Соление грибов

Автор: Дарвита
03.02.2011 15:07 - Обновлено 04.02.2011 21:34

Мы солим грибы двумя способами - холодным и горячим.

Солёные рыжики

Холодным способом мы солим млечники. Млечники делят на рыжики и все остальные.
Рыжики стараемся не мыть. Зная об этом, ещё при сборе мы стараемся соблюдать особую ч
При засолке можно выделить два варианта: краткосрочный и долгосрочный
Краткосрочный - Рыжики мы едим сразу после засола от 2 часов до пяти дней. Рыжики чист

Долгосрочный – рыжики обрабатываются так же, но доза соли 50-60 граммов на литр порез

Замачивание грибов

Через три дня грибы вымокли

Грибы перемешиваются с солью и резаным чесноком

В качестве гнёта используется бутылка с водой

Солёные чёрные грузди.

Солёные серушки (млечники обыкновенные) в банке, через год хранения

Автор: Дарвита
03.02.2011 15:07 - Обновлено 04.02.2011 21:34

Солёные серушки на воздуже сереют.

Все остальные млечники вначале мы вымачиваем. Мы много раньше экспериментировали,
Если грибов много, то мочим их по видам, если мало – все вместе. Для замочки берём банки,
Грибы вначале чистим и режем. У них отрезаем ножку, разрезаем её вдоль пополам, шляпку
Замоченные грибы надо поместить под гнёт, иначе плавающие сверху грибы заплесневеют. М

Грибы мы моем перед самым засолом, когда весь мусор почти весь уже отмок. Можно мыть п
Соли мы кладём две столовые ложки с небольшим верхом на 1 литр мочённых грибов без вод
Мы солим в чистой посудине (мы используем пластиковые баки с широким горлом, пластиков
Пперiодически мы перемешиваем рукой грибы в баке, затем грибы накрываем чистой белой

Сверху кладётся эмалированная крышка ручкой вниз или плоская тарелка лицевой стороной

Емкости с солёными грибами лучше хранить на балконе. Если края тряпочки высохнут, то мы
Если в емкости остаётся место, то мы добавляем грибы.
Существует указание, которое переписывается из одной книги в другую: « …уложите грибы

Через тридцать-пятьдесят дней процесс засолки (ферментации) окончен.

Грибы мы плотно набиваем в стеклянные банки, сверху кладём х/б тряпочку величиной приме
Если Вы воспользуетесь нашим многолетним опытом, то сохраните урожай грибов в это непр

Горячий засол.

Горячим способом мы солим любые грибы-немлечники: трубчатые и пластинчатые. Но по наш

Рецепт прост:

1. Перебрать, промыть, крупные грибы порезать на две - четыре части,
2. Сварить в течение 25 мин, грибы выловить! (чтобы возможный песок остался в кастрюле
3. Соли две столовые ложки с небольшим верхом на 1 литр варёных грибов без воды (снача
4. Когда грибы остынут, мы их промываем и солим обычным способом, Солить в чистой посу
5. Периодически перемешиваем рукой грибы в баке, затем грибы накрываются чистой бело
6. Через тридцать-сорок дней процесс засолки (ферментации) окончен.
7. Грибы плотно набиваются в стеклянные банки, сверху кладётся тряпочка, смоченная в во

{jcomments on}