ГРИБЫ

Использование дикорастущих грибов

- свежие - белые, сморчки, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, трюфели, лисички,
- соленые и маринованные — белые, подосиновики, маслята, лисички, солеными — рыжики, грузди,
- сушеные — белые, подосиновики, подберезовики

- Из всех грибов лучшим во всем мире считается *черный французский трюфель*, характеризующийся неповторимым ароматом, но в нашей стране он не растет. Из грибов, произрастающих и выращиваемых на территории нашей страны и наиболее широко используемых в кулинарии в сыром виде, являются белый гриб и шампиньоны

- Свежие грибы сортируют по видам и размерам, отделяют червивые, а затем отрезают нижнюю часть ножки, загрязненную землей, шляпки и ножки очищают от листьев, хвои, сора, срезают шляпку (кроме шампиньонов) и тщательно моют

- У шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают ножки, снимают со шляпок кожицу, отрезают шляпку, оставляя при ней 1,5...2 см ножки, и тщательно промывают водой.
- Для предохранения от потемнения очищенные шампиньоны кладут в подкисленную лимонной кислотой или уксусом воду

- У сморчков отрезают корешки и шляпку и замачивают их в холодной воде в течение 20...30 мин, чтобы удалить загрязнения (песок, сор). После этого сморчки промывают водой, затем заливают горячей водой и варят 5...7 мин. *Полученный отвар не используют*

- Сушеные грибы перебирают, удаляя некачественные экземпляры, заливают холодной водой и оставляют в ней на 10... 15 мин, затем промывают несколько раз, меняя воду.
- После этого промытые сушеные грибы заливают холодной водой (соотношение грибы : вода — 1 к 7) и замачивают в течение *3...4 ч* для набухания.
- Грибы варят в той же воде до готовности, затем их вынимают из отвара, промывают и используют для приготовления супов, соусов и в качестве гарниров.
- Полученный отвар, в который перешли водорастворимые вкусовые и ароматические вещества, процеживают и используют для приготовления супов и грибных соусов.

- Соленые и маринованные грибы освобождают от заливочной жидкости, промывают, нарезают и используют для приготовления холодных закусок, гарниров и фаршей.

ВЕШЕНКИ

ЛИСИЧКИ

шимиджи

ЕНОКИ

ГРИБЫ УСТРИЧНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ

ШИИТАКЕ

Витамины	**Количество% DV** †
Рибофлавин (В 2)	18% 0,22 мг
Ниацин (В 3)	26% 3,88 мг
Пантотеновая кислота (В 5)	30% 1,5 мг
Витамин В 6	22% 0,29 мг

углеводы	6,8 г
Sugars	2,4 г
Пищевые волокна	2,5 г
Жир	0,5 г
белка	2,2 г

Шиитаке в настоящее время широк культивируются во всем мире и обеспечивают около 25% годового производства грибов

Итальянский белый трюфель (Tuber magnatum pico)

- Он же трюфель белый настоящий или пьемонтский . (Не путать с обычным трюфелем белого цвета, который растет и в России)
- Tuber magnatum pico - это самый дорогой и ценный гриб в мире! Растёт только в Южной Европе около Средиземного моря, в том числе и в Италии
- По форме этот гриб может быть разной формы от неправильной до округлой. Имеет, как правило, желтоватый цвет, а его аромат и вкус настолько уникальны, что очаровывают кухни всего мира.
- *Используют в качестве добавки к блюду - около 5 граммов трюфеля на порцию*.

Черный летний трюфель (Tuber aestivum vitt.)

- Tuber aestivum vittadini известен как летний трюфель и самый распространенный среди всех трюфелей. Имеет нежный и мягкий вкус, в основном, имеет круглую форму.
- *Используют в качестве добавки к блюду по 8-10 грамм на порцию.*

Черный трюфель (Tuber uncinatum)

- Tuber unciantum похож на чёрный летний трюфель, но в срезе отличается от него. Имеет более интенсивный аромат и бывает как неправильной так и округлой формы.
- *Выступает в качестве добавки к блюду по 8-10 грамм на порцию.*
- *Сезон сбора: начало сентября - конец декабря.*

Черный трюфель (Tuber brumale)

- Tuber brumale - это трюфель зимнего периода. Трюфели данного вида достаточно небольшие и имеют округлую форму. Аромат и вкус значительно интенсивнее, чем у других чёрных трюфелей.
- *Выступает в качестве добавки к блюду по 8-10 грамм на порцию.*
- *Сезон сбора: начало января - конец*

Бьянчетто трюфель (Tuber borchii)

- Tuber borchii - это трюфель неправильной формы с чесночным ароматом. Цвет похож на белый трюфель (Tuber magnatum pico).
- *Используют в качестве добавки к блюду по 8-10 грамм на порцию.*

Продукты из трюфеля

- Масло трюфельное
- Соусы с трюфелем
- Соль с трюфелем
- Трюфельная бакалея
- Десерты с трюфелем

Продукты из черного трюфеля

Сушеные сморчки
Коника

Шляпки сморчков
Verpa Bohemica

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R
01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
APKUA.com

углеводы	3,26 г
Sugars	1,98 г
Пищевые волокна	1 г
Жир	0,34 г
белка	3,09 г

Рибофлавин (B 2)	34% 0,402 мг
Ниацин (B 3)	24% 3,607 мг
Пантотеновая кислота (B 5)	30%

портабелло

PORTABELLA
НАЦИОНАЛЬНАЯ • ГРИБНАЯ КОМПАНИЯ
ШАМПИНЬОНЫ
Выращено в России
Предлагаем попробовать!
ПОРТАБЕЛЛА, ЖАРЕННЫЕ
НА РЕШЕТКЕ