



Грибы относительно неустойчивы, поэтому часто используются **различные методы их консервации** : *сушение, маринование, заквашивание, соление, пастеризация и замораживание*. Грибные продукты производятся из свежих, очищенных, рассортированных, вымытых, бланшированных грибов целых либо нарезанных. Грибы в рассоле и замороженные используются в качестве полуфабриката.

**Соленые грибы** — законсервированные в водном растворе поваренной соли. Они являются полуфабрикатом, используемым в промышленном производстве после вымачивания, например, для изготовления маринованных, стерилизованных или тушеных в жире грибов.

**Замороженные грибы** — консервируются путем замораживания и хранения при температуре ниже  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Для замораживания используются целые грибы, шляпки и ломтики. Замораживание позволяет полностью сохранить вид и вкус свежих грибов и является одним из лучших методов консервации грибов. Замороженные грибы являются полуфабрикатом, используемым после размораживания.

**Стерилизованные грибы** — заливаются слабым раствором соли и консервируются при температуре выше  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$  в герметично закрытых упаковках (чаще всего это стеклянные и жестяные банки). Такие грибы используются в качестве добавки к блюдам и для гарнирования блюд.

**Маринованные грибы** — получают из одного вида грибов, целых либо нарезанных, с добавлением пряностей, в кислой или кисло-сладкой заливке, подкисленной уксусной и/или молочной кислотами. Консервируются дополнительно методом пастеризации. Если грибы образуют слизь, заливка получается тягучей. Они являются превосходной добавкой ко многим блюдам и соусам.

**Грибы, маринованные с овощами** — производятся из свежих грибов с добавлением свежих овощей, соответственно подобранных ароматических приправ, в заливке, подкисленной уксусной и/или молочной кислотами, дополнительно консервируются

термически в герметично закрытых упаковках.

**Грибы, тушеные в жире** — производятся с добавлением приправ путем тушения в жире и термической консервации в герметично закрытой упаковке. Используются как добавка к разным блюдам.

**Сушеные грибы** — бывают целыми или нарезанными. Сушеные грибы характеризуются интенсивным ароматом, сильно измененным по сравнению со свежим сырьем, придающим блюдам характерные вкусо-ароматические качества. Для сушки используются белые грибы, подберезовики, маслята, лисички, шампиньоны и некоторые китайские грибы. Лучше всего сушить шляпки молодых грибов. Важно правильно хранить сушеные грибы — в сухих помещениях без посторонних запахов.

### Популярные методы консервации грибов

**Засолка** - Солить в принципе, можно все грибы, кроме сыроежки жгуче-едкой, сморчков и строчков, так как эта сыроежка и в засоле не теряет своего горького вкуса, а сморчки после отваривания становятся рыхлыми и непригодными для дальнейшей обработки. Не следует также засаливать зрелые **трубчатые**<sup>(1)</sup> грибы, так как в засоле они становятся дряблыми, мягкими и слизистыми. Главным образом в засол идут все пластинчатые грибы-млечники (груздь, рыжики, волнушки).

**Маринование** - Для маринования пригодны все трубчатые, а также не имеющие горького млечного сока **пластинчатые**<sup>(2)</sup> грибы, лисички и ежовики. Лучше всего мариновать небольшие шляпки молоденьких грибов.

**Сушка** - Сушат главным образом трубчатые грибы, а также **сумчатые**<sup>(3)</sup>, большинство пластинчатых грибов содержат горечь, не исчезающую в процессе сушки. В домашних условиях сушить можно белые грибы, подберёзовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки, дубовики, польский гриб, сморчки, сморчковую шапочку, строчки, трюфели, дождевики, лисички, опёнки, шампиньоны и т.д. При сушке заметно улучшаются вкусовые качества сморчков и строчков, белого гриба, подосиновика.

### Примечания:

(1) - К группе **трубчатых**, или губчатых, относятся грибы, нижняя сторона шляпки которых (гименофор) состоит из трубочек (внешне она похожа на пористую губку) - это белые грибы, берёзовики, подосиновики, маслята, козляки, моховики и др.

(2) - К группе **пластинчатых** грибов относятся все грибы, на нижней стороне шляпки которых расположены пластинки. Это знакомые всем сыроежки, волнушки, грузди, рыжики, лисички, мокрухи, опята, шампиньоны и многие другие.

(3) - К группе **сумчатых**, или сморчковых, относятся сморчки, строчки и трюфели.

*По материалам сайта [цветник.инфо](http://цветник.инфо)*