

Трюфели

Трюфелей в природе около 100 видов, но выдающимся вкусом обладают далеко не все. Распространённый у нас олений трюфель в пищу практически непригоден. Более всего он походит на гриб-дождевик, разве что подземный. Степные трюфели в изобилии растущие по всей Южной Европе, Южной Африке и Юго-западной Азии съедобны, но не



Трюфель африканский

Деликатесами считаются черный французский перигорский трюфель и итальянский белый пьемонтский трюфель. Их стоимость может достигать 40 000 долларов за килограмм.



Черный трюфель



Белый трюфель

Внешне трюфели весьма некрасивы. Плодовые тела округлые и одновременно слегка какие-то угловатые, с крупными бородавками, черного или красновато-бурого цвета. Мякоть — красноватая, к зрелости чернеет, пронизана белыми прожилками. Черный перигорский трюфель созревает осенью. Сезон охоты на него проходит с ноября по март.



Как трюфели растут, не видел никто. Эти подземные грибы прячутся на глубине 8—10, а то и 15—20 см. Микориза трюфеля оплетает корни деревьев и кустарников, забирая углеводы у растения-хозяина. В свою очередь трюфель помогает растению добывать дополнительную влагу и защищает от всевозможных микробных заболеваний.

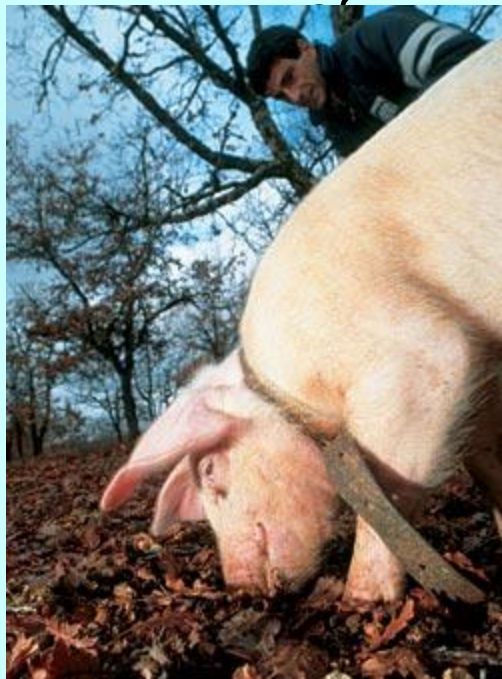


Споры обычных грибов разносят ветер и вода. Но, чтобы споры трюфеля смогли прорасти на новом месте, гриб должен быть выкопан и съедены животными. Поедателей трюфели привлекают ароматом. Правда, далеко не все трюфели пахнут аппетитно. В своем большинстве они источают зловоние, похожее на запах протухшей селедки или гниющего лука. Изысканным ароматом обладают лишь белые итальянские и черные французские трюфели.



Запах трюфеля привлекает мух. Они слетаются на запах и откладывают яйца в почву по соседству. Из яиц выходят личинки, пробираются к ближайшему плодovому телу и едят его, пока не окуклятся. Вскоре из куколок одновременно вылупляются сотни мух. Их роение в солнечную погоду позволяет легко найти трюфели: рой образует в воздухе столб, указывающий прямо на родное гнездо. Как правило, в гнезде поражается только один гриб, а остальные — целые.

Другие помощники в «трюфельной охоте» - свиньи, чуют запах за 20 м и откапывают, чтобы



Поэтому поисковых свиней используют в охоте, а сразу же после того, как находят «стоянку», награждают ее вкусным, например сладкой или фасолью, чтобы отвлечь от деликатеса.

Самый распространенный вид охоты на трюфели — с собакой. Порода значения не имеет, натаскивают и дворняжек, и породистых собак. Щенков обучают с 2—3-х месячного возраста. Вначале в молоко добавляют настой трюфеля. Потом учат приносить брусочек, натертый свежими грибами. Затем задачу усложняют, закапывая его в землю. Самый ответственный этап подготовки молодой «трюфельной» собаки — «нахаживание» по



разработанному маршруту тренерами. Подготовка такой по г соба дело кропотливое и дорогое, стоимость ее сост 5 тысяч евро.

В Россию свежие трюфели доставляются в темных и холодных (от 0 до +4°C) контейнерах.

Клубни трюфелей привозят неочищенными и немывыми, в ресторане аккуратно сметают песок щеточкой, и кладут в холодильник, где хранят при температуре +2—3°C в течение 2—3 дней в закрытой посуде, завернутыми в бумажную салфетку. Истинные ценители трюфелей предпочитают сырые грибы. А если их готовят, то для того, чтобы черный трюфель не потерял свой вкус и аромат, его помещают в духовку всего на 5 минут, предварительно обернув фольгой.



Ярмарка трюфелей в
Перигоре.



У трюфеля насыщенный вкус и долгое послевкусие, поэтому используются он исключительно как добавка к основному блюду. Гриб нарезают максимально тонко или, потом его выкладывают на теплое блюдо, и он сразу начинает источать сильный аромат. По мнению французов, все рецепты с трюфелями должны готовиться на основе яиц (омлеты, взбитые яйца, суфле с трюфелями). Трюфели также сопровождают блюда из мяса птицы, подаются с лангустом, используются в соусах.

В ознаменование окончания трюфельного сезона повара г. Юзес (юг Франции) приготовили гигантский омлет с трюфелями

