

Средство лишать грибы их ядовитых свойств

Во многих сортах грибов, распознавание которых не ботанику затруднительно, заключаются дурно определенные и совсем еще не изученные вредные алкалоиды. Чтобы быть уверенным, что грибами не отравишься, надо поступать таким образом: вымытые грибы, приготовленные уже для какого-либо кушанья, разрезать на куски и облить водой, разбавленной уксусом (на 2 стакана воды 2 ложки уксуса, но отнюдь не уксуса из уксусной эссенции). Достаточно продержать грибы в таком растворе два часа, чтобы сделать их вполне безопасными для здоровья.

Заготовки и запасы из грибов

Как сушить грибы

Я знаю людей, которые без отвращения не могут вспомнить о блюдах с сушеными грибами и которые считают между тем свежие грибы лакомством. Это происходит оттого, что большей частью у нас не умеют сушить грибы, а еще менее умеют готовить их. Хорошо высушенные и как должно приготовленные грибы, если не вполне вкусом тождественны со свежими, но во всяком случае очень вкусны и могут заменить свежие несравненно с большей частью, чем можно предположить.

Находящиеся в продаже грибы, можно прямо сказать, никуда не годны, или почти никуда. Они всегда пересушены,

грязны, а нередко и червивы. Большинство кухарок не мочат их предварительно, а варят их до полуготовности и кладут, например, в постный суп, чуть не полфунта на три-четыре тарелки. Между тем сушеные грибы, а тем более пересушенные, обладают очень крепким вкусом, — их надо брать очень немного. Вот почему кушанья с сухими грибами получают специфический противный вкус и запах столярного клея.

Обыкновенно сушат грибы или на жарком солнце, или в горячей печке. Тот и другой способ не хорош. Брать для сушки надо не перестарки, а молоденькие, безупречные грибки, без малейшего следа червей или улиток. Сушить немедлен-

но по сборе, понемногу, а не копить грибы. Шляпки не отламывать, а срезать плотно корешок к шляпке. Сушить отдельно корешки и отдельно шляпки, не нанизывая их на нитки, а лучше всего раскладывая на решетках или на деревянных рамках, как и овощи. Класть шляпки одну возле другой, разрезом кверху. Березовые грибы хорошо сушеные и шляпки от опенков ничуть не хуже белых, а даже душистее их. Также хороши сушеные сморчки, а шампиньоны превосходны. Перебрав грибы, ставить их немедленно в печь на решетках или рамках. Температура печки должна быть такая, что грибы после первой ночи едва только завянут. На вторую ночь опять поставить в такую же температуру. После второй или третьей ночи грибы можно уже переложить с нескольких решет на одно, так как они настолько сохнут, что займут места уже немного. Таким образом досушивать грибы следует столько ночей, сколько нужно для того, чтобы грибы были вполне сухие, но все время ставить в совершенно легкий дух. Хранить в жестянках или банках, завязанных пергаментом.

При употреблении в скоромное кушанье следует грибы тщательно вымыть в теплой воде, вытереть, положить в молоко, чтобы только покрыло грибы. Когда грибы впитают в себя все молоко, нарезать их, если нужно в суп, или изрубить, а если жарить, то цельными положить на сковороду с распущенным маслом, чуть-чуть посыпать мукой. Переворачивать на огне. Посолить. Залить сметаной и поставить в духовку. В пост их следует вымыть в теплой воде, потом мочить их в воде, но эту воду не выливать, а употребить на суп. Для супа брать грибов немного. Жарить цельными с маслом и луком.

Если желают непременно сушить грибы все-таки нанизанными на нитках, то надо привязать оба конца нитки, как сказано об артишоковых донышках, к вбитым в стену гвоздям и раздвинуть грибы на нитке так, чтобы одна шляпка не касалась другой.

Очень хорошо сушить грибы, нарезав их или нашинковав продолговатыми кусочками. Во время сушки много хватать

грибы руками не следует. Шампиньоны, безусловно, принято нарезать всегда длинненькими кусочками для сушки. Брать для сушки только те, у которых шляпка еще круглая и пленка снизу цела, хотя бы они били и большого размера. Сушеные в вольном духу шампиньоны отличны для всякой приправы. Очень молодые совсем здоровые сморчки можно сушить цельными, побольше – разрезать пополам вдоль. Сморчки можно нанизывать на нитку, но чтобы один не касался другого. Их перед употреблением надо тщательно очищать, а иногда приходится даже чистить мягкой щеткой, так как нередко в морщинках бывает много песка. Никакие грибы не следует мыть перед сушкой.

Сухие грибы не следует никогда сохранять в висячем положении, как всегда это делают, на пыли, подвергая их переменам воздуха и температуры. На них накапливается, во-первых, этим путем неизмеримое количество пыли и всяких осадков. Во-вторых, они, несомненно, при сырой погоде отсыревают, потом опять высохнут и снова отсыревают, и так далее много раз. Доказательством влияния всех этих перемен на грибы может служить то, что грибы, свободно висящие в комнате, непременно к весне будут червивы. Сухие грибы следует сохранять в чистоте, в сухом месте, в жестянках или в банках, или в мешочках, склеенных из пергаментной бумаги.

В Швейцарии белые грибы сушат так: нарезают крупные на несколько кусков, а маленькие пополам, сдирают слегка верхнюю кожицу, моют, кидают в кипяток, дают кипеть минуты две. Потом их надо откинуть на решето, и когда вся вода стечет, нанизать на нитку пореже, сушить в жаркий день в тени или повесить в вольный дух в полуостывшую печку. Когда совершенно высохнут, хранить в ящике. При употреблении советуют отмочить часа три в теплой воде с небольшим количеством уксуса. Совершенно сухие шампиньоны и даже белые грибы истолочь в самый мелкий порошок, просеять и сохранять в сухой склянке, хорошо закупорив. Этот порошок не оценен для прибавки в соус, в суп и проч.

Чтобы делать порошок, необходимо тщательно вычистить грибы перед сушкой, так как они перед употреблением не мочатся.

Сбережение грибов свежими

Отварить свежие капустные листья в мягкой воде, потом процедить отвар и распустить в нем 1 золотник селитры на 100 крупных грибов. Отобрать молодые боровики, подберезовики и подосинники и промыть их в вышесказанной воде, остерегаясь повредить или поцарапать их. Затем уложить промытые грибы в стеклянные банки, накрыть банки плотной вдвое сложенной бумагой, которую предварительно надобно хорошенько пропитать прованским маслом; завязать и накрыть деревянным кружком; наконец, зарыть в лед.

Как хранить свежие грибы всю зиму

Набрав грибов, не очень старых, перебрызгать их немного водой, которая перегнана с заячьей капустой и в этой воде на каждые сто грибов распустить по одному золотнику литрованной селитры. Потом взять не очень большие банки, положить в них перепрысканные грибы, не очень плотно один к другому, а с некоторыми промежутками, закупорить банки самым тщательным образом и завязать крепко пузырем. Затем банки с грибами отнести на погреб и закопать в лед. Грибы во время всей зимы останутся свежими.

Как солить грибы

За границей солят грибы очень просто. Очищенные грибы отваривают в воде несколько минут, откинут, потом складывают в каменные горшки и заливают некрепким рассолом. Держать надо в холодном погребе. Изредка возобновляют рассол, а если нужно, перемывают и перетирают грибы.

Лучшие способы солить грибы по-русски следующие: рыжики лучше всего солить сырыми, их надо только перебрать,

хорошенько перетереть, обрезать хорошо корешок, класть в кадочку или в горшок, пересыпая солью и перекладывая очень немного укропом, можно сверху положить тоже немного укропу и листьев черной смородины. Оставить кадочку в комнате без гнета на сутки, потом снести в подвал, покрыть чистой тряпкой, кружком и наложить гнет. Тщательно наблюдать, чтобы не было плесени, почаще мыть тряпку и кружок. Если рыжики грязны или в песке, облить их несколько раз холодной водой, дать хорошенько стечь воде на решетке. Иные обваривают рыжики кипятком, но, кажется, от этого грибы не выигрывают.

Грузди и волнушки надо непременно мочить сутки, меняя воду, и слить ее всю, потому что они очень горьки.

Белые грибы можно тоже солить, но они менее вкусны, чем другие, их лучше мариновать. Перед солкой надо белые грибы обдать кипятком и дать стечь воде. Опенки тоже недурны соленые, но и их надо тоже обдать кипятком и солить одни шляпки.

Можно солить вместе разные грибы, даже белянки и сыроежки, но в таком случае лучше их обдать кипятком, дать постоять, потом откинуть и солить. Такие мешанные грибы хороши только для домашнего употребления и когда грибов мало, соленые по сортам только вкусны и ценны.

Соление грибов

Вытирают начисто или же, очистив, опускают на 2-4 минуты в подсоленный кипяток, откидывают на решето, обливают на решетке холодной водой и дают просохнуть. Грузди вымачивают дня два в холодной воде, слегка подсоленной; просохнувшие грибы кладут в банки, шляпками вверх, послойно, рядами, пересыпая каждый ряд поваренной солью, если желают, можно прибавить перцу или луку. Банку покрывают деревянным кружком, на который кладут пресс (камень, бульжник) и оставляют в покое. Когда грибы осели, банку добавляют свежими грибами, посыпают солью, завязывают пузырем и

хранят в прохладном месте. На ведро грибов берут около 2-х стаканов соли.

Другой способ соления грибов

Приготавливают грибы, как сказано выше, накладывают их в широкогорлый флакон (банку) и заливают слабосоленой водой так, чтобы она с излишком покрывала грибы, но отстояла от края сосуда примерно хоть на палец. Затыкают флакон пробкой и ставят в кастрюлю с водой, которую кипятят в продолжение часа. Дав остынуть, закупоривают и засмоливают. Для соления идут: белые грибы, шампиньоны, но лучше всего рыжики и грузди.

Соление рыжиков

Насыпать соли на дно кадочки и уложить рыжики, перетерев их сухим полотенцем, но отнюдь не обмывая. Каждый слой рыжиков пересыпается солью, эстрагоном и майораном; сверху накладывается кружок с гнетом, и кадочка относится на лед. Недели через полторы или две рыжики поспеют.

Мариновать грибы

Мариновать можно шампиньоны, белые и березовые грибы, опенки, даже лисички и маслята. Брать непременно самые молоденькие и маленькие грибки. Чисто обрезать корешок и обровнять только висящую кожицу, тотчас кидать в подкисленную воду. Когда все очищены, поставить на огонь кастрюлю с водой, кинуть в нее полную горсть соли, несколько веточек укропу, большую луковицу. Когда вода закипит ключом, вынуть все грибы друшлагом из воды, бросить в кипяток, дать закипеть. Пусть кипят несколько времени, минут 10 или 15. Потом откинуть их на решето и дать воде стечь совершенно. Тем временем поставить хорошего уксуса на огонь не в медной посуде. В уксус положить: штуки 2-3 лавров. листа, штук 15 черного перца и 10 душистого, 6-8 гвоздичек, укропу, можно, кто любит, 1 зубок чесноку, зеленого луку или шарлота, базилику и проч. Ложечку не

полную сахару и соли по вкусу, но не очень много. Все это прокипятить хорошенько. Когда вода с грибов совершенно сбежит, укладывать их правильно в банку (лучше брать несколько банок поменьше, а не одну большую), залить остывшим процеженным уксусом. Через дня три слить весь уксус, дать ему прокипеть, остудить, опять залить. Так повторить еще раза 3-4 через неделю. Потом налить сверху на палец хорошего салатного масла, завязать пузырем или толстой пергаментной бумагой. Держать в сухой прохладной кладовой.

Мариновать следует только по сортам.

Эти грибы отлично сохраняются. Они превосходны в пост в соус или в винегрет.

Мариновка грибов

Начисто обтертые грибы опускают в кипящую воду, немного подсоленную и подкисленную уксусом. Поварив несколько минут, вынимают, обливают холодной водой, дают посохнуть на решете и складывают в банку, шляпками вверх. Затем хороший винный уксус, приправленный солью, перцем и лавровым листом, прокипятить в течение 8 минут, с несколькими шарлотами и небольшим количеством эстрагона. Когда уксус остыл, процедить его и залить им грибы. Через 4 дня слить уксус с грибов, и еще вскипятить, остудить и снова залить им грибы. Банку завязать пузырем и хранить в сухом месте. Если через несколько времени уксус помутнеет, его заменить свежим, точно также приготовленным. Для более верного предохранения от порчи, поверх уксуса иногда наливают прованское масло, или растопленное русское масло.

Грибы, залитые маслом

Этот способ сохранения, пожалуй, более хлопотлив, чем другие, зато грибы, бесспорно, вкуснее всего. Взять совсем молоденьких березовых грибочков или рыжиков. Эти два сорта всего вкуснее, хотя можно брать, конечно и белые, но они иногда горьковаты в масле. Обрезать корешки и тоже обчистить, вымыть в не-

скольких водах и откинуть. Потом положить грибы в кастрюлю и залить их растопленным сливочным маслом, а если для постного употребления, то хорошим постным маслом. Лучше всего ореховым. Надо, чтобы масло покрыло грибы. Прибавить соли, несколько штук перца, 1 гвоздичку, луковицу и 1/2 лавров. листа. Дать закипеть и пусть кипят в масле минут 20, словом, до тех пор, пока совсем готовы. Снять с огня, дать немножко остыть, потом вынуть грибы друшлагом из масла и сложить в небольшие баночки. Залить тем же маслом, процеживая его на грибы. Класть грибы не доверху, а когда остынут, долить баночку полуостывшим маслом; надо, чтобы масло стояло выше грибов на палец. Когда масло совершенно застынет, завязать баночки пергаментной бумагой и держать на погребе.

При употреблении слегка поджарить грибы на сковороде, они совершенно как свежие, а лишнее масло отлично для пасировки соусов.

Так приготовленные рыжики особенно хороши для соусов и масло от них тоже. На нем можно делать очень вкусные бутерброды.

Можно делать и так: сварить шляпки в соленой воде с духами и солью, откинуть, слегка выжать из них всю воду чистой салфеткой, сложить в баночки и залить растопленным маслом. Эти грибы менее хорошо сохраняются, чем первым способом. Они особенно вкусны для соуса и просто подогретые в части этого масла. Можно залить кипяченым с луком пост-

ным маслом, и когда совершенно остынет, закупорить, завязать или засмолить. Держать в холодном сухом месте.

Сушка грибов

Следует выбирать для сушки здоровые, молодые грибы. Очистить и промыть в холодной воде, отделить шляпку от пенька, и, если она велика, разрезать на части, т. е. на кружки. Нанизывают на нитку и сушат на вольном воздухе в тени, или в нежаркой печи после хлебов. Сильная жара портит цвет, вкус и аромат гриба. После сушки грибы теряют около 3/4 своего первоначального веса. Хранить грибы в сухом месте. Перед сушкой, после очистки и промывки, опускают минуты на две в слегка подсоленный кипяток. Сушеные грибы вкусом и ароматом напоминают свежие.

Литовский способ сушки белых грибов

Осторожно вытирают мягкой тряпочкой молодые грибы, отрезав сперва у них корни; затем рассыпают на тоненькие пластинки, которые разлетаются тонким слоем на столах, покрытых полотном и стоящих в тени на воздухе, на ночь грибы ставятся в чуть теплую печь. Так продолжают до тех пор, пока грибы не высохнут совсем. Тогда их ссыпают в стеклянные банки, обвязывают пузырем и хранят в холодном, но сухом месте. Такие грибы сохраняют свой нежный вкус.

