

Цена 15 коп.

Проф. С. А. ЕРМИЛОВ

СОБИРАЙТЕ И СУШИТЕ ГРИБЫ

Под редакцией проф. Ф. В. ЦЕРЕВИТИНОВА



ПИЩЕПРОМИЗДАТ — 1942

СОБИРАЙТЕ И СУШИТЕ ГРИБЫ

Многие районы нашей необъятной страны изобилуют большим количеством дикорастущих грибов, ягод и других ценных в пищевом отношении растений. Среди них грибы по праву занимают одно из первых мест. Они в своем составе имеют необходимые для питания человека вещества: белки, углеводы, жиры и соли, причем белки находятся в них в гораздо больших количествах, чем в широко используемых нами овощах, а в сухих грибах — в количествах, значительно превышающих содержание белка даже в мясе. Кроме того грибы обладают высоким вкусовым достоинством и часто применяются для улучшения вкуса других блюд — супа, подливки и пр. Не подлежит сомнению, что грибы способствуют лучшему усвоению пищи, употребляемой вместе с ними, так как вызывают усиленное выделение желудочного сока. Человек по достоинству оценил высокое пищевое значение грибов и с древних времен собирает их для использования в свежем виде, а также для заготовок на зимние ме-

сяцы, главным образом в виде сухих грибов, а иногда соленых и маринованных.

Заготовка грибов впрок в некоторых районах приняла очень широкие размеры. Организованы заготовительные пункты, куда собирается большое количество грибов и где их под руководством мастеров сушат, солят и маринуют. Такие пункты имеются у ряда организаций, в числе которых находятся Росглавплодоовощь Наркомпищепрома РСФСР, Главторгплодоовощь Наркомторга, Центроплодоовощь Центросоюза, колхозы, совхозы, промысловая кооперация и др.

Однако надо иметь в виду, что не все грибы одинаково ценны, некоторые совсем не могут употребляться в пищу вследствие своей ядовитости, другие (с горьким вкусом) идут в пищу только после длительного вымачивания. Сборщик грибов должен быть знаком с этими видами грибов. В частности, к ядовитым грибам относятся бледные поганки, некоторые сыроежки (особенно из окрашенных в красный цвет), чортов гриб, некоторые опенки, мухоморы и др. К грибам, имеющим горький вкус, относятся чернушка, белянка, валуй, подгруздь и др. Эти грибы в сушку не пригодны.

Для заготовки сушеных грибов собирают белые грибы (боровики), подберезовики (березовики), подосиновики (красные грибы),

масляники (маслята), козляки, моховики и ежевики, сморчки, строчки.

Боровики (белые грибы) дают самый ценный продукт — белые сушеные грибы. Все остальные названные выше грибы в сушеном виде имеют темный цвет, носят общее название «черные грибы» и расцениваются ниже. Качество грибов в значительной степени зависит и от способа сушки и обработки сырья перед сушкой.

Грибы рекомендуется собирать ранним утром. При сборе грибов их лучше не вырывать, а подрезать ножом, оставляя часть ножки в земле. При таком сборе получается более чистый продукт и повышается урожай грибов, так как на месте срезанного гриба прорастают новые; отрезанная часть ножки не представляет собой ценности, она груба и менее питательна.

Собранные грибы должны быть пересушены в день сбора, иначе они теряют свою свежесть и могут начать портиться.

Перед сушкой грибы лучше всего разбить по величине на крупные, средние, мелкие и насыпать их на отдельные лотки, чтобы высушивание их шло одновременно и продукт получался одинаково сухим. При этих условиях устраняется опасность недосушки более крупных и пересушки мелких грибов. Во время сортировки по размерам грибы должны быть очищены от всех посторонних приме-

сей — песка, листьев и пр. — и обертты чистой тканью. Мыть грибы не следует. Ножки грибов, как менее ценную часть, обрезают. У белых некрупных грибов оставляют ножки длиной не более 5 см. Лучший товар получается, когда ножка отрезана под шляпку и остается только часть ее не длиннее 1 см. Такой гриб в сушеном виде носит название «шляпка». При величине ножки в 3 см гриб идет в I сорт. Чем длиннее ножка, тем ниже сорт товара. У крупных грибов ножки должны быть не более 3 см, у старых не более 1 см. Отрезанные ножки белых грибов высушивают отдельно от шляпок и они идут в продажу как несортный товар. Используют их также для засола и маринования. Маслята имеют на шляпке легко снимаемую слизистую пленку, которую лучше удалить.

Подготовленные таким образом грибы подвергаются высушиванию. Во время сушки удаляется большая часть содержащейся в грибах воды, при наличии которой на грибах быстро развиваются бактерии и плесени, вызывающие их порчу. После сушки в грибах остается всего 12—14% воды; при таком количестве влаги условия для развития бактерий и плесеней уже мало благоприятны.

Сушить грибы можно различными способами: на солнце, в печах, в специально устроенных сушилках. При всех этих способах

грибы высушиваются нагретым воздухом. Температура нагретого воздуха в начале сушки должна быть 40—50°, а в конце не выше 70°. В начальный период сушки важно подвяливать сырье, а для этого нужна не высокая температура, но хорошая вентиляция, так как в это время испаряется большое количество воды. Эту воду (пары) необходимо отвести от продукта. Если начать сушить грибы сразу при высокой температуре, то на поверхности их появляется сухая корочка, затрудняющая дальнейшее испарение влаги; цвет и вид грибов значительно ухудшаются. Претерпевают изменение при высокой температуре и некоторые остальные части грибов.

При сушке на солнце очищенные грибы раскладывают на досчатые подносы или жестяные противни или нанизывают на нитки и помещают на крыши, чердаки, где они вначале подвяливаются, а затем высушиваются. Такая сушка очень продолжительна и возможна только при устойчивой теплой погоде. Из-за длительности и прерывности процесса сушки белые грибы теряют хороший вид (темнеют), поэтому солнечной сушкой пользуются только в крайних случаях.

Более широко распространена сушка грибов в русской печи. Для этой цели обычно используется нагрев печи после выпечки хлеба или приготовления пищи. Когда вынут

хлеб, печь еще имеет довольно высокую температуру; поэтому необходимо ей дать охладиться (на что уходит 2—3 часа), затем удалить золу и поместить в печь грибы. Когда же вытапливают печь специально для сушки грибов, то сжигают небольшое количество топлива (летняя топка), чтобы не повышать значительно температуры печи. Грибы в печи располагают или на противнях и решетках или на «шпильках» (см. рис. 1 и 2).

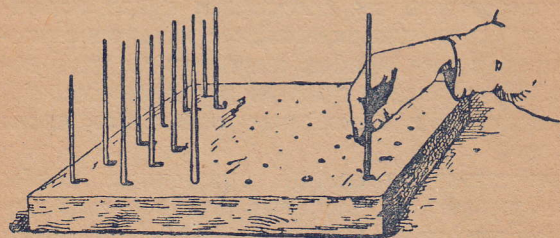


Рис. 1

При сушке пользуются довольно часто жестяными противнями с подстилкой из тонкого слоя сухой чистой соломы. Грибы раскладывают в один слой, не вплотную один к другому, шляпками вниз.

При отсутствии жестяных противней их заменяют плетенками, досчатыми или фанерными лотками или проволочными ситами с луженой сеткой. При указанных приспособ-

лениях подстилка соломы не является необходимой. Особенно удобно производить сушку на ситах-решетах, поставленных на кирпичи или на деревянную подставку, специально устраиваемую для этой цели.



Рис. 2

Подставка представляет собой этажерку с перекладинами, на которые и устанавливают сита-решета. На подставке помещают 2—3 сита на расстоянии 6—8 см одно от другого и от пода печи.

На ситах-решетах сушка идет быстрее, чем на противнях, так как воздух свободно под-

ходит со всех сторон. При пользовании подставками значительно увеличивается и количество пересушиваемых грибов. Иногда грибы раскладывают непосредственно на под печи даже без подстилки соломы. Продукт получается низкого качества и засоренный золой. Рекомендовать этот способ сушки не следует. На противни и сита нужно укладывать грибы шляпками вниз (однородные по величине), чтобы продукт на каждом отдельном сите высохал одновременно.

При сушке на шпильках (рис. 1 и 2) грибы нанизывают на сухие тонкие деревянные палочки-шпильки шляпками вниз; на каждую шпильку помещают по три гриба.

Шпильки с нанизанными грибами вставляют в отверстие, проделанное в дощечках, на таком расстоянии, чтобы грибы не касались один другого. Такие дощечки можно ставить одну на другую в 2—3 этажа, высота которых будет зависеть от длины шпильки. При таком устройстве грибы, находясь в печи, со всех сторон омываются горячим воздухом и быстро высыхают. Удобным устройством являются также две деревянные треугольные рамы, скрепленные планками, подобно двускатной крыше (рис. 3). Часть планок заменена натянутым шпагатом с нанизанными грибами. На треугольные рамы набивают деревянные тонкие шпильки также для нанизывания на них грибов. Высота тре-

угольников определяется высотой входного отверстия печи.

При сушке в русской печи на противнях, шпильках и пр. нужно, чтобы печь вентилировалась и испаряемая из грибов влага удалялась, только при этом условии можно бы-

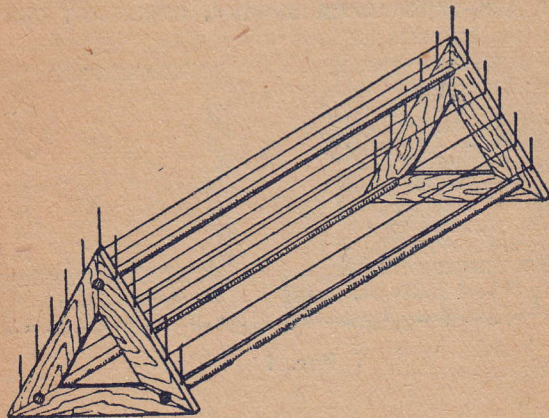


Рис. 3

стро провести сушку и получить товар хорошего качества.

Когда печь загружена, нельзя закрывать устье печи и трубу. В начале сушки удаляется особенно много испаряющейся влаги и надо ей дать возможность уходить. Только под конец сушки возможно прикрыть, но не плотно, устье печи.

При сборе большого количества грибов можно также использовать домашние плиты.

Для сушки на плите устраивают следующее приспособление. По размеру плиты берут ящик без дна (рис. 4) и крышки (или с отверстием в крышке), вместо которых вставляют для скрепления планки, отрывают так-

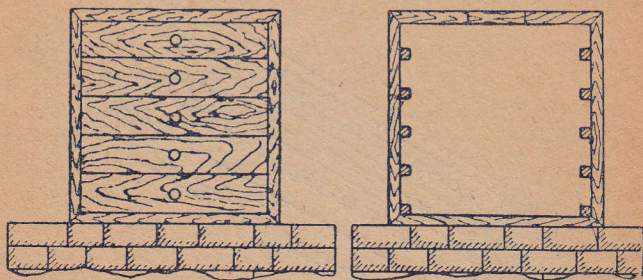


Рис. 4

же одну стенку; внутри на двух противоположных стенках по их длине набивают планки на расстоянии 6—8 см и на них вставляют сита-решета (рис. 5). Чтобы после вставки сит образовалась сплошная стенка, необходимо на сита набить дощечки. Горячий воздух от плиты будет проходить через сита, высушивать наложенные на них грибы, уходя через открытый верх.

Чтобы нижняя часть ящика не загорелась,

лучше поставить ящик на ряд кирпичей или покрыть его нижнюю часть кровельным железом. Такое устройство уже напоминает простейшую сушилку.

Грибы на нижних ситах такой сушилки будут сохнуть быстрее, чем на верхних, поэтому необходимо время от времени переставлять верхние на место нижних, а ниж-

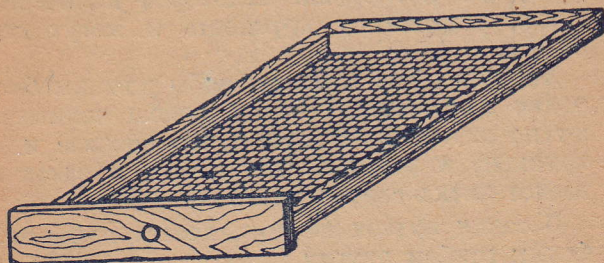


Рис. 5

ние — на место верхних. Количество рядов сит доводят до 5—6, с расстоянием между рядами 6—8 см. Печь в таких случаях топят щепой, сучьями, стружкой и т. д. Для сушки грибов в больших количествах можно использовать сушилки, применяемые для овощей, плодов и ягод. Имеются небольшие сушилки перевозного типа, пользуясь которыми, можно получить продукт очень высокого качества. Совхозам и колхо-

зам имеет смысл устроить у себя сушилки такого типа. Организации, занимающиеся сушкой, Росглавплодоовощь, Торгплодоовощь, Центросоюз, — могут оказать в этом деле существенную помощь.

Сушка грибов считается законченной, когда они приобретают хрупкость и легко ломаются, но не крошатся. Оставаясь на воздухе, они поглощают некоторое количество влаги, утрачивают хрупкость и могут сгибаться.

Хорошо обработанные грибы должны быть ровно высушены. Готовые грибы нанизывают на нитки таким путем, что вначале идут крупные, а затем более мелкие, и заканчивается нитка совсем мелкими грибами.

В таких нитках не допускается примеси к белым грибам других видов грибов. Готовые белые грибы в зависимости от качества делятся на следующие торговые сорта: грибы «шляпка», I, II, III сорт, IV сорт (пробель) и V сорт (желтяк).

Отнесение к тому или иному сорту зависит от величины оставленной ножки, от цвета верхней и нижней сторон шляпки, от количества поломанных шляпок и от чистоты грибов. Например, у лучшего сорта грибов («шляпка») длина оставленной части ножки не более 1 см, верхняя сторона шляпки светлая, окраска обычно светлокаштановая, а низ шляпки белый. Количество поломанных шля-

пок допускается не более 1%. У грибов «пробель» низ желтовато-беловатый; длина ножки 3 см, примесь поломанных шляпок до 10%. У грибов «желтяк» верх шляпки темный, а низ зеленовато-желтый; длина ножки не более 1 см. К этому виду относятся перезревшие, но не испортившиеся грибы.

Черные грибы не имеют таких сортов; они должны быть чистые, цельные, нечервивые, окраски — от желто-бурой до черной, с поперечником шляпки не более 9 см и длиной ножки не более 3 см. Грибы легко ломаются: число поломанных грибов допускается до 10% по весу.

Хранить высушенные грибы необходимо в сухих помещениях, так как они способны поглощать влагу из воздуха и отсыревать, а отсыревшие грибы плесневеют и портятся. Грибы влажные или отсыревшие необходимо просушить. Хорошо сохраняются грибы при развешивании в сухом помещении. При перевозке сушеные грибы укладывают в чистые мешки или сухие ящики.

Редактор Р. И. Калменс.

Л54861 Объем $\frac{1}{4}$ п. л. Подписано к печати 7/VII—42 г.

Зак. 593

Цена 15 коп.

Тираж 10.000

Тип. Металлургиздата, Москва, Цветной бульвар, 30