
Bocznik - informacje

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2433 razy.

Bocznik to grzyb, coraz popularniejszy ostatnimi czasy. Do jego hodowli wystarczy sieczka (rozdrobiona słoma, nie pamiętam z jakiego zboża i czy jest to istotne), którą wsypujemy do worka foliowego i polewamy wrzątkiem (chyba chodzi o bakterie ale i o zmiękczenie).

Nie wiem co z grzybnią - czy jest do dawana do całej objętości czy tylko na powierzchni.

Całość wstawiamy do ciemnego i wilgotnego pomieszczenia.

Po pewnym czasie odcinamy kapelusze (tylko je widziałem w sprzedaży).

Zyczę smacznego

From: Adam Głaszcz <a.glaszcz@lonza.com.pl>

Bocznik ostrygowaty (po angielsku Oyster Fungus) to dość częsty grzyb rosnący w dużych grupach na drzewach. Na pewno rośl i przed 24 laty.

W sklepach kupuje się boczniki pochodzące z uprawy. Nie wiem czy jest znany w USA ale w Wielkiej Brytanii na pewno.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl

Ja używam boczników na parę sposobów:

- jak chińskich grzybow w tejże kuchni, tzn. kroje w cienkie paski i smaze w woku, albo na mocno rozgrzanej patelni z dodatkami podobnie przygotowanymi jak grzyby (może to być kurczak, jarzyny, czy też makaron sojowy)

- raczej nie panieruje ich i nie smaze w ten sposób, jak to można zrobić z uprzednio namoczonymi kapeluszami suszonych dobrych grzybow (jak np. prawdziwki, czy kozaki). Kupuje gotowe pasty (np. hinduski curry - są np. w markecie Billa, na polce z ingrediencjami z kuchni z różnych stron) i podaje z nimi.

- do zup raczej nie używam - wole "tradycyjne"

- do sałatek i owszem

- z ziemniakami i np. koprem włoskim - mniam!!

zyczac smacznego

anka

From: Anna Plewicka <panka@eskadra.com.pl>