

*1 кг маленьких, твердых шампиньонов,
0,5 л белого винного уксуса,
250 мл сухого белого вина, 0,5 ч. ложки соли,
1 лимон, 2 лавровых листа,
2 ст. ложки свежего розмарина,
2 бутона гвоздики, 4—6 ягод можжевельника,
1 ч. ложка зерен белого перца,
около 400 мл оливкового масла.*

Грибы очистить: срезать концы ножек, шапочки протереть влажной тряпочкой. Довести до кипения уксус с вином и солью и около 10 минут поварить в маринаде грибы. Достать грибы из маринада, разложить на кухонном полотенце и хорошо просушить.

Лимон обдать горячей водой и просушить. Тонко, до белого внутреннего слоя, снять цедру. Вымыть лавровый лист и розмарин. Грибы с лимонной цедрой, пряными растениями и специями выложить в 2 простерилизованные пол-литровые банки и залить доверху маслом.

Маринованные грузди

«Прелюдия»

5 кг груздей, 250 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 25 мл уксусной эссенции, 5 лавровых листочков, 10 горошин душистого перца, 10 гвоздичек.

Вымоченные в воде грузди бланшируйте в кипящей воде в течение 3 минут. Затем остудите и нарежьте кусочками средней величины. Уложите грибы слоями в стеклянную банку или бочку, добавьте соль и пряности, воды добавлять не нужно, так как грибы сами дадут сок.

После такой предварительной засолки (20 дней) грибы промойте в холодной воде и залейте маринадом.

Маринованные грибы с луком

5 кг грибов, 0,5 кг репчатого лука, 150 мл растительного масла.

Для маринада: 2,5 л воды, 75 г соли, 25 мл столового уксуса, 5 г корицы, 3 лавровых листочка.

Грибы очистите и промойте несколько раз в холодной воде. Крупные грибы разрежьте напополам. Репчатый лук очистите, нарежьте колечками, смешайте с грибами и растительным маслом. Выложите грибы в подготовленные, обработанные паром банки и залейте горячим маринадом.

Простерилизуйте банки 20 минут при температуре не ниже 100 градусов. После стерилизации банки охладите.

Грибы маринованные мелкие

*1 кг мелких грибов, 100 мл растительного масла,
3–4 ст. ложки столового уксуса, 1 лавровый лист,
1 ч. ложка черного молотого перца.*

Маленькие грибы тщательно вымыть и сложить в посуду с растительным маслом. Кипятить в течение 10 минут, добавить уксус, лавровый лист, молотый перец и переложить все в простерилизованные банки. Поставить банки на водяную баню на 50–60 минут.

Маринованные грибы с сельдереем

*Для маринада на 10 кг промытых грибов:
2 л воды, 400 г соли, 2 ч. ложки сахара,
60–80 мл 80%-ной уксусной эссенции, сельдерей,
душистый перец.*

Сырые промытые грибы положить в холодный маринад, приготовленный из уксуса, наполовину разбавленного водой, поставить на огонь, кипятить 30 минут. За 10 минут до конца варки добавить соль, сахар, сельдерей, перец.

Для того чтобы грибы стали светлее, добавить немного лимонной кислоты. Разложить грибы в банки и простерилизовать их.

Грибы, залитые горячим маринадом

Для маринада на 1 л воды: 200 мл 5 %-ного уксуса, 30 г соли, 30–40 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 3–4 горошины душистого перца, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 2 лавровых листа.

Грибы отварить в подсоленной воде (50 г соли на 1 л воды), снимая шумовкой образующуюся пену. Грибы готовы, когда они опустятся на дно кастрюли. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, после чего уложить в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Стерилизовать банки 30–40 минут.

Укупорить.

Перед употреблением всегда проверяйте герметичность крышки. Если она вздулась или легко открывается, то грибы не употреблять.

Маринованные шампиньоны (старинный рецепт)

Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, а затем бланшируют (пропаривают), погружая их в дуршлаг на 5 минут в кипяток. После этого промывают холодной водой и откидывают на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода.

Затем их опускают в кастрюлю с кипящей подсоленной и подкисленной водой. В воду кладут из расчета на 1 л 2 чайные ложки соли, на кончике ножа лимонную кислоту. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Перед концом варки в маринад добавляют 8%-ный уксус (из расчета 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов), лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрывают крышками.

Маринованные грибы по-ярославски

*Для маринада: 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 8 мл уксуса,
2 лавровых листа, кусочек коры корицы,
2 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца,
лимонная кислота на кончике ножа.*

Приготовить маринад. В кастрюлю, в которой будут вариться грибы, положить листья и корни хрена, зеленые веточки черной смородины и листья вишни и дуба. Листья и корни хрена придадут грибам остроту и защитят от порчи. Веточки черной смородины и листья вишни и дуба добавят крепость и особый аромат. Положить в кастрюлю грибы и варить в маринаде 15 минут, затем отцедить грибы и разложить их в простерилизованные банки. Маринад остудить и залить им грибы.

Грибы «Старорусские»

Для маринада: на 1 кг грибов — 0,5 стакана воды, 100 мл столового уксуса, 0,5 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, маленький кусочек корицы, 2 бутона гвоздики, 2—3 г семян укропа, лимонная кислота на кончике ножа, 10 г сахара, листья черной смородины.

В эмалированную кастрюлю налить воду с уксусом, положить соль. Когда маринад закипит, опустить в него очищенные грибы. Сначала они не все покроются маринадом, но вскоре пустят сок, их объем уменьшится, и все они окажутся в жидкости. Когда грибы закипят, огонь убавить и продолжать варку 15—25 минут в зависимости от вида и величины грибов, осторожно помешивая деревянной ложкой. Чтобы маринад остался светлым, нужно снимать пену шумовкой. Перед концом варки добавить специи (лавровый лист, черный перец, корицу, гвоздику, семена укропа), сахар и лимонную кислоту.

Грибы нельзя переваривать, их готовность можно определить по маринаду — он должен стать прозрачным, а грибы — опуститься на дно кастрюли. Готовые грибы быстро охладить, уложить в простерилизованные стеклянные банки, залить остывшим маринадом, в котором грибы варились. Сверху положить листья смородины. В заполненные банки добавить прокипяченное растительное масло слоем 2—3 см и закрыть их нагретыми в кипяченой горячей воде полиэтиленовыми крышками.

Грибы в остром маринаде

Для маринада: 1 л воды, 60 г соли, 5–6 лавровых листов, 10–12 горошин черного перца, 5–6 бутонов гвоздики, бадьян, чеснок, корица по вкусу, 40 мл уксусной эссенции.

Из указанных ингредиентов приготовить маринад. Уксусную эссенцию добавлять после окончания варки и охлаждения маринада. Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде (4–5% соли), уложить в банки и добавить на 1 кг грибов 250–300 мл маринада.

Пряности из заливки переложить в грибы.

Маринованные грибы по-рязански

10 кг грибов, 2 л воды, 250 г соли, по 2 г лаврового листа и душистого перца, 0,5 стакана уксусной эссенции, зелень петрушки и укропа, гвоздика и сахар по вкусу.

Грибы смешать с солью, залить водой и прокипятить. Когда грибы перестанут выделять пену (а ее надо периодически снимать), добавить лавровый лист, душистый перец, гвоздику, зелень, сахар. В конце варки, когда грибы осядут на дно, в маринад делается прозрачным, добавить уксусную эссенцию. Разложить в подготовленные банки и укупорить.

Шампиньоны с добавками

*1 кг шампиньонов, 500 мл вина, 500 мл воды,
125 мл растительного масла, сок 2 лимонов,
2 лавровых листа, 10 горошин черного перца,
2 луковицы.*

Почистить шампиньоны, положить в подкисленную уксусом воду, чтобы не потемнели. Масло, вино, воду и пряности смешать, довести до кипения. Опускать грибы в маринад порциями, на 4 минуты. Уложить грибы в банки, чередуя со слоями нарезанного кольцами лука. Снять с маринада пену, залить им грибы.

Стерилизовать банки в течение 1 часа в кипящей воде.

Маринованные рыжики

*1 кг мелких рыжиков, 2—3 ч. ложки соли,
6—8 горошин черного перца, 1 лавровый лист,
50—70 мл 30%-ного уксуса, 1 луковица,
0,5 ч. ложки сахара, 2 стакана воды.*

Рыжики очистить, быстро промыть в холодной воде и варить 15—20 минут вместе со вкусовыми приправами в небольшом количестве воды. К концу варки добавить кольца сырого лука. Грибы следует постоянно помешивать, чтобы они не пригорели. Во время варки грибы выделяют сок, который нужно использовать для приготовления маринада. К полученному соку добавить уксус и вместе с грибами варить 3—5 минут. Грибы с горячим маринадом переложить в

стерилизованные горячие банки и сразу же укупорить. При этом способе маринад будет темным.

Для получения светлого маринада грибы после отваривания вынуть, залить их уксусом, разбавленным водой и заправленным сахаром. Грибы проварить в полученном маринаде и вместе с ним выложить в подготовленные банки. Грибной сок, полученный при варке, используется для приготовления супа или соуса. Лук в этом случае отварить в последнем маринаде.

Маринованные лисички «Удмуртские»

У лисичек ножки отрезают в том месте, где начинаются пластинки. Очищенные и промытые грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20 минут, после чего их откидывают, чтобы стекла вода.

Отдельно готовят маринад. На 1 кг грибов берут 0,3 стакана 8%-ного уксуса, 0,3 стакана воды, 1 столовую ложку соли. Эту смесь доводят до кипения. Затем опускают в нее отваренные грибы и варят еще 20–25 минут. Перед концом варки добавляют 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Как мариновать подберезовики

Подберезовики являются, пожалуй, одними из самых любимых грибов у большинства населения России. И такая любовь вполне оправдана, поскольку эти грибы обладают очень приятным ароматом и прекрасными вкусовыми характеристиками. Их можно использовать для приготовления массы различных блюд. На зиму их можно замораживать, сушить или мариновать.

Существуют два основных способа маринования подберезовиков. Первый больше подойдет для тех, у кого в распоряжении достаточно много этих грибов, поскольку он предполагает маринование исключительно шляпок. Второй же является более экономным — в нем используются все части гриба.

Первый способ

Аккуратно отделить шляпки грибов от ножек (их можно использовать для приготовления других блюд), очистить и промыть под проточной водой. Далее подготовленные шляпки отправляем вариться на 40 минут. В это время нужно заняться приготовлением маринада, для которого потребуется: по 2 столовые ложки сахара и соли на каждый литр воды, по 6 штук лавровых листьев и черного перца горошком и уксус (2 столовые ложки), при желании можно добавить несколько гвоздичек.

Все ингредиенты, за исключением уксуса, добавляем в воду и ставим на огонь. Когда маринад начнет закипать,

вливаем уксус, ждем пару минут и выключаем. После того как грибы проварятся, начинаем их раскладывать по простерилизованным банкам. В каждую банку следует укладывать шляпки таким образом, чтобы они заполняли ее лишь наполовину. На завершающем этапе заливаем банки маринадом, но не до краев, и на время отставляем в сторону.

Теперь нужно вскипятить подсолнечное масло из расчета 1 столовая ложка на банку. Это необходимо для того, чтобы предотвратить возможные процессы брожения в нашей консервации. На этом приготовление грибов заканчивается — остается только закатать их прокипяченными крышками.

Второй способ

Ингредиенты для этого рецепта используются те же, за одним исключением — уксуса нужно будет больше (0,7 стакана).

Грибы промываем, заливаем водой и варим в течение 5 минут с момента закипания. После этого извлекаем их и хорошо промываем под холодной проточной водой. Далее снова помещаем грибы в кастрюлю, вливаем туда же 900 граммов воды и добавляем все необходимые составляющие, за исключением уксуса. Когда вода закипит, отсчитываем 25 минут и вливаем уксус. Теперь необходимо подождать еще 10–15 минут, чтобы подберезовики проварились с маринадом. По истечении этого времени выключаем и раскладываем горячие грибы в маринаде по простерилизованным банкам.

Маринованные опята быстрого приготовления

Первый способ

Маринование опят имеет свои особенности и немного отличается от аналогичного процесса у других грибов. Дело в том, что эти небольшие и вкусные грибы имеют особенную структуру волокон. Поэтому если вы хотите сделать опята маринованные быстрые, то для этих целей вам подойдут исключительно маленькие грибочки с крепкой ножкой. Однако не стоит выбрасывать и более крупные/старые грибы, их можно использовать для жарки, приготовления супов или же сушки.

Приготовление опят, как и любых других грибов, начинается с их промывания, сортировки и очистки. При этом вовсе необязательно их чистить тщательно, как, например, белые или лисички. Вполне достаточно просто обрезать нижнюю часть, а также поврежденные ткани, если таковые имеются.

А вот промывание должно быть достаточно длительным, рекомендуется замочить грибы приблизительно на полчаса, дабы удалить песок, загрязнение, а также пятна на шляпках. После замачивания промываем повторно под проточной водой в дуршлаге. На этом подготовительный этап заканчивается, и грибы отправляются вариться в подсоленной воде на полчаса.

Тем временем нужно заняться приготовлением маринада. На каждый литр потребуется по одной столовой ложке соли,

2 столовые ложки сахара, по 2—3 горошины черного и душистого перца, а также гвоздики и один лавровый лист. Не забываем про уксус, если вы используете обычный столовый (9%), то нужно взять 6—8 столовых ложек. Все это тщательно перемешиваем и ставим на огонь с таким расчетом, чтобы маринад закипел перед полной готовностью грибов.

После того как опята отварились, их необходимо снова промыть под струей холодной воды и пересыпать в закипевший маринад. Далее остается только перемешать грибы с маринадом и подождать 15—20 минут, после чего можно сразу же расфасовывать их по простерилизованным банкам.

Второй способ

Он подходит как для свежих грибов, так и для замороженных. На начальном этапе отвариваем грибы на протяжении 15—20 минут. Далее на пол-литра воды добавляем пару горошин черного и душистого перца, гвоздику и 2 столовые ложки соли. Все это, перемешав, ставим на огонь и кипятим на протяжении 3—5 минут. После выключения добавляем в маринад 3—4 столовые ложки уксуса. Грибы выкладываем в посуду, в которой они будут храниться в холодильнике и заливаем маринадом. Дополнительно добавляем 2—3 столовые ложки подсолнечного масла (нерафинированного), мелко порезанный лук и чеснок (по желанию) и оставляем остывать. В принципе, на этом сам процесс приготовления заканчивается, остается только дождаться, пока грибы остынут, поместить их в холодильник и подождать сутки, пока они промаринуются.

Маринованные горькуши

Очищенные и промытые мелкие шляпки горькуш отваривают в течение 20 минут, отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают. Маринад готовят так: на 1 кг грибов берут 1 столовую ложку соли, 1–2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 шт. гвоздик, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 50–60 г 30%-ной уксусной кислоты, а затем в маринад кладут отжатые грибы и варят еще 5–10 минут. Потом грибы перекладывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают.

Пряные шампиньоны

*250 г моркови, 125 г кочанного сельдерея,
400 г шампиньонов, 80 г лука-шалота,
10 стручков перчика чили, 2 веточки укропа,
1 зубчик чеснока.*

*Для маринада: 10 ст. ложек винного уксуса,
1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки черного молотого
перца, 1 ч. ложка горчичных зерен, 4 лавровых листа.*

Морковь почистить, вымыть и нарезать ломтиками фигурным ножом. Кочанный сельдерей очистить, вымыть и нарезать кусочками длиной 2 см. Укоротить ножки шампиньонов и снять с грибов кожицу. Очистить и разрезать на 4 части лук-шалот. Стручки чили вымыть, обсушить, раз-

резать пополам и вынуть зерна. Очистить и нарезать очень мелкими кубиками зубчик чеснока. Овощи перемешать и уложить в 2 банки: одну — емкостью 0,5 л, другую — 0,75 л. В каждую банку положить по веточке укропа.

Вскипятить воду с уксусом, сахаром, молотым перцем, горчичными зернами, лавровым листом и дать маринаду остыть. Затем налить отвар в банки так, чтобы он покрывал овощи, и добавить кусочки чеснока.

Закрыть банки крышками и пастеризовать в течение 1 часа 30 минут.

Маслята маринованные

*1 кг очищенных маслят, 70 мл воды, 150 мл уксуса,
1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара,
2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца,
на кончике ножа лимонной кислоты.*

Маринад (вода, уксус, соль) довести до кипения, положить в него грибы. Варить 10—15 минут после вторичного закипания. Кипение должно быть слабым, грибы при этом надо осторожно помешивать. Образующуюся пену снимать шумовкой. К концу варки маринад посветлеет, грибы начнут оседать на дно. За 2—3 минут до окончания варки добавить в кастрюлю сахар, лавровый лист, душистый перец и лимонную кислоту.

Готовые грибы охладить, разложить по банкам, залить доверху маринадом. Банки надо хорошо закрыть, обвязав плотной бумагой. Хранить в холодильнике, через месяц грибы готовы к употреблению.

Рыжики пряные

10 кг рыжиков, 400 г соли, 20 г лаврового листа, листья черной смородины, душистый и черный молотый перец.

Очищенные и вымытые рыжики выложить в дуршлаг и два раза ошпарить кипятком, затем остудить холодной водой, дать им обсохнуть и слоями шляпками вверх уложить в подготовленную посуду. Дно посуды выложить специями.

Каждый слой грибов пересыпать солью и черным молотым перцем.

Поверх последнего слоя положить листья черной смородины, душистый перец и лавровый лист, накрыть тканью, наложить кружок и гнет.

Маринованные лисички

1 кг отваренных грибов, 1 ч. ложка сахара, 4—6 горошин душистого перца, 2 кусочка корицы, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист.

Для маринада: 150 мл 9%-ного уксуса, 70 мл воды, 1 ст. ложка соли.

Грибы отваривать в подсоленной воде 20—30 минут, затем откинуть на дуршлаг. Приготовить маринад, довести его до кипения, опустить туда отваренные грибы и варить еще 20 минут.

Перед окончанием варки добавить сахар, перец, гвоздику и лавровый лист.

Белые грибы маринованные

(старинный рецепт)

Очищенные и вымытые молодые белые грибы опустить в соленый кипяток, вскипятить два-три раза, откинуть на решето.

Когда обсохнут, сложить в банку, залить остывшим крепким уксусом, вскипяченным с солью, с лавровым листом и английским перцем, завязать. Через некоторое время, если уксус сделается мутным, слить его, а залить таким же точно свежим.

Грибы, маринованные по-румынски

500 г грибов, 6 горошин перца душистого или черного, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сухой горчицы, 100 мл 9%-ного уксуса, растительное масло, соль, горчица по вкусу.

Отобрать молодые, крепкие грибы. Обработать и варить в соленой воде в течение 15 минут. Переложить в стерилизованную банку, прибавить несколько горошин перца (лучше душистого), лавровый лист, залить кипящим уксусом, посолить по вкусу и, когда остынет, прибавить немного горчицы. Поверх маринада в банку на палец влить растительное масло, накрыть пергаментом, завязать и поставить на холод.

Трюфели маринованные

(старинный рецепт)

Выбрать свежие, здоровые трюфели, опустить в холодную воду на полчаса, перемыть, очистить щеткой, опять положить в чистую, холодную воду, снять осторожно сверху кожицу, варить четверть часа в белом виноградном вине, под крышкой, не сильно кипятя, чтобы сохранили аромат и не были тверды.

Откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынут, сложить в банки с узкими горлышками, залить прованским маслом, закупорить, засмолить, сохранять в холодном, но сухом месте.

Маринованные сыроежки

*1 кг мелких сыроежек, 1 ст. ложка соли,
2 стакана воды, 50–60 мл 30%-ного уксуса,
15 горошин черного перца,
2 лавровых листа,
10–12 мелких луковиц,
2–3 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки сахара.*

Мелкие сыроежки очистить и промыть. Красные сыроежки отварить в слегка подсоленной воде, другие виды сыроежек отварить в собственном соку с небольшим добавлением соли, затем воду отцедить.

Сварить маринад из воды, соли и луковичек, в конце варки добавить уксус. Затем грибы опустить в маринад и

варить еще 5—6 минут. Горячие грибы вместе с луковичками разложить по банкам, а маринад продолжать варить еще некоторое время для получения большей крепости, затем залить им грибы в банках.

Банки сразу же укупорить и после остывания вынести в прохладное помещение.

Маринованные грибы «Тройка»

*2 кг подосиновиков, 3 кг подберезовиков,
2 кг лисичек.*

*Для маринада: 30 мл уксусной эссенции,
5 л воды, 400 г соли, 10 горошин душистого перца,
3 моркови, 3 лавровых листочка.*

Подберезовики, подосиновики и лисички тщательно переберите, вымойте в холодной воде. Перед варкой залейте грибы крутым кипятком на 10 минут. Затем откиньте на дуршлаг, остудите и промойте в подкисленной уксусом холодной воде.

Приготовьте маринад. Воду вскипятите, добавьте уксусную эссенцию, соль, душистый перец, нарезанную кружочками морковь и лавровый лист. Прокипятите заливку в течение 20 минут.

Охлажденные грибы нарежьте кубиками, уложите в стерилизованные банки и залейте готовым маринадом.

Рыжики печеные в маринаде

*Для маринада: 1 л 2,5% -ного уксуса,
2–3 лаврового листа, 0,5 ст. ложки соли,
1 ст. ложку сахара, 4 бутона гвоздики,
5–6 горошин черного перца.*

Приготовить маринад. Перебранные рыжики промыть, положить на противень, посолить и поставить в горячую духовку на 10 минут.

Теплые грибы уложить плотно в банку и залить горячим маринадом.

Маринованные шампиньоны

*1 кг шампиньонов, 2 стакана воды,
50–60 г 30% -ного уксуса, 10 горошин перца,
2 лавровых листа, 1–2 ч. ложки соли,
немного мускатного ореха.*

Мелкие шампиньоны очистить, промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Воду заправить уксусом и специями. Грибы варить в слегка подсоленной воде 5 минут, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить в маринад и варить еще несколько минут. Переложить грибы в банки, сразу же укупорить и остудить.

Маринованные горькушки

*1 кг мелких горькушек, 2 стакана воды,
50–60 мл 30%-ого уксуса, 1 ст. ложка соли,
1–2 ч. ложки сахара, 10 горошин черного перца,
5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа,
1–2 луковицы, 0,5 моркови.*

Горькушки очистить, вымыть и отварить. Маринад приготовить из воды, приправ и нарезанных кружочками овощей. К концу варки добавить уксус. Отжатые грибы положить в маринад и варить еще 5–10 минут.

Затем грибы вместе с маринадом переложить в чистые банки и плотно укупорить.

Хранение маринованных грибов

Маринованные грибы хранят в прохладном помещении при температуре около 8°. В пищу их можно употреблять через 25–30 дней после маринования. В случае появления в банках плесени грибы надо откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом.

Сушка грибов

Сушка — самый распространенный и в некоторых отношениях всегда пригодный способ заготовки грибов. Любители ценят сушеные грибы за их особый аромат. Своей ценности они не утрачивают в течение нескольких лет. Питательные и вкусовые качества их не только не ухудшаются, а, наоборот, зачастую улучшаются.

Во время сушки грибов выделяется значительная часть содержащейся в них воды. В результате этот получают продукты с высокой концентрацией питательных веществ.

Из-за низкого содержания воды (10–12 процентов) развитие микроорганизмов в сушеных грибах невозможно.

Из 10 килограммов свежих грибов получается всего лишь 1–1,4 килограмма сушеного продукта. Идут они в основном в супы и соусы, их подают к мясу, рису и макаронным изделиям или варят в молоке, как свежие.

Почти все виды грибов можно сушить, однако наиболее пригодны для сушки трубчатые грибы. Пластинчатые и особенно грибы с горьким млечным соком обычно не сушат. После сушки они приобретают неприятный вкус, становят-

ся жилистыми и неподходящими для потребления. Кроме того, они плохо высушиваются и крошатся.

Для сушки пригодны все белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки, а также сморчки и строчки. Можно сушить также опята осенние, рыжики, лисички и некоторые другие грибы.

Заготовка сморчковых целесообразна еще и потому, что во время сушки из них улетучивается гельвелловая кислота, и они обезвреживаются.

Грибы тщательно осматривают, очищают ножом от мха, листьев, хвои и другого лесного мусора. Отбрасывают случайно собранные несъедобные и червивые, вырезают поврежденные части, отделяют шляпки от ножек, если кожица легко отделяется, от мякоти — снимают, ее. Вытирают грибы сухой или влажной тряпкой. Не моют. После этого толстые ножки разрезают поперек на кружки толщиной до 3 сантиметров, а тонкие — вдоль на две или четыре части. Многие грибники ножки не сушат.

В домашних условиях грибы чаще всего сушат на воздухе полностью или до определенной влажности, после чего досушивают в различных печах, сушилках и других приспособлениях. Грибы более высокого качества получают при сушке их в тени.

В солнечную теплую погоду грибы можно полностью высушить на солнце, сушка не должна занимать более двух дней. На ночь их надо заносить в сухое теплое помещение.

При сушке на воздухе грибы укладывают на различные решетки, деревянные подставки, толстые листы бумаги

или на куски ткани. Грибы не следует сушить на железных подставках, так как в месте соприкосновения их с металлом они чернеют.

Крупные грибы обычно сушат нарезанными на кусочки толщиной 0,5—1 сантиметр.

Во время сушки грибы часто переворачивают до момента их увядания, чтобы они не прилипли к подставке.

Мелкие грибы можно сушить, нанизав их на крепкую нитку или тонкий шпагат. Связки протягивают в горизонтальном положении между стойками и концы их прикрепляют к гвоздям. Место сушки должно быть сильно вентилируемо и защищено от пыли и дождя.

Очень важно, чтобы на выбранном месте грибы смогли высохнуть за 1—2 дня. В таком случае получается продукт высокого качества.

Сушат грибы на солнце и грибники, которые выезжают в лес или в горы на несколько дней. Для этого надо захватить с собой подставки с шомполами или спицами. Форма подставки любая, лишь бы спицы или шомпола можно было класть горизонтально или ставить вертикально так, чтобы нанизанные на них грибы не прикасались друг к другу. Таким образом, подставка может быть в виде доски с отверстиями для вертикальной установки на ней спиц или шомполов или в виде трехгранника либо какой-то другой формы, которая годится для горизонтального размещения спиц.

Подставки делают из деревянных реек, стальной проволоки, полосок железа и т. д. Шомпола и спицы — только из нержавеющей стали, а лучше — деревянные. Крепкие

молодые грибки можно нанизать на толстые прочные нитки.

На солнце подставки с грибами выставляют с наветренной стороны. Для предохранения грибов от мух и пыли сушилки-подставки хорошо накрывают марлей и следят, чтобы грибы не попали под дождь. Обычно так грибы сушат 2—3 дня, а при первой возможности досушивают их в печи.

Сушка в печи на железных противнях — самый распространенный способ. На противни стелют чистую сухую солому, на солому кладут грибы в один слой шляпками вниз так, чтобы они не касались друг друга. Подстилка предохраняет грибы от сгорания или обугливания, при этом они чернеют, приобретают неприятный запах и вкус. Противни с грибами ставят в печь после варки пищи или выпечки хлеба. Температура в печи поддерживается не выше 70—75 °С и не ниже 55—50 °С, иначе грибы станут преть и могут испортиться. При сушке в печь должен поступать свежий воздух, поэтому заслонку держат приоткрытой. Начинать сушку следует на легком жару и на таком же жару досушивать грибы. Для сморчков и строчков достаточно 50 °С.

Таким же образом сушат грибы в духовке. Преимущество электро- или газовых духовок в том, что в них можно быстро менять температуру.

При сушке грибов в печах и духовках на ситах лучше всего использовать металлические сита. Солому в них не кладут, а устанавливают их одно над другим. Этот способ более скорый.

Наконец, можно сушить грибы на плите в ситах. Еще лучше — в сушильном шкафу, представляющем собой

ящик без дна с отверстиями вверх. Грибы здесь подсыхают не одновременно: сначала на верхнем сите, позднее — на нижнем. Для равномерной сушки сита время от времени переставляют: верхнее ставят вниз, и наоборот. Сушка заканчивается в нижней части шкафа.

Чтобы лучше высушить грибы, более крупные сушат отдельно. Для ускорения крупные грибы нарезают на тонкие ломтики, чтобы каждый из них имел часть шляпки и часть ножки.

Сушка грибов считается законченной, если высушенные шляпки при нажатии не выделяют влаги, слегка гнутся, но при этом не ломаются и не крошатся.

Сморчки и строчки чаще всего сушат с коротко подрезанной ножкой. При сушке этих грибов надо соблюдать особую осторожность, поскольку они очень легко подгорают. Температуру для них устанавливают не выше 50 °С.

Перед сушкой сморчки и строчки тщательно протирают увлажненной салфеткой, чтобы удалить из складок прилипшие частицы земли и песка.

После сушки грибы сортируют, удаляя испорченные и подгорелые.

Хранению сушеных грибов нужно уделять особое внимание. Они очень гигроскопичны и легко впитывают влагу из воздуха. Лучше всего хранить их в стеклянных банках с металлическими крышками. В банки грибы укладывают совершенно сухими и в сравнительно сухом помещении. Хотя укуренные банки не пропускают влагу, в результате снижения температуры относительная

влажность в них может превысить допустимый уровень, поэтому храним их по возможности при постоянной довольно высокой температуре. В сухих помещениях грибы можно хранить в бумажных или марлевых мешках. Нельзя держать грибы рядом с другими пахучими продуктами, так как они могут пропитаться этими запахами и потерять свой аромат.

Перед употреблением грибы тщательно промывают для устранения пыли и других примесей, приставших к их поверхности во время сушки.

* * *

В последние годы все чаще грибники стали перерабатывать сушеные грибы в порошок. Преимущество грибного порошка перед сушеными грибами в том, что супы, подливы, соусы, кремы и т. д. из порошка готовить быстрее и усваиваются такие блюда лучше.

Грибной порошок делают так. Высушенные грибы нарезают или разламывают на мелкие кусочки, отбрасывают подгоревшие или испорченные, размалывают их в кофемолке или мельнице для перца. Особенно следует обращать внимание на то, чтобы грибы, предназначенные для приготовления порошка, не были загрязнены песком, золой, углями и т. д.

Размолотые грибы перетирают в металлической ступке, просеивают через сито, а затем просеянный остаток еще раз размалывают. Чем меньше частицы порошка, тем они лучше усваиваются.

Для улучшения вкуса порошка из черных грибов можно добавить к нему порошок из более ценных и вкусных. Так, например, на 9 частей порошка из подосиновиков и подберезовиков добавляют одну часть порошка из белых грибов, на одну часть шампиньонов и на 7,5 части подберезовиков и подосиновиков — 1,5 части белых грибов. Готовят смесь и из других грибов: например, 4 части порошка из маслят, столько же — из подберезовиков и подосиновиков и 2 части из опенков.

Полученный порошок засыпают в металлические, лучше в стеклянные банки или бутылки с широким горлышком, герметически закупоривают и хранят в сухом помещении в темном месте.

Грибной порошок используют как приправу к борщам, супам, при приготовлении соусов. Его смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 минут, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят 15–20 минут.

Сушка грибов в печи

Предназначенные для сушки грибы не моют, а только очищают от мусора и вырезают поврежденные места, так как, промытые, они плохо сохнут. Плодовые тела подбирают по размеру (крупные при этом разрезают на части), раскладывают на противни, листы или нанизывают на спицы. При этом грибы не должны соприкасаться друг с другом. Лучше всего сушить грибы в русской печи с приоткрытой

заслонкой, которую приподнимают и устанавливают на кирпичах для образования просвета, при температуре 45 °С (это можно делать после окончания топки, когда температура опустится до нужного уровня). Можно сушить грибы и в духовке, также обеспечив циркуляцию воздуха, над газовой плитой, на батареях центрального отопления и т. п. В любом случае во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами.

Вначале грибы подвяливают при температуре 45 °С. При более высокой начальной температуре на поверхности грибов выделяются, а затем присыхают белковые вещества, что ухудшает дальнейший ход сушки и придает грибам темную окраску. Грибы при этом становятся настолько мягкими, что использовать их в пищу невозможно. Только после того как поверхность грибов подсохнет и они перестанут липнуть, температуру можно поднять до 75–80 °С.

Продолжительность подсушки и сушки грибов нельзя определить точно. Если шляпки и пластинки грибов одинаковы по своим размерам, они высыхают в одно и то же время. Сухие грибы убирают, а остальные досушивают, время от времени переворачивая их.

Сушка грибов на солнце

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце или только подвялить, чтобы окончательно подсушить их при более высокой температуре на печке или в духовке.

Для этой цели грибы укладывают на сушильные подносы, плотную бумагу или сухую доску. Ни в коем случае нельзя укладывать грибы на железный противень, так как на нем грибы могут спечься и почернеть.

Сушку проводят в месте, защищенном от дождя и пыли и хорошо продуваемом ветром. Очень важно, чтобы грибы, предварительно нарезанные пластинками, были подвялены или высушены полностью в срок не более 1—2 дней. В таком случае они сохраняют свой натуральный цвет.

Правильно высушенные грибы гнутся; пересушенные крошатся — такие грибы лучше размочить и использовать в виде порошка.

Сушка сморчковых грибов

Сморчковые грибы, которые относятся к категории условно съедобных, сушат только на воздухе. Их нанизывают на нитки, помещают свободно в марлевые мешочки, старые капроновые чулки и сушат в проветриваемом сухом помещении примерно 5—6 месяцев. За это время кислород воздуха очищает токсины и обезвреживает строчки — грибы становятся пригодными к употреблению в пищу.

Сушка грибов в духовке

Фаворитом сушки является белый гриб. Высушенный, он даже в небольшом количестве способен передать богатый аромат грибного леса любому блюду.

Из трубчатых сушить в духовке можно подосиновики, маслята, козляки и сморчки. С последними надо обходиться внимательнее — употреблять их в пищу можно через пару месяцев после сушки. Из пластинчатых видов стоит отдать предпочтение шампиньонам или опятам. Хорошо подвергаются сушке обыкновенные лисички — помимо насыщенного вкуса, они придадут блюдам красоту своим цветом и формой.

Прежде чем начать сушить грибы в духовке, необходимо тщательно перебрать и рассортировать грибной урожай. Одновременно сушить следует грибы одинакового размера и одного вида — тогда процесс сушки пройдет равномерно и быстро.

Поврежденные и червивые грибы сушить не стоит. Кроме того, нужно отбраковать поломанные и подгнившие. Оставшиеся целые и красивые шляпки нужно отделить от ножек — их сушат по отдельности.

Следующий этап — чистка грибов. Мыть грибы нежелательно, поскольку они очень быстро впитывают влагу. Шляпки грибов нужно очистить от травинок, мусора, веточек, можно аккуратно протереть влажной тряпочкой.

Сушить грибы в духовке можно как в газовой, так и в электрической духовке. Преимущество электрической духовки в этом случае, кроме экологичности конечного продукта, в наличии разных способов подогрева — верхнего, нижнего или бокового. Кроме того, добавочным плюсом будет режим конвекции, то есть обдува воздухом, который необходим для равномерного подсушивания. Если он отсут-

ствуется, проблема решается приоткрытой дверцей духовки.

Нужно подготовить несколько решеток. Вполне подойдут те, которые идут в комплекте к духовке. Также их можно изготовить из крупноячеистой сетки или использовать варианты решеток для гриля и барбекю подходящего размера. В крайнем случае решетки можно заменить обычными противнями, но грибы в процессе придется часто переворачивать.

Заранее подготовленные грибы следует разложить на решетки так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Особо крупные шляпки можно разрезать на части деревянным или костяным ножом (от соприкосновения с металлом грибы чернеют). После этого их нужно отправить в духовку, разогретую для начала до 45 градусов. При этой температуре грибы не будут мягкими, на их поверхности не выделится сразу и не коагулирует белок, вследствие чего они не станут темными.

После того как поверхность грибов подвялится и они перестанут липнуть к решеткам, их следует перевернуть, поменять решетки местами, а затем поднять температуру до 70—75 градусов. Обязательно следует включить режим конвекции или приоткрыть дверцу духовки — чтобы испарялась влага.

Сушить грибы в духовке следует в течение нескольких часов. Точное время определить невозможно — оно зависит от сорта и размера грибов. По мере готовности подсушенные грибы следует убирать, а оставшиеся переворачивать и продолжать процесс.

А можно сушить и так...

Можно, начав сушку в духовке, продолжить ее через 10–12 минут в комнате или на балконе. Так обычно поступают с целыми небольшими грибами, которые после выдержки в духовке нанизывают на суровую нитку. При таком способе вкус и аромат грибов сохраняется лучше.

Можно также сушить грибы над газовой плитой. Их рассыпают на металлической решетке, которую подвешивают на высоте 70–80 см от плиты. На всех конфорках устанавливают слабый огонь. Этот способ несложен, но требует постоянного внимания, так как грибы могут подгореть.

Тонко нарезанные грибы можно сушить, вообще не пользуясь плитой. Под потолком кухни можно растянуть сетчатую ткань (тюль или марлю) и разложить на ней в один слой грибы. Они будут готовы через 5–7 дней.

Для сушки можно использовать холодильник. Обработанные грибы раскладывают на чистых листах бумаги и размещают в несколько слоев в нижней части холодильника. Через полторы-две недели их вынимают и убирают на длительное хранение в сухое место. Заготовленные таким образом грибы получаются более мягкими, чем при сушке теплом, а вкус и аромат их почти не меняется.

Хранение и консервирование сушеных грибов

Высохшие грибы, а в первую очередь высыхают мелкие шляпки, нужно своевременно периодически убирать, а оставшиеся досушивать до нужной кондиции. Нельзя пересушивать грибы, так как они становятся невкусными и теряют аромат, при готовке не размягчаются и не развариваются. В то же время недосушенные грибы плохо хранятся, начинают плесневеть при малейшей сырости и быстро портятся. Сушеные грибы должны быть без плесени, не трухлявыми и не горелыми. Вкусом и ароматом сушеные грибы напоминают свежие грибы.

Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, при некотором усилии ломаются, но не крошатся. Если их пересушили, они не размягчаются и не развариваются, теряют аромат и становятся невкусными.

Сушеные грибы хранят в марлевых или полотняных мешочках в хорошо проветриваемом месте, отдельно от продуктов с резким запахом. Необходимо, чтобы это помещение было сухим, так как сушеные грибы сильно поглощают воду из окружающей среды, особенно если они заготовлены в виде грибного порошка. Если почему-либо грибы сделались влажными, их следует перебрать и подсушить.

Поэтому для сохранения грибов в течение длительного срока удобнее грибы сразу же после досушивания, пока они еще сохраняют свою хрупкость и тепло, уложить в герметически закрывающиеся стеклянные банки. Банки

стерилизуют при температуре 90 °С: пол-литровые — в течение 40 минут, литровые — 50 минут.

Для отсасывания воздуха из банок можно применить следующий способ. На внутреннюю поверхность крышки наливают немного спирта, зажигают его и сразу же закрывают банку. При горении спирта расходуется практически весь кислород, находящийся в банке, в результате чего грибы не заплесневеют, даже если они были недостаточно высушены и укладка их производилась в сыром помещении.

Перед приготовлением из них пищи грибы обмывают со щеткой, очищая пыль и грязь, и заливают на несколько часов водой для набухания, а затем в этой же воде варят. Еще лучше замачивать сушеные грибы в молоке или молоке пополам с водой. Почерневшие при сушке грибы, перед тем как положить в суп, следует хорошо промыть, чтобы они не придали супу черный цвет. Отвар из сморчковых грибов выливают, не пробуя; в остальных случаях его оставляют для отстоя возможного песка, процеживают и употребляют для приготовления супов, соусов или подливок.

Заморозка грибов

Заморозка грибов — очень удобный способ их заготовки на зиму. Замороженные грибы уже полностью подготовлены к варке, жарке или тушению. Нет необходимости размораживать и промывать их.

Для заморозки грибов на зиму следует брать молодые, крепкие экземпляры. Их надо перебрать, очистить от мусора и другой грязи. Если есть вероятность червивости, грибы стоит замочить в сильносоленой воде часа на три. Затем аккуратно отделить шляпки от ножек и промыть в холодной воде. Сильно толстые ножки можно разрезать вдоль на 2—3 части. В кипящую воду опустить подготовленные таким способом грибы и варить минут 5—7. Для каждой партии грибов следует использовать чистую воду, а получаемый отвар выливать.

Отваренные грибы разложить на решете, дать очень хорошо стечь воде и по возможности подсохнуть. Если есть возможность, грибы лучше всего заморозить в разложенном виде, чтобы каждый гриб замерзал отдельно от другого и они не оказались смерзшимися друг с другом. Если такой возможности нет, надо сложить отваренные грибы небольшими порциями в полиэтиленовые пакеты и

убрать в морозилку. Пакетик должен соответствовать количеству грибов, которое вы будете готовить за один раз. Перед приготовлением грибы достать из морозилки и сразу же опустить в кипящую воду или выложить на разогретую сковороду.

Способы заморозки грибов

Традиционный способ заготовки грибов на зиму — это заморозка целых или нарезанных грибов непосредственно в морозильнике. Для этого отбираем свежие, молодые, здоровые грибы, очищаем их, при необходимости нарезаем и закладываем их в холодильник на хранение. Срок хранения при этом методе составляет 6–8 месяцев. Но при таком способе заморозки занимаетесь большое пространство холодильника. Это уместно, когда у вас есть отдельная большая морозильная камера. А если нет? Ниже описаны три простых и эффективных способа заморозки грибов на зиму. Данные способы помогут не только сбалансировать место в морозилке, но и существенно экономят время при дальнейшем приготовлении блюд.

Бланширование (ошпаривание) грибов

Этот способ позволяет максимально возможно сохранить цвет, структуру и вкус грибов, убивает бактерии, позволяет произвести 100%-ную очистку грибов от грязи. Бланшированные грибы хранятся в холодильнике до 12 месяцев. Они отлично подходят для приготовления первых

блюд. К примеру, если вы готовите грибной суп, забросьте в кастрюлю за 20 минут до окончания варки необходимое количество замороженных бланшированных грибов и все, больше дополнительных действий с грибами вам при этом не потребуется.

Для заготовки грибов на зиму методом бланширования нам потребуется большая кастрюля. В кастрюлю наливаем воду из расчета 5 литров на 1 кг свежих грибов и ставим на огонь. Пока вода греется, подготавливаем наши грибы, моем и нарезаем на дольки необходимого размера. Как только вода закипела, высыпаем грибы в воду и ждем повторного закипания. После закипания ждем 2 минуты, снимаем кастрюлю с огня и процеживаем грибы через сито. Грибы оставляем охлаждаться в холодной воде. Охлажденные грибы процеживаем и неплотно (чтобы не открылось от расширения при заморозке) раскладываем в заранее подготовленную тару (контейнеры, пакеты для заморозки, баночки). Емкость тары желательно подбирать из планируемого количества на приготовление одного блюда.

Парообработка грибов

По сравнению с бланшированием грибов данный способ позволяет лучше сохранить аромат и получить более лучшую структуру. Чтобы сохранить цвет грибов необходимо их замочить на 5–7 минут в воде с добавлением лимонной кислоты (из расчета на 1 литр воды 1 чайная ложка). Нам понадобится кастрюля с крышкой и решетка, обеспечивающая расстояние от дна кастрюли 4–5 см (можно исполь-

зовать, к примеру, позницу — кастрюлю со специальными решетками для приготовления бурятских национальных блюд, или что-то наподобие пароварки). В кастрюлю наливаем 3 см воды с таким расчетом, чтобы она не закрывала отверстия на решетке, на решетку выкладываем грибы, плотно закрываем крышкой и ставим на огонь. После закипания грибы должны обрабатываться паром в течение 3 минут. Если вы используете целые грибы время обработки паром необходимо увеличить до 5—6 минут. Грибы вынуть, охладить в холодной воде, процедить, разложить в подготовленные емкости. Емкости убрать в морозилку. Срок хранения таких грибов до 12 месяцев. Использование замороженных и обработанных паром грибов универсальное, в большинстве рецептов с грибами.

Обжаривание грибов

Метод заключается в быстрой обжарке грибов в небольшом количестве масла на сильном огне. Из-за наличия в рецептуре масла сокращается срок хранения до 8 месяцев, но зато получается наиболее плотная структура гриба.

В сковороде добавляем 2 столовые ложки оливкового масла или рафинированного подсолнечного; разогреваем масло на среднем огне; выкладываем тонким слоем заранее мелко порезанные грибы; обжариваем в течение 3—5 минут; охлаждаем; раскладываем по контейнерам; убираем в холодильник.

Как заморозить опята

Грибы перебрать, рассортировать по размеру и очистить от мусора. Для заморозки годятся только свежие, молодые, твердые, не испорченные грибы. Замораживать нужно сухие опята, поэтому мыть их не рекомендуется.

Некоторые грибы перед заморозкой бланшируют, но опята рекомендуют замораживать в сыром виде. Бланшированные опята после заморозки будут иметь деформированный вид, а после разморозки потеряют форму, так как при замораживании они были полны влаги. Если вы собирались готовить из опят икру или суп, ничего страшного в этом нет. А вот если вы планируете их жарить, бланшировать опята перед заморозкой не следует.

Если вы боитесь замораживать сырые опята, можно все-таки перед заморозкой отварить их в подсоленной воде. Но в таком случае после отваривания нужно обязательно откинуть грибы на дуршлаг, дать воде стечь, а потом положить грибы на полотенце, которое впитает оставшуюся влагу. Замораживать опята можно только после того, как они полностью высохнут.

Итак, полностью очищенные грибы, рассортированные по размеру, нужно разложить в один слой на пластиковом поддоне для заморозки. Если положить грибы слоями, при заморозке они могут слипнуться и деформироваться, к тому же, сам процесс заморозки будет длиться дольше. Поэтому лучше заморозить их одним слоем, а уже потом разложить по емкостям для хранения. Поместите поддон в морозиль-

ную камеру с режимом глубокой заморозки (-18°C). Если нет поддона, можно сложить грибы в пластиковый пакет, но опять же — одним слоем.

Когда грибы заморзнут, разложите замороженные опята по полиэтиленовым пакетам или пластиковым контейнерам. Старайтесь расфасовывать грибы так, чтобы одного пакета или контейнера хватало как раз для приготовления одного блюда: размороженные грибы нельзя подвергать повторной заморозке, поэтому каждая порция грибов должна использоваться полностью.

Емкости с замороженными грибами сложите в морозильник. Замороженные опята могут храниться в течение шести месяцев, по истечении этого срока их нельзя будет использовать в пищу.

Как готовить замороженные опята?

Замороженные опята можно варить, жарить, тушить, использовать для приготовления супов, икры и других блюд. Главное — запомнить одно важное правило: сразу после разморозки нужно обязательно подвергнуть грибы любому виду тепловой обработки. Нельзя размораживать опята и оставлять их в холодильнике «на потом». Это, кстати, касается не только замороженных опят домашнего приготовления, но и купленных в магазине замороженных грибов.

Магазинные замороженные опята можно жарить или тушить, не размораживая: положите замороженные грибы на сковороду и готовьте до тех пор, пока не выпарится лишняя жидкость. Домашние опята предварительно стоит отварить потому, что перед заморозкой их не мыли. Поэтому лучше отварите грибы в подсоленной воде в течение 5—10 минут и откиньте на дуршлаг, а уже потом можно жарить или тушить их до готовности.

Замороженные опята можно мариновать так же, как и обычные. Перед маринованием их обязательно отваривают в течение 10 минут после закипания, отвар сливают, а уже потом отваривают непосредственно в маринаде.

Замороженные жареные грибы

*3 кг свежих грибов, 2 луковицы, 3 моркови,
5 ст. ложек растительного масла,
1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Свежие молодые маслята вымойте, обсушите, смешайте с солью и жарьте на растительном масле 20 минут, часто помешивая. Затем снимите с огня, остудите, выложите в чистую стеклянную банку или небольшую эмалированную кастрюльку и поместите в морозильную камеру. Размороженные жареные грибы можно подать с подливкой.

Для этого очистите лук и мелко нарежьте. Очищенную морковь нарежьте соломкой. Разогрейте на сковороде рас-

тительное масло, обжарьте лук и морковь. Когда лук станет золотистого цвета, добавьте сметану, посолите и потушите корни 10 минут под закрытой крышкой на слабом огне.

Готовой подливкой залейте размороженные грибы. Подавайте с гарниром.

Быстрозамороженные грибы

Грибы, заготовленные таким способом, отлично сохраняются и не теряют своих питательных веществ и вкусовых качеств. Из замороженных грибов можно приготовить массу всевозможных блюд: супов, щей, начинку для пирогов.

Для замораживания годятся почти все съедобные грибы, но для заготовки их таким способом, лучше использовать молодые и крепкие грибы. Замораживать грибы можно как целиком, так и нарезанными кусочками, а также с добавлением специй.

Замораживают грибы, как правило, в полиэтиленовых пакетах или пластиковых коробочках. Можно также заморозить грибы в жареном или тушеном виде, а также маринованном, только перед тем, как поместить их в морозильную камеру, необходимо тщательно промыть холодной водой с добавлением уксуса.

Замороженные грибы при температуре 20 градусов хранятся от года до полутора лет, жареные и тушеные — 3–4 месяца. Размораживают грибы при комнатной температуре, и ни в коем случае в горячей воде!

Свежезамороженные грибы

Первый способ

4 кг свежих грибов, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Свежие грибы тщательно очистите от лесного мусора: веточек, земли, листьев, вымойте несколько раз в холодной воде с добавлением лимонного сока или уксусной эссенции, обсушите салфеткой. Затем грибы выложите в сухой, чистый полиэтиленовый пакет, завяжите его резинкой и поместите в морозильную камеру.

Если вы используете пластиковые коробочки, то предварительно вымойте их горячей водой с мылом и подержите над паром 1—2 минуты.

Второй способ

1 кг свежих грибов, 0,5 ст. ложки лимонного сока.

Обработанные и промытые свежие грибы обсушите на полотенце, сбрызните лимонным соком и поместите в сухой полиэтиленовый мешочек.

Третий способ

3 кг свежих грибов, 4 ст. ложки зелени укропа, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца.

Свежие очищенные и промытые в холодной воде грибы обсушите, нарежьте кубиками средней величины. Зелень петрушки и укропа мелко нарежьте, смешайте с размолотым душистым перцем и грибами. Поместите в пластиковую коробочку.

Храните в морозильной камере при температуре 18–20 градусов.

Четвертый способ

*1 кг мелких грибов (опята, маслята),
3 головки мелко нарезанного чеснока.*

Мелкие грибы несколько раз тщательно вымойте в холодной воде, смешайте с мелко нарезанным чесноком, выложите в полиэтиленовый мешочек или пластиковую коробочку и поместите в морозильную камеру.

Замороженные тушеные грибы

1 кг свежих грибов, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана белого вина, соль, молотый черный перец по вкусу, 0,5 ст. ложки зелени петрушки 0,3 ч. ложки гвоздики.

Свежие грибы очистите, промойте в холодной воде и мелко нарежьте. Разогрейте на сковороде растительное масло, выложите грибы и тушите на слабом огне 20 минут. Затем влейте белое вино, добавьте соль, мелко нарезанную зелень петрушки, молотый черный перец, гвоздику и тушите до тех пор, пока грибы не станут мягкими.

Готовые грибы остудите, выложите в полиэтиленовый мешочек или пластиковую коробочку и заморозьте.

Тушеные замороженные грибы используют для приготовления как первых, так и вторых блюд.

Грибы натуральные

Натуральные консервированные грибы представляют собой полуфабрикат, используемый для приготовления различных блюд.

Для приготовления консервированных натуральных грибов в стеклянной таре используют преимущественно грибы белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички и опята.

Перед консервированием грибы подготавливают так же, как и при солении или мариновании.

Обработанные грибы помещают в кастрюлю с соленой и подкисленной водой (из расчета 20 г поваренной соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды), после чего их варят.

При варке грибы должны уменьшиться в объеме. Пену с поверхности жидкости удаляют шумовкой. Варку можно считать законченной, как только грибы опустятся на дно.

Готовые грибы укладывают в подготовленные банки и заливают профильтрованной жидкостью, в которой они варились. Банки следует наполнять на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненную тару накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и при слабом кипении воды стерилизуют в течение полутора часов. После этого грибы немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Грибы в кислой заливке

Для приготовления таких консервов используют все виды съедобных грибов, которые должны быть не очень старыми и вполне здоровыми. Рыжики и лисички в уксусе, а также другие виды грибов представляют собой хороший гарнир к мясу. Употребляют их также для приготовления салатов и винегретов.

На дно литровой банки кладут 1–2 лавровых листа, 1 ч. ложку горчичных зерен, 0,25 ч. ложки душистого перца и чуть меньше черного. По вкусу добавляют нарезанную кружочками головку лука, хрен, тмин, цветки муската и другие пряности. Затем в банку помещают грибы, заливают их нагретой до 80 °С заливкой, после чего банку быстро укупоривают и стерилизуют в течение 40–50 минут (в зависимости от емкости) при температуре 90 °С или при медленном кипении.

Состав заливки следующий: 1 часть 8-процентного уксуса и 3 части воды. На 1 л смеси кладут 20–30 г соли. Заливку готовят в холодном, а еще лучше в горячем виде. Отмеренное количество воды и соли нагревают до 80 °С, доливают уксус и, тщательно размешав раствор, заливают им доверху банки с грибами. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают в холодном месте.

Если стерилизовать грибы нет возможности, нужно повысить кислотность заливки. На 1 л воды в этом случае берут не меньше 1 л 8-процентного уксуса, количество соли оставляют то же.

Заливку можно подкислить также кристаллической лимонной кислотой или жидкой молочной кислотой. В этом случае к стерилизованным грибам на 1 л заливки добавляют 20 г лимонной кислоты или 25 г 80-процентной молочной кислоты. Если грибы не стерилизуют, кислоты добавляют большее количество.

Грузди и волнушки консервированные

Грузди и волнушки содержат жгучий млечный сок, который при неправильной обработке может вызвать отравление. Вследствие этого такие грибы можно использовать только после их соления. В процессе созревания консервов из соленых грибов их жгучий вкус исчезает после полуторамесячного хранения.

Соленые грузди и волнушки осторожно выбирают в дуршлаг, удаляя при этом мятые или поврежденные. После того как стечет рассол, грибы промывают холодной водой и дают ей стечь.

В подготовленные банки, желательно емкостью 0,5 л, укладывают по 3 зерна горького и душистого перца, 1 лавровый лист, грибы, потом добавляют 2 ст. ложки 5-процентного столового уксуса.

Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. Недостающее количество жидкости дополняют соленой горячей водой (из расчета 20 г соли на 1 л воды). Наполненные банки накрыв-

вают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с водой, подогретой до 40 °С, и при слабом кипении воды стерилизуют в течение часа.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают в холодном месте.

Грибы в сухарях

Грибы, жаренные в сухарях, очень вкусное блюдо. Для его приготовления берут крупные, но не переросшие грибы, очищают их от кожицы, режут на пластинки, подсаливают, заливают яйцом и обваливают в муке и натертых сухарях. Затем грибы поджаривают в масле, в горячем виде закладывают в стеклянные банки и в зависимости от емкости посуды стерилизуют в течение 1—1,5 часа в кипящей воде. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Грибы в рассоле

Грибы, проваренные в соленой воде, умеренно подкисляют лимонной кислотой, заливают горячим рассолом, приготовленным из расчета 10 г соли на 1 л воды.

Небольшое содержание соли в заливке и низкая кислотность во многих случаях не препятствует деятельности микроорганизмов. Поэтому стерилизовать грибы необходимо при температуре 90 °С или при умеренном кипении

в течение 80—100 минут в зависимости от емкости банок. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и помещают в холодное место.

Спустя 2 дня грибы вновь 1—2 раза стерилизуют при той же температуре по 60—90 минут, чтобы уничтожить бактерии, которые могли уцелеть в кислой среде после первой стерилизации.

Законсервированные указанным способом грибы содержат мало соли и используются как свежие.

Все виды грибных консервов, в особенности грибы, стерилизованные в рассоле, необходимо сразу же после вскрытия употребить в пищу, так как они быстро обсеменяются микробами из воздуха и портятся.

Только грибы в сильном пряном уксусном растворе, а также грибы, законсервированные бензойной кислотой, могут сохраняться в открытых банках продолжительное время.

Грибная икра

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очищают, сортируют, затем помещают в дуршлаг, опускают в ведро с холодной водой и дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают один стакан воды, добавляют 10 г поваренной соли и 4 г лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают подготовлен-

ные грибы (около 1 кг) и на слабом огне варят до готовности при осторожном помешивании. Пену, образующуюся на поверхности воды, удаляют шумовкой.

После того как грибы всплывут, варку можно заканчивать. После этого их выкладывают в дуршлаг, отделяют от жидкости, промывают холодной водой и дают ей стечь. Ножом из нержавеющей стали грибы мелко нарезают или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, заправляют 4—5 столовыми ложками растительного масла, одной столовой ложкой горчицы, разведенной в 4—5 столовых ложках 5%-ного уксуса, добавляют по вкусу соль и горький молотый перец. Все это тщательно перемешивают, расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой и стерилизуют при слабом кипении в течение 1 часа.

После стерилизации банки тщательно укупоривают и помещают в холодное место.

Грибы, стерилизованные в собственном соку

1 кг грибов, 2 ч. ложки соли.

Грибы вымыть, нарезать, посолить и немного потушить в собственном соку. Затем переложить вместе с соком в стеклянные банки небольшой емкости (до 0,5 л).

Стерилизовать дважды: сначала — 90 минут, через два дня — 40 минут.

Грибы в банке можно залить слабым рассолом (6—10 г соли на 1 л воды).

Грибы в томатном пюре

Блюдо является деликатесом, особенно если для его приготовления были взяты молодые целые грибы.

Проваренные грибы тушат в собственном соку или в растительном масле. Когда грибы станут мягкими, добавляют пюре из свежих томатов, сгущенное до сливокообразного состояния. Можно также пользоваться готовым 30%-ным пюре, предварительно разбавленным наполовину водой.

Свежее или разведенное пюре нагревают, тщательно перемешивают и на каждый килограмм его добавляют 20 г соли и 30—50 г сахара. К приготовленному таким способом горячему пюре добавляют тушеные грибы. Нагревают их и затем укладывают в банки.

Для приготовления 1 кг продукта требуется 600 г грибов и 400 г пюре; 30—50 мл растительного масла. Можно добавить также 1—2 лавровых листа и по вкусу подкислить смесь лимонной кислотой или уксусом. Грибы в укупоренных банках стерилизуют в умеренно кипящей воде; поллитровые банки — в течение 40 минут, литровые — 60 минут. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают в прохладном месте.

Грибная вытяжка

Белые грибы, подосиновики и подберезовики перебирают, очищают, моют, нарезают на кусочки, помещают в эмалированную посуду с небольшим количеством подсоленной и подкисленной воды (на 1 кг грибов достаточно 0,5 стакана воды, 1 чайной ложки соли и 2 г лимонной кислоты) и отваривают 30 минут, добавляя понемногу воду (0,5 стакана) и постоянно снимая пену. Затем грибы откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, пропускают через мясорубку и прессуют. Отвар смешивают с соком, полученным в результате прессования грибов, и уваривают при постоянном помешивании до двукратного уменьшения в объеме.

Горячую сиропообразную грибную вытяжку разливают в банки или бутылки, помещают в кастрюлю с водой, стерилизуют 30 минут, укупоривают, охлаждают и хранят в холодном месте. Грибную вытяжку используют для приготовления супов, борщей и соусов.

Тушеные грибы

Свежие, здоровые грибы очищают от кожицы, моют и, если они очень крупные, режут на небольшие куски. Затем грибы немного подсаливают, добавляют щепотку тмина, лука, красного перца и тушат до тех пор, пока они не станут мягкими. После этого грибы в горячем виде укладывают в банки, которые стерилизуют в медленно кипящей воде:

пол-литровые банки — в течение 2 часов, а банки меньших размеров — 1 час 15 минут. Банки заполняют на 1,5 см ниже горлышка и после стерилизации немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят на хранение в холодном месте.

Такого рода грибные консервы не требуют кулинарной подготовки, и для подачи к столу их необходимо лишь подогреть и залить яйцом.

При тушении грибов на литровую банку можно прибавить 1—2 столовые ложки растительного масла или какого-нибудь другого жира, а к концу варки — яйцо. В этом случае грибы через 2 дня нужно простерилизовать вторично, затрачивая для этого вдвое меньше времени.

Тушеные грибы, уложенные в банки в горячем виде и хорошо залитые маслом, нет необходимости стерилизовать, если они будут храниться в течение непродолжительного времени.

Грибной экстракт

Приготовить его можно из сока, который выделяется из белых и других грибов, имеющих мягкий, нежный вкус при их прогревании без воды. Сока обычно бывает так много, что он не весь расходуется для заливки грибов в банках. Чтобы получить сок, используют и более старые грибы, менее ценные или смешанные, а также отходы, оставшиеся после подготовки грибов, — ножки, губчатый слой, грибное крошево и др. Грибную массу шинкуют или пропускают че-

рез мясорубку и проваривают в собственном соку 30 минут при слабом кипении. Сок процеживают через марлю или льняную ткань, предварительно ошпаренную кипятком. Грибную массу насухо отжимают. Ее можно еще раз прокипятить, добавив немного воды и снова процедить и отжать, чтобы вышел весь сок. В полученную жидкость добавляют 1–2 чайные ложки соли на 1 л и в широкой посуде ставят на слабый огонь, не накрывая крышкой. Вода должна испаряться до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп, который не стекает полностью с ложки, а покрывает ее тонким слоем. Экстракт в горячем виде разливают в маленькие стерилизованные бутылки, сразу же плотно закупоривают и быстро охлаждают.

Бутылки должны быть такой вместимости, чтобы экстракт можно было использовать в течение 2–3 дней.

При отсутствии холодного помещения бутылки с экстрактом 30–40 минут стерилизуют при температуре 100 °С. Грибной экстракт используют в основном для супов и соусов. По вкусу он напоминает мясной бульон.

Грибной порошок

Его готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом. Наиболее пригодны для этой цели белые грибы, маслята, грибы-зонтики, рыжики, сморчки, лисички, подберезовики, подосиновики и некоторые другие грибы (как в отдельности, так и в смеси). Пластинчатые и трубчатые грибы перед сушкой хорошо

очищают от мусора и грязи, протирают влажной тряпочкой, а сморчки промывают в холодной воде и подсушивают на сетке. Затем грибы шинкуют на пластинки толщиной 0,5 см, провяливают на солнце и досушивают на плите или в печи. В готовом виде их влажность не должна превышать 12%. Размалывают грибы в кофемолке или мельнице для перца, в фарфоровой или металлической ступке. Если порошок получается недостаточно мелким, его просеивают через мелкое сито, а крупные частицы, подсушив, снова перемалывают. Грибной порошок очень гигроскопичен, быстро портится, поэтому хранить его следует в плотно закупоренных бутылках или другой герметически закрывающейся посуде в сухом прохладном темном месте. Перед употреблением его смешивают с небольшим количеством теплой воды, выдерживая 20—30 минут для набухания. Добавляют в различные блюда за 10—15 минут до их готовности.

Белые грибы в масле

3 кг белых грибов, 3 л растительного масла.

Переберите грибы, очистите их и обжарьте в масле до полуготовности небольшими порциями. Уложите обжаренные грибы в банки, залейте маслом, на котором вы их обжаривали, и закройте банки крышками.

Хранить грибы, приготовленные таким способом, нужно в холодильнике.

При приготовлении блюд грибы обжаривают до готовности в том же масле, которым они залиты.

Квашение грибов

Грибы можно консервировать также способом квашения. При этом образуется молочная кислота (продукт весьма питательный и полезный для здоровья), которая препятствует порче грибов и прежде всего гниению.

Грибы бедны сахарами, поэтому для заквашивания их необходимо добавлять такое количество сахара, чтобы образовалась молочная кислота в размере до 1 процента.

Питательная ценность квашеных грибов выше, чем соленых, так как молочная кислота способствует разрушению грубых оболочек клеток, которые плохо перевариваются организмом. Кроме того, квашеные грибы являются хорошей заменой маринованных. Квашеные грибы при вымачивании в воде теряют молочную кислоту, после чего их можно употреблять в различных целях так же, как и свежие.

Для квашения пригодны молодые, плотные, недозревшие грибы следующих видов: белые, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики и волнушки. Грибы квасят раздельно по видам.

Свежие грибы сортируют по размерам, удаляют червивые, дряблые, перезрелые и порченные, очищают от приставших листьев, хвойных иголок, моха, земли и песка.

После этого грибы разделяют на шляпки и ножки. Большие грибы разрезают на части, мелкие квасят целиком. У отсортированного сырья обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места, после чего моют в холодной воде и дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают 3 л воды, добавляют 3 столовые ложки поваренной соли, 10 г лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения. В кастрюлю выкладывают подготовленные грибы весом 3 кг и при слабом кипении варят до готовности. Пену, которая образуется в процессе варки, удаляют шумовкой. Признаком готовности является оседание грибов на дно.

Проваренные грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной водой, дают ей стечь, после чего расфасовывают в трехлитровые банки и вливают теплую заливку.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю наливают воды, добавляют 3 столовые ложки соли, одну столовую ложку сахара (из расчета на 1 л воды), ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают до 40 °С, после чего в жидкость добавляют одну столовую ложку чистой сыворотки от обезжиренного недавно скисшего молока.

Затем заливку заливают в банки, накрывают кружками, ставят гнет и выносят в теплое помещение, где выдерживают в течение 3 суток, после чего грибы выносят в холодный погреб.

Через месяц приготовленные таким способом грибы готовы к употреблению.

Чтобы квашенные грибы могли храниться долгое время, их необходимо стерилизовать. Для этой цели грибы вы-

кладывают в дуршлаг, а когда жидкость стечет, промывают холодной водой и дают ей стечь. Затем грибы раскладывают в подготовленные банки и заливают предварительно профильтрованной и прокипяченной горячей жидкостью грибов. В процессе кипячения жидкости необходимо постоянно снимать образующуюся на ее поверхности пену.

Если заливки не хватает, ее можно заменить кипятком. Наполнять банки нужно на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненные банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой, ставят на огонь и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 40 минут, емкостью 1 л — 50 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и помещают в прохладное место для охлаждения.

Квашеные грибы можно употреблять в пищу в натуральном виде, без особой обработки.

Грибы, квашенные с кефиром

На 10 кг свежих грибов: по 200 г листьев черной смородины, вишни, лаврового листа, 100 г сушеного укропа, корень хрена, 6–8 зубчиков чеснока, 400 г соли, 4 ст. ложки сахара, 1 стакан кефира или молочной сыворотки.

Этим способом пользуются для хранения белых грибов, подберезовиков, подосиновиков, песочников и др.

Молочную сыворотку используют для ускорения процесса брожения. Подготовьте грибы так же, как и для засолки: переберите, очистите, промойте. Замочите грибы в холодной воде на 5—6 часов. Млечники нужно вымачивать 2 суток, регулярно меняя воду.

Вымоченные грибы тщательно промойте и, откинув на дуршлаг, подсушите. В деревянный бочонок или стеклянную банку выложите грибы. Каждый слой грибов пересыпайте солью и пряностями и поливайте небольшим количеством кефира или сыворотки. Когда тара заполнится, накройте грибы салфеткой, деревянным кружком, на который поместите гнет. Появляющуюся на кружке плесень нужно удалять, меняя салфетку и мой кружок в горячей воде. Через 1,5—2 месяца грибы готовы к употреблению. Для более длительного хранения квашеных грибов их рекомендуется простерилизовать и закатать.

Заквасить грибы можно и по-другому. Используйте те же продукты и в таких же пропорциях, как и в первом рецепте, только после того, как слоями уложите грибы в тару, залейте их рассолом.

Для приготовления рассола: на 1 л воды 1,5—2 ст. ложки соли и 0,5 ст. ложки сахара. Залив грибы рассолом, накройте их деревянным кружком и храните 2 недели при комнатной температуре, а затем перенесите их в прохладное помещение. Грибы, заквашенные таким способом, готовы к употреблению через 35—40 дней. Перед употреблением грибы следует вымочить в холодной воде, а затем поджарить или потушить.

Грибы по старинному рецепту

10 кг грибов, 5–6 веточек (250–300 г) малины, черной или красной смородины с листьями, 100–150 г стебельков укропа вместе с соцветиями и семенами, зелень петрушки, 1 корень хрена или 0,5–1 головка чеснока, 350–450 г соли, 3–4 ст. ложки сахара, 0,5–1 стакан сыворотки.

Квасят различные грибы: млечники, опята летние, колпаки кольчатые, лисички, опята осенние, боровики и другие грибы, имеющие мясистое плодовое тело. Выбирают молодые, неповрежденные грибы, собранные в сухую погоду.

Грибы очистить, подрезать ножки, промыть холодной водой. Негорькие грибы вымочить несколько часов, горькие — 1–3 дня, меняя воду каждый день. Затем дать стечь воде.

Подготовленные свежие грибы уложить в стеклянную банку или деревянную посуду шляпками вниз, перекладывая каждый слой листьями и приправами. Квасить можно и без листьев. Если же их кладут, то ими следует перекладывать нижний и верхний слои. Каждый слой толщиной в 5–6 см пересыпать солью. Сверху накрыть крышкой и камнем-гнетом. Обычно при этом образуется такое количество рассола, что он покрывает все грибы. Через несколько дней, когда грибы осядут, можно добавить новую порцию грибов с соответствующим количеством приправ. Рассола должно быть столько, чтобы им была покрыта и крышка. Частично это можно регулировать с помощью камня-гнета, по мере

надобности увеличивая его тяжесть. Если же и тогда жидкости будет недостаточно, подлить чистой кипяченой воды или, если нужно, добавить соли, подсоленной воды. Грибы заквашиваются в течение одного или двух месяцев. При квашении в грибах исчезают горечь и сырой вкус, их можно использовать в сыром виде для приготовления салата или в виде гарнира к различным блюдам. Для ускорения квашения к грибам можно добавить сахар и сыворотку.

Опята с укропом

3 кг опят, 150 г соли, 1 ст. ложка черного перца горошком, 1 ст. ложка семян укропа, 20 лавровых листочков.

Опята очистите, тщательно промойте в холодной воде. Ножки отделите от шляпок и нарежьте толщиной 1—2 см. Отварите грибы в кипящей подсоленной воде около 15 минут. Затем откиньте опята на сито и подсушите.

На дно стеклянной банки положите грибы шляпками вниз. Сверху опята посыпьте солью, перцем, семенами укропа, положите несколько веточек укропа и лавровых листьев. Затем снова уложите слой грибов и посыпьте его солью и специями. Таким образом уложите несколько слоев. Накройте грибы салфеткой, положите сверху деревянный кружок, а на него — груз.

Опята будут готовы через 25—30 дней. Готовые опята должны посветлеть.

Консервирование грибов

Подготовка и стерилизация грибов

Для заготавливания путем консервирования пригодны молодые, плотные, неперезревшие грибы таких видов, как белые, волнушки, моховики, рыжики, подберезовики, опята, маслята, лисички, подосиновики.

Грибы консервируют отдельно по видам или смешав их в любых отношениях, часто вместе с овощами.

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие, порченные и ломанные, очищают от листьев, моха, песка и земли.

У отсортированных грибов обрезают корневые корешки и вырезают поврежденные места. У крупных грибов разделяют шляпки и ножки, мелкие же консервируют целиком. Ножки больших грибов можно нарезать поперек нетолстыми кусочками и консервировать отдельно.

Нарезанные на кусочки маслята, моховики, рыжики, грузди и некоторые другие грибы от прикосновения с воздухом быстро темнеют, поэтому их рекомендуется перерабатывать как можно быстрее и не допускать, чтобы они долго находились на воздухе. В целях сохранения их не-

медленно после резки можно опустить в холодный раствор поваренной соли и лимонный кислоты.

Отсортированные грибы выкладывают в дуршлаг, моют путем многократного погружения в ведро с холодной водой и дают воде стечь. Затем грибы различными способами обрабатывают, закладывают в банки, заливают содержимое рассолом или кисло-сладкой заливкой и после укупоривания банки стерилизуют. В таком виде грибы отличаются стойкостью при хранении.

Время стерилизации грибов зависит от размера банок и способа приготовления грибов, но в любом случае длится не менее 40—50 минут.

Салат «Оригинал»

На 1 кг белых грибов: 350 мл подсолнечного масла, 2 яйца, 20 г соли, 100 г сухарей.

Грибы почистить, большие разрезать на части, маленькие использовать целиком. Посолить их и поджарить в собственном соку на сковороде или в чугунной кастрюле (пока не испарится большая часть грибного сока). Снять с плиты, добавить подсолнечное масло, соль, взбитые яйца, сухари и перемешать.

Кастрюлю или сковороду снова поставить на плиту (на 10—20 минут). Затем горячие грибы переложить в простерилизованные стеклянные банки и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Салат грибной

*1 кг сыроежек, 4 луковицы,
листья черной смородины, 2 ч. ложки семян укропа,
10 горошин черного перца, 0,3 стакана соли.*

Лук нарезать кольцами. Грибы очистить, залить холодной водой и оставить на 1 час. Переложить грибы в кастрюлю, залить 2 л воды, добавить 2 ст. ложки соли и варить 10 минут, периодически помешивая и снимая пену.

Откинуть грибы на дуршлаг, остудить и выложить в банки, пересыпая оставшейся солью, перцем, семенами укропа и луком. Сверху выложить листья смородины и поставить под гнет на 3 дня в теплое место. Хранить грибы в холодильнике.

Салат «Грибная поляна»

Грибы (опята, маслята, подберезовики, лисички, белые) очистить, вымыть, удалить ножки. Крупные шляпки нарезать, мелкие оставить целыми — должен получиться 1 кг грибной массы. Отварить в подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды — 2 ч. ложки соли и 1 ч. ложка лимонной кислоты), откинуть на дуршлаг. Переложить в кастрюлю, добавить 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 200 г томатной пасты, 1 стакан воды, 3 ст. ложки растительного масла, 4 лавровых листа, перемешать и тушить, помешивая, 30 минут. Влить 1 ст. ложку 6%-ного уксуса, перемешать. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до полного остывания.

Салат с грибами и кабачками

0,5 кг шляпок свежих подберезовиков или подосиновиков, 0,5 кг молодых кабачков, 2 больших спелых помидора, растительное масло для жарки, 250 г сливочного масла, мука, соль, перец и зелень по вкусу.

Вымытые и нарезанные кружочками в 1,5–2 см кабачки запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки. Грибные шляпки пробланшировать в подсоленной воде 5 минут, затем нарезать тонкими пластинками и потушить 10 минут на сковороде. Добавить сливочное масло и обжарить грибы до готовности. Соединить грибы с кабачками, потушить вместе 5–7 минут, добавить обжаренные кусочки помидоров, измельченную зелень и тушить еще 3–5 минут. Разложить кабачки с грибами по банкам, налить растительное масло и стерилизовать 10 минут, затем укупорить.

Салат грибной с томатным соусом

Свежие грибы, помидоры, томатная паста или пюре, репчатый лук, соль, сахар, черный и душистый перец, лавровый лист.

Тщательно перебрать и помыть грибы. Маленькие грибы можно консервировать целиком, большие — порезать.

Грибы отварить в течение 10 минут. После этого слить воду и обжарить в растительном масле (на 1 кг грибов — 250 г масла).

Приготовить томатное пюре: к 1 кг помидоров добавить 40 г соли, 20 г сахара, по 2—3 шт. черного и душистого перца, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 50 г томатной пасты. Все смешать и поставить на маленький огонь. После того как томатная заливка закипит, положить в нее тушеные грибы.

Все вместе прокипятить в течение 10 минут, после чего разложить по пол-литровым простерилизованным банка. Банки прикрыть крышками и поставить стерилизоваться на 1,5 часа при температуре 100 градусов. После этого банки закатать.

Салат «Грибник»

*1 кг груздей, 1 кг моркови, 1 кг помидоров,
100 г укропа, 1 ст. ложка 9-процентного уксуса,
1 кг репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.*

Грузди крупно нарезать и отварить в соленой воде, затем охладить. Помидоры вымыть, нарезать дольками, репчатый лук — кольцами, морковь очистить от кожуры и натереть на терке. Все овощи соединить, перемешать и заправить солью, перцем, растительным маслом, затем тушить 30 минут на слабом нагреве, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень укропа и влить уксус. Прогреть еще 10 минут, разложить в банки и закрыть пергаментом или полиэтиленовой крышкой. Хранить салат на холоде.

Салат «Оранжевый»

*300 г лисичек, 300 г опят, 300 г шампиньонов,
2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 2 листа черной
смородины, 3 горошины черного перца,
3 бутона гвоздики, 100 г растительного масла.*

Грибы перебрать, промыть и отварить в кипящей воде с добавлением соли и специй в течение 30 минут. Откинуть их на дуршлаг, промыть под холодной водой, высушить.

Насыпать на дно банки соль, положить специи, а сверху — грибы. Чередовать эти слои доверху. Накрыть банку салфеткой, положить сверху деревянный кружок и груз. Спустя 3 дня залить грибы растительным маслом, закрыть крышкой и поставить банку в прохладное место.

Салат с маслятами и белыми грибами

*Маслята, белые грибы; для маринада: 3 л холодной
воды, 100 г соли, 100 мл 5%-ного уксуса, лавровый
лист, душистый перец горошком.*

Грибы несколько раз промыть, произвольно порезать и засыпать в кипящую воду. Посолить, кипятить 45 минут. В середине варки добавить 2 целые очищенные луковицы.

Затем емкость, в которой варились грибы, снять с огня. Грибы промыть под проточной холодной водой, лук удалить.

Грибы залить маринадом и кипятить в течение 20 минут.

Салат «Грибок»

2,5 кг грибов, 125 г репчатого лука,

0,75 стакана подсолнечного масла.

Маринад: 2,5 л воды, 75 г соли, 25 г 3%-ного уксуса, лавровый лист, черный перец, 1 г гвоздики,

1 г корицы.

Грибы очистить, промыть, добавить лук, подсолнечное масло. Салат уложить в банки, залить маринадом, закатать и простерилизовать 25 минут. Затем банки охладить.

Сборный салат с грибами и фасолью

400 г мелких грибов, 500 г мелких огурцов,

5 небольших помидоров, 1 кочан цветной капусты,

300 г фасоли (гороха), 200 г мелкой моркови;

для маринада: 1 л воды, 30 мл 30%-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара,

1 ч. ложка горошин перца, 5 бутонов гвоздики,

немного мускатного ореха.

Грибы очистить и отварить. Овощи очистить и отварить в подсоленной воде.

Остывшие ингредиенты уложить слоями в банки, залить горячим, варившимся со специями маринадом с таким расчетом, чтобы последний слой был покрыт им на 2 см. После охлаждения салат закрыть. Хранить в прохладном месте.

Салат с грибами и морковью

2 кг любых свежих грибов отварить в течение 30 минут. 0,5 кг моркови натереть на крупной терке. 0,5 кг лука мелко нарезать.

Грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль и перец по вкусу. Все вместе тушить 40 минут. В конце добавить немного столового уксуса и выложить в простерилизованные сухие банки. Прикрыть крышками.

Стерилизовать: 0,5-литровые банки — 30 минут, литровые — 40 минут. Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания салата.

Салат с капустой, огурцами и грибами

*0,5 кг отваренных грибов, 1,5 кг моркови,
1,5 кг лука, 1,5 кг белокочанной капусты,
1,5 кг огурцов, 0,5 кг болгарского перца,
2 кг помидоров, 1 л растительного масла
(без запаха), 3 ст. ложки сахара,
1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции,
1 ст. ложка соли.*

Масло прокипятить. Затем выложить в него нарезанную кружочками морковь и кипятить в течение 5 минут.

Затем через каждые 5 минут добавлять нашинкованную капусту, лук, нарезанный полукольцами, огурцы — кружочками. После закипания кипятить 5 минут.

Добавить соль, уксус, болгарские перцы, порезанные на 4 части, любые произвольно нарезанные грибы, дольки помидоров, 3—4 лавровых листа, черный молотый перец по вкусу.

Все перемешать и, помешивая, тушить на медленном огне в течение 30—40 минут.

Разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

Салат-лечо с грибами

0,7 кг помидоров, 1,5 кг красного или оранжевого болгарского перца, 0,5 л вареных грибов (лесные или шампиньоны), 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка уксусной эссенции, черный молотый перец по вкусу.

Болгарский перец, очищенный от семян и плодоножек, порезать соломкой. Помидоры порезать на 2—4 части, пропустить через мясорубку. В кастрюлю положить болгарский перец, залить помидорной массой. Добавить растительное масло, соль, сахар. Варить с момента закипания 20 минут.

Затем добавить черный перец и вареные грибы, варить еще 20 минут, добавив за 3 минуты до готовности уксусную эссенцию. Горячий салат разложить в простерилизованные банки и закатать. Банки перевернуть и укутать до полного остывания.

Салат с грибами и гвоздикой

На 10 пол-литровых банок: 2 кг отваренных грибов (опята, сыроежки, маслята, подберезовики), по 1 кг капусты, помидоров и моркови, 500 г лука, 300 мл растительного масла.

Лук и морковь нарезать соломкой, спассеровать, сложить в кастрюлю. Добавить нарезанные капусту, помидоры, влить масло и тушить на медленном огне 20–25 минут.

Положить в отваренные нарезанные грибы и тушить до готовности. В конце приготовления добавить по вкусу соль, лавровый лист, душистый черный перец горошком и гвоздику.

Разложить в подготовленные банки, закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат «Лесовичок»

200 г отваренных грибов, 1 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг капусты, 300 г сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 300 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 3 лавровых листочка, 0,5 ст. ложки уксусной эссенции.

В большой кастрюле вскипятить растительное масло. Выложить в него нашинкованную морковь и поддержать на среднем огне 5 минут. Добавить сахар и нашинкованную капусту, варить 5 минут.

Ввести нарезанный лук, через 5 минут — огурцы и перцы (без семян), нарезанные кольцами, уксус, измельченные помидоры, лавровые листья.

Все тщательно перемешать и, помешивая, потушить на среднем огне в течение 30 минут.

Горячий салат разложить в простерилизованные сухие банки и закатать.

Консервированные лисички

*5 кг лисичек, 1 л растительного масла,
5 ст. ложек столового уксуса, 1 пучок зелени укропа,
300 г моркови, 5 вишневых листочков, сахар,
соль по вкусу.*

Лисички переберите, очистите от сухих веточек и травы, тщательно промойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг и подсушите.

Затем грибы мелко нарежьте и обжарьте в сильно разогретом растительном масле. Переложите в отдельную посуду и охладите. Морковь отварите и очистите от кожицы.

Остывшие грибы уложите в банки слоями, перекладывая каждый из них мелко нарезанной зеленью укропа, кружочками отварной моркови, листьями вишни. В оставшееся после обжарки грибов масло добавьте уксус, соль и сахар. Доведите эту смесь до кипения, снимите с огня, охладите и залейте ею грибы.

Банки закройте крышками и храните в прохладном месте: погребе или холодильнике.

Салат с опятами и томатным соусом

*1 кг опят, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидоров,
200 мл оливкового масла, 2 ст. ложки томатного
соуса, соль, сахар и перец горошком по вкусу.*

Грибы и овощи вымыть, пропустить через мясорубку. Затем заправить солью, сахаром, маслом, соусом и тушить, накрыв крышкой, в течение часа.

В простерилизованные банки положить горошины перца, наполнить горячим салатом, закатать и укутать.

Салат с опятами

*1,5 кг опят, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор,
1 зубчик чеснока, растительное масло, соль,
черный перец по вкусу.*

Грибы очистить и тщательно промыть. Уложить в кастрюлю, залить водой, посолить и отварить в течение 40 минут.

Разогреть на сковороде растительное масло, положить в него нарезанную морковь и жарить до полуготовности. Добавить нашинкованный репчатый лук, затем нарезанный и очищенный от кожицы помидор, позднее — искрошенный чеснок. Овощную массу поперчить и посолить по вкусу.

Грибы достать из отвара, переложить их на другую сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить в течение 15 минут. Затем через мясорубку пропустить по

отдельности обжаренные овощи и грибы. Обе массы соединить и перемешать.

Горячий салат разложить по подготовленным банкам, накрыть новыми капроновыми крышками и убрать в прохладное место.

Консервированные маринованные опята

10 кг опят, 500 г лука, 1 л растительного масла.

Для маринада: 1,5 л воды, 300 мл столового уксуса, 0,5 ст. ложки лимонной кислоты, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ст. ложки семян укропа, 5 лавровых листочков, 2 ст. ложки соли, сахар по вкусу.

Опята очистите и промойте несколько раз в холодной воде. Крупные грибы разрежьте на 2—3 части. Отварите опята в кипящей соленой воде в течение 15—20 минут.

Репчатый лук очистите, нарежьте тонкими полукольцами и смешайте с грибами, растительным маслом и уложите в банки.

Приготовьте маринад: для чего вскипятите воду и добавьте в нее уксус, лимонную кислоту, лавровый лист, корицу, семена укропа, сахар и проварите все на медленном огне около 10 минут. Залейте маринадом грибы в банках.

Простерилизуйте банки 30 минут при температуре не ниже 100 градусов. После стерилизации банки нужно быстро охладить.

Салат из маслят и капусты

*1,5 кг маслят, 1 кг помидоров, 0,5 кг капусты,
0,5 кг лука, 0,5 кг огурцов, 3 ст. ложки сахара,
3 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла.*

Грибы отварить, промыть и порубить. К овощам добавить сахар, соль и масло.

Все овощи перемешать и тушить 30 минут на слабом огне. После этого добавить грибы и еще тушить 30 минут. За 15 минут до конца приготовления добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

Консервированный салат из шампиньонов и лисичек

*5 кг шампиньонов, 5 кг лисичек, 100 г соли,
500 г лука, 1 л растительного масла.*

*Для маринада: 5 л воды, 2 ст. ложки 6%-ного уксуса,
1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 ст. ложка сахара,
5 лавровых листочков, 1 ст. ложка черного перца
горошком, 0,3 ст. ложки гвоздики, 0,3 ст. ложки
бадьяна.*

Грибы очистите, промойте в холодной воде. Опустите грибы в подсоленную кипящую воду и проварите около 20 минут. Лук очистите и нарежьте тонкими колечками. От-

варенные грибы откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и остудите грибы. В большой кастрюле или миске смешайте грибы с луком и растительным маслом. Приготовьте маринад: для этого в кипящую воду добавьте уксус, лимонную кислоту, сахар, пряности и проварите все это около 15 минут на медленном огне.

Грибы, смешанные с луком и растительным маслом, уложите в банки, залейте горячим маринадом и простерилизуйте около 30 минут при температуре 100 градусов. Затем закупорьте банки и поставьте их охлаждаться.

Этим способом можно консервировать салаты не только из шампиньонов и лисичек, но и из многих других грибов, например: белых, опенков, подосиновиков, маслят.

Салат «Полесье»

*1,5 кг моркови, 1 л растительного масла,
1,5 кг лука, 1,5 кг капусты, 3 ст. ложки сахара,
1,5 кг огурцов, 1 ст. ложка уксусной эссенции,
0,5 кг сладкого перца, 300 г вареных грибов,
2 кг помидоров.*

Масло прокипятить. Положить в него нашинкованную морковь, кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами, варить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, еще 5 минут варить. После этого положить остальные ингредиенты, перемешать и варить 40 минут.

Разложить по подготовленным банкам.

Закатать.

Грибной салат с помидорами

*2 кг отваренных грибов, 1,5 кг помидоров,
1,5 кг лука, 0,5 л растительного масла,
1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка 6%-ного уксуса.*

Все смешать и варить на медленном огне.

Горячий салат разложить в стерильные банки и закатать.

Консервированные соленые волнушки

*5 кг волнушек, 250 г соли, 100 г капустных листьев,
6 листочков черной смородины, 1 ст. ложка
черного перца горошком, 0,3 ст. ложки гвоздики,
0,3 ст. ложки эстрагона.*

*Для маринада: 3 л воды, 8 ст. ложек столового
уксуса, 90 г соли.*

Грибы промойте, очистите и опустите в кипящую подсоленную воду. Бланшируйте волнушки в течение 10 минут, постоянно снимая шумовкой образующуюся пену. После бланширования грибы откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.

На дно деревянной бочки или стеклянной банки уложите капустные листья, выложите слоями волнушки шляпками вниз. Каждый слой грибов пересыпайте солью, листьями черной смородины и пряностями. Сверху грибы накройте капустными листьями, деревянным кружком и положите

гнет. Через 20—25 дней, когда волнушки просолятся, приступайте к их консервированию.

Вскипятите воду, добавьте в нее соль и тщательно размешайте, до полного ее растворения.

На 1 л воды нужно брать 30 г соли.

Грибы уложите в банки, залейте их рассолом.

В каждую банку емкостью 500 мл добавьте по 1 ложке 6%-ного уксуса.

Простерилизуйте банки около 25 минут, а затем быстро охладите.

Консервированные жареные шампиньоны

*На литровую банку: 800 г шампиньонов,
2 ст. ложки растительного масла,
0,3 ст. ложки соли.*

Шампиньоны переберите, промойте. Крупные грибы разрежьте на 2—3 части. Обжарьте грибы на растительном масле, посолите их. Жарят грибы до тех пор, пока из них не выйдет сок.

Жареные шампиньоны уложите в подготовленные банки, залейте их соком и поставьте банки стерилизоваться на 15 минут. Затем банки закатайте крышками и поставьте охлаждаться.

Грибы, законсервированные таким способом, готовы к употреблению через 15 дней.

Консервирование соленых грибов

Консервировать можно не только свежие или маринованные грибы, но и соленые. Некоторые грибы, такие как грузди, волнушки, валуи и др., консервировать в свежем виде нельзя, так как они выделяют горький сок, поэтому их предварительно вымачивают в холодной воде, засаливают, а после этого консервируют.

Консервирование соленых грибов имеет неоспоримые преимущества.

Во-первых, благодаря консервированию грибы приобретают значительно больший срок хранения.

Во-вторых, консервированные соленые грибы можно хранить при более высокой температуре и влажности, чем неконсервированные.

Консервированный грибной соус

2,5 кг белых грибов, половина луковицы.

Грибы очистите и промойте в холодной воде. Для приготовления соуса используют только грибные шляпки. Шляпки грибов замачивают в холодной соленой воде в течение 2 суток. На 500 мл воды используйте 0,5 ст. ложки соли.

После замачивания грибы пересыпьте в широкую миску и положите сверху тяжелый груз. Оставьте грибы под прессом

на несколько часов, пока не выйдет сок. Полученный сок прокипятите с луковицей около 30 минут на медленном огне.

Затем сок влейте в банку, простерилизуйте в течение 10—15 минут и закатайте.

Консервированная икра из белых грибов, шампиньонов и рыжиков

*2 кг белых грибов, 3 кг шампиньонов, 2 кг рыжиков,
700 г лука, 350 мл куриного бульона, 50 г соли,
1 ст. ложка черного перца горошком,
5 лавровых листочков,
100 мл растительного масла.*

Репчатый лук очистите от шелухи и мелко нарежьте. Грибы тщательно промойте в холодной воде, срежьте темные и поврежденные участки и нарежьте небольшими кусочками. Отварите грибы в кипящей подсоленной воде в течение 20—25 минут, затем откиньте их на дуршлаг и остудите.

Пропустите грибы через мясорубку. Смешайте грибную массу с луком, процеженным бульоном, растительным маслом, солью и специями. Полученную смесь прогрейте в кастрюле, доведите до кипения и выложите в банки. Простерилизуйте банки в течение 60 минут. После стерилизации охладите грибы и через два дня простерилизуйте грибы снова в течение 60 минут.

Готовую икру можно использовать в качестве начинки для пирогов, основы для приготовления супов и соусов.

Икра «Лесная»

1 кг любых свежих грибов, по 300 г репчатого лука и моркови, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка 9% -ного уксуса, соль.

Все продукты подготовить, очистить, промыть. Пропустить поочередно через мясорубку грибы, морковь и лук. Лук обжарить на растительном масле, положить морковь, обжарить, в конце добавить грибы. Тщательно перемешать и выложить в кастрюлю. Затем добавить оставшееся в сковороде масло, посолить. При постоянном помешивании тушить в течение часа на медленном огне.

За 5 минут до окончания тушения влить уксус. Грибную икру в горячем виде разложить по подготовленным банкам и укупорить.

Грибная солянка (в мультиварке)

1 кг капусты, 400 г лесных грибов или шампиньонов, 2 зубчика чеснока, по 2 моркови и луковицы, 1 стакан томатного соуса, 2 лавровых листочка, 0,7 стакана растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ст. ложка соли, перец, сахар по вкусу.

При использовании лесных грибов их следует заранее отварить (исключая лисички и белые грибы).

Лук мелко порезать. Морковь натереть на средней. Капусту нарезать тонкой лапшой и помять руками.

Включить в мультиварке режим «выпечка» 30 минут, влить масло, добавить лук, жарить 10 мин. Положить грибы, жарить еще 10 минут. Положить морковь, жарить еще 5 минут. Положить капусту, влить оставшееся масло, перемешать, жарить еще 5 минут. Влить в мультиварку томатный соус, всыпать сахар и соль, положить лавровый лист и поперчить. Включить режим «тушение» 60 минут. Когда солянка будет готова, влить в нее уксус, выложить в стерилизованные банки, укупорить стерильными крышками и до остывания укутать в одеяло.

Бульон консервированный из белых грибов

На 1 л воды — 1 кг грибов.

Свежие грибы кипятить 45 минут, потом бульон дважды процедить: сначала через тонкое сито, затем через марлю. Промыть грибы, снова положить их в бульон и довести до кипения.

Сразу же разлить в чистые стеклянные банки, закатать и поставить стерилизовать в горячую воду так, чтобы вода на 2 см закрывала банки. Кипятить 45 минут. После того как банки постоят при комнатной температуре 2—3 дня, повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Этот бульон с грибами отличается совершенно особым вкусом и ароматом, он светлый, прозрачный и крепкий. При приготовлении супа бульон разбавить водой.

Икра из лисичек с помидорами

*1 кг лисичек, 300 г помидоров,
200 г репчатого лука, соль и черный молотый перец
по вкусу, растительное масло.*

Лисички тщательно почистить и помыть в холодной проточной воде. В кастрюле довести до кипения чистую воду. Посолить и выложить в кипящую воду грибы. Варить их в течение 20 минут.

Затем откинуть на дуршлаг и снова помыть в проточной холодной воде. Оставить грибы на дуршлаге, пока не стечет вода, а лисички не остынут.

Лук почистить и мелко порезать. Помидоры помыть, обсушить и порезать кружочками. Грибы перемолоть в мясорубке. В сковороде разогреть растительное масло. Выложить в сковороду грибы и жарить их на небольшом огне в течение 30 минут, периодически помешивая. После этого к грибам добавить лук и помидоры. Немного увеличить огонь и слегка все обжарить. Посолить, поперчить и жарить грибы с овощами еще 10 минут, продолжая помешивать.

Готовую икру разложить в чистые пол-литровые баночки. Накрыть их крышками и стерилизовать в течение 45 минут. Оставить на 2—3 дня при комнатной температуре. Затем снова стерилизовать, но уже в течение 60 минут. Сразу же закатать и дать полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

Икра из лисичек

2 кг лисичек, 6 луковиц, 4 моркови, 1 круглая головка чеснока, 10 ст. ложек томатной пасты (с небольшой горкой), 10 ст. ложек яблочного уксуса, 7 ч. ложек сахара, соль и черный молотый перец по вкусу, растительное масло.

Грибы почистить и тщательно помыть в проточной холодной воде. Порезать их крупными кусочками. Выложить лисички в кастрюлю и накрыть крышкой. Поставить на маленький огонь и тушить до полуготовности примерно 15 минут. Тем временем почистить лук и порезать его маленькими кубиками. Морковь почистить и натереть ее на крупной терке.

В сковороде разогреть растительное масло. Обжарить в нем лук до мягкости. Добавить морковь и жарить овощи до золотистого цвета. Затем в сковороду выложить лисички и хорошо все перемешать. Тушить грибы с овощами до готовности примерно 10—15 минут. Чеснок почистить и пропустить через пресс. Грибы с овощами выложить в чашу блендера. Измельчить и добавить чеснок. Снова хорошо все взбить в блендере. Получившуюся грибную массу выложить в кастрюлю. Добавить томатную пасту и уксус. Всыпать соль, сахар и перец. Влить небольшое количество растительного масла и хорошенько все перемешать. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Варить грибную массу примерно 20—30 минут.

Готовую икру разложить в стерилизованные баночки. Герметично закрыть и дать полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

Икра из лисичек с кабачками

2 кг лисичек, 600—700 г кабачков, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1,5 стакана растительного масла, 1 крупная головка чеснока, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка красного молотого перца, лавровый лист и гвоздика по вкусу.

Лисички почистить и тщательно вымыть в проточной воде. Выложить их в кастрюлю и залить водой. Добавить лавровый лист и гвоздику. Поставить на огонь и довести до кипения. Варить грибы в течение 20 минут, периодически снимая появляющуюся пенку. Готовые лисички откинуть на дуршлаг. 4 стакана грибного отвара оставить, а остальной можно вылить.

Лук почистить и мелко порезать. Морковь почистить и помыть. Порезать ее маленькими кубиками или натереть на крупной терке. Кабачки тоже почистить и помыть. Натереть их на крупной терке. В сковороде разогреть половину растительного масла. Выложить в сковороду лук и пассеровать его до мягкости.

Добавить морковь и жарить овощи до золотистого цвета. Затем к овощам добавить томатную пасту и специи. Тушить морковь с луком 3—4 минуты, постоянно помешивая. В отдельной сковороде разогреть немного растительного масла. Выложить в нее кабачки и тушить их до готовности, периодически помешивая.

Лисички, кабачки и луково-морковную массу перемолоть в мясорубке или измельчить в блендере. В получившуюся массу понемногу влить оставшееся растительное масло и грибной отвар, тщательно размешивая. Чеснок почистить и пропустить через пресс. Добавить в грибную икру чеснок, сахар и соль. Хорошенько все перемешать и выложить в кастрюлю. Поставить на небольшой огонь и тушить до готовности, примерно 30 минут. Затем влить уксус и снова тщательно перемешать. Разложить готовую икру в стерилизованные баночки и закатать. Дать полностью остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Грибы с сахаром

10 кг грибов, 150 г соли, 150 г сахара.

Для их приготовления используются грибы с твердой (плотной) мякотью — лисички, подгруздки. Белые и другие грибы размягчаются во время брожения и неприятны на вкус.

Очищенные и промытые грибы бланшировать и укладывать в подходящую посуду, каждый ряд пересыпая солью и сахаром. Затем залить грибы водой.

Молочнокислое брожение длится 14—15 дней при температуре 15—18 °С. В течение этого времени тара с грибами должна быть всегда полной, т. е. грибы надо добавлять по мере их усадки.

После брожения хранить в прохладном месте.

Грибной соус с картофелем

200 г подготовленных грибов, 250 г очищенного картофеля, 100 г лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г сметаны, 1 ч. ложка соли.

Свежие грибы выложить на сковороду и тушить до полного испарения жидкости, добавить растительное и сливочное масла и тушить до готовности. Затем грибы мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Отдельно в смеси масел обжарить лук и добавить к грибам. Сырой картофель разрезать на кубики, добавить к грибам, залить сметаной, всыпать соль и тушить до готовности картофеля на среднем огне. При необходимости в процессе тушения можно добавлять воду. Соус в горячем виде разложить в подготовленные банки. Стерилизовать 1 час 40 минут — 2 часа.

Через 2 дня стерилизацию повторить, сократив ее время до 40 минут.

Салат из грибов с хреном

На 1 кг салата: 700—750 г свежих отварных грибов (200 г сушеных), 40—50 г готового хрена, 10 г соли, 5 г лимонной кислоты, 10 г чеснока.

Для приготовления хрена: 880 г тертого свежего хрена, 30 г соли, 50 г сахара, 40 г тертой свеклы.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики промыть в холодной воде и дать ей стечь. Если салат готовится из

сушеных грибов, то предварительно их замочить на 3—4 часа. Подготовленные грибы выложить в кастрюлю с подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды) и варить до готовности.

Приготовление хрена. После мойки и удаления кожицы хрен натереть на терке, добавить соль, сахар, тертую свеклу, сбрызнуть уксусом, лимонной кислотой или соком свежего лимона. Тщательно перемешать и оставить на 5—6 часов. Затем добавить в салатную массу.

Готовые грибы мелко нарезать нержавеющей ножом и сложить в нержавеющую посуду. Туда же добавить натертый хрен, посолить по вкусу, добавить отвар, в котором варились грибы, подогреть до 90—95 градусов и выложить в простерилизованные пол-литровые банки.

Стерилизовать 35—40 минут. После этого сразу же закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Грибной соус с лимонным соком

*800 г отваренных грибов, 100 г жареного лука,
1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка муки,
3 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона.*

Отваренные грибы положить в кастрюлю, добавить обжаренный лук, муку, соль, растительное масло, немного грибного отвара, сок лимона. Все перемешать и тушить в течение 5—8 минут. Горячий соус разлить в подготовленные банки. Стерилизовать 1 час 40 минут — 2 часа.

Через 2 дня повторить стерилизацию, сократив ее время до 40 минут.

Овощное ассорти с грибами

*200 г шампиньонов, 1 болгарский перец,
1 головка чеснока, 1 баклажан, 200 г очищенных
кабачков; на литровую банку: по 4–5 горошин
черного и душистого перца, 2–3 гвоздички,
1 лавровый листочек, корица по вкусу*

*Для заливки на 1 л: 8 ст. ложек соли, 2 ст. ложки
сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты (или
8 ст. ложек 9%-ного уксуса).*

Вымыть и почистить овощи.

У кабачков и баклажанов удалить плодоножку, у перца — семена.

Шампиньоны промыть несколько раз сначала в проточной, а затем в подсоленной воде.

Бланшировать по очереди в слабо кипящем растворе (1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты): баклажаны 20 — минут; грибы, чеснок и кабачки — 10 минут; перец 3–5 минут. Овощи охладить, грибы разрезать на пластинки.

Приготовление заливки. В кипящую воду добавить соль, сахар, лимонную кислоту или уксус.

На дно простерилизованных банок уложить специи, а затем — поочередно слои баклажанов, чеснока, перца, грибов и кабачков.

Наполнить банки заливкой и пастеризовать: 0,5 л — 15 минут; 1 л — 20 минут.

После этого укупорить.

Салат «Лесной аромат»

*1,5 кг лесных грибов, 1 кг помидоров,
1 кг сладкого перца, 700 г моркови,
700 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока,
1 пучок листового сельдерея, 50 г соли,
150 г сахара, 300 мл растительного масла,
1 ст. ложка горошин черного перца,
1 ст. ложка горошин душистого перца,
4 гвоздички.*

Помидоры помыть и нарезать не очень крупными ломтиками. Лук с перцем почистить. У перца при этом удалить семена. Затем овощи помыть и нарезать соломкой. Морковь почистить и тоже нарезать соломкой. Чеснок измельчить.

Грибы почистить и помыть хорошенько под проточной водой. Нарезать не очень мелкими кусочками и отварить в кипящей воде (20 минут). Откинуть на дуршлаг и промыть.

Выложить на сухую сковороду и подсушить до полного выпаривания влаги.

В казане нагреть растительное масло. Выложить помидоры, лук и перец. Перемешать и дожидаться появления сока. Выложить к овощам грибы, морковь и чеснок. Добавить пряности и перемешать. Тушить на маленьком огне около 30—40 минут. Добавить уксус и тушить еще 10 минут.

Разложить приготовленный салат в стерилизованные банки и тут же закатать. Перевернуть банки вверх дном и укутать чем-нибудь теплым. Оставить до полного остывания, после чего поставить на хранение.

Грибы в томатном соке

600 г грибов, 400 г томата-пюре, 50 г растительного масла, 200 г сахара, 1 ч. ложка соли.

Взять совсем молодые и нежные белые грибы. Припустить грибы в собственном соку или в растительном масле до мягкости.

Томат-пюре подогреть, хорошо размешать, добавить соль, сахар и залить припущенные грибы. Еще раз подогреть и выложить в чистую литровую банку. Можно добавить лавровый лист и уксус.

Стерилизовать 80—90 минут.

Грибной кетчуп

*15 стаканов нарубленных грибов,
0,5 стакана соли, 2 маленькие, тонко нарезанные
луковицы, 2 измельченных зубчика чеснока,
2,5 стакана уксуса.*

Посыпать грибы солью и оставить на день. Грибы надо каждый час перемешивать.

Ополоснуть грибы, положить в большую кастрюлю вместе с луком, чесноком и уксусом, довести до кипения, убавить огонь и варить примерно 5 минут, пока они не станут мягкими. Переложить массу в миксер и измельчить до однородной консистенции. Вылить соус обратно в кастрюлю и проварить 5 минут. Наполнить соусом простерилизованные банки, оставив 1,5 см до горлышка, и пастеризовать

10 минут на водяной бане. Укупорить.

Вариант: можно заменить половину грибов 7,5 стакана измельченных помидоров и добавить 1 ст. ложку сухого базилика.

Грибы в томатном соусе

На 1 кг готового продукта: 600 г подготовленных грибов, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 200 г томата-пасты, 200 мл воды, 40 г растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5%-ный уксус по вкусу.

Для консервирования грибов в томатном соусе подходят белые, маслята, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, рыжики, шампиньоны.

Проваренные грибы потушить в собственном соку или в растительном масле. Когда грибы станут мягкими, добавить томат-пасту, предварительно наполовину разбавленную водой. Полученный соус нагреть, тщательно перемешать, добавить соль, сахар, уксус и лавровый лист. К приготовленному горячему соусу добавить тушеные грибы, нагреть все вместе и уложить в банки на 1,5 см ниже горлышка. Стерилизовать в умеренно кипящей воде: пол-литровые банки — 40 минут, литровые — 60 минут.

После стерилизации немедленно укупорить, проверить надежность укупорки и остудить в прохладном месте.

Овощной салат с грибами

Равные доли сельдерея, сладкого перца, лука и грибов (например, опят).

Пряности (на литровую банку): 0,5 ч. ложки желтых горчичных семян, 2 горошины черного перца, душистый перец по вкусу, 1 бутон гвоздики.

Первый вариант заливки — при закладке 60% овощей с грибами и 40% заливки: на 1 л воды — 250–300 мл 8%-ного уксуса, 20 г соли, 60 г сахара.

Второй вариант заливки — при закладке 75% овощей с грибами и 25% заливки: на 1 л воды 300–350 мл 8%-ного уксуса, 25 г соли, 80 г сахара.

Очищенные грибы тщательно промыть, разрезать на кусочки, погрузить в кипящую воду с добавкой соли (10 г соли на 1 л воды) и ложки уксуса, довести до кипения и варить 3–5 минут; затем их ополоснуть холодной водой и оставить обсохнуть. Очищенный лук разрезать на кружочки. Очищенный сельдерей разрезать, погрузить в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды), довести до кипения, отварить 15 минут, вынуть шумовкой. Затем в той же воде отварить в течение 5 минут (считая от начала кипения) нарезанный на полоски очищенный сладкий перец, вынуть его и оставить обсохнуть.

Овощи и грибы разложить по банкам, перекладывая ополоснутыми пряностями. Отвар от сельдерея и перца разбавить водой до необходимого количества, добавить соль (порцию уменьшить на количество, использованное для отваривания), сахар и довести до кипения.

В кипящий раствор залить уксус, снова довести до кипения и вылить в овощи с грибами. Банки закрыть, установить в бак с горячей водой и стерилизовать: банки объемом 0,75—1 л — 25 минут, банки объемом 0,5 л — 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно остудить.

Так же можно приготовить салат из равных частей белокочанной капусты, сладкого перца, лука и грибов.

Грибной салат с овощами

*1,5 кг грибов, 1 кг репчатого лука, 1 кг капусты,
2 моркови, 1 кг помидоров, 0,5 стакана
растительного масла, 3 ст. ложки сахара,
2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки черного молотого
перца, 0,5 стакана 6%-ного уксуса.*

Грибы почистить, хорошенько помыть и не очень крупно нарезать. Лук и морковь почистить и помыть. Лук нарезать тонкими полукольцами, а морковь натереть на терке. Помидоры помыть и нарезать дольками, капусту тонко нашинковать. Все подготовленные ингредиенты сложить в миску, добавить растительное масло, сахар и соль. Поставить на небольшой огонь и нагреть до кипения. Тушить в течение 1 часа, до готовности.

За 15 минут до окончания приготовления добавить черный молотый перец и влить уксус. Перемешать, разложить в горячем виде в подготовленные банки и закатать стерилизованными крышками. Поставить вверх дном и укутать.

Красный соус со свежими грибами

*400 г красного соуса, 300 г свежих грибов,
150 г репчатого лука, 100 мл бульона,
50 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока,
сок 1 лимона, соль по вкусу.*

*Для красного соуса: 1 л мясного бульона,
2 ст. ложки пшеничной муки, 250 г томата-пюре,
1 ст. ложка сахара, 1 луковица, белые коренья.*

Грибы обжарить на сливочном масле. Лук тоже обжарить на масле до золотистого цвета. Грибы смешать с луком, поместить в кастрюлю, залить мясным бульоном и варить на слабом огне 15—20 минут. Заправить смесь лимонным соком, сливочным маслом, мелкорубленным чесноком, солью и довести до кипения.

В горячем виде разложить в банки и залить красным соусом. Стерилизовать литровые банки 70 минут.

Приготовление красного соуса. Сварить мясной бульон. Часть бульона остудить, развести в нем муку (предварительно просеянную и обжаренную без жира) при постоянном помешивании до получения однородной массы. В оставшуюся часть бульона положить пассерованный томат-пюре, обжаренные мелко нарезанные белые коренья и лук, довести до кипения. Обе части соединить, хорошо перемешать и варить 50—60 минут. Добавить жженный сахар, процедить. Овощи протереть через сито и соединить с соусом.

Приготовление жженого сахара. Сковородку с сахарным песком поставить на огонь, помешивая, довести сахар до

коричневого цвета, добавить воду (2 части воды на 1 часть сахара) и выдержать на огне до полного растворения сахара.

Сборный салат с грибами

*400 г мелких грибов, 400–500 г мелких огурцов,
5–6 мелких помидоров, 1 кочан цветной капусты,
300 г фасоли, 2 стакана лушеного гороха или целых
стручков, 200 г мелкой моркови (каротели),
1 л воды, 1–2 ст. ложки 30%-ной уксусной кислоты,
1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка горошин черного перца,
немного имбиря и мускатного ореха,
5–6 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка сахара.*

Подобрать мелкие грибы с круглыми шляпками примерно одинакового размера. Грибы очистить, вымыть и отварить в собственном соку или в воде (в зависимости от вида грибов). Огурцы и помидоры вымыть, остальные овощи очистить и отварить на пару или в подсоленной воде.

Слегка обсушенные и остывшие продукты уложить слоями в банки, залить варившимся со специями маринадом так, чтобы последний слой был покрыт им на 2 см. Для того чтобы продукты не поднимались кверху, на них можно положить легкий гнет. После охлаждения банку закрыть.

Ингредиенты в салате можно менять. Если в сала не кладут горох, нужно уменьшить количество сахара

Банки можно пастеризовать при температуре 90 °С 60 минут, а через несколько дней еще 30 минут при той же температуре.

Грибная приправа

2 кг шампиньонов, 3 ст. ложки соли, 250 мл белого вина, 1 ч. ложка бутонов гвоздики, 1 ст. ложка зерен черного перца, 1 ч. ложка мускатного цвета (в порошке).

Шампиньоны смешать с солью и положить в керамический сосуд. Положить сверху дощечку с грузом и поставить на 3 дня в прохладное место. Каждый день перемешивать.

Салфетку из чистого полотна прокипятить, выжать и положить в сито. Класть в салфетку по 1 ст. ложке грибов и выжимать из них сок.

Грибной сок, вино, гвоздику и перец варить 15 минут. Приправить мускатом, процедить через салфетку и вылить в бутылки. Хранить бутылки закрытыми. Хранение почти неограниченное.

Грибной соус кисло-сладкий

1,2 кг жареных грибов, 200 г томатной пасты, 100 г чернослива, 100 г изюма, 160 г сливочного или растительного масла, 400 мл воды для разведения томата, сахар по вкусу.

Грибы обработать, сложить в сковороду и тушить на слабом огне до испарения жидкости. Затем разрезать на кусочки, обжарить на масле до готовности и пропустить через

мясорубку. Томат-пасту развести водой, добавить сахар и довести до кипения. Чернослив и изюм залить горячей водой на 1—2 часа, затем воду слить, ягоды промыть. Затем мелко нарезать, перемешать с жареными грибами, добавить подогретую томат-пасту. Смесь довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой.

В горячем виде разложить в простерилизованные банки на 2 см ниже горлышка.

Банки закрыть ошпаренными крышками.

Стерилизовать пол-литровые банки 35—40 минут, литровые — 50—60 минут. Сразу же закатать.

Салат из грибов в маринаде

*10 кг очищенных грибов, 0,5 г репчатого лука,
300—500 г растительного масла.*

*Для маринада: 5 л воды, 150 г соли,
50 мл 3%-ного уксуса, 8—10 лавровых листьев,
10—15 горошин черного перца,
6—8 бутонов гвоздики, 2 г корицы.*

Этот салат готовится из свежих, соленых или маринованных белых грибов, маслят, подберезовиков, шампиньонов, лисичек, опят и др.

Грибы промыть и добавить к ним нарезанный лук и масло.

Приготовленный салат уложить в банки, залить приготовленным маринадом и стерилизовать 25 минут.

После стерилизации банки необходимо быстро охладить.

Консервированные маринованные грибы

Консервы из маринованных грибов отличаются прекрасными вкусовыми качествами и длительностью хранения. Консервировать путем стерилизации можно маринованные белые грибы, опята, шампиньоны, грузди, сыроежки и др.

Свежие грибы перебирают, очищают и укладывают в большую кастрюлю. Затем грибы заливают водой, в которую добавляют уксус, соль и лимонную кислоту.

На 5 кг грибов нужно взять: 1 л воды, 200 мл 6%-ного уксуса, 2 г лимонной кислоты и 150 г соли.

Кастрюлю с грибами ставят на огонь. Когда вода закипит, шумовкой необходимо снять появившуюся пену. После этого вам нужно добавить лавровый лист, перец, тмин, сахар.

На 1 л воды берут: лавровый лист — 2—3 шт., черный перец горошком — 1 ч. ложка, тмина — 0,5 ч. ложки, 1 ч. ложка сахара.

Длительность варки грибов зависит от их размера и вида. Большинство грибов, например, шампиньоны, сыроежки, опята, нужно варить около 20 минут; белые грибы, маслята, подберезовики — около 10 минут.

Готовые грибы оседают на дно, а маринад становится прозрачным. Очень важно не переварить грибы, так как в противном случае они станут размягченными, потемнеют и потеряют форму. Недоваренные грибы после закатки начнут бродить, выделять сок, что может привести к тому, что консервы испортятся.

Отваренные грибы укладывают в хорошо промытые и подсушенные банки, заливают горячим маринадом. Банки с грибами стерилизуют в кипящей воде около получаса. Затем их закатывают крышками и охлаждают. Очень важно как можно быстрее охладить банки, так как от этого будет зависеть длительность хранения консервированных грибов.

Хранить консервированные маринованные грибы можно при комнатной температуре, а после вскрытия банки — в холодильнике.

Грибы, жаренные с овощами

500 г подготовленных грибов, 500 г кабачков, 500 г патиссонов, 500 г помидоров, 150 г томатного соуса, 30 г муки, подсолнечное или сливочное масло, черный и душистый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Нарезанные кружочками молодые кабачки и разрезанные пополам маленькие патиссоны обвалять в муке и обжарить в масле до готовности. Грибы сбланшировать, нарезать на кусочки и обжарить. Помидоры разрезать на четвертинки, посолить, поперчить и жарить до образования однородной массы. Затем грибы с овощами переложить в кастрюлю и тушить до готовности в томатном соусе, добавив специй. Горячую массу переложить в подготовленные банки.

Стерилизовать при слабом кипении 1 час 40 минут — 2 часа. Через 2 дня стерилизацию повторить, сократив ее время до 40 минут.

Грибы, стерилизованные с добавлением жира

1 кг грибов, 200 г жира.

Очищенные вымытые грибы нарезать, посолить и тушить с добавлением жира.

Тушеные грибы вместе с соком выложить в пол-литровые банки в горячем виде и дважды (через 2 дня) стерилизовать по 35 минут.

Грибной суп с помидорами

*250 г грибов, 130 г моркови, 200 г помидоров,
50 г корня петрушки, 20 г репчатого лука,
15 г соли, 5 г сахара, 5 г зелени, 1 лавровый лист,
по 3—4 горошины душистого и горького перца.*

У белых грибов срезать шляпки, очистить ножки, тщательно промыть и варить в течение 25—30 минут. Вместе с грибами варить морковь и петрушку. Сваренные грибы и овощи нарезать мелкой соломкой, смешать и добавить к ним нарезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей профильтровать через марлю, добавить соль, сахар и нагреть до кипения. Обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, поэтому его уваривают в 2 раза.

На дно банок положить зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем уложить смесь грибов и овощей и залить отваром.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 30 минут.

После прогревания банки укупорить и охладить.

Грибной соус с луком и томатным пюре

*2 кг жареных грибов, 200 г томат-пюре,
200 г обжаренной моркови, 100 г обжаренного лука,
50 г жареных кореньев петрушки, 30 г муки,
8 горошин душистого перца, 6 лавровых листов,
соль по вкусу.*

Грибы нарезать крупными кусками и тушить на сковороде до испарения жидкости, затем обжарить на сливочном или растительном масле до полной готовности и пропустить через мясорубку. По отдельности обжарить морковь, натертую на крупной терке, лук, нарезанный кружочками, коренья петрушки, мелко нарезанные. Овощи перемешать, добавить томат-пюре и жарить еще 5 минут, помешивая, затем добавить муку, разведенную в стакане холодной воды, и медленно влить к жареным овощам, постоянно помешивая, посолить, довести до кипения и этой массой в горячем виде залить грибы. На дно ошпаренных банок положить лавровый лист, перец и влить приготовленный соус.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 40 минут, литровые — 60 минут.

Сразу закатать и остудить.

Грибы «Вторая жизнь»

*5—7 горошин черного и душистого перца,
2 лавровых листа, 60 мл (4 ст. ложки)
5%-ного уксуса.*

Для консервирования обычно берут грибы после 1—1,5-месячного соления.

Грибы осторожно выложить на дуршлаг, удаляя мятые и поврежденные. Когда рассол стечет, промыть холодной водой и дать ей стечь. После этого грибы уложить в подготовленную литровую банку, равномерно распределяя специи, влить уксус. Недостающее количество жидкости дополнить горячим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды).

Стерилизовать 40—60 минут.

Грибной сок со специями

*1 л грибного сока или 2 кг свежих грибов,
2—3 луковицы, 0—12 горошин черного перца,
5—6 лавровых листьев, 5 горошин душистого перца,
2 ст. ложки соли.*

К грибному соку, образованному при прогревании грибов (без воды!), добавить лук, нарезанный тонкими полукольцами, специи и соль и кипятить на слабом огне, пока соус не загустеет и не станет похожим на сироп, после чего его в горячем виде разлить в горячие бутылки. Бутылки сразу же закупорить и остудить.

Можно приготовить грибной сок другим способом:

свежие грибы очистить, промыть и откинуть на дуршлаг. Затем мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с солью и специями и 3—4 дня выдержать на холоде. За это время из грибов выделить сок, который следует отжать через ткань, обданную кипятком. Добавить в сок нарезанный лук и варить до загустения.

Залить в горячие бутылки, укупорить и остудить.

Солянка грибная «Новинка»

*2 кг отварных грибов (маслята, подберезовики, опята, сыроежки, моховики и др.),
по 1 кг белокочанной капусты, помидоров, моркови,
500 г репчатого лука, 300 г подсолнечного масла.*

Нарезанные соломкой лук и морковь спассеровать на подсолнечном масле и сложить в кастрюлю. Добавить нарезанную капусту, помидоры, влить масло, посолить по вкусу и тушить на медленном огне 20—25 минут, после чего положить отварные грибы и все вместе тушить до готовности. К концу тепловой обработки положить лавровый лист, горький и душистый перец, гвоздику. Подготовленные горячие банки наполнить солянкой, закрыть крышками и поставить до полного охлаждения под теплое укрытие. Банки для консервирования солянки желательно использовать пол-литровые.

На указанное количество грибов потребуется 10 банок.

Грибы, консервированные с уксусом

*1 кг очищенных грибов, 1 ст. ложка соли,
4—5 горошин душистого перца,
2—3 бутона гвоздики, 2 лавровых листа,
небольшой кусочек корицы, немного бадьяна.*

Грибы тщательно вымыть и очистить, опуская по мере очистки в воду, в которую добавлена соль или лимонная кислота. Затем грибы переложить в кастрюлю с небольшим количеством горячей воды и отварить. Мелкие шляпки отварить в целом виде, крупные разрезать, ножки разрезать поперек на кусочки по 2—3 см и отварить отдельно, так как для их варки требуется больше времени.

Когда вода с грибами закипит, уменьшить огонь и варить шляпки 8—10 минут, ножки 15—20 минут. Для опят и лисичек время варки увеличивается до 25—30 минут. При отваривании добавить соль и пряности.

После отваривания грибы откинуть на дуршлаг и горячими смешать с уксусной эссенцией.

На 1 кг отваренных грибов добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции. Эссенцию нужно сначала налить в стакан, в который на треть налит грибной отвар. Затем грибы перемешать с уксусом в кастрюле или тазу и горячими разложить в подготовленные (вымытые и прошпаренные) банки.

Банки стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 40 минут, литровые — 60 минут с момента закипания воды.

Грибы можно консервировать вместе с отваром, равно-

мерно распределив его по банкам. В этом случае уксусную эссенцию добавить прямо в банку (1 ч. ложку на литровую банку), предварительно до половины наполнив ее грибами.

Затем положить остальные грибы, тщательно перемешать ложкой и стерилизовать.

Грибы с вином

Свежие грибы вымыть, бланшировать 4—5 минут в слабосоленой и подкисленной воде, отцедить и горячими разложить в банки. Залить белым вином, наполовину разбавленным водой, в которой бланшировались грибы.

Стерилизовать 40 минут.

Грибы в масле

Вымыть и очистить грибы и пробланшировать их 1 минуту в кипящей воде. Откинуть на дуршлаг. Крупные грибы разрезать пополам или на четыре части.

Положить в банки, залить маслом (лучше всего оливковым) и поставить банки с грибами, не закупоривая их, в кастрюлю с холодной водой. Нагреть воду в кастрюле до кипения и кипятить приблизительно 20 минут.

После этого банки закупорить. Прежде чем приступить к герметичной закупорке, нужно дать маслу остыть, снова прокипятить и лишь тогда закупоривать.

Главное — не допускать, чтобы воздух соприкасался с грибами.

Грибы жареные

Первый способ

1 кг грибов, 200 г лука, 200 мл растительного масла, соль по вкусу.

Почистить грибы разных сортов (лучше всего белых, подосиновиков и подберезовиков), измельчить, ошпарить горячей водой и поджарить на сковороде с луком и маслом, посолив по вкусу. Прямо с огня горячими разложить в чистые, сухие банки, закатать крышками и стерилизовать в кипящей воде 45 минут.

Через 2—3 дня повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Второй способ

1 кг грибов, 350 г сливочного масла, 20 г соли.

Свежие грибы (подойдут белые, рыжики, лисички, шампиньоны) очистить, быстро промыть холодной водой, дать воде стечь, нарезать кусочками.

В посуде для варки разогреть масло, положить в него грибы, добавить соль, посуду накрыть крышкой и варить грибы при слабом кипении 45—50 минут.

Затем жарить без крышки до тех пор, пока не испарится выделившийся из грибов сок и масло не станет прозрачным.

Горячие грибы переложить в небольшие простерилизованные банки, предназначенные для разового потребления. Сверху залить растопленным маслом, которое должно покрыть грибы слоем не менее 1 см.

Банки сразу же закрыть и остудить.

Грибная икра

(старинный рецепт)

7 кг подготовленных грибов, 4 г лимонной кислоты, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка сухой горчицы, 4—5 ст. ложек 5% -ного уксуса, черный молотый перец, соль.

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очистить, затем положить в дуршлаг, опустить в ведро с холодной водой, промыть и дать воде стечь.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить 2 ч. ложки соли и лимонную кислоту, поставить на огонь, довести до кипения, положить подготовленные грибы и на слабом огне варить до готовности при осторожном помешивании. Пену удалять шумовкой.

Когда грибы всплывут, кастрюлю снять с огня, грибы откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Грибы мелко нарезать или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, заправить растительным маслом, разведенной в уксусе горчицей, добавить по вкусу соль и перец. Все тщательно перемешать, расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой и стерилизовать при слабом кипении в течение 1 часа.

После стерилизации банки тщательно укупорить и поставить в холодное место.

Шампиньоны «Сытные»

Шампиньоны в течение 3—5 минут отварить в подсоленной воде, потом поджарить на свином жире с добавлением соли. В простерилизованные банки небольшого объема (0,5—0,7 л) плотно уложить грибы и залить свиным жиром или топленым сливочным маслом до верха, грибы прижать ложкой, чтобы вышел весь воздух.

Когда банки с грибами остынут, нужно налить жира до верха, чтобы все грибы были покрыты жиром.

Заливать нужно жиром, так как в масле очень много воды, а ее там быть не должно, иначе все испортится! Затем закрыть пластиковыми крышками и хранить обязательно в морозилке.

Грибная икра «Двойка»

1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, соль, перец по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Очищенные и промытые грибы варить 20 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, еще раз промыть в проточной воде, а когда грибы полностью остынут, пропустить через мясорубку и жарить 30 минут на растительном масле.

Поджаренный на растительном масле мелко нашинкованный репчатый лук и нарезанные тонкими кольцами помидоры перемешать вместе с грибами, добавляя по вкусу соль и перец.

Всю массу прожарить 10—15 минут на сильном огне и в горячем виде разложить в банки.

Грибы стерилизовать 45 минут.

Затем выдержать их 2—3 дня при комнатной температуре и снова стерилизовать в течение 1 часа.

Грибы в заливке

Для заливки на 1 кг грибов: 200 мл воды, 10 г соли, 4 г лимонной кислоты, 30 г молодых, вымоченных трехкратно побегов папоротника (орляка).

Как только грибы опустились на дно, варка закончена.

Подготовить грибы (белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опята, маслята, моховики, рыжики, грузди, сморчки, шампиньоны).

Уложить их в пол-литровые банки.

В каждую банку добавить 4 горошины черного перца, 3 зерна кардамона, 1 лист майорана, 3 ягоды калины, 1 ягоду терна, 1 лист лавра, залить кипяченой водой.

Затем настой грибов слить в кастрюлю и добавить 100 мл воды, 1,5 ч. ложки соли, 50 г столового 5%-ного уксуса (2,5 ст. ложки), 2 г лимонной кислоты, довести до кипения, затем уложить в банки, залить отваром и стерилизовать.

Крупные грибы надо отделить от мелких. Крупные следует разрезать: снять шляпки, ножки разрезать вдоль.

Грибы, консервированные по-словацки

Чистые, перебранные и нарезанные грибы потушить в собственном соку или на масле, сале, растительном масле с добавлением пряностей — лука, чеснока, черного перца и любых других, кроме майорана.

Тушение продолжать до тех пор, пока сок не испарится, а грибы не станут мягкими. После окончания тушения переложить грибы в банки, наполняя их на 75—80% объема.

Затем банки стерилизовать в течение 1 ч в кипящей воде.

Рекомендуется также двукратная стерилизация по 30 минут с интервалом в 48 часов.

Жареные соленые грибы

1,5 кг шампиньонов, 0,5 стакана растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка горчицы в зернах, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 стакан воды.

Шампиньоны промыть, обсушить и нарезать пластинками. В сковороде разогреть масло и обжарить в нем грибы до темно-песочного цвета (10—15 минут). Зелень петрушки мелко нарезать. Чеснок измельчить. Смешать петрушку и чеснок. Часть этой смеси положить в эмалированную кастрюлю, сверху поместить часть грибов. Сделать таким образом еще 3—4 слоя.

Лимонный сок смешать с солью и сахаром, добавить воду и перемешать. Залить получившимся маринадом грибы, сверху уложить деревянный кружок или тарелку, поставить груз.

Оставить грибы на сутки при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник. Готовы соленые жареные шампиньоны будут через 3 дня. После этого разложить их по банкам, закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Подберезовики в масле

*2,5 кг грибов, 150 г соли, 7 лавровых листьев,
50 г сливочного масла.*

Грибы перебрать, промыть и опустить в кипящую воду на 3—5 минут. Затем откинуть их на дуршлаг и тщательно промыть в холодной воде.

После этого выложить грибы (шляпками вверх) в эмалированную кастрюлю или деревянный бочонок, пересыпая каждый слой измельченным лавровым листом и солью.

Накрыть грибы хлопчатобумажной салфеткой, сверху установить груз.

Через 2—4 дня добавить в емкость еще грибов и залить остывшим растопленным маслом и снова установить гнет. Грибы будут готовы через 20 дней. Разложить их по банкам и поставить в прохладное место.

Рыжики с луком

2,5 кг рыжиков, 100 г соли, 1 луковица, 0,25 ч. ложки семян тмина.

Репчатый лук нарезать толстыми кольцами. Грибы вымыть и тщательно обтереть. После этого выложить их в эмалированную кастрюлю, пересыпая слои рыжиков солью, тмином и кольцами лука.

Сверху накрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить деревянный кружок, а на него — груз. Кастрюлю с грибами поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 17—20 дней.

Опята с чесноком и хреном

5 кг опят, 5 листьев хрена, 2 головки чеснока, 250 г соли, 6 горошин душистого перца, 12 горошин черного горького перца, 5 лавровых листьев, 6 шт. гвоздики.

Хорошо обработанные грибы отварить в кипящей воде в течение 10 минут, снимая пену.

Дно эмалированной кастрюли застелить листьями хрена.

Сваренные грибы откинуть на дуршлаг, после чего выложить их в кастрюлю, пересыпая каждый слой солью, измельченным чесноком и специями.

Сверху закрыть листом хрена, установить груз. Кастрюлю поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 20 дней.

Волнушки с укропом

*1 кг волнушек, 1,5 ст. ложки соли,
2 зубчика чеснока, зелень укропа по вкусу.*

Грибы перебрать, удалить мусор, каждый грибок протереть влажной салфеткой.

На дно эмалированной кастрюли насыпать слой соли. Сверху выложить грибы, пересыпая каждый слой зеленью, измельченным чесноком и солью.

Накрыть грибы тарелкой, сверху установить груз. Оставить при комнатной температуре до тех пор, пока грибы не выделяют сок (1–3 дня).

Разложить грибы по чистым сухим стерильным банкам так, чтобы они были покрыты рассолом полностью. Поставить банки в холодильник для брожения.

Грибы будут готовы через 45 дней.

Грибы «Вологодские»

*На 1 кг очищенных грибов: 4–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2–3 кусочка корицы,
1 ч. ложка уксусной эссенции, 1 ст. ложка соли.*

В кастрюлю налить немного воды, всыпать грибы и довести их до кипения. Варить на медленном огне в течение 25–30 минут. После этого добавить все пряности, соль и эссенцию.

Горячие грибы разложить в сухие простерилизованные банки, закатать и укутать на 12 часов.

Грибное ассорти с чесноком

*1 кг лесных грибов (грузди, маслята, опята),
3 головки чеснока, 4 смородиновых листа,
4 вишневых листа, 2 листа хрена,
2 ветки укропа с соцветиями, 2 пучка душистой
петрушки, горсть соли.*

Грибы промыть и обсушить. Большую эмалированную кастрюлю ошпарить кипятком, дать ей высохнуть. Затем на дно кастрюли выложить листья хрена, затем слой грибов (шляпками вверх), слой нарезанного чеснока, слой измельченной зелени (1 часть), листья и снова слой грибов. Каждый слой нужно пересыпать солью. На верхний слой грибов положить перевернутую тарелку, накрыть ее салфеткой и установить груз.

Кастрюлю поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 2 недели.

Шампиньоны с медом

*На 0,5 кг мелких шампиньонов: 2 ст. ложки меда,
2,5 ст. ложки дижонской горчицы,
2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки,
3 ст. ложки бальзамического уксуса,
смесь перцев, соль.*

Грибы вымыть, обсушить. Чеснок и петрушку мелко порубить.

Растопленный в микроволновой печи мед смешать с горчицей, чесноком, петрушкой, смесью перцев и солью. Добавить уксус.

Выложить грибы в сухие стерильные банки, залить медовой смесью. Банки закрыть крышками и слегка потрясти. Оставить при комнатной температуре на 10 часов. После этого поставить грибы на хранение в прохладное место.

Грибная закуска с перцем

*1 кг лесных грибов, по одному красному болгарскому перцу и яблоку, 1 красная луковица,
2 ст. ложки клюквы, 3 ст. ложки винного
или яблочного уксуса, 2 ч. ложки сахара,
1 ст. ложка соли, 4 бутона гвоздики,
10 горошин душистого перца, 1 стакан воды.*

Болгарский перец, лук и яблоко вымыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы перебрать, промыть и отварить до готовности. Подготовленные продукты и клюкву смешать и посолить.

Воду довести до кипения, добавить сахар, гвоздику, душистый перец и уксус. В получившуюся массу ввести салат, вскипятить и варить на среднем огне 2 минуты.

Выложить закуску в сухие простерилизованные банки и закатать. Затем поставить дном вверх и охладить.

Хранить в прохладном месте

Боровики по-мордовски

4 ч. ложки соли (без горки), 2 ст. ложки столового уксуса, лавровый лист, черный или душистый перец горошком по вкусу.

У грибов обрезать ножки на два-три сантиметра от шляпки, тщательно промыть под струей прохладной воды. После этого переложить шляпки грибов в кастрюлю и варить с небольшим количеством воды на медленном огне. Следить за грибами придется постоянно — нужно будет снимать пену и время от времени помешивать. Грибы будут готовы тогда, когда отвар станет прозрачным.

На этом этапе добавить лавровый лист, перец, лимонную кислоту и уксус. После этого варить грибы еще какое-то время, пока они не осядут на дно кастрюли. В результате рассол должен стать полностью прозрачным. После этого переложить грибы в баночки вместе с отваром и закрыть железными крышками. После закатки простерилизовать банки на водяной бане в течение 25 минут.

Оглавление

Грибная азбука	3
Засолка грибов.....	32
Маринование грибов.....	58
Сушка грибов	94
Заморозка грибов.....	108
Грибы натуральные.....	118
Квашение грибов	129
Консервирование грибов.....	135

Популярное издание
Энциклопедия заготовок

Грибы

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор Е. Беляева

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке: Khasuist/iStock/Thinkstockphotos//Fotobank.ru,
Farmer | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru

Подписано в печать 3.07.2014. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 2287

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Рыбинский Дом печати»,

152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, д. 8, printing@r-d-p.ru

Распространитель ЗАО «Издательство “Газетный мир”»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

тел.: (831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо.
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Грибы... При этом слове мы сразу вспоминаем душистые крепкие белые, яркие красноголовые подосиновики, желтые лисички, разноцветные сыроежки, оранжево-желтые рыжики... Грибной мир огромен. Как огромен и арсенал того, что можно из грибов приготовить впрок. Наша книга поможет вам сориентироваться в этом арсенале. На ее страницах вы найдете рецепты соленых, маринованных, сушеных грибов, а также закусок и салатов, в составе которых главный ингредиент – грибы. Кроме того, в издании представлена информация о том, как распознать грибы, как отличить съедобные от несъедобных, как сделать грибные консервы безопасными для здоровья.



Scan: Gencik



ISBN 978-5-4346-0312-6

