



Грибы лучше собирать в корзину. Если грибов много, то мы пересыпаем грибы в пластиковые ящики из-под фруктов или овощей тонким слоем. Эти ящики можно купить в любой овощной лавке по 5-15 рублей, а служить они могут очень много лет. Можно пересыпать грибы в картонные коробки или сита. Это необходимо для того, чтобы грибы хорошо проветривались и не «горели». Ящики очень удобны в транспортировке. Когда мы не успеваем всё переработать, то ящики очень удобно выносить в прохладное место. Мы обычно выносим на балкон.

В корзине мы приносим разные грибы. По возвращению из леса мы рассыпаем грибы тонким слоем на столах, на подоконниках, в ящиках, ситах. Это необходимо, чтобы грибы проветривались, высыхали, если мокрые, а также это очень удобно для сортировки.



Если грибов немного, то их можно сразу разложить по видам:

- 1) Солонина
- 2) Сушенина
- 3) Для маринада
- 4) Для жарки, варки, заморозки.

Солонина может подождать, её мы чистим в последнюю очередь.

Сушенину ставим сразу сушиться, особенно мокрые шляпки. Ножки могут чуток

Первичная переработка грибов

Автор: Дарвита

02.02.2011 23:57 - Обновлено 03.02.2011 00:17

подождать.



Для маринада мы режем грибы крупно и мелко. Крупно режем, в основном, шляпки и ножки, пока они упругие и свежие. Для каждого вида грибов отводится своя кастрюля.

Мелко мы режем грибы, которые планируем использовать для салата (чтобы потом не резать скользкие грибы). В мелкую нарезку идут неровные и ломанные грибы.

Для жарки (или сразу есть, или для более долгого хранения) мы берём куски грибов, неровные шляпки и ножки. Можно грибы не варить, а сразу жарить. Но это зависит от вида грибов. Мы сразу жарим без отваривания зонтики, лисички, подберёзовики, подосиновики. Иногда мы грибы даже не



моем, особенно если это грибы-зонтики.

Для варки мы берём все остальные грибы. Лучше их помыть в двух-трёх водах или под струёй воды. Можно варёные грибы оставить на «потом», а можно заморозить. {comments on}