

Сушка грибов. Личный опыт.

Автор: Дарвита

03.02.2011 13:03 - Обновлено 15.02.2011 15:30



Сейчас существует много способов сушки грибов. Сушка на солнце для наших северных место не актуальна, русскую печь тоже днём с огнём не сыщешь. Хотя некоторые авторы и пишут, что лучшим агрегатом для сушки является русская печь, но складывается впечатление, что сами эти авторы никогда русской печью не пользовались.

В одном из наших деревенских домов есть русская печь. Все наши попытки освоить её для сушки грибов приводили к плачевным результатам. Она крайне неудобна, неэффективна и негигиенична.

У нас давно возникал вопрос: почему грибы, высушенные в русской печи, имеют тёмный цвет, кислый вкус и плохо размокают? Ответ получили в деревне Смердяч Кадуйского района. Мы попросили коренного местного жителя показать, как обычно сушат грибы в русской печи. Он уложил шляпки белых грибов (неразрезанных) на железный противень и поставил в печь.



Сушёные белые грибы

Мы очень внимательно следили за процессом. Грибы вначале дали сок, в котором и плава. Некоторые советуют сушить в русской печи на ржаной соломе. Тут возникает первый вопрос



Сушёные подосиновики

Сушка грибов. Личный опыт.

Автор: Дарвита

03.02.2011 13:03 - Обновлено 15.02.2011 15:30

Умники также советуют, что если печка остынет, а грибы ещё не высохли, то надо грибы и
Некоторыми любителями считается также особым шиком высушить гриб целиком, не разреза



Сушёные лисички

Ведь всё равно перед приготовлением грибы надо размачивать и резать. Если грибы пор
Из биологии мы все знаем, что любой живой организм покрыт специальным слоем клеток, ко



Нарезанные подосиновики, подготовленные для сушки

Мы выработали свою технологию сушки грибов:

1. Грибы чистим, но не моем. Для очистки шляпки используем туалетную бумагу
2. Грибы режем тонкими пластинами, толщиной 5-7 мм. Величина пластинки такая, чтобы н
3. Сушка происходит на ситах, изготовленных из металлической сетки или деревянных пру
4. Сита помещаются над источником тепла в 50 – 70 градусов.
5. Более десяти лет мы используем сушилку «Феруза» Санкт-Петербургского производства
6. Накопив опыт использования «Ферузы», мы пошли дальше и соорудили большую самоде

Сушка грибов. Личный опыт.

Автор: Дарвита

03.02.2011 13:03 - Обновлено 15.02.2011 15:30



Самодельные сетки-сушила



Сушёные подосиновики в банке

Многолетний опыт показал, что сушеные грибы лучше всего хранить в стеклянных банках. До этого мы использовали полотняные мешочки, наволочки, картонные коробки. Жизнь пока Чтобы снизить вероятность инфицирования сушёных грибов молью, необходимо максимальн Порезанные на пластины и высушенные нашим способом грибы размачиваются буквально за

При нашем способе всё происходит намного быстрее, и хозяйка сэкономит массу времени.

{jcomments on}