
Grzyby kiszone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 11936 razy.

Kuchnia litewska:

(szczerze - tylko babci mojej to wychodzi)

Do kiszenia nadają się szczególnie zielone i szare gąski (sezon na nie się kończy ...) oraz rydze.

Do kiszenia przygotowujemy gliniane garnki lub emaliowane wiadra; bardzo wskazane są deseczki z drewna lipowego, służące do przykrycia naczyń (można użyć porcelanowych lub fajansowych talerzy dopasowanych do wielkości naczyń). Trzeba też przygotować kamienie lub ciężarki (w żadnym przypadku przedmioty metalowe!). Naczynia wyparzyć wrzątkiem, tak samo deseczki lub talerze. Kamienie umyć i wyparzyć lub "wypiec w piekarniku". Gąski umyć pod bieżącą wodą i raz zagotować. Wylać na sito płukać w zimnej wodzie, wyjmując z jednego naczynia i przekładając do drugiego (4-5 razy) - aż do wypłukania piasku. Umyte grzyby jak najdokładniej odcisnąć (bardzo ważne!) z wody. Na dnie naczynia do kiszenia ułożyć kilkucentymetrową warstwę umytych grzybów, posypać solą i znów ułożyć grzyby, itd Górną warstwę również posypać solą, przykryć deseczką lub talerzem, i obciążyć kamieniem. Do kiszenia używa się grzybów całych nie krajanych. Tak przygotowane grzyby postawić w chłodnym miejscu. Po upływie 3-4 tygodni są już ukiszone. Przy wyjmowaniu grzybów, wierzchnią warstwę odłożyć, wyjąć potrzebną ilość (warstwę) i znów przykryć odłożonymi grzybami. W chłodnym pomieszczeniu można je przechowywać 4-5 miesięcy.

* SMACZNEGO !

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl

Ja do kiszenia dokładam na każdą warstwę listek, ziele, pieprz ziarnisty i trochę cebuli. Sa dobre zarówno do jedzenia po wyjęciu jak i na zupę lub duszenia. Grzyby przejdą przyprawami co daje lepsze efekty smakowe.

Nadesłał(a):

nietylko podane przez ciebie rodzaje grzybow nadaja sie do kiszenia .Będac w rosj (wówczas ZSRR) spotkałem sie zkiszonymi surojadkami.Polecam wieszcie mi pychota rejon gdzie byłem to Łotwa koło Rygi

Nadesłał(a):janusz 2006-10-11 19:10:41

Raz nazbierałem tyle podgrzybków, że nie wiedzieliśmy z żoną co z nimi robić - ukisiliśmy je ale dodawaliśmy też oprócz soli, pieprzu również czosnek i koper - na dnie glinianego garnka ułożyliśmy liście dębowe i liść mi dębowymi przykryliśmy i dopiero przycisnęliśmy talerzykiem i słoikiem szklanym wypełnionym wodą - po tygodniu już wyciągałem je potajemnie były pyszne. Teraz na Pomorzu leje jak z cebra - będą nowe podgrzybki - też je ukiszę. Ważne tylko - będą miały jak najkrócej przycięte nogi. Układałem je kapeluszami do góry. W temp ok 12 st spokojnie doczekały 2 miesiące. Smacznego

Nadesłał(a):MKS <mariosme6969@gmail.com> 2009-10-08 13:10:22

dzisiaj jeszcze wyprobuje przepis...ciekawe co z tego wyjdzie...

Nadesłał(a):Doska <dosodo12@wp.pl> 2010-09-07 21:09:00