

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ №13

ГРИБЫ



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ
СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Содержание

Соление и маринование

- Холодный засол грибов
- Горячий засол грибов
- Сухой засол
- Консервированные грибы
- Квашенные грибы
- Соленые подберезовики
- Соленые волнушки
- Соленые рыжики
- Соленые белые грибы
- Соленые опята
- Грузди по-алтайски
- Рыжики пряные
- Рыжики с хреном
- Рыжики маринованные
- Опята маринованные
- Боровики маринованные
- Грибы в рассоле
- Грибное ассорти



Салаты и закуски

- Грибы жареные
- Опята в томатном соке
- Опята с луком и помидорами
- Салат с луком и морковью
- Грибная капуста
- Грибная икра без масла
- Овощное ассорти с грибами
- Грибная солянка с зелеными помидорами
- Грибная начинка для пирожков
- Солянка с грибами и корнисонами



ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №13. Грибы

СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА», АВГУСТ 2008 г.

Главный редактор В.В.ШАБАНОВА

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1. Телефон (831) 432-98-16
e-mail: doctor@gmi.ru www.gmi.ru

Учредитель - ООО «Слог».
Генеральный директор Т.С.ДЕНИСОВА

Телефон (831) 432-98-14. E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Дирекция (831) 434-88-20.
Прием рекламы (831) 434-91-16.
Региональная группа/факс (831) 434-88-22.
e-mail: reclama@gmi.ru

Служба продаж. Телефоны: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок.
(831) 434-86-66, e-mail: zabudko@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485
Подписано в печать 13.08.2008 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов)
Тираж 75928. Заказ №1577. Цена договорная

За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Отпечатано в ООО «Пресс-экспресс», г. Дзержинск, пр-т Чкалова, д.47 А.

При работе над номером использованы материалы издательства «Архив», Foto.MillionMenu.ru

Соление и маринование



Грибной припас

Грибы (подберезовики, подосиновики, моховики и т.д.) промыть, отварить минут 10-15 в подсоленной воде, вынуть и охладить под холодной струей. В кастрюлю положить лист смородины, чеснок, лавровый лист, укроп, слой грибов, повторить приправу, кто любит, можно добавить семена кориандра и так до верха кастрюли, пересыпая солью (пропорция соли произвольная). Сверху положить приправу и кружок с небольшим гнетом. Через 5 дней грибы готовы к употреблению.

Не пугайтесь, если грибы недосолили: просто добавьте соли — не пожалеете. А пересоленные отмочите перед употреблением, затем добавьте чеснок и растительное масло или сметану.

Грузди и волнушки

Грузди и волнушки надо обязательно перед засолкой вымачивать 2 суток, меняя несколько раз воду. Затем воду всю слить и солить. Если грибы не вымочить, они могут горчить. На ведро груздей идет 1,5 стакана соли.

Грибы ■ соление и маринование

Холодный засол

Для него пригодны все виды **пластинчатых грибов**. Особенно рекомендуется солить так рыжики, грузди, волнушки. Рыжики перед засолкой тщательно промыть, грузди и волнушки после мойки выдерживать в холодной воде 6-8 часов. Затем их уложить плотно рядами в подходящую тару (деревянные бочки, банки с широким горлом, эмалированные кастрюли), между рядами пересыпать солью из расчета 40-50 г на 1 кг грибов. Заполнив тару, положить деревянный кружок, сверху чистый камень или поставить банку с водой. По мере оседания грибов (через 5-7 дней) соль растворится и появится рассол, который должен покрывать все грибы. Просаливание продолжается 1-1,5 месяца в холодном помещении. После этого соленые грибы поставить на осенне-зимнее хранение, следя за тем, чтобы они все время находились под слоем рассола.

Горячий засол

Грибы очистить, вымыть, шляпки отрезать от ножек. В кастрюлю на каждый кг подготовленных грибов налить **2 стакана воды и добавить 2 ст. ложки соли (50-60 г)**. Когда соль растворится и рассол закипит, снять с огня, дать отстояться, слить чистый рассол, снова поставить на огонь, довести до кипения, положить на кончике ножа лимонной кислоты и всыпать грибы в этот рассол. Довести до кипения и кипятить 25 минут, помешивая.

За 5 минут до конца варки в кастрюлю добавить на каждый кг грибов: **лавровый лист – 1 шт., перец черный горошек – 3-5 шт., гвоздика – 3-5 шт.**, а также **укроп и черносмородиновый лист**.

Отваренным грибам дать остыть, затем вместе с рассолом разложить по банкам, укупорить крышками. Хранить на холоде.

Грузди по-алтайски

Вымоченные в течение 2-3 дней грузди уложить в бочку, пересыпая их пряностями и солью. На 1 кг груздей взять **40 г соли, 4 г зелени укропа, 10 г корня хрена, 4 г чеснока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца**. Прикрыть кружком и поставить груз. Нужно следить, чтобы над грузом появился рассол. В противном случае

Грибы будут готовы через 35 дней.

Припасаем на зиму ■ № 13

Грибы консервированные

2 кг грибов одного вида, 0,5 л воды, 2 ст. ложки соли, лавровый лист, горошины черного перца.

Грибы почистить, промыть, крупные порезать, мелкие оставить целыми. Грибы положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Когда закипит, снять пену и положить туда лавровый лист и перец. Варить 20 минут. Потом откинуть на дуршлаг, промыть кипятком, разложить в простерилизованные банки. Отвар от грибов процедить через несколько слоев марли и этим отваром залить грибы. Стерилизовать литровые банки 30 минут и закатать.

Грибы в рассоле

На 1 кг грибов: 3 л воды и 1 ст. ложка соли.

Воду с солью вскипятить и варить в этом растворе грибы 15 минут. Воду слить, грибы порезать кусочками и приготовить новый рассол: **0,5 л воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 30 мл 9%-ного столового уксуса**. Добавить лавровый лист, несколько штук гвоздики и перца горошком.

В этом рассоле варить грибы еще 15 минут. Затем, не сливая рассол, дать грибам остыть. Переложить в баночки и поставить на сутки в холод. Перед употреблением рассол слить, пересыпать грибочки репчатым луком.

Грибы ■ соление и маринование

Соленые рыжики

Рыжики солят сырыми. Их нужно перебрать, вытереть. Если они грязные или в песке, то облить несколько раз холодной водой, откинуть на решето, дать стечь воде. Некоторые хозяйки обдают рыжики кипятком, но от этого ухудшается вкус. Срезать корешок, сложить в кастрюлю или стеклянную банку, пересыпать солью, но не очень много, иначе грибы станут горчить. Перекладывать слои небольшим количеством **укропа и листьями черной смородины**. Оставить банку в комнате на сутки, не кладя гнета, потом покрыть чистой тряпкой, кружком, положить гнет и вынести в подвал. Кто любит, можно пересыпать рыжики рубленным луком. Следить, чтобы не появилась плесень. Чаще мыть тряпку и кружок.



Подберезовики

На 1 кг грибов – 30 г соли, 2-3 лавровых листа, 1 ст. ложка измельченного укропа.

Подготовленные грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята и другие) отварить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л) с добавлением лимонной кислоты на кончике ножа, укропа и лаврового листа. В конце варки добавить чеснок. Готовые грибы уложить горячими в стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые – 30 минут.

Грибное ассорти

Смесь из белых, опят, подберезовиков и других грибов отварить в течение 20 минут. Затем грибы переложить в холодную воду для остывания. Остывшие грибы подсушить на решете, а потом порубить тяпкой в корыте и пересыпать смесью соли, перца и рубленого репчатого лука. На 1 кг грибов добавить 40 г соли, 20 г лука. Перец положить по вкусу. Грибы тщательно перемешать и плотно уложить в посуду. Сверху их покрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет. Хранить в холоде.

Соление грибов. Горячий способ

Он пригоден для трубчатых грибов (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, опята).

Для очистки маслят и отбелки подосиновиков их нужно бланшировать в течение 2-3 минут в кипящей воде, содержащей 20 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды, и немедленно охладить в холодной воде. После бланшировки кожицу с маслят легко удалить.

Сварить рассол: на 5 кг грибов – 3 стакана воды, 100 г соли, 6 лавровых листиков, вскипятить. Засыпать грибы и варить, помешивая, при слабом кипении 20-25 минут. Охлажденные грибы расфасовать (можно в 3-литровые банки) на 1 см ниже горлышка, накрыть крышкой и вынести на 2-3 дня в теплое место для молочнокислого брожения, а затем в холод. Через 30 дней грибы готовы.

Можно расфасовать в 0,5-литровые банки, куда положить по 3 шт. горького и душистого перца, 1 лавровый лист, добавить 2 ст.ложки 5%-ного уксуса и залить прокипяченной и профильтрованной жидкостью. Стерилизовать банки: 0,5-литровые – 40 минут, литровые – 50 минут.

Засолка бланшированных грибов

Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки и колпаки кольчатые можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы в дуршлаге опустить на 5-8 минут в кипящую воду. Затем грибы быстро охладить, промывая в холодной воде, уложить в посуду и добавить соль из расчета 40-50 г на 1 кг грибов. В качестве приправы положить чеснок, корень петрушки, корень хрена, укроп или сельдерей, а также листья дуба, смородины и вишни. Грибы готовы к употреблению через 7-10 дней.



Соленые белые грибы

700 г белых грибов, 3 стакана воды, 1,5 ст.ложки соли, 3 бутона гвоздики, 3 горошины перца, 1 лавровый лист, 0,5 ч.ложки кориандра, 4-5 зубчиков чеснока.

Грибы перебрать, срезать ножом очень загрязненные места, затем тщательно вымыть. Крупные грибы порезать, небольшие оставить целиком. Чеснок очистить и нарезать пластинками.

В кастрюле вскипятить воду, добавить соль и грибы. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 15 минут, продолжая снимать пену, пока бульон не станет абсолютно прозрачным.

Добавить все специи и варить еще 7 минут.

Плотно уложить грибы в стерилизованную банку, чередуя их с пластинками чеснока. Влить процеженный отвар. Дать остыть, затем закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Рыжики пряные

На 1 кг рыжиков: 20 черносмородиновых листьев, 2 лавровых листа, 4 горошины перца душистого, 40 г соли.

Грибы очистить, два раза обдать кипятком на сите или в дуршлаге, вымыть в проточной воде и уложить в посуду шляпками вверх. На дно посуды и сверху положить черносмородиновый и лавровый лист, перец. Грибы пересыпать солью и оставить под гнетом. Хранить на холоде.

Рыжики маринованные

1 кг шляпок молодых рыжиков залить соленым кипятком на 2-3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, разложить в банки, залить холодным маринадом.

Маринад: 1,3 стакана воды 20-30 минут кипятить с 1 ч.ложкой соли, перцем горошком, лавровым листом и 1 ст.ложкой 9%-ного столового уксуса. Хранить в холоде.

Грузди и волнушки консервированные

Грузди и волнушки содержат жгучий млечный сок. Вследствие этого такие грибы можно использовать только после их соления. В процессе созревания горький вкус из соленых грибов исчезает после полуторамесячного хранения.

Соленые грузди и волнушки осторожно выложить в дуршлаг, удаляя при этом мятые или поврежденные. После того как стечет рассол, грибы промыть холодной водой и дать ей стечь.

В подготовленные банки, желательно емкостью 0,5 л, уложить по 3 зерна горького и душистого перца, 1 лавровый лист, грибы, потом добавить 2 ст.ложки 5%-ного столового уксуса.

Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка. Недостающее количество жидкости дополнить соленой горячей водой (из расчета 20 г соли на 1 л воды). Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 40°C, и при слабом кипении воды стерилизовать в течение часа.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить в холодном месте.



Припасаем на зиму ■ № 13

Засол отваренных грибов

Отваривать перед засолом можно любые грибы, но условно-съедобные готовят только этим способом.

Очищенные и промытые грибы отварить в слегка подсоленной воде. Не стоит варить несколько порций грибов в одном и том же растворе, так как они при этом темнеют и горечь из них полностью не удаляется.

Грузди, сыроежки, волнушки, валуи отварить 20-30 минут, промыть в холодной воде, откинуть на сито. Солить так же, как и холодным способом: 40-50 г соли на 1 кг грибов. Приправа: чеснок, лук, хрен, укроп, эстрагон. Сверху – груз. Хранить на холоде.

Грибы готовы через 6-8 дней.

Употребляют в холодном виде.

Белые, подосиновики, подберезовики, моховики, дубовики, маслята, опята можно приготовить следующим образом: на 1 кг грибов взять 1 стакан воды и 45-60 г соли. Отварить до готовности 10-20 минут (в зависимости от размера грибов), уложить в стерилизованные банки, залить прокипяченным растительным маслом, обвязать бумагой и хранить в холодильнике.

Эти грибы являются полуфабрикатом для маринования или приготовления в жареном виде: в супах, начинках.

Грибы ■ соление и маринование

Опята осенние соленые

Опята - 10 кг, соль - 500 г, лавровый лист - 20 г, душистый перец - 120 горошин, зеленый укроп - 180 г, шинкованный лук - 180 г.

Опята по размерам не сортировать. Ножки отделить от шляпок, нарезать кусочками толщиной 1-2 см, смешать со шляпками, вымыть и на 15-20 минут опустить в подсоленный кипяток, считая с начала кипения, затем откинуть на решето или дуршлаг и охладить. В подготовленную посуду положить на дно пряности (лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук), затем остуженные грибы слоем 5 см, на них - специи и посыпать солью. Таким образом уложить несколько слоев грибов. Сверху накрыть салфеткой, положить кружок и груз. В процессе засолки опята немного светлеют.

Грузди, консервированные без соли

На 1 кг отварных груздей: 3-4 г лимонной кислоты, 3 лавровых листа, 20 мл 9%-ного уксуса, 6 зерен душистого перца, 0,5 г корицы.

Подготовленные грибы бланшировать 5 минут в кипящей подсоленной воде, снимая пену. Бланшированные грузди поместить в варочную посуду, добавить немного кипяченой воды (на 1 кг грибов 100 мл воды), пряности, уксус. Кипятить на слабом огне до тех пор, пока грибы не осядут на дно. Отваренные грибы и жидкость равномерно расфасовать в прогретые банки, добавить немного лимонной кислоты. При нехватке заливки долить банки кипятком. Стерилизовать при температуре 100 градусов: 0,5-литровые банки - 35 минут, литровые - 40 минут.

Засолка сухим способом

Сухим способом заготавливаются только рыжики и подорешники.

Грибы почистить, не мыть, а только обтереть чистой мягкой тряпочкой, уложить в кадку рядами и пересыпать умеренно солью, покрыть чистой холстиной и положить гнет (булыжник, чистые тяжелые неокисляющиеся предметы). Сок должен выступить над гнетом и покрыть грибы сверху. В таких грибах сохраняется их естественный аромат и пикантный смолистый вкус, поэтому специи и ароматические травы в них не кладут. Готовы к употреблению такие грибы уже через 7—10 дней.

Маринованные опята

3 кг опят (можно и другие грибы) вымыть, крупные порезать, опустить в кипящую воду и варить 20 минут. Затем промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг.

Приготовить маринад: 6 стаканов воды, 4 ст.ложки соли, 8 ч.ложек сахара, 18 лавровых листочков.

Все вскипятить, добавить немного черного перца, смородиновых листочков, чеснока. Влить $\frac{2}{3}$ стакана 9%-ного уксуса. Опустить грибы в маринад и варить 1 час. Разложить в стерильные банки, в каждую влить по 1 ст.ложке растительного масла и стерилизовать 15 минут, закатать, укутать.

Маринованные грибы

Грибы можно брать любые: белые, зеленки, подзеленки, опята, маслята.

Положить в кастрюлю грибы, залить водой и отварить. Когда закипят, положить столько соли, чтобы она хорошо чувствовалась на вкус. Кипятить 35-40 минут, снять с огня и хорошо промыть в дуршлаге холодной проточной водой. Выложить промытые грибы в миску.

Маринад: 1 л воды, 8 ст.ложек 9%-ного уксуса, 1,5-2 ст.ложки (с верхом) сахара, 1 ст.ложка (с верхом) соли, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, 4 горошины горького перца, 3 гвоздички (обязательно, но не больше. Гвоздика придает хороший вкус, когда ею не переборщили.) Все смешать, довести до кипения, положить грибы. Кипятить грибы в маринаде 15-20 минут.

Кипящими разлить вместе с маринадом в стерилизованные 1-литровые банки, закатать, вынести в подвал.



Опята «Беляночки»

Чтобы маринованные опята были беленькими, а приготовление было нехлопотным, надо обрезать ножки. Их не маринуют, они жестковаты. Из них делают начинку для пирожков. Опеночные ножки очистить от земли, промыть, отварить в подсоленной воде, перекрутить на мясорубке и заморозить.

Шляпки промыть, воду слить, и так промывать 4 раза с интервалом в полчаса. Опята станут белыми! Их отварить, отцедить через дуршлаг.

Вскипятить воду, добавить на 1 л воды - 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахарного песка, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5 гвоздичек, 1 лавровый лист.

В кипящий маринад высыпать грибы и варить 20-30 минут.

Разлить в литровые стерильные банки, перед закаткой в каждую добавить 1 ч.ложку 70%-ной уксусной кислоты.

Рыжики с листьями хрена

Грибы, лист хрена, чеснок, укроп, соль.

Положить на дно бочонка или банки лист хрена, измельченную головку чеснока, слой грибов, посолить.

Уложить второй ряд грибов, снова посолить и так доверху.

Сверху положить укроп, чеснок, лист хрена, накрыть крышкой, поставить на нее тяжелый груз, чтобы выделился сок.

Выдержать грибы 2 дня в тепле, затем вынести на холод.

Грибы «Дед Берендей»

750 г отваренных грибов уложить в посуду рядами, поливая заливкой (250 г). Заливка: 170 г воды, 2 г сухих пряностей кипятить 15-20 минут на слабом огне, добавить 20 г соли и 20 г сахара, а затем 100 г 9%-ного уксуса. Банки укупорить и поставить в холодное помещение на хранение.

Грибы в кисло-сладком маринаде

Сварить грибы в подсоленной воде. Приготовить заливку: на 1 л воды 35 г сахара, 30-35 г соли, пряности, 20-25 г 70%-ной уксусной эссенции. Можно взять 250 г 9-10%-ного уксуса. В этом случае количество воды для варки - 0,75 л. В горячую банку налить горячую заливку на четверть емкости банки, затем быстро переложить шумовкой из кипящей воды отваренные грибы, заполняя банку доверху. Банки накрыть прокипяченными крышками, поставить в бачок с горячей водой и прогреть при слабом кипении воды: 0,5-литровые - 20 минут, литровые - 25 минут. Укупорить и охладить. Используют все виды съедобных грибов.

Маринованные боровики

Белые грибы или маслята хорошо промыть несколько раз и засыпать в кипящую воду. Посолить и кипятить 40-50 минут, в середине варки положить 1-2 целые очищенные луковицы. Снять с огня, промыть в проточной холодной воде, лук убрать. Сделать маринад и залить грибы, кипятить 20 минут. Разложить в банки и закатать.

Маринад: на 3 л холодной воды 100 г соли, 100 г 5%-ного уксуса, лавровый лист, душистый перец горошком.

Квашение грибов

Грибы можно консервировать также способом квашения. При этом образуется молочная кислота (продукт, полезный для здоровья), которая препятствует порче грибов. Грибы бедны сахарами, поэтому для заквашивания их необходимо добавлять такое количество сахара, чтобы образовалась молочная кислота в размере до 1 процента.

Питательная ценность квашеных грибов выше, чем соленых, так как молочная кислота способствует разрушению грубых оболочек клеток, которые плохо перевариваются организмом.

Кроме того, квашеные грибы являются хорошей заменой маринованным. Квашеные грибы при вымачивании в воде теряют молочную кислоту, после чего их можно употреблять в различных целях так же, как и свежие.

Для квашения пригодны молодые, плотные грибы следующих видов: белые, лисички, подосиновники, подберезовики, маслята, опята, рыжики и волнушки. Грибы квасят отдельно по видам.

Свежие грибы рассортировать по размерам, убрать перезрелые и порченные, очистить. После этого грибы разделить на шляпки и ножки. Большие грибы разрезать

на части, мелкие квасят целиком.

В эмалированную кастрюлю налить 3 л воды, добавить 3 ст.ложки поваренной соли, 10 г лимонной кислоты, поставить на огонь, довести до кипения. В кастрюлю выложить 3 кг подготовленных грибов и при слабом кипении варить до готовности. Пену, которая образуется в процессе варки, удалять шумовкой. Признаком готовности является оседание грибов на дно.

Проваренные грибы выложить в дуршлаг, промыть холодной водой, дать ей стечь, после чего расфасовать в емкости и влить теплую заливку.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю налить воды, добавить 3 ст.ложки соли, 1 ст.ложку сахара из расчета на 1 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и охладить до 40°C, после чего в жидкость добавить 1 ст.ложку чистой сыворотки от обезжиренного недавно скисшего молока (на каждый 1 л воды).

Грибы накрыть кружками, поставить гнет и оставить в теплом помещении, где выдержать в течение 3 суток. После этого грибы вынести в холодный погреб.

Через месяц грибы готовы к употреблению.

Грибы ■ квашение

Салаты и закуски



Грибы жареные

5 кг грибов, 0,5 кг лука, перец горошком черный и душистый, соль, подсолнечное масло.

Грибы перебрать, отсортировать, замочить в подсоленной воде, затем хорошо промыть. Большие грибы порезать, маленькие оставить целыми. Затем грибы отварить в подсоленной воде 10-15 минут. После этого грибы отцедить и жарить в подсолнечном масле вместе с мелко порезанным луком 40 минут. Когда грибы будут готовы, переложить со сковороды в подготовленные банки, в которые надо положить по несколько горошин перца. Банки сразу закатать. Хранить в сухом, прохладном месте.

Зимой содержимое банки положить на сковороду, разогреть, добавить специи по вкусу.

Опята в томатном соке

Опята промыть, крупные шляпки разрезать на 4 части, ножки крупных грибов обрезать, их можно использовать в другие блюда. Тушить шляпки в глубокой сковороде с крышкой в подсолнечном масле. Соль класть по вкусу. Перед готовностью добавить томатный сок по вкусу, и еще немного потушить. Разлить горячим в банки, залить сверху прокипяченным растительным маслом. Закатать, укутать. Употреблять как самостоятельное блюдо или пожаренными с луком.

Продукт удобен тем, что не нужна лимонная кислота или уксус, так как томатный сок содержит кислоту и является консервантом.

«Грибная опушка»

3 кг свежих грибов (лучше брать маслята, подберезовики, козляки и т.д.) отварить, промыть и порубить.

2 кг красных помидоров, 1 кг капусты, 1 кг лука репчатого, 0,5 кг свежих огурцов. Все мелко порезать.

К овощам добавить 3 ст.ложки сахарного песка, 3 ст.ложки соли, 1 стакан растительного масла.

Все овощи перемешать и тушить 30 минут на медленном огне, потом добавить рубленые грибы и еще 30 минут тушить. За 15 минут до конца варки добавить 1 ч.ложку 70%-ной уксусной эссенции. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Грибы ■ салаты и закуски

С луком и морковью

1 ведро очищенных грибов варить в подсоленной воде 40 минут, промыть, откинуть на дуршлаг. К грибам добавить 500 г томатного соуса, 500 г растительного масла, 1 кг порезанного лука, 1 кг натертой на крупной терке моркови, 25 горошин черного перца, 8 листиков лаврушки, соль по вкусу. Вновь поставить на огонь и варить 1 час. Разложить по банкам, закатать, укутать до полного остывания.

Опята с луком и помидорами

2 кг сырых опят, по 1 кг лука и томатов, 500 г растительного масла, соль по вкусу.

Грибы мелко порезать, лук и томаты порезать покрупнее. Варить 2 часа с момента закипания, постоянно помешивая. Разложить в банки, закатать, укутать до полного остывания.

Грибы в томате с луком

3 литра отваренных грибов, 1/2 л томатного соуса, 200 г воды, 1/2 л растительного масла, 1 кг очищенного, нарезанного кольцами лука. Соль, перец - по вкусу.

Грибы смешать с луком. В кастрюлю влить воду, томатный соус, масло, вскипятить и положить грибы с луком. Варить 40-45 минут, постоянно помешивая. Добавить лаврушку и душистый перец. Выложить в стерилизованные банки и закатать.

Грибная капуста

2 кг любых грибов отварить, 1,5 кг капусты нашинковать, 1,5 кг помидоров нарезать, 1 кг моркови натереть, добавить 0,5 л растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Все перемешать и варить 1,5 часа. В конце варки добавить 1 ст.ложку 70%-ной уксусной эссенции. Разложить в банки и стерилизовать 20-30 минут. Закатать. Укутать одеялом до полного остывания.

Грибы с уксусом, жаренные по-болгарски

Грибы очистить, промыть, обсушить, нарезать и обжарить в сильно разогретом растительном масле, охладить. Холодные уложить в чистые банки, перекладывая дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки и предварительно проваренными в подсоленной воде до полуготовности кружочками моркови и нарезанным крупной соломкой сельдереем.

В масло, оставшееся после жарки, добавить соль и уксус по вкусу, довести до кипения, охладить.

Грибы уложить в банки, сверху налить растительное масло слоем толщиной в 2 пальца. Закатать. Хранить на холоде

Икра без масла

2 кг свежих грибов отварить в течение 30 минут. 0,5 кг моркови потереть на крупной терке. 0,5 кг лука мелко нарезать. Грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль и перец по вкусу. Все вместе тушить 40 минут, в конце добавить 1 ч.ложку 70%-ной уксусной эссенции. Сложить в подготовленные банки. Стерилизовать банки: 0,5-литровые - 30 минут, литровые - 40 минут. Закатать.

Икра «Лесовичок»

Крупно порезать разные грибы, отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

На 2 кг отварных грибов взять 300 г репчатого лука и мелко порезать, 300 г моркови натереть на крупной терке и обжарить в 1 стакане рафинированного подсолнечного масла.

Грибы смешать с луком и морковью, добавить 1 стакан растительного масла, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 ч.ложку молотого красного перца, соль - по вкусу. Тушить 2 часа. Можно добавить 1 ст.ложку 9%-ного уксуса.

Горячую икру разложить в чистые, сухие, стерилизованные банки и закатать.

Икра «Опенок»

1 кг опят, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 200 г растительного масла, 2 ст.ложки томатного соуса, соль, сахар, перец горошком - по вкусу.

Грибы и овощи вымыть, пропустить через мясорубку. Посолить, добавить сахар, масло, соус и тушить под крышкой 1 час. В стерильные банки положить горошины перца, наполнить горячей икрой, закатать, укутать. Такую икру можно приготовить из других грибов.

Грибы ■ салаты и закуски

Овощное ассорти

400 г мелких грибов, 400-500 г мелких огурцов, 5-6 шт. мелких помидоров, 1 кочан цветной капусты, 300 г фасоли или гороха, 200 г мелкой моркови.

Маринад: 1 л воды, 50-70 г 30%-ной уксусной кислоты, 1 ст.ложка соли, 1 ч.ложка сахара, 1 ч.ложка горошин перца, 5-6 шт. гвоздики, немного мускатного ореха.

Грибы почистить, промыть и отварить в собственном соку или воде. Огурцы и помидоры вымыть, остальные овощи очистить и отварить в подсоленной воде.

Остывшие и подсушенные продукты уложить слоями в банки, залить горячим, сваренным со специями маринадом с таким расчетом, чтобы последний слой был покрыт им на 2 см. После охлаждения салат закрыть. Если нет возможности хранить салат на холоде, его надо стерилизовать 60 минут при температуре 90°C, а через несколько дней еще 30 минут при той же температуре.

Солянка с зелеными помидорами

Грибы - 4 кг, зеленые помидоры - 2 кг, морковь - 1,5 кг, красные помидоры - 1 кг, капуста - 4 кг, лук - 2 кг, растительное масло - 1 л, сахарный песок - 4 ст.ложки, 70%-ная уксусная эссенция - 1 ст.ложка, соль - по вкусу.

Овощи и грибы порезать, смешать, варить 1 час. Разложить в банки, простерилизовать 20-30 минут и закатать.

Начинка для пирожков

2,5 кг грибов отварить, дать стечь жидкости и пропустить через мясорубку. (Грибы брать можно любые, кроме тех, которые идут на соленье.)

Жарить на растительном масле 0,5 часа. 0,5 кг моркови натереть на крупной терке и тоже пожарить на растительном масле до готовности. 0,5 кг репчатого лука мелко порезать и также пожарить на растительном масле. Все жарить по отдельности, затем смешать. Довести до кипения, добавить соль по вкусу. В горячем виде разложить в стерилизованные банки. Закатать.

Грибная солянка из квашеной капусты с корнишонами

2 кг квашеной капусты, 1 кг свежих грибов (маслята, подберезовики, подосиновики), 200 г маринованных корнишонов, 100 мл растительного масла, 100 г томатной пасты, 100 г сахара, 100 г репчатого лука, 50 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики.

С квашеной капусты слить рассол, промыть ее, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, добавить немного воды, половину растительного масла, уксус и тушить 15 минут. Затем добавить томат-пасту, корнишоны, сахар, соль, перец и лавровый лист, тушить еще 15 минут.

Грибы замочить на 5 минут в большом количестве воды, чтобы осели песок и земля. Затем очистить (с маслят снять кожицу), тщательно промыть. Залить водой, довести до кипения и варить 15 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Обжарить в масле вместе с нарезанным луком. Затем смешать с подготовленной капустой и снова потушить на слабом огне 5 минут.

Готовую солянку в горячем виде разложить по банкам и стерилизовать в кипящей воде 20 минут. Банки закатать жестяными крышками.



Фото А. Чепелы.

