

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Хотя грибы по своей питательности не уступают овощам и превосходят даже свеклу, все же нельзя рекомендовать их как полезную пищу, потому что они являются тяжелыми для пищеварения.

В пищу надо использовать только хорошо известные грибы, чтобы не отравиться. Самые ядовитые среди грибов – это бледные поганки и мухоморы.

Самые распространенные – белые грибы, подосиновики и подберезовики, сыроежки, моховики, лисички, опята, волнушки, грузди, шампиньоны, рыжики, сморчки.

Свежие грибы должны употребляться в тот же день, когда они собраны. На второй день они уже чернеют и в них заводятся черви.

Все их надо тщательно очистить от песка и червячков, вырезая испорченные места и сразу же опуская грибы в холодную воду, в которой они могут мокнуть час и более, за исключением шампиньонов, которые, вычистив, можно опустить в воду лишь на несколько минут и, промыв хорошенько, осушить салфеткой.

У старых грибов срезают ножки, которые считаются не такими вкусными, как шляпки. При простом столе ножки мешают со шляпками, крупные грибы разрезают, а мелкие оставляют целыми. Вообще мелкие грибы предпочтительнее крупных.

Одни грибы сушат на зиму, нанизывая на толстую нитку. Они употребляются зимой в суп, из них готовят фарш для пирогов и пирожков и варят соусы.

Другие грибы жарят и подают или как самостоятельное кушанье, или в виде гарнира к жаркому.

Некоторые грибы тушат и подают с соусом к отварным мозгам, отварной курице, отварной говядине.

Что же касается сушеных грибов, то следует покупать высший сорт, хотя он и дороже, так как на то же количество супа грибов вы-

сшего сорта идет вдвое меньше, чем грибов низших сортов. У грибов лучшего сорта шляпки снаружи зеленоватые, а низ и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которую они бывают нанизаны при продаже, тонкая, сами же грибы совершенно сухие. У низших сортов шляпки черные, корешки длинные и веревка толстая.

Перед варкой грибы следует ошпаривать кипятком, чтобы удалить с них грязь и песок, который нельзя смыть холодной водой.

Опускать грибы для варки надо в холодную воду, потому что они подобно мясу передают свой вкус воде только посредством постепенного нагревания.



СОУС ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ К ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЕ, КОТЛЕТАМ, МОЗГАМ И ПР.

- 6–9 СУШЕНЫХ ГРИБОВ ИЛИ 50 Г
 - ½–1 ЛУКОВИЦА
 - ½ СТ. ЛОЖКИ МАСЛА
 - ¼ ИЛИ ½ СТАКАНА СМЕТАНЫ
 - ½ СТ. ЛОЖКИ МУКИ
 - СОЛЬ
- 6–9 сушеных грибов промыть в теплой воде, залить 3 стаканами воды, варить, пока не сделаются мягкими, вынуть, мелко порубить или нашинковать. В другой кастрюле поджарить ½ или 1 мелко нарубленную луковицу с ½ ложки масла, всыпать, помешивая, ½ ложки муки, развести грибным бульоном, посолить, дать повариться, выложить грибы, добавить ¼ или ½ стакана свежей сметаны, вскипятить и подавать.



ВКУСНЫЙ СОУС ИЗ СУШЕНЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

- Взять 100 г сушеных грибов, вымыть их, сварить почти до готовности. Слить грибной бульон, который употребить на другой день в борщ, в щи из щавеля или в грибной суп. Грибы залить 3 стаканами процеженного бульона, сварить до готовности, положить 2–3 ст. ложки сливок или сметаны, всыпать немного черного перца, посолить, подавать, посыпав укропом и не разрезая грибов.



СУШЕНЫЕ КОРЕНЬЯ ДЛЯ СОУСОВ

- Когда корни свежие и дешевы, надо взять морковь, коренья петрушки, сельдерея и порея, вымыть их, очистить хорошенько ножом, вытереть досуха, нарезать тоненькими ломтиками, рассыпать на листе бумаги, на противне, высушить их на кухне в теплом месте. Каждые из этих кореньев сушить отдельно, потому что одни коренья сохнут быстрее, другие медленнее. Высушить таким же образом самый молоденький, вылущенный горох. Потом смешать все вместе в равных частях, хранить в стеклянных банках в сухом месте. Приготавливая бульон, брать на 6 человек 2 полные ст. ложки этой зелени.

Сушеные коренья придают вкус и аромат ухе, ленивым щам и пр. Эти коренья можно также сушить, нанизав их на толстую нитку.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ, ПОДЖАРЕННЫЕ

- Промыть нужное количество сушеных грибов, отварить. Когда будут готовы, вынуть их из бульона, дать стечь жидкости, остудить, посолить, обвалить в муке.
- За 15 минут до подачи к столу опустить в кляр, обвалить в тертой булке, выложить в сковороду на разогретое сливочное или какое-нибудь растительное масло, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, полить соком со сковороды.

