

Jak suszyć grzyby – krok po kroku



Opis wskazówki

Mocny i intensywny aromat i smak suszonych grzybów wzbogaci każdą potrawę.

Jesteś zapalonym grzybiarzem, a może po prostu lubisz smak grzybów? Chcesz wydłużyć trwałość świeżo zebranych lub kupionych grzybów? Ususz je! Ich dodatek podkreśli głębię smaku zarówno dań mięsnych, jak i warzywnych. Aby móc korzystać z ich mocy najpierw należy je wysuszyć. Jak to zrobić?

Suszenie jest metodą konserwowania żywności, dzięki której produkty na dłużej zachowują świeżość, smak oraz wartości odżywcze. Metod suszenia grzybów jest kilka. Najstarsza polegała na rozłożeniu grzybów na kamieniu i wystawieniu na działanie promieni słonecznych. Równie często stosowane było (i nadal jest) nawlekanie grzybów na nitkę, zawijanie w gazę i rozwieszanie ich w kuchni lub w nasłonecznionym miejscu. Wraz z postępem technologicznym bardziej powszechne stało się suszenie grzybów, owoców i warzyw w piekarnikach lub specjalnych suszarkach do żywności. Decydując się na suszenie w piekarniku należy dostosować czas suszenia do ilości i wielkości grzybów, tak aby ich nie zwęglić.

Niezależnie od wybranej metody suszenia należy pamiętać i przestrzegać kilku podstawowych zasad:

Grzyby muszą być świeże

Nigdy nie susz grzybów, które są nieświeże, nadpsute lub robaczywe. Suszenie nie poprawi jakości i smaku. Nawet po suszeniu nadpsuty lub nadgniły grzyb nie będzie nadawał się do spożycia.

Nie myj grzybów

Przed suszeniem grzyby czyści się ze ściółki i innych zabrudzeń wyłącznie na sucho. Można robić to ręcznie lub przy pomocy pędzelka. Mycie pod bieżącą wodą grzyby nasiąkają wodą, co znacznie wydłuża czas suszenia. Dodatkowo woda wypłukuje z grzybów smak. Jeśli masz zamiar suszyć maślaki konieczne będzie obranie ich ze skórki.

Nie susz małych grzybów

Suszone grzyby znacznie zmniejszają swoją objętość. Małe okazy lub grzyby pokrojone na małe kawałki po suszeniu będą twarde i wysuszone „na wióry”.

Kapelusz czy nóżka?

Większość grzybów można suszyć w całości. Najlepiej nadają się do tego pieprzniki i lejkowce. W przypadku borowików i koźlarzy osobno suszy się kapelusze i osobno trzonki. Te drugie są łykowate i mają mniej aromatu, dlatego po suszeniu można je zmielić i stosować jako przyprawę. Z kolei trzonki kani nie nadają się do suszenia i wykorzystuje się wyłącznie ich kapelusze.

Dobrze ususzony grzyb jest twardy, ale jednocześnie lekko elastyczny i kruszy się wyłącznie od dużym naciskiem. Po zakończeniu suszenia kluczową kwestią jest również przechowywanie grzybów. Ponieważ z łatwością chłoną wilgoć oraz zapachy należy przechowywać je w szczelnie zamykanych słoikach lub puszkach. Najlepiej aby były wykonane z metalu lub plastiku. Suszone grzyby w szklanych pojemnikach należy przechowywać w ciemnym miejscu.