

БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ГРИБНИКА

СБОР · ХРАНЕНИЕ · ПЕРЕРАБОТКА

Александр Матанцев
Светлана Матанцева



УДК 630
ББК 43.9
М33

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использованы фотографии автора и фотобанка Shutterstock.com

Ранее книга выходила в серии «Подарочная библиотека».

Матанцев, Александр.

М 33 Большая энциклопедия грибника: сбор, хранение, переработка / А. Матанцев, С. Матанцева. – Москва: Издательство АСТ, 2018. – 192 с., ил. – (Мы на даче).

ISBN 978-5-17-109055-5

Многие думают, что сезон «тихой охоты» заканчивается осенью, но это глубокое заблуждение. Опытные грибники и зимой возвращаются из леса с полными корзинами.

Прочитав эту книгу, вы сможете присоединиться к этим счастливицам, ведь в ней дан календарь появления грибов по временам года и их подробное описание. Многие виды, о полезных и вкусовых свойствах которых вы даже не догадывались, теперь займут достойное место в меню вашей семьи, а замечательные фотографии авторов помогут отличить съедобные грибы от ядовитых и исключить вероятность ошибки. Эта книга будет интересна как новичкам, так и опытным грибникам.

**УДК 630
ББК 43.9**

ISBN 978-5-17-109055-5

© Матанцев А., Матанцева С., 2017
© ООО «Издательство АСТ», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ



ВВЕДЕНИЕ _____ 8

Знакомые незнакомцы	10
Осторожно! Грибы	11
Золотые правила «тихой охоты»	12
Правильная экипировка грибника	12
Грибные места: где искать	13
Грибы под окном	13

СПОСОБЫ ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ _____ 14

Сушка	14
Маринование	15
Замораживание	15
Соление	16
Особенности заготовки некоторых видов грибов	17



ЗИМНИЕ ГРИБЫ _____ 18

В валенках — по грибы	20
-----------------------	----



Опята	21
-------	----



Вешенки зимой	23
---------------	----



Лиофиллум ильмовый, или вешенка ильмовая	24
--	----



Чага березовая	25
----------------	----



ВЕСЕННИЕ ГРИБЫ _____ 26

Начало сезона «тихой охоты»	28
-----------------------------	----

Вешенка осенняя	28
-----------------	----



Стробилиурус съедобный, или сочный	29
------------------------------------	----



Стробилиурус черенковый	30
-------------------------	----

Сморчок конический, или высокий	31
---------------------------------	----



Сморчковая шапочка	32
--------------------	----

Сморчок обыкновенный	33
----------------------	----

Сморчок обыкновенный, форма круглая	34
-------------------------------------	----

Сморчок полусвободный	34
-----------------------	----

Строчок гигантский	35
--------------------	----



Строчок обыкновенный	36
----------------------	----

Вешенка покрытая	37
------------------	----



Вешенка легочная	38
------------------	----

Псатирелла серо-бурая	39
-----------------------	----



Коллибия каштановая, или маслянистая	40
--------------------------------------	----





Опенок летний 41



Трутовик 43



ЛЕТНИЕ ГРИБЫ 44

Июньские грибы 46



Полубелый гриб, или боровик желтый 46



Подберезовик желто-бурый 47

Подберезовик обыкновенный 48

Подберезовик болотный, форма ореховая 50



Сыроежка желтая 51

Сыроежка зеленоватая 52

Сыроежка ломкая, форма розовая 53

Сыроежка ломкая, форма фиолетовая 54

Сыроежка пищевая 55

Сыроежка пищевая, форма сосновая 56

Сыроежка светло-желтая 57



Моховик бархатный 58



Лисичка обыкновенная, или настоящая 59



Шампиньон перелесковый 60

Псатирелла Кандолля 61



Мухомор серо-розовый 62



Мухомор пантерный 63

Млечник неедкий 64



Млечник бледно-желтый 65

Грибы в июле 66

Белый гриб, форма еловая 67



Белый гриб (обыкновенный) 68

Белый гриб, форма сетчатая 69

Белый гриб медный 70

Боровик девичий, или придаточковый 71



Боровик пастбищный 72

Подберезовик (березовик) болотный 73



Подберезовик болотный, форма окисляющаяся 74

Подберезовик, форма грабовик 75

Подберезовик коричневый 76

Подосиновик оранжево-желтый 77



Подосиновик белый 78

Подосиновик бордово-красный 79



Подосиновик красный, или красноголовик 80

Подосиновик желто-бурый 81



Моховик желто-бурый 82

Моховик пестрый 83



Козляк 84



Желчный гриб 85



Сыроежка березовая 86

Сыроежка выцветающая 87

Сыроежка желчная 88

Сыроежка зеленая 89

Сыроежка лутеотакта, или беловатая 90

Сыроежка охристо-желтая 91

Сыроежка пурпурно-красноватая 92

Сыроежка розовая 93

Сыроежка фиолетовая, или лиловатая 94



Валуй 95



Поплавок белоснежный 96

Поплавок охристо-серый 97



Бледная поганка, форма белая 98



Млечник древесинный, или бурый 99

Краснушка 100



Говорушка восковатая 101



Августовские грибы 102

Белый гриб, форма дубовая 103



Белый гриб, форма сосновая 104

Подберезовик дымчатый 105



Подберезовик разноцветный 106

Подберезовик черный 107

Масленок обыкновенный 108



Масленок зернистый 109

Масленок рыже-красный 110

Польский гриб 111



Каштановый гриб 112



Синяк 113



Перечный гриб 114



Сыроежка болотная 115



Сыроежка буреющая 116



Сыроежка буреющая, форма красноватая 117



Сыроежка валуевидная 118



	Сыроежка Веленовского	119
	Сыроежка волнистая	120
	Сыроежка девичья	121
	Сыроежка жгучеядкая	122
	Сыроежка золотисто-желтая	123
	Сыроежка золотистая	124
	Сыроежка краснеющая ложная	125
	Сыроежка лазоревая, или синяя	126
	Сыроежка лайковая	127
	Сыроежка лиловая	128
	Сыроежка Майра	129
	Сыроежка оливковая	130
	Сыроежка пурпурно-коричневая	131
	Сыроежка сине-желтая	132
	Сыроежка турецкая	133
	Молочай, или подмолочник	134
	Волнушка белая	135
	Волнушка розовая	136
	Гладыш, или млечник обыкновенный	137
	Мухомор белый, или вонючий	138
	Мухомор поганковидный	138



ОСЕННИЕ ГРИБЫ 140

Сентябрьские грибы 142

Мокруха еловая	142	
Опенок осенний, или настоящий	144	
Опенок осенний, форма северная	145	
Опенок осенний, форма горчичная	146	
Груздь осиновый	147	
Груздь настоящий	148	
Груздь черный	149	
Рыжик деликатесный	150	
Лисичка ложная	151	
Коллибия коричневая	152	
Коллибия лесолюбивая, форма светлая	153	
Коллибия масляная, форма асема	154	
Плютей юношеский	155	
Плютей белый	156	
Сыроежка черно-пурпуровая	157	
Колпак кольчатый	158	



Дождевик грушевидный 159



Млечник нейтральный 160

Млечник ароматный 161

Млечник сиреневый 162



Рядовка серая 163



Рядовка скученная 164



Паутинник бело-фиолетовый 165

Паутинник вечерний 166

Паутинник гладкокожий 166



Говорушка подогнутая 167



Белопаутинник клубненосный, или луковичный 168



Мухомор красный 169



Тремеллодон студенистый 170



Ежовик коралловидный 171

Октябрьские грибы 172



Шампиньон желтокожий 173

Шампиньон красноватый, форма изящная 174

Шампиньон изящный, или розовопластинковый 174

Рядовка желто-красная 175



Ежовик желтый 176



Панеллюс поздний 177



Млечник серо-розовый 178



Млечник камфорный 179

Млечник кокосовый 180

Млечник мокрый, или серый лиловеющий 180

Груздь перечный 181



Гигрофор душистый 182



Леписта грязная, или синичка 183



Отидея ослиная 184



Меланолеука коротконожковая 184



Лаковица большая 185



Ноябрьские грибы 186

Опенок зимний, форма огненная 186



Опенок зимний, форма светло-желтая 187

Алфавитный указатель видов грибов 188

ВВЕДЕНИЕ

Грибы неслучайно выделены в отдельную группу организмов – Мусота, или Мусеталиа. Их свойства настолько многообразны, что ученые считают: за ними – будущее в медицине, фармацевтике, питании.





Знакомые незнакомцы



Знание мест и времени роста конкретных видов грибов позволяет не упустить нужный момент для их сбора.

Сначала грибы относили к растениям, но в 1990-х годах и в начале 2000-х годов много писали о том, что грибы относятся к животному миру. Это неудивительно, так как многие свойства объединяют их с животными. Например, половые клетки грибов в виде плазмодия в период размножения могут передвигаться со скоростью 5 мм в час.

Удивительным является и то, что грибы можно использовать круглый год, включая и зимний период.

Грибы — удивительное явление природы, их используют для:

- приготовления вкусных, полезных и доступных блюд (издавна на Руси во время постов питались груздями, лисичками, опятами, рыжиками, белыми грибами);
- приготовления и лакомств деликатесных блюд, используемых в застольях и на высокопоставленных встречах;

- изготовления целебных и лекарственных народных средств, например из дождевиков, (для кровоостанавливающих целей) и др.;
- изготовления лекарств и фармацевтических средств в промышленных масштабах, например, создание фламмулина из зимних опят, который обладает противовоспалительным и противоопухолевым действием;
- получения удовольствия от «грибной охоты».

Сегодня известно более миллиона видов грибов, из них изучены только 100 тысяч. Природа как бы говорит нам: изучайте и пользуйтесь грибами всесторонне, но умело! Японцы считают, что если каждый день съедать по 100 граммов опят, то у человека никогда не будет никаких онкологических заболеваний. Грибы могут лечить, из них получили много полезных лекарств, а еще больше только предстоит исследовать. Ими можно отравиться, но можно и вылечиться. Грибы столь многообразны по своим свойствам, что создается впечатление, что в них можно найти лекарства для лечения любых заболеваний, но для этого необходимо продолжать всесторонние исследования. Можно спорить или соглашаться с мнением ученых о свойствах многих видов, но однозначно одно: огромен полезный потенциал грибов. За этим направлением — большое будущее!

По питательности и пищевой ценности грибы не уступают мясу, но их белок трудно усваивается и требует длительной термической обработки и измельчения. Это относится к большинству видов, но не ко всем грибам. Зато усвоение макро- и микроэлементов, содержащихся в них, приносит несомненную пользу, особенно в зимний период. Наличие витаминов и незаменимых аминокислот, дефицит которых тяжело сказывается на функционировании организма, в целом делает употребление грибов не только приятным, но и полезным. Ограничения могут быть при обострении заболеваний желудочно-кишечного тракта, удаленном желчном пузыре, хронических панкреатитах и холециститах. Всегда следует сопоставлять ощущения от принятой пищи с состоянием своей внутренней среды и рационально подходить к гастрономическим увлечениям. Тогда грибные лакомства доставят большое удовольствие и принесут пользу.

Осторожно! Грибы

Температурная обработка не всегда делает грибы безопасными для употребления. Так, тонкие свинушки накапливают токсические вещества. Конечно, от однократного употребления отрицательный эффект не наблюдается, но длительное — приводит к изменению состава крови и поражению клеток печени. Именно поэтому тонкие свинушки отнесены к ядовитым грибам. Похожая ситуация и со строчками обыкновенными. Обычное отваривание в течение 15–20 минут и сливание воды позволяют употреблять их однократно в небольшом количестве. Однако многократное их употребление приводит к отрицательному воздействию на желудок и появлению болей, поэтому они также являются ядовитыми.

Грибы уникальны разнообразием своих свойств. Эти свойства необходимо всесторонне изучать. Есть мнение ученых о том, что грибы содержат все необходимые полезные и лечебные вещества для людей, но лишь часть из них изучены полностью. В последние годы интерес к лечебным свойствам грибов многократно усилился. Причина этого кроется в открытии ряда новых свойств и грибов, которые обладают противораковыми и противоинфекционными свойствами, которые можно использовать при изготовлении лекарств, помогающих на любой стадии болезни, например лекарств на основе чаги березовой. Однако есть и другая сторона. Употребление всех грибов без разбора приводило к отравлениям, галлюциногенным проявлениям и даже к смерти.

Раньше считалось, что история изучения грибов берет свое начало в Китае и насчитывает более двух тысяч лет.

Однако недавно в странах Европы получило известность событие, которое стало сенсацией. В тирольских Альпах нашли в леднике замерзше-

го человека, которого назвали Отси. Радиоуглеродным методом удалось установить, что этот первобытный житель нашей планеты попал в ледяной плен 5300 лет назад. Самое удивительное в этой находке то, что при этом первобытном человеку оказались грибы. Один из них был белым мухомором, который мог служить человеку амулетом. В трех других засохших и замороженных грибах содержалась кислота, по своему лечебному действию похожая на антибиотик.

Грибы по пищевой ценности разделены на 4 категории:

1-я категория — самые ценные и вкусные виды, дающие грибную продукцию отличного качества (белые, грузди, рыжики, цезарские грибы).

2-я категория — хорошие и довольно ценные грибы высокого, но не отличного качества (подберезовики, подосиновики, маслята, лисички, шампиньоны, волнушки, опята).

3-я категория — грибы среднего качества и вкуса (моховики, сыроежки, черные грузди, лисички, валуи),

4-я категория — малоценные грибы (рядовки, паутинники и другие).

Следует отметить, что категории основных видов грибов определены и утверждены в «Санитарных правилах по заготовке, переработке и продаже грибов СП 2.3.4.009-93».

У российских жителей всегда проявлялась любовь к природе. Урожайные на грибы, или «грибные», годы отмечаются не каждый сезон — все зависит от капризов погоды.

В Интернете, в газетах и по телевидению можно увидеть фотографии любителей природы, которые держат над головой грибы, как зонтики, сидят на «стуле» из окаймленного трутовика, с трудом охватывают огромный белый гриб или же собирают сразу несколько корзин опять на одном месте.

Российский народ изобретателен в кулинарии. У сельских жителей рецепты передаются из поколения в поколение. Городские жители приобщаются к традиционным рецептам еще и ресторанный опыт зарубежной кухни, особенно итальянской и японской.



Золотые правила «тихой охоты»

Следует соблюдать простые правила, которые защитят вас от отравления и доставят максимум удовольствия от «Тихой охоты».

- 1 В любом случае решительно выбрасывайте незнакомые грибы, если хоть немного сомневаетесь. Помните, что даже один сомнительный грибок может стоить вам жизни.
- 2 Первый раз или же при малом опыте ходите в лес с опытными грибниками, которые знакомы вам лично, пользуйтесь справочниками и книгами.
- 3 Сбор грибов следует проводить в экологически чистых местах, вдали от городов и крупных промышленных предприятий, на расстоянии не менее 500 метров от автомагистралей.
- 4 Не берите старые грибы и экземпляры даже с небольшими признаками плесени.
- 5 Заготавливать, консервировать и хранить грибы следует по рецептам опытных специалистов, по книгам и тематическим передачам.
- 6 Никогда не покупайте грибы с рук у незнакомых продавцов и в отсутствие официально оформленного магазина.
- 7 Ходите в лес в плотной, закрытой одежде, обязательно с головным убором, пользуйтесь средствами от комаров и клещей, вытряхивайте одежду после лесной прогулки, не пугайтесь клещей, но обращайтесь немедленно к врачу (в ряде районов клещи не являются энцефалитными).

- При первых признаках отравления немедленно обращайтесь к врачам.



Правильная экипировка грибника

Для того чтобы собрать корзинку грибов, необходимо иметь правильную экипировку. В противном случае лесные походы могут обернуться проблемами со здоровьем. Собираясь в лес, имейте в виду, что обязательный набор грибника должен содержать:

- водонепроницаемый костюм для дождливой погоды;
- плотные джинсы и куртку типа штормовки, которые не прокусывают комары и даже осы, для сухой и солнечной погоды;
- сапоги в дождливую и влажную погоду, а также рано утром, когда трава мокрая от росы;
- удобную и прочную спортивную обувь типа кроссовок для сухой погоды;
- компас ручной или карманный, при этом не забудьте при входе в лес определить обратное направление;
- средство от комаров;

- острый нож для грибов, лучше складной;
- корзинка обязательна, не берите полиэтиленовые пакеты: в них грибы мнутся и портятся раньше времени;
- если вы собираете разные виды грибов, среди которых есть дождевики и ежовики, у которых опадают шипики и прилипают ко всем остальным грибам, или же мокрухи, которые могут испачкать все остальные виды, а также нежные молодые навозники, то следует в корзинке сделать одну-две перегородки или взять дополнительно небольшую корзинку;
- головной убор или платочек в лесу необходимы.

Многие грибники с нетерпением ждут начала осеннего сезона. Неслучайно осень воспета многими поэтами, разве можно спокойно относиться к красивой золотистой листве и неповторимой красоте осеннего леса! Осенью очень много грибов. Однако, как вы увидите дальше, грибы можно собирать в любое время года. Необходимо только знать, где и когда их искать.

Хорошие грибники осенью заготавливают существенные запасы маринованных, соленых, мороженных, сушеных опят, которых хватает им до следующего сезона.



Отличительная особенность грибов состоит в том, что они растут каждый год, но пик урожая на одном месте наблюдается один раз в два-три года.

Грибные места: где искать

Климат существенным образом влияет на время плодоношения и на величину сбора. Например, в сильно дождливое лето 2008 года в средней полосе России наблюдался массовый урожай осенних опят на месяц раньше, чем обычно — с 15 по 25 августа. Аномалия погоды отразилась и на урожае: пик был мощным, но кратковременным, за 10 дней все опята сошли. Аномалия сказалась еще и в том, что в небывало раннем урожае осенних опят в каждом грибочке были небольшие коричневые жучки. Кроме того, в 2008 году был пик урожая зимних опят. Много красивейших перламутрово-красных и коричневато-желтых блестящих грибов было на елях, а в 2009 и 2010 году — желто-коричневых в парках. В 2011 году опят было мало, зато во влажных местах было много подберезовиков и польских грибов. В 2012 году было немного опят, сыроежек и мало лисичек, но природа никогда не бывает «пустой», в этом же году было много всеми любимых белых грибов.

2013 год ознаменовался массой белых грибов, принося радость грибникам. Однако в этом же году было совсем мало опят. В начале 2014 года благодаря теплой погоде в зимний сезон можно было собирать со стволов деревьев зимние опята, называемые за рубежом фламму-

линами. Эти грибы обладают удивительными лечебными свойствами.

Если же рассмотреть разные семейства съедобных грибов, то с уверенностью можно утверждать, что существуют хорошие грибные места, где растут ценные виды грибов в разное время или даже в разные годы.

Если вы определили три-четыре таких грибных места, то можете быть уверены, что они вас не подведут и будут и дальше радовать новыми видами грибов, в зависимости от климата и сезона.

Таким образом, становится понятной известная фраза о том, что **нужно искать прежде всего грибные места, тогда найдутся и сами грибы.**

В ряде случаев достаточно одного внимательного взгляда, чтобы определить хорошие грибные места. Так, сосновый бор виден издали, обычно на берегах рек и водоемов — там часто встречаются маслята, шампиньоны, белые грибы, рыжики, весенние опята. А вот «опяточные» места (где растут осенние и летние опята) чаще всего расположены в буреломах, где обилие поваленных деревьев и пеньков. Кроме того, много их возле дачных участков и деревень, где немало спиленных и поломанных деревьев и пней.

Грибы под окном

Вы можете принести радость окружающим, если распространите споры любимых грибов. Для этого много сил не нужно. Необходимо знать, что любимые белые, подосиновики, подберезовики, рыжики, грузди и др. грибы успешно растут только в симбиозе с корнями определенных растений и деревьев. Это могут быть ели, березы, рябины, сосны, ольха, папоротники, мхи и др. Если в вашем садовом товариществе или в деревне есть аллея берез, елей, сосен, то можете смело выливать возле корней перемешанную воду со старыми грибами. Часто выкидывают старые белые грибы, подберезовики, подосиновики. Возьмите от них подпушку или же нижнюю от шляпки трубчатую часть. Она содержит большое количество спор. Размешайте ее в теплой воде, вот вам и готов раствор для посадки. Далее выливайте этот

раствор под елками, березами, рябинами и другими деревьями. Авторы этой книги делали это много раз по периметру дачного кооператива. В резуль-

тате только ленивые не собирают подосиновики, подберезовики и другие ценные грибы на аллее рядом с домами. Более того, эти споры перешли на канаву, обычно располагаемую рядом с посадками по периметру поселков и кооперативов. Жители поселка в подмосковной Истре с благодарностью ежегодно собирают по канаве и возле деревьев большое количество ценных съедобных грибов, посаженных таким образом.



Способы заготовки грибов

Вкусные грибы и блюда из них всегда были и остаются лакомством «всех времен и народов». Способы заготовки и переработки этих даров природы передавались из поколения в поколение. Сегодня кулинары придумывают новые и продолжают совершенствовать традиционные рецепты, опираясь на достижения медицины и науки, что позволяет использовать весь потенциал питательных и даже лечебных свойств грибов.

Сушка



Способы сушки грибов:

- в сухих помещениях, недоступных для мух, грибы сушат, нанизав на нитки или леску;
- на улице на солнце – также на нитке или леске, но с марлевой защитой от насекомых;
- в бытовых электросушилках и в духовках на сетчатых поддонах россытью (в начале сушки рекомендуется установить температуру 50–60°, а затем – 70–80° С) около 4–6 часов;
- в духовке с нерегулируемой температурой – с приоткрытой дверью на самом малом огне или при самой малой мощности.

Порошок из сушеных грибов

Грибы быстро сушатся, если их кладут на сетчатую полочку или же просто на поддон в духовке и выдерживают при температуре 150–200 °С в течение 1 часа. Если температура в духовке не регулируется, то сушку производят при полуоткрытой двери в течение 2 часов. Далее сушеные грибы перемалывают в порошок и используют его для соусов и супов.

Сушеные белые грибы обладают способностью сохранять целебные свойства. Они теряют в весе до 90% относительно свежих экземпляров, но содержание белков в них становится выше, чем в мясе. Кроме того, это единственный способ заготовки, когда полезные свойства и аромат не ухудшаются, а улучшаются и концентрируются.

Собранные грибы очищают от земли и мусора. У крупных экземпляров отделяют ножку от шляпки, остальные оставляют целиком. Для сушки грибы обрезают от грязи и дефектных мест, далее моют и обсушивают. У крупных белых грибов срезают подпушку.





Маринование

Для маринования можно использовать многие виды грибов, но лучшие вкусовые качества дают маслята, белые грибы, подосиновики, подберезовики, осенние и зимние опята, рыжики и лисички. С маслят снимают кожицу: это сделать проще, если обдать их кипятком или же поместить в кипяток на 1 минуту.

Грибы для маринования берут молодые, крепкие, нечервивые. Каждый вид лучше мариновать по отдельности. Грибы следует очистить, рассортировать, обрезать ножки, дефектные части. С переработкой нельзя медлить: грибы быстро портятся, особенно в жаркую погоду. У крупных грибов отбирают только шляпки, мелкие маринуют целиком. Затем грибы тщательно моют, сменяя воду 3–4 раза, но делают это быстро, чтобы грибы не успели впитать грязную воду. Чистые грибы отваривают в подсоленной воде 15–20 минут, добавив в конце варки сахар, специи и уксус. Раскладывают в прокипяченные банки и закатывают. Можно приготовить маринад в отдельной посуде и залить им отваренные и разложенные по банкам грибы.

В этом случае блюдо получается более светлым, но грибной вкус выражен не так ярко. Маринад должен быть солонее, чем обычный суп, а уксус достаточно крепким: по прошествии некоторого времени грибы пропитываются раствором и привкус становится приятным. Хорошо проваренные маринованные грибы можно есть уже на следующий день, они хранятся в холодильнике целую неделю в незакатанном виде. Остальные закрученные банки нужно хранить в прохладном месте.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара (с верхом), 2 чайные ложки уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 4 гвоздики, 2 зонтика укропа. Все смешать, прокипятить 5–10 минут и залить разложенные по банкам отваренные грибы, которые должны занимать $\frac{3}{4}$ банки. В банки перед закатыванием добавить уксус.

Замораживание

Замораживают как свежесобранные, так и вареные грибы. Без тепловой обработки рекомендуют замораживать молодые нечервивые грибы без видимых повреждений. Их следует тщательно очистить, промыть, обсушить, нарезать крупными кусками, сложить в пакет и хранить в морозильнике при температуре не менее -18°C .

Если грибы немного повреждены, рекомендуется предварительно подержав их в соленой воде 5–10 минут, отварить. После закипания пену снять и варить на медленном огне 10–15 минут. Отваренные грибы откидывают на дуршлаг, дают хорошенько стечь, распределяют по порциям в контейнеры или в полиэтиленовые пакеты, после чего укладывают в морозильную камеру через сетки или палочки, чтобы они не слиплись.

