

Идем на «тихую охоту»

Поход за грибами – отличный отдых, он будет более комфортным, если правильно экипироваться. Многие грибники, особенно «новобранцы» из горожан, не придают значения одежде и обуви, в которой отправляются на «тихую охоту».

Образ грибника в брезентовом бушлате постепенно уходит в советскую историю. Современный любитель длительных прогулок с лукошком в руках может позаимствовать достижения легкой промышленности, предлагаемые для занятий туризмом, альпинизмом и др. К примеру, в сухую погоду идеальной для лесных прогулок является одежда из хлопчатобумажных тканей: она легкая, теплая. Однако термобелье значительно комфортнее, потому что отводит пот от кожи, спина остается сухой, даже если приходится долго ходить.

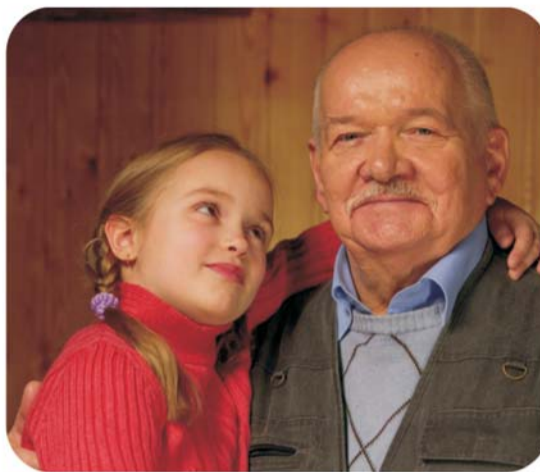
От дождя надежно защитит прорезиненный плащ, но он громоздкий и тяжелый, легкая полиэтиленовая накидка быстро выходит из строя, стоит зацепиться за сучок или корягу. А вот плащ из тонкой непромокаемой ткани, упакованный в специальный чехол, и в карман куртки легко войдет, и прослужит долго. Кроме того, в

развернутом виде он накроет грибника и выглядит значительно красивее, чем, к примеру, унылый плащ из болоньи, оставшийся по наследству от бабушки.

Стоит позаботиться и о ногах, ведь грибная прогулка, как правило, очень длительная. В резиновой обуви, которая почему-то считается самой приемлемой для лесных прогулок, летом дискомфортно. Подходит такая обувь только для осенних вылазок в лес, когда росы холодные, а дожди затяжные, обильные. В летний дождливый день идеальны, конечно, легкие яловые сапоги, а в сухую погоду – удобная текстильная обувь.

Непременный аксессуар – нож, без него можно набрать много червивых грибов, да и грибницу при сборе сильно повредить. Тару для грибов тоже надо выбирать с умом. Не стоит идти по самому «удобному» пути – положить в карман целлофановый пакет: в нем грибы быстро превратятся в смесь шляпок и ножек. Не слишком хороши и пластмассовые ведра: в них грибы быстро портятся, так как не проветриваются. Идеальные емкости – лукошки или плетеные корзины, в которых грибы проветриваются, не мнутся, не ломаются.

СОВКОМБАНК



(495) 988 00 00

**ЗВОНОК ПО РОССИИ БЕСПЛАТНЫЙ
8 800 100 000 6**

www.sovcombank.ru

* При положительном решении о выдаче кредита.

**Окончание срока выплаты задолженности по договору о потребительском кредитовании должно произойти до наступления 70-летнего возраста.

На правах рекламы. ООО ИКБ «Совкомбанк». Генеральная лицензия Банка России № 963 от 15.03.2004

КРЕДИТНЫЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПЕНСИОНЕРОВ:

1. ПОЛУЧЕНИЕ КРЕДИТА ЗА 1 ДЕНЬ*!

2. БЕЗ ПОРУЧИТЕЛЬСТВА!

3. БЕЗ ОЧЕРЕДИ!

4. ДО 70 ЛЕТ!**

Секреты жаркого из грибов, ароматного супчика и запеканки у каждой хозяйки свои. Хочу поделиться секретами заготовки грибов впрок, доставшими мне в наследство от моей мамы: в ее подвале всегда было 2-3 десятка банок с грибной закуской.

При заготовке на зиму грибов будьте очень внимательны и осторожны. Не собирайте и не покупайте незнакомые грибы, перезревшие и червивые тоже не нужны, в одной закладке должны быть грибы одного вида и качества. Не храните свежие грибы, перерабатывайте их в течение суток. Если у вас мало опыта, отдайте предпочтение засолке открытым способом, сушке или заморозке. При консервации герметично в рассол обязательно добавляйте уксус. Наливайте рассола и маринада столько, чтобы он вытекал через край, и только потом накрывайте крышкой.

ПОДОСИНОВИКИ СОЛЕННЫЕ

Потребуется 1 кг подосиновиков, 30 г соли, 4 ч. ложки 6-процентного уксуса, 4 лавровых листа.

Очищенные и промытые 3-4 раза грибы отварить в подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды). Как только они начнут оседать на дно кастрюли, откинуть на дуршлаг, охладить, сложить в эмалированную кастрюльку и посолить. Сверху положить хлопчатобумажную салфетку, тарелку и груз. Через 2-3 дня грибы готовы. Если предполагается длительное хранение, переложить их в подготовленные банки так, чтобы содержалось примерно 25% рассола. В случае, когда рассола недостаточно, можно вскипятить новый (на 1 л 1 ст. ложка соли), добавить 1 ч. ложку уксуса на каждую пол-литровую банку, пастеризовать 20 мин. и закатать крышками.

Как бы ни ломились круглый год прилавки от белоснежных шампиньонов и серых глыб вешенки, у хорошей хозяйки в холодильнике всегда найдутся баночки с маринованными подосиновиками, солеными боровиками, душистой грибной икрой, баночки с грибным порошком.

ГРИБНОЙ АРОМАТ

БОРОВИКИ МАРИНОВАННЫЕ

На 2 кг шляпок белых грибов 1 л воды, 40-50 г соли. Маринад: на 1 л воды 1 ст. ложка соли, 6-8 бутонов гвоздики, 10-12 горошин черного перца, 5-6 лавровых листьев, 4 ст. ложки 6-процентного уксуса, 2 ст. ложки сахара, на кончике ножа молотой корицы.

Грибы тщательно очистить, промыть трижды, откинуть на дуршлаг, отварить в подсоленной воде, слить лишнюю жидкость, затем на 1 кг готовых грибов добавить 1,5 стакана готового маринада, кипятить 10-12 мин., быстро разложить по банкам. Пастеризовать пол-литровые банки 20 мин., закатать и хранить в холодном месте.

ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ

Понадобится 5 кг мелких опят. Маринад: на 1 л воды 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2-3 бутона гвоздики, 3-4 горошины перца, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки 6-процентного уксуса.

Опята тщательно промыть, залить на 3 часа водой, снова промыть в нескольких водах, залить на 3 часа, и так до тех пор, пока шляпки не посветлеют. Откинуть на дуршлаг, сложить в кастрюлю, налить 1-1,5 л воды и варить, пока треть воды не выпарится. Через 1,5 часа варки добавить все, что подготовлено для маринада, и варить еще 30 мин.

Горячие грибы разложить в банки, пастеризовать 20 мин. и закатать.

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ

На 1 кг отваренных до полуготовности боровиков и подберезовиков 150-200 г растительного масла, соль по вкусу, 3-4 лавровых листа, 5-6 горошин душистого перца.

Крупные грибы нарезать ломтиками и жарить до готовности на масле, в конце добавить соль, лавровый лист и раздавленные горошины перца. Готовые жареные грибы, удалив лавровый лист, быстро разложить в пол-литровые банки, долить в каждую по 1 ст. ложке прокаленного масла, пастеризовать 20 мин. и закатать крышками.

ИКРА

На 3 кг подберезовиков и подосиновиков 400-500 г репчатого лука, 300 г растительного масла, соль, 1 ч. ложка черного перца крупного помола, щепотка молотого кориандра.

Отваренные грибы пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный обжаренный лук, растительное масло, пряности. Смесь, помешивая, довести до кипения и кипятить 5-7 мин., затем разложить в стеклянные пол-литровые банки и пастеризовать в течение 1 часа, закрыть пластиковыми



крышками, поставить в холодильник. Через 2 суток вновь пастеризовать 20 мин., прикрыть крышкой, а после охлаждения закатать.

ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

На 600 г грибов 400 г томатного пюре, 30-50 г растительного масла, 30-50 г сахара, 20 г соли, 4-5 лавровых листочков.

Белые, подосиновики или подберезовики почистить, припустить в собственном соку, добавить масло и довести до мягкости. Затем добавить разогретую томатную пасту, уксус, соль, сахар и лавровый лист.

Закуску прогреть 15-20 мин. на слабом огне, постоянно помешивая, разложить по банкам, пастеризовать 1,5 часа и закатать крышками.

ГРИБНОЙ СУП КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

На 500 г белых грибов 250 г моркови, по 50 г корня петрушки и пастернака, 350 г красных помидоров, 1 луковица, 30 г соли, 10 г сахара, 10 г зелени петрушки и укропа, 2 лавровых листа и по 6-7 горошин перца душистого и черного.

Шляпки белых грибов тщательно промыть и отварить вместе с кореньями в течение 25-30 мин., охладить и нашинковать все соломкой, смешать с помидорами, нарезанными дольками. Отвар процедить через марлю, добавить в него

соль, сахар, довести до кипения и уварить примерно на треть.

На дно двух пол-литровых банок положить рубленую зелень, нарезанный кольцами лук, пряности. Затем выложить смесь грибов с овощами, залить грибным отваром. Пастеризовать банки 30 мин. и закатать крышками.

ЛИСИЧКИ

ДЛЯ СОУСА И ЗАПЕКАНОК

На 1 кг отваренных лисичек 100 г жира свиного (или 150 г растительного масла), соль по вкусу.

Тщательно вымытые лисички отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Пропустить через мясорубку, положить в растопленный свиной жир, подсолить и тушить 20 мин. Разложить в подготовленные пол-литровые банки, пастеризовать 20 мин. и закатать крышками.

ГРИБНОЙ ПОРОШОК

Используют крупные шляпки опят. Их тщательно очищают от сора, промывают в 2-3 водах, выкладывают на полотенце, когда вода стечет, грибы сушат на открытом воздухе или в духовке. Затем измельчают до состояния порошка в кофемолке, ссыпают в маленькие сухие баночки с плотно притертыми крышками. Хранить в темном прохладном месте.

ГРИБНАЯ ЗАМОРОЗКА

Грибы сортируют по видам, чистят, тщательно моют, режут на кусочки среднего размера, отваривают каждый вид отдельно в слегка подсоленной воде. Через 15 мин. после закипания откидывают на дуршлаг, охлаждают, раскладывают по порционным пакетам и замораживают. Маленькие красивой формы белые грибы можно просто почистить, хорошо промыть, обсушить на полотенце и заморозить целиком.

С. ИВАНЦОВА