Grzyby - jak przechowywać

Dodany przez patryshia

W zasadzie grzyby powinno się przetwarzać od razu po zebraniu, a przynajmiej je oczyścić, bo inaczej zrobaczywieją. Grzybów w żadnym wypadku nie przechowujemy w szczelnych np. plastykowych torebkach. Najlepsze do tego celu są koszyki wiklinowe. Jeśli nasze zbiory musimy przez jakiś czas przechowywać, to po oczyszczeniu zawijamy je w czystą ściereczkę i kładziemy w chłodne miejsce. Jak konserwować grzyby? O tym już pisaliśmy. Ale powtórzmy: w zasadzie dysponujemy pięcioma możliwościami: wekowanie, marynowanie, suszenie, kiszenie, solenie.

W zasadzie dysponujemy pięcioma możliwościami: wekowanie /jest to chyba najlepszy sposób, zachowujący najwięcej właściwego smaku i aromatu/, sporządzanie marynaty przez zalanie obgotowanych grzybów octem i przyprawami, suszenie, kiszenie oraz solenie.
WEKOWANIE:
tym sposobem można konserwować borowiki, pieczarki, rydze, maślaki, gąski, opieńki, kozaki i inne.
SOLENIE
można solić borowiki, rydze, maślaki, gąski, kurki. Należy solić każdy rodzaj grzybów oddzielnie.
SUSZENIE:
najczęściej suszymy borowiki, podgrzybki i kozaki. Grzyby należy uważać za ususzone, jeśli łatwo się łamią. Grzyby suszone będą jak świeże, jeśli wymoczymy je w osolonym mleku.
KISZENIE:
nadają się rydze, borowiki, maślaki i gąski. Kisi się każdy rodzaj grzybów oddzielnie.