

## Маринование грибов . Многолетний опыт.

Автор: Дарвита

15.02.2011 11:58 - Обновлено 15.02.2011 12:51

---



Много читано-перечитано про разные способы маринования грибов. В течение долгих лет мы экспериментировали и пробовали самые различные способы. Грибы отваривали в подсоленной воде и заливали холодным, отдельно сваренным маринадом, или грибы варили прямо в маринаде и раскладывали по банкам холодными. Ещё пробовали заливать маринованные грибы различным жиром, закатывать под металлические крышки.

Лет двадцать назад жительница города Череповца Вера Анатольевна Разживина показала нам простой и надёжный способ. Грибы разливаются в банки горячими по самый край и закрываются пластмассовыми крышками. Мы довели этот способ до минимума затрат сил и времени. В большинстве случаев грибы маринуются в той же воде, в которой варятся.

Уксуса и соли требуется немного, а хранятся такие грибы 2-3 года. Бывали случаи, когда забытая банка оставалась на второй или даже третий год, грибы при этом были в идеальном состоянии. Конечно, лучше съесть припасы до нового урожая, но в жизни бывает всякое.



Для

маринада

мы

отбираем

мол



Грибы хорошо помыть и при необходимости порезать. Шляпки и ножки маринуются вместе. Обращаем особое внимание на последовательность шагов.

## Маринование грибов . Многолетний опыт.

Автор: Дарвита

15.02.2011 11:58 - Обновлено 15.02.2011 12:51

---

1. Грибы засыпать в кастрюлю и потом уже залить холодной воды так, чтобы она была ниже
2. Довести до кипения и варить 20 -25 мин.
3. Соли чуть больше, чем на суп.
4. За 5 минут до конца варки добавить чеснок, душистый перец, чёрный перец-горошек, ук
5. Иногда мы добавляем сахар.



Пока грибы варятся, мы готовим банки. Можно их приготовить заранее. Банки мы моем с м...  
Кипящие грибы мы снимаем с огня и сразу же поварёшкой (половником) раскладываем по бан



Иногда приходится делать первичную обработку грибов на костре в лесу или в деревне. П...  
Маринованные таким способом грибы прекрасно хранятся до двух-трёх лет в городской квар

{jcomments on}