# РЕФЕРАТ

на тему: **«Дикорастущие грибы. Заготовки»**

Москва 2005 г.

**Содержание:**

Введение

# Сушка грибов

Заводская сушка грибов

Сушка грибов в сушильных шкафах

Сушка грибов в русских печах

Сушка строчков и сморчков

# Маринование грибов

##### Маслята

Осенние опята

Маховики и козлятки

##### Зеленки и рядовики

Белые грибы

Подосиновики или подберезовики

Маслята

Моховики

Мелкие сыроежки

# Приготовление солено-отварных грибов

Соление грибов

##### Рыжики

Грузди и подгруздки

Волнушки, сыроежки, белянки

Валун, горькуши, свинухи

# Натуральные грибы

Список литературы

**Введение**

В системе органического мира грибы представляют собой особе царство, наряду с животными и растениями. По некоторым особенностям они приближаются к животным, однако по способу питания путем всасывания и характеру роста грибы напоминают растения.

Известно более 100 тыс. видов грибов. Грибы чрезвычайно разнообразны по внешнему виду, условиям произрастания, физиологическим функциям.

Общей чертой всех грибов является то, что основой их тела является грибница, состоящая из тонко ветвящихся нитей, расположенных на поверхности субстрата, где живет гриб, или внутри него.

Грибы играют большую и разностороннюю роль в жизни леса. Они разлагают лесную подстилку, способствуют образованию гумуса, участвуют в круговороте веществ в природе, разлагают торф на осушенных болотах.

Многие грибы съедобны и являются важными продуктами питания лесных животных и человека. Основная масса съедобных грибов произрастает в лесах. В нашей стране произрастает более 300 видов съедобных грибов, однако в пищу употребляют не более 60 видов.

Урожай грибов составляет ежегодно в лесах России около 5 млн. тонн, однако заготавливается не более 1 млн. тонн. В среднем на 1 га урожай грибов может достигать 500 кг.

По своему химическому составу грибы близки к растительным и животным продуктам, белков и жиров в грибах больше, чем в картофеле, капусте, свекле и других овощах.

В грибах много экстрактивных, растворимых веществ, имеются свободные аминокислоты, специфические ароматические вещества. В 1 кг грибов белых сушеных грибов усвояемых белков в 2 раза больше, чем в рыбе. По питательности такие грибы почти вдвое превосходят яйца и колбасу.

Существуют различные способы переработки и приготовления грибов. Вот некоторые из них:

# Сушка грибов

Лето – самая подходящая пора для сушки грибов – самой древней русской заготовки.

Сушат в основном трубчатые грибы. Наилучший результат дает сушка белых грибов. В сушеном виде они сохраняют свой аромат, пищевые и вкусовые качества и могут быть использованы при производстве многих пищевых концентратов и консервов. Сушеные грибы содержат значительное количество витаминов В1, В2, А, РР, Д, биотина и др.

Кроме белых грибов сушат: подосиновики, подберезовики, реже – маслята, моховики, козлята и опята, лисички. Строчки и сморчки консервируют только путем сушки.

Для сушки используют свежие, молодые, крепкие, не поврежденные червями грибы. Перед сушкой их сортируют по размерам, очищают от земли и лесного сора, ножки подрезают соответственно требованиям стандартов. Корень белого гриба можно сушить отдельно от шляпок, нарезая поперек, если они толстые, а то и вдоль, на две-четыре части – если тонкие. Грибы перед сушкой не следует мыть, от этого они теряют свой аромат и при сушке запариваются. Их нужно слегка протереть влажной тканью (лучше всего капроновой). На заводах перед сушкой можно ополаскивать питьевой водой.

Сушат грибы в заводских условиях – на овощных паровых сушилках, на пунктах переработки грибов – в сушильных шкафах, в домашних условиях – в русских печах.

**Заводская сушка грибов**

## Сушка белых грибов на паровых сушилках ИМПЕРИАЛ – 80 и ПКС – 90 уже несколько лет производится Сухиничским заводом овощных концентратов.

Подготовленные для сушки грибы режут на шинковальной машине пластинами толщиной 5 мм и ополаскивают под душем чистой питьевой водой. На ленту сушилки делается настил толщиной до 3 см. Режим сушки: температура 1-й ленты 40-600, 2 и 3-й ленты 80-850, 4-й ленты 50-600 давление пары 4-5 атмосфер, продолжительность сушки 3 часа 30 минут.

Готовая продукция получается высокого качества. На сушилке ПКС-90 за сутки можно получить 1,5 т готовой продукции.

Расход сырья на тонну сухих грибов составляет от 9,2 до 10 тонн в зависимости от влажности свежих грибов.

В местах, где вблизи заводов произрастают грибы, весьма целесообразно производить заводскую сушку.

**Сушка грибов в сушильных шкафах**

На пунктах переработки грибов к плите, на которой производится варка, монтируется сушильный шкаф.

Сушка грибов осуществляется за счет отходящих от плиты горячих газов. Горячие газы, проходя через металлические трубы 150-200 мм, нагревают их. Над трубами установлен сушильный шкаф. Шкаф изготавливается из листовой стали толщиной 1 мм либо деревянный. Шкаф разделен на две половины, в которых через направляющие устанавливается до 24 сита. Первое сито устанавливается на высоте 60 см от нагревающих труб последующие через 20 см друг от друга.

Обичайка сита изготовлена из тарной дощечки 10-12 см толщиной, снизу обтянута нержавеющей, либо облуженной сеткой с ячейками 10:10 мм.

Для предотвращения запаривания и улучшения циркуляции горячего воздуха сушильный шкаф имеет деревянную вытяжную трубу, а сита устанавливаются одно к правой, второе к левой стороне. В сушильном шкафу температура не должна превышать 70-800. Через 2-3 часа грибы поворачивают, а сита меняют местами, верхние укладывают вниз, а нижние наоборот на верх.

**Сушка грибов в русских печах**

Хорошо натопленная русская печь перед сушкой грибов должна быть выметена, чтобы в ней не оставались угли и зола. Подготовленные для сушки грибы нанизывают на нитку проколом иглы через нитку и шляпку гриба, затем нитки подвязывают на специальные стоки и помещают в русскую печь.

Можно сушить грибы, разложив их на тонкий слой соломы, разостланной на полу печи, либо уложенное на сито, решета.

Сушка на стойках обеспечивает более высокое качество и ускоряет процесс сушки.

При сушке грибов в русской печи не следует плотно прикрывать заслонку, а лучше, если в печной заслонке проделать две прорези, вверху и внизу, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха. В плотно закрытой печи грибы могут запариться.

**Сушка строчков и сморчков**

Сушка сморчков и строчков имеет свои особенности. Очищенные от лесного сора строчки и сморчки протираются тканью с целью удаления земли и песка, затем нанизываются на нити. Нанизанные грибы подвешиваются под навесом, либо в проветриваемом помещении на 6-8 часов для проветривания. Провяленные грибы следует сушить на воздухе, можно даже на солнце.

Сушить строчки и сморчки в печи нельзя, так как они подгорают и теряют свою ценность. Хорошо высушенные строчки имеют коричневый цвет, а сморчки светло-серый. На изломе мякоть должна быть белая или светло-желтая.

### Таблица 1

### Требования к качеству сушеных грибов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Сорт | Шляпка, см | Ножка, см |
| Белые грибы | 1-й | Низ белый | до 2 |
|  | 2-й | Низ белый с сероватым или желтоватым оттенком | до 3 |
|  | 3-й | Низ шляпки зеленовато-желтый | до 1 |
| Строчки | 1-й | 2-4 | подр. под шляп. |
|  | 2-й | 4-6 | тоже |
|  | 3-й | до 7 | до 1 |
| Сморчки | 1-й | не нормируются | до 2 |
|  | 2-й |  | 2-4 |
| Грибы черные | - | до 7 | до 3 |

В условиях городской квартиры сушку чаще всего ведут в духовке с приоткрытой дверцей. Поначалу температура должна быть в пределах 450, затем через 2-3 часа ее повышают до 70-800, досушивают грибы по 50-550. Грибы укладывают тонким слоем на решетки из проволочной сетки с крупными ячейками. Убирают грибы на хранение через 7-12 часов. Продолжительность сушки можно уменьшить, если подавать в духовку холодный воздух (например, с помощью электровентилятора).

Можно, начав сушку в духовке, продолжить ее через 10-12 минут в комнате или на балконе. Так обычно поступают с целыми небольшими грибами, которые после выдержки в духовке нанизывают на суровую нитку. При таком способе вкус и аромат грибов сохраняются лучше.

В старину грибы (главным образом белые) сушили, нанизывая на тонкие лучинки, которые ставили в горшок: получалось что-то вроде букета цветов в вазе.

Для сушки можно использовать даже холодильник. Обработанные грибы раскладывают на чистых листьях бумаги и размещают в несколько слоев в нижней части холодильника. Через полторы – две недели их вынимают и убирают на длительное хранение в сухое место. Заготовленные таким способ грибы получаются более мягкими, чем при сушке теплом, а вкус и аромат их почти не меняются.

Лучшее место для хранения – плотно закрытые стеклянные и металлические банки, но можно использовать и полиэтиленовые или целлофановые пакеты (не более 1 кг грибов на пакет); полотняные мешочки для этой цели не годятся.

Используют сушеные грибы для приготовления супов, подливок и соусов к картофельным оладьям и зразам, для начинок к пирогам, для грибной икры; необыкновенно вкусно мясо, тушеное с грибами, картошкой и сметаной.

Сушеные грибы можно жарить. Для этого их предварительно вымачивают несколько часов в подсоленом молоке. По вкусу такие грибы не уступают свежим, а по запаху даже превосходят их.

# Маринование грибов

Наиболее распространенным способом промышленной переработки грибов до сих пор является маринование. Маринуют белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки, лесные шампиньоны, опята, лисички, зеленки, рядовики и некоторые другие грибы.

Маринование самый безопасный вид заготовки грибов, в кислой среде погибают все микробы, даже такие, как возбудители ботулизма.

Переросшие грибы с крупными шляпками мариновать не следует, так как при варке их нижний губчатый слой разваривается и частично распадается. Крупные грибы лучше сушить.

При подготовке всех видов грибов к маринованию большое внимание должно быть уделено промывке. Чтобы грибы хорошо отмыть их предварительно, в течение 30-40 минут, в бочках либо кадках, отмачивают в холодной воде, при этом земля и лесной мусор легко отделяется от гриба. Затем промывают чистой питьевой водой. Плохая промывка резко снижает качество готовой продукции, а остатки земли делают грибы непригодными в пищу.

Приготовленные для переработки грибы сортируют по размерам шляпки и подрезают ножки, до следующих размеров (см. таблицу 2):

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование гриба | Диаметр шляпки, см | Длина ножки, см |
| Белые грибы |  |  |
| Первый сорт | 4 | 0,5 |
| Второй сорт | 7 | 2,0 |
| Маслята | 6 | 1,5 |
| Подосиновики | 6 | 2,0 |
| Подберезовики | 6 | 2,0 |
| Лисички | 4 | 0,5 |
| Опята осенние | 4 | 0,5 |
| Моховики | 6 | 1,5 |
| Зеленки | 7 | 2,0 |
| Рядовики | 7,0 | 1,0 |

Маринуют грибы раздельно по сортам и видам. Не допускается совместная варка двух и более видов грибов. Если, например, отварить вместе подосиновики и подберезовики, то подберезовики переварятся, а подосиновики не доварятся. У каждого вида гриба разная консистенция, а следовательно и свой режим варки. Маринадная заливка должна составлять не менее 18% от веса грибов и обязательно покрывать их, чтобы не заплесневали при хранении. Добавлять в готовую заливку воду, сырую или кипяченую, не рекомендуется.

Некоторые виды грибов имеют свои особенности:

##### Маслята

Шляпки грибов необходимо очистить от покрывающей их кожицы. Для получения светлого маринада маслята до варки рекомендуется бланшировать (ошпарить кипятком).

##### Осенние опята

При приемке нужно особо тщательно следить, чтобы не попадали ложные опята – ядовитые грибы.

Отличить их легко по окраске, ложные опята желтого цвета как яичный желток либо желто-коричневого цвета, снизу пластинки желто-зеленоватые или дымчатые, настоящий опенок – серовато-бурой окраски, а нижние пластинки белые, к старости светло-бурые, у молодых на ножке имеется белое колечко. Во избежание отравления, опыта должны быть хорошо проварены.

##### Маховики и козлятки

Перед варкой необходимо бланшировать.

##### Зеленки и рядовики

Эти грибы больше других бывают засорены песком. Поэтому их необходимо особо тщательно промывать, 3-4 раза со сменой воды. Песок легко обнаруживается в готовом продукте по хрусту на зубах.

Способов маринования грибов много. Вот некоторые из них.

1. Грибы опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды и варят. Через несколько минут после закипания в воду добавляют половину нормы соли и лимонной кислоты (норма – соответственно 30-35 г и 2-2,5 г на литровую банку готовых маринованных грибов).

Образовавшуюся при варке пену снимают, чтобы заливка не была мутной. После 15-20-минутного кипячения грибы пробуют и добавляют остатки соли и лимонной кислоты. Как только грибы осядут на дно, кастрюлю снимают с огня, вместе с кипящим раствором грибы переливают в горячие банки и укупоривают.

Вместо лимонной кислоты можно взять уксусную эссенцию (5-6 г на 1 кг отваренных грибов). Ее разбавляют грибным бульоном (80-90 г на 1 кг грибов) и наливают в кастрюлю только за 3 минуты до окончания варки, так как при кипячении уксус улетучивается.

1. Грибы варят 10-25 минут в кастрюле (о готовности можно по их оседании на дно) в слабом растворе лимонной кислоты или столового уксуса с добавлением соли, обязательно снимая пену (раствор можно использовать для 2-3 порций грибов). Затем их отбрасывают на решето или дуршлаг, остужают, раскладывают в небольшие банки и заливают охлажденным маринадом (250-300 г на 1 кг грибов). После этого банки убирают на хранение. Но можно поступить и по другому. Грибы выдерживают в маринаде 2-3 суток, затем вынимают. Маринад процеживают, добавляют в него по вкусу соль, сахар, уксус, нагревают до кипения, охлаждают и снова заливают грибы.

Через 2 дня обновление маринада повторяют, после чего залитые им грибы закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой и убирают в холодное место.

Маринад готовят так. В кипящую воду всыпают соль и сахар (соответственно 35-40 г и 10-15 г на 1 л воды), добавляют пряности (лавровый лист, душистый перец, гвоздику и корицу), кипятят 20-30 минут, затем вливают столовой уксус или уксусную кислоту (180-200 г или 15-20 г на 1 л воды), снимают с огня и охлаждают.

1. Грибы заливают подсоленной водой (200 г воды и 40 г соли на 1 кг грибов) и кипятят, снимая пену. Как только пена перестанет выделяться, добавляют немного сахару и специи (лавровый лист, гвоздику, душистый перец, пряную зелень). Когда все грибы осядут на дно, а рассол станет прозрачным, в него вливают уксусную эссенцию (6 г на 1 кг белых, 7-8 г на 1 кг других грибов).
2. **Белые грибы** отваривают в небольшом количестве воды (200 г на 1 кг грибов) в течение 6-8 минут (после ее закипания); затрачивать на вару 20-30 минут не следует: грибы сильно разварятся, потеряют форму, цвет, станут малопривлекательными и невкусными. Вместе с грибами в воду кладут соль и лимонную кислоту (соответственно 50 г и 1 г на 1 кг), а также специи (лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику, корицу, сахар – все по вкусу).

После снятия с огня к грибам добавляют уксусную эссенцию ( 6 г на 1 кг грибов) и сразу же расфасовывают их в банки.

1. **Подосиновики или подберезовики**, предварительно отваренные в течение 5-10 минут, а затем промытые в холодной воде (чтобы маринад не почернел), кладут в кипящий рассол (30-40 г соли и 100 г воды на 1 кг грибов), доводят его до кипения, убавляют огонь и варят грибы до готовности, непрерывно помешивая, чтобы не подгорели, и снимая пену. Когда пена перестанет выделяться, к грибам добавляют столовый уксус, сахар (соответственно 160 и 10 г на 1 кг), специи и немного лимонной кислоты (для сохранения натурального цвета подберезовиков и подосиновиков). Затем их горячими перекладывают в прошпаренные банки, заливают раствором (250-300 г на 1 кг грибов), в котором варились, процедив его через сложенную вдвое марлю. Законсервированные таким образом грибы могут сохраняться в течение года (правда, они довольно остры на вкус).
2. **Маслята** опускают на 2 минуты в подсоленный кипяток, снимают с них кожицу и, промыв в холодной воде, варят 20-25 минут в маринаде, приготовленном как в 4 рецепте. Отваренные грибы охлаждают, раскладывают в банки и заливают остуженным раствором, в котором варились.
3. **Моховики**, обданные кипятком и промытые холодной водой, укладывают доверху в кастрюлю. В нее наливают холодную воду, насыпают соль (50 г на 1 л воды) и ставят на сильный огонь. Варят грибы, осторожно помешивая, чтобы не подгорели. Через некоторое время они осядут, поэтому до закипания воды кастрюлю нужно дополнить новой порцией моховиков.

Кипятят грибы 5-7 минут, постоянно снимая пену. За 2 минуты до конца варки в кастрюлю вливают уксусную эссенцию (3г на 1 л воды), наполовину разведенную холодной водой, добавляют специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику, корицу). Затем кастрюлю накрывают марлей и ставят в холодное место на 2-3 дня; за это время грибы хорошо пропитаются заливкой (держать их дольше не следует – приобретут неприглядный вид).

После выдержки в маринаде грибы укладывают в дуршлаг и несколько раз промывают холодной водой. Затем их помещают в чистую и прошпаренную эмалированную кастрюля и заливают свежим маринадным раствором ( на 1 л – 50 г соли, 3 г уксусной эссенции, специи по вкусу) с таким расчетом, чтобы его содержание в грибах не превышало 25%.

1. **Мелкие сыроежки** с круглыми шляпками чистят, моют, отваривают в слегка подсоленной воде в течение 6-8 минут и откидывают на сито или в дуршлаг. Затем грибы опускают в кипящий маринад, приготовленный из воды, соли, сахара, уксуса (его добавляют в последнюю очередь, перед закладкой грибов) и очищенных мелких луковиц (соответственно 500 г, 30 г, 5 г, 200-250 г и 10-12 шт. на 1 кг грибов), варят 5-6 минут, вынимают вместе с луком и раскладывают в банки. Маринад выдерживают на огне еще несколько минут, а затем заливают им грибы. Банки сразу же заливают, а после охлаждения убирают на хранение.

Маринованные грибы можно употреблять в пищу через 25-30 дней. Хранят их в сухом и темном прохладном месте (не выше 60).

При появлении плесени ее снимают, грибы переваривают, промывают в кипящей и подсоленной воде, укладывают в чистые прокаленные банки и заливают свежим маринадом.

Маринованные грибы – полуфабрикат. Хранить больше года не рекомендуется.

# Приготовление солено-отварных грибов

В настоящее время в связи с все большим привлечением к делу переработки грибов предприятий пищевой промышленности, оснащенных стерилизаторами, широкое распространение получило производство солено-отварных и так называемых «натуральных» грибов. Грибы белые, лисички, опята и маслята там, где предоставляется возможность нужно в свежем виде доставлять на завод.

Новозыбкосвкий консервный завод вырабатывает грибы «лисички натуральные». После проведения подготовительных операций: сортировки, очистки и мытья лисички бланшируют в 2-3 5 растворе соли в течение 5 минут и укладывают в стеклобанку. Заливкой является соленый рассол 2-3% концентрации.

Закатанные банки стерилизуют по следующему режиму:

Для банок 0,5 л 25.40.25 Для банок 1 л 35.50.25

1. 35.

Противодавление 2,3 атмосферы.

Грибы натуральные могут храниться длительное время, не теряя своих качеств. Их можно поджарить в любое время года.

По этой же формуле следует стерилизовать опята. Для белых и маслят несколько сокращается продолжительность стерилизации, а температура достаточно 1100.

Солено-отварные грибы можно готовить и на пунктах первичной переработки как полуфабрикат для консервных заводов. Способ приготовления совершенно одинаковый, как для маринованных грибов, только без применения уксусной кислоты и специй.

Количество соли в солено-отварных грибах колеблется в зависимости от предполагаемых сроков дальнейшей переработки. При немедленной отправке на заводы норма соли составляет 4-5%, а при более длительном хранении до 8-10%.

Солено-отварные грибы пользуются большим спросом не только внутри страны, но и на мировом рынке. Особенно лисички.

###### Соление грибов

Солить можно не все виды пластинчатых грибов, из наиболее распространенных: рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, валуи, свинушки. Соление – это один из простых способ переработки грибов, не требующий определенных навыков и внимания.

Предпочтительней солить грибы по видам, но в малоурожайные годы возможно заготавливать их в виде ассорти.

Из пряностей применяют обычно лавровый лист, душистый перец, чеснок, листья и корни хрена, листья черной смородины, гвоздику, тмин. Но берут их немного, чтобы не заглушить вкус и аромат грибов.

Самая подходящая тара – бочки и бочонки (только не осиновые).

Приготовленные для засолки грибы (рассортированные, очищенные от лесного мусора, с подрезанными ножками) предварительно вымачивают либо бланшируют, так как большинство грибов этой группы имеет природную горечь, иногда даже ядовитую. Сроки вымачивания и бланширования зависят от вида грибов и возраста (определяется по размеру шляпки).

При вымачивании грибов, вода должна заменяться не менее 2-3 раз в сутки, чем чаще, тем лучше. Некоторые мастера грибы для вымачивания помещают в решетчатый ящик в проточную воду пригодную для пищевых целей. Обычно вымачивают грибы в кадках или бочках для удобства замены воды обеспеченных в нижнем дне шпунтовым отверстием.

При температуре воды свыше 15-250 тепла грибы вымачивать дольше нельзя, так как они могут закиснуть. В этих случаях нужно чаще менять воду, а продолжительность взять по минимальному сроку.

Солить грибы можно холодным и горячим способами.

##### Рыжики

Отмачивают в течение 3-4 часов для того, чтобы из них хорошо вымыть песок и лесной мусор, а также удалить легкую горьковатость. Затем укладывают в бочки шляпками вниз слоями по 5-8 см и пересыпают каждый слой солью и черным молотым перцем. На 100 кг грибов расход соли 2,5 – 3 кг, перца 300-600 г. На дно и сверху под крышку можно положить на 100 кг грибов по 2 кг чеснока, укропа, листьев черной смородины, чтобы получить более плотную консистенцию грибов и приятный (желтый) цвет. Рыжики можно либо ошпарить 2-3 раза кипятком, либо отварить в течение 10-15 минут кипения в 3 процентом растворе соли, а потом после остывания закупорить в бочки вместе с рассолом.

При посоле холодным способом бочку с грибами накрывают проходимой в бочку крышкой, на которую укладывается гнет из булыжника. По мере оседания добавляют новую партию грибов до максимального заполнения бочки. После прекращения оседания грибов бочку заполнив до верха 3 – процентным раствором соли, закупоривают.

**Грузди и подгруздки**

После подготовительных операций грибы помещают в холодную воду для вымачивания на срок 2-5 суток, подгруздки – до 3 суток. Когда грузди разбухнут, утратят горечь, их укладывают в бочки, пересыпая солью. Расход соли 4,5-5 кг на 100 кг грибов. Можно грибы бланшировать в течение 5 минут, затем откинув на грохот обдают 2-3 раза холодной водой для охлаждения. Дальнейшая засолка производится также.

**Волнушки, сыроежки, белянки**

Перед посолом бланшируют в течение 5-8 минут.

**Валун, горькуши, свинухи**

Солят горячим способом. Эти грибы помещают в кипящую воду на 25-30 минут, затем грибы откидывают на грохот, а отвар сливают. Горькуши и свинухи солят, как указано выше, а волун заливают новым соленым рассолом 4,5-5% плотности.

# Натуральные грибы

Грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята) подготавливают и отваривают, как при мариновании.

В каждую из пол-литровых банок, прогретых горячей водой, наливают 100 г кипятка и 10 г уксусу крепостью 9-10%, шумовкой перекладывают из кастрюли горячие грибы, накрывают крышками, стерилизуют в течение 30 минут и укупоривают. После укупоривания банки прокатывают несколько раз по столу, а также встряхивают, чтобы заливка заполнила все промежутки между грибами. Через 2-3 дня стерилизацию повторяют.

При использовании консервов грибы без заливки выкладывают на сковородку, где предварительно разогрето животное масло, солят и поджаривают до готовности, а затем добавляют сметану и тушат 5-10 минут. При жарении часть уксусной кислоты улетучивается, а добавление сметаны почти полностью нейтрализует кисловатый привкус от оставшегося уксуса.

Можно также приготовить стерилизованные грибы, экстракт из грибов и др.

# Список литературы

1. В.Г. Чистилин Недревесная продукция леса. Учебное пособие. Москва. МГУл. 2001г.
2. О.М. Шапкин, О.В. Никитина, С.П. Погиба, С.П. Зуихина, С.Л. Шкаринов, Б.Н. Владимиров Комплексное использование недревесной продукции леса в народном хозяйстве и медицине. Учебное пособие. Москва. МГУл. 2002г.
3. В. Репецкий Заготовки впрок. Таллин. 1990г.
4. Г. Поскребышева Энциклопедия домашних заготовок. Москва. Олма-Пресс. 2000г.
5. А.Э. Головков Разносолы деревенской кухни. Москва. Росагропромиздат. 1989г.