



45 pomysłów na grzyby



Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 18 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Korekta: **Katarzyna Denkowska**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska, Bartosz Rumieńczyk**

Nadzór nad całością: Stanisław M. Stanuch

Copyright Smaker.pl 2012

Spis treści

Grzybobranie	5
Prawdziwki.....	7
Prawdziwy rarytas	8
Risotto z prawdziwkami	9
Sałatka z grillowanymi grzybami	10
Kurki.....	11
Jajecznica z kurkami	12
Penne z kurkami w sosie winno-śmietanowym	13
Kurki zapiekane w kaszy gryczanej	14
Kanie	15
Kanie w panierce	16
Kanie w cieście piwnym.....	17
Kanie grillowane	18
Rydze	19
Rydze na maśle	20
Rydze z rusztu.....	21
Rydze po huculsku	22
Podgrzybki	23
Podgrzybki na maśle.....	24
Krem z podgrzybków	25
Risotto z pęczaku i podgrzybków	26
Gąska	27
Gąski prosto z lasu.....	28
Gąski w cieście naleśnikowym.....	29
Zupa z gąsek	30
Koźlarze	31
Koźlaki na boczku	32
Koźlaki po węgiersku	33
Kotlety z koźlaków	34
Maślaki	35
Maślaki w winie	36
Zapiekanka ziemniaczano-grzybowa	37
Pasztet z maślaków	38

Opieńki	39
Opieńki w śmietanie	40
Zupa opieńkowa	41
Krokiety a'la Potocki	42
Pieczarki.....	43
Pieczarki faszerowane	44
Pieczarki w sosie serowo-śmietanowym	45
Sałata z pieczarkami	46
Boczniki.....	47
A'la schabowy.....	48
A'la flaczki.....	49
Boczniki w winie	50
Gołąbki.....	51
Gołąbki na wędzonym boczku.....	52
Zupa z gołąbków.....	53
Gołąbki z gołąbków	54
Trufle	55
Trufle na grzankach	56
Tagliatelle al tartufo	57
Oliwa truflowa.....	58
Przetwory z grzybów	59
Marynowane borowiki	60
Kurki z tymiankiem	61
Grzyby kiszone.....	62
Jak suszyć grzyby?	63
Grzyby różnorakie.....	64
Muchomor czerwony.....	65
Purchawki na deser	66
Grzyby mun	67

Grzybobranie

Po przypomnieniu 55 pomysłów na przetwory pora na kolejną, jesienną książkę kucharską. Co oferują deszczowe, ozłoczone lasy? Grzyby, rzecz jasna. Występują raz w roku, więc warto zadbać o garść dobrych pomysłów na ten przysmak. Co polecamy?

Aż 13 gatunków głównych, plus gatunki nieoczywiste i kilka sposobów na grzybowe przetwory. Razem aż 45 starannie wyselekcjonowanych pomysłów na grzyby. Naturalnie to nie wyczerpuje grzybowego repertuaru, więc jeśli, drogi czytelniku, masz coś do dodania, odwiedź Smakera i podpowiedz nam, na co powinniśmy jeszcze zwrócić uwagę. Tymczasem zapraszamy do lektury.

Zaczynamy od prawdziwków. Te szlachetne grzyby podajemy w wersji śniadaniowej – smażone na maśle, w formie wyszukanego risotto oraz w sałatce. Kolejna grzybowa propozycja to żółciutki, grzybowy drób, czyli kurki. Po klasycznej jajecznicy zabieramy się za penne na śmietanie i winie, a na koniec zapiekamy te grzyby w kaszy gryczanej.

Następne grzyby jakie przykuły naszą uwagę to kanie. Nikogo nie zaskoczymy podając je smażone w panierce, mimo to uważamy, że warto przypomnieć ten pomysł. Smażone kanie modyfikujemy, proponując ciasto piwne, a na koniec rzucajemy je na ruszt. Po kaniach zabieramy się za rude rydze. Smażymy je klasycznie na maśle i równie klasycznie na ruszcie. Proponujemy także coś rzadziej spotykanego, czyli nieco huculskiej kuchni.

I tak moglibyśmy omówić całą książkę, jednak nie chcemy Wam psuć niespodzianki. Nadmienimy tylko, że spotkacie grzyby pieczone nad ogniem, risotto bez grama ryżu, węgierskie kozaki, czy maślaki w winie. Nie zabraknie także niespodzianek w rodzaj muchomora, słodkich purchawek, czy grzybów z dalekiej Azji. Poświęcamy także słowo klasycznej pieczarce i egzotycznej trufli.

I tak jak pisaliśmy na początku, omawiamy pokrótce przetwory grzybowe. A całkiem gratisowo dostajecie poradnik, jak suszyć grzyby. Dość gadania, wszyscy na grzyby, a potem do kuchni!

Darz bór i smacznego!

Smaker.pl

Prawdziwki



Czyli inaczej borowiki. Najchętniej zbierane grzyby – głównie ze względu na ich walory smakowe i fakt, że rzadko bywają atakowane przez robaki. Osiągają bardzo duże rozmiary – największy okaz ważył 6 kg. Nadają się do marynowania, suszenia, jako składnik zup, sałatek, bigosu, sosów etc. Można go łatwo pomylić z goryczakiem żółciowym, potocznie zwanym szatanem, który jest grzybem niejadalnym. Łatwo go jednak odróżnić od prawdziwka poprzez dotknięcie językiem odłamanego kapelusza – szatan ma bardzo gorzki smak.

Prawdziwy rarytas

70 dag prawdziwków
200 ml śmietany
1 cebula
masło
natka pietruszki
pieprz, sól
ew. 1 łyżka mąki

Na grzyby chodzimy skoro świt. Świeże powietrze, las, spacer – to wszystko zaostreza apetyt. Po udanym grzybobraniu chętnie wrzucimy coś na ząb, coś na szybko. Jeśli w naszym koszyku znajdzie się odpowiednia ilość prawdziwków to raz-dwa możemy podać pełną patelnię.

Grzyby musimy przede wszystkim przebrać i oczyścić. Następnie kroimy je wedle uznania, drobno, grubo, bądź w plasterki. Jeśli mamy gest i lubimy robić wrażenie, możemy skorzystać jedynie z kapeluszy. Grzyby smażyjemy na maśle i drobno posiekanej zeszlonej cebuli, mieszając pilnie, by nie przywierały.

Gdy grzyby odpowiednio zmiękną, doprawiamy je solą, pieprzem i zaprawiamy śmietaną. Śmietaną możemy uprzednio połączyć z łyżką mąki tak, by nasz rarytas był gęsty, ale to nie jest warunek konieczny. Tuż przed podaniem obficie posypujemy całość siekaną natką pietruszki. Podajemy koniecznie na patelni i koniecznie ze świeżym, najlepiej jeszcze ciepłym, chlebem.

Risotto z prawdziwkami

20 dag świeżych borowików
20 dag ryżu do risotto
1 litr bulionu
1/2 cebuli
masło
100 ml białego wina
natka pietruszki
parmezan
pieprz, sól

Gdy już nasycimy pierwszy głód patelnią prawdziwkowego rarytasu, możemy pomyśleć, co dalej. Risotto i grzyby to doskonałe połączenie, a wie o tym każdy, kto skosztował tej wykwintnej potrawy. Kto nie zaznał takich rozkoszy podniebienia, może to nadrobić razem z nami.

Sięgamy naturalnie po podgrzybki świeże – jeśli jednak mamy na podorędziu jedynie suszone, to po ich namoczeniu postępujemy tak samo. Grzyby oczyszczamy, kroimy i dusimy na maśle, wraz ze zeszkloną cebulką. Kilka minut w zupełności powinno wystarczyć, jako że duszenie właściwe dopiero przed nami.

Na osobnej patelni topimy słuszną porcję masła i szklimy cebulę. Następnie wsypujemy specjalny ryż, dodajemy grzyby i mieszamy dokładnie. Dolewamy porcję wina, mieszamy i na wolnym ogniu odparowujemy je co do kropelki, tak aby został sam smak. Pora na bulion, bo risotto powstaje właśnie poprzez ugotowanie ryżu w niewielkiej ilości bulionu. Bulion może być drobiowy, wołowy lub warzywny, ale najlepiej jakby był grzybowy. Powinien być także gorący. Po wlaniu pierwszej łyżki, ryż należy mieszać od czasu do czasu, a gdy cały płyn się wchłonie, dolewamy kolejną łyżkę i kolejną i kolejną, aż na patelni powstanie aksamitna masa.

Przed podaniem risotto obsypujemy parmezanem i siekaną natką zielonej pietruszki. Mieszamy dokładnie, doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i gotowe. Smacznego.

Sałatka z grillowanymi grzybami

kilka borowików
rukola
czosnek
natka pietruszki
oliwa z oliwek
sok z cytryny
orzeszki pinii lub słonecznik
szczypta parmezanu
pieprz, sól

Po dwóch konkretnych prawdziwkowych propozycjach pora na coś lekkiego. Grzyby prawdziwe, borowe doskonale odnajdą się na talerzu pełnym rukoli. A jeśli je zgrillujemy, to ukażą nam zupełnie nieznanne oblicze.

Grzyby przebieramy i czyścimy, a następnie kroimy w plastry, wzdłuż lub w poprzek, wedle uznania. Czosnek rozcieramy z solą, natką pietruszki i oliwą z oliwek, a następnie tak powstałą mini-marynatą nacieramy grzyby. Oprószamy je pieprzem i odstawiamy na kilka chwil do lodówki.

Gdy grzyby będą się marynować, szykujemy sałatę. Rukolę myjemy i wysypujemy do salaterki. Na suchej patelni prażymy orzeszki pinii bądź ziarna słonecznika. Uprażone ziarna wsypujemy do sałaty wraz ze szczyptą parmezanu. Następnie sięgamy po oliwę, pieprz, sól i sok z cytryny. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i powstałym winegretem skrapiamy sałatę. Mieszamy dokładnie, rozkładamy na talerze i... no tak, brakuje nam grzybów.

Borowiki wystarczy rzucić na grillową patelnię lub w ostateczności zwykłą suchą, i grillować po 3-4 minuty z każdej strony. Plastry aromatycznych grzybów układamy na sałacie i podajemy. Robi wrażenie, nieprawdaż?

Kurki



Występują w lasach całej Polski. Mają charakterystyczną żółtą barwę, dzięki temu, trudno je pomylić z innymi gatunkami grzybów. Miąższ urzeka korzennym, lekko owocowym aromatem, a smak jest łagodny, delikatnie pieprzowy. Stąd wzięła się ich inna nazwa – pieprznik jadalny. Kurki występują również pod nazwami ludowymi, takimi jak: lisica, liszka, kurza nóżka, kurza stopka, łasiczka czy pieprzyk. Najczęściej można je spotkać w jajecznicy.

Jajecznica z kurkami

kurki

jaja

masło

cebula

szczypiorek lub pietruszka

pieprz, sól

ew. mleko lub śmietana

W borowikowym rozdziale zaczęliśmy od klasycznej, szybkiej i pysznej propozycji. Kurki na dzień dobry podamy w jajecznicy. Dosłownie na dzień dobry, bo to doskonała propozycja śniadaniowa, w sam raz po grzybobraniu.

Kurki przebieramy, czyścimy i kroimy wedle potrzeby. Cebulę kroimy w kostkę, a następnie szklimy ją na maśle. Dodajemy kurki i smażyjemy, obsypując słuszną ilością czarnego, grubo-mielonego pieprzu. Gdy grzyby zmiękną, wbijamy jaja, solimy i na małym ogniu smażyjemy, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Tuż przed podaniem posypujemy siekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki. Aby nadać jajecznicy szczególnej delikatności, możemy tuż po wbiciu jaj, dodać kroplę mleka lub śmietany. Jajecznica najlepiej smakuje wprost z patelni, ze świeżym, chrupiącym pieczywem.

Penne z kurkami w sosie winno-śmietanowym

25-30 dag kurek
40 dag makaronu
1 cebula
250 ml śmietana
100 ml wino
parmezan
pietruszka
szczypta cukru
pieprz, sól

Po kurkowej jajecznicy warto pomyśleć o czymś więcej. Grzyby z reguły tworzą doskonałe sosy, sosy dobrze łączą się z makaronem, zatem już wiemy, co się święci.

Zaczynamy od pokrojenia cebuli w piórka, a następnie skarmelizowania jej na patelni. W tym celu topimy porcję masła, przesmażamy cebulę, solimy a następnie oprószamy solidną szczyptą cukru. Klasycznie karmelizujemy cebulę smażąc ją ponad pół godziny, tym razem jednak skorzystamy z wersji przyspieszonej. Cebulę kilkakrotnie podlewamy wodą, odparowujemy tak, aby pokryła się słodką, brązową skorupką.

Następnie zalewamy cebulę porcją wina, które doprowadzamy do wrzenia. Gdy wino wyparuje w 2/3, dodajemy porcję masła i, wreszcie, siekane drobno kurki. Doprawiamy do smaku solą oraz grubo mielonym czarnym pieprzem i dusimy do miękkości.

W zasadzie już możemy wstawić wodę na makaron, bo nasz sos jest prawie gotowy. W ostatniej fazie dodajemy śmietanę, mieszamy, podgrzewamy z dodatkiem parmezanu, szczypty gałki i garści pietruszki. Gotowy sos mieszamy z makaronem i rozkładamy na talerze. Smaczne?

Kurki zapiekane w kaszy gryczanej

20 dag kaszy gryczanej
szklanka bulionu
ziarna słonecznika
1 średnia cebula
oliwa z oliwek
15- 20 dag kurek
masło
parmezan
pieprz, sól

Sos:

1/2 szklanki śmietany
posiekany koperek

Po wyszukanym sosie winno-śmietanowym pora na coś rustykalnego. Kurki doskonale połączą się z kaszą gryczaną, a kasza lubi spędzić nieco czasu w piekarniku. Co do tego dodamy? Zapraszamy do lektury!

Kaszę gotujemy kwadrans, najlepiej w bulionie. W międzyczasie na maśle szklimy drobno posiekaną cebulę, a kurki przebieramy i czyścimy. Kroimy większe grzyby, a drobne zostawiamy w całości. Przesmażamy na cebuli z masłem, doprawiamy czarnym pieprzem, solą oraz parmezanem.

Gdy kasza już dojdzie, wycedzamy ją i łączymy z przesmażonymi kurkami. Prażymy jeszcze na suchej patelni ziarna słonecznika i mamy wszystko co trzeba nam do kurkowego szczęścia. Kaszę, kurki i ziarna słonecznika przesypujemy do wytłuszczonego, żaroodpornego naczynia i zamykamy w piekarniku. Po kwadransie spędzonym w 180 stopniach kasza będzie gotowa.

A w ciągu tych 15 minut możemy przyrządzić ekspresowy sos. Wystarczy podgrzać porcję śmietany na patelni po kurkach wraz z garścią świeżego kopru. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i gotowe. Sosem polewamy kaszę rozłożoną na talerze i życzymy wszystkim smacznego.

Kanie

Te grzyby, idealnie sprawdzają się jako zastępstwo dla kotletów, w związku z tym często goszczą na stołach wegetarian. Nazwy regionalne: stroszka strzelista, parsolowiec, parsolnik, czubaj, czubak, gularka, gapa, sowa, drop. Występują dość pospolicie w lasach całej Polski. Jadalne są jedynie kapelusze kani. Dzięki silnemu aromatowi często grzyby te są używane jako przyprawy, ale oczywiście najczęściej przyrządza się je w panierce. Przez niewprawnych grzybiarzy kania bywa mylona ze śmiertelnie trującym muchomorem sromotnikowym. Z tego powodu, wielu rezygnuje ze zbierania tego gatunku.

Kanie w panierce

kapelusze kań

jajo

tarta bułka

dodatki do panierki:

sezam, otręby lub parmezan

masło

oliwa z oliwek

pieprz, sól

Kania to przysmak doskonały, często wykorzystywany jako przyprawa. My jednak stawiamy na przepisy, w których główną rolę odgrywa grzyb. Co z kaniem zrobić można? Można je usmażyć!

W tym celu kanie należy znaleźć, zebrać i zanieść do domu. Następnie trzeba je przebrać, oczyścić i pozbawić ogonków. Kapelusze warto przekroić na pół i sprawdzić czy nie goszczą jakichś robaków. Kapelusze lekko solimy, pieprzymy, a następnie panierujemy w jajku i bułce tartej. Do bułki tartej możemy dosypać nieco otrąb, ziaren sezamu, czy np. parmezanu.

Zapanierowane kapelusze smażymy na maśle z kroplą oliwy na kolor złoty. Podajemy ciepłe, koniecznie ze świeżym chlebem.

Kanie w cieście piwnym

kanie
2-3 jajka
mąka
masło
oliwa z oliwek
szklanka piwa
pieprz, sól

Kanie w panierce to dobra rzecz. Kanie w cieście rzecz jeszcze lepsza, a kanie w cieście piwnym? Zdecydowanie rzecz najlepsza! W końcu kanie są spragnione dżdżu, więc czemu by nie zaprosić ich na duże jasne z pianką.

W cieście, tak samo jak w panierce, będziemy smażyć same kapelusze. Szykujemy je tak, jak pod panier i solimy. Szykujemy ciasto, czyli rozbijamy jaja, rozdzielamy białka od żółtka i ubijamy je na sztywno. Żółtka łączymy z piwem, mąką i mieszamy na gładką masę. Dodajemy pianę, delikatnie mieszamy i w cieście o konsystencji gęstej śmietany, maczamy kapelusze. Wysmażamy na maśle z oliwą na złocisto i podajemy na świeżym chlebie. Obowiązkowo z oszronioną szklanką pełną złocistego płynu.

Kanie grillowane

kanie
oliwa z oliwek
sos sojowy
ocet balsamiczny
pietruszka
ząbek czosnku
mała cebula
pieprz, sól

Grzyby można grillować, pod warunkiem, że nie są maślakami. Kanie do grillowania nadają się doskonale. A skoro o grillowaniu mowa, to wiadomo że bez marynaty ani rusz. Kanie zebrane, składniki przygotowane? Do dzieła!

Marynatę sporządzamy z oliwy z oliwek, kilku kropel sosu sojowego i kilku octu balsamicznego. Siekamy pietruszkę, czosnek i cebulę, dodajemy do marynaty, doprawiamy solą i pieprzem, następnie zanurzamy w niej kapelusze. Wstawiamy do lodówki na pół godziny, a w tym czasie rozpalamy grill.

Jeśli nie mamy ochoty na jesienne grillowanie, możemy skorzystać z patelni grillowej. Na węglach grzyby grillujemy na specjalnych tackach, na patelni wystarczy je ułożyć. Opiekamy kanie około 10-15 minut.

Rydze



Najbardziej poszukiwane grzyby jadalne ze względu na ich wyborny smak. Mają charakterystyczną pomarańczową barwę. Najczęściej marynuje się je w occie. Nadają się też do panierowania i smażenia, nie można ich natomiast suszyć. Niestety często są robaczywe.

Rydze na maśle

rydze
masło
pieprz, sól

Kto nie zna piosenki o rydzu? A kto rydzów nie lubi..? Też tak myśleliśmy. Nikt przy zdrowych zmysłach, także smaku, nie odmawia rudym. Pierwszy rydzowy przepis, to jak zwykle szybka propozycja śniadaniowa. Rydze klasycznie smażymy na maśle i tego się trzymamy.

Zebrane grzyby przebieramy, czyścimy i pozbawiamy ogonków. Na patelni topimy porcję masła i układamy kapelusze blaszkami do góry. Po kilku chwilach grzyby puszczą sok, który zabarwi masło. Smażymy rydze około 5 minut, po czym przewracamy je na drugą stronę. Wysmażamy kolejne 5 minut i przekładamy na talerze. Polewamy złocistym masłem, doprawiamy solą, pieprzem i serwujemy ze świeżym chlebem.

Rydze z rusztu

rydze
masło
oliwa z oliwek
pieprz
sól

Mamy w pamięci jeden smakowity obraz. Wczesna jesień, deszczowe popołudnie, schodzimy po całodziennej wędrówce po górach, a u wejścia do doliny chochołowskiej stara góralka podaje grillowane oscypki. Oscypków mamy już dość, ale tuż obok serów pieką się rydze...

Jak grillować rydze? Prosta sprawa, grzyby przebieramy, czyścimy i pozbawiamy ogonków. W rondelku topimy masło z kroplą oliwy z oliwek, następnie rozpalamy grill. Rydzowe kapelusze maczamy w tłuszczu, układamy na ruszcie i grillujemy, aż do apetycznego zrumienienia. A oscypek? Ostatecznie możemy go ułożyć obok...

Rydze po huculsku

rydze
masło
2-4 żółtka
orzechy laskowe
natka pietruszki
pieprz, sól
ew. pieprz cytrynowy

Ten rydzowy pomysł łączy w sobie smażenie i pieczenie. Pochodzi jak wieść gminna niesie, z dalekiej huculszczyny. Zaszczepiony na polskiej ziemi może oczarować smakiem i aromatem. Do dzieła!

Rydze smażymy na maśle, tak jak robiliśmy to w wersji śniadaniowej. Gotowe kapelusze przekładamy na aluminiową tackę, folię lub blachę. Wytopiony sos ze smażenia zostawiamy na patelni, wbijamy żółtka, mieszamy pilnie, tak by nic się nie ścięło, doprawiamy solą, pieprzem, pieprzem cytrynowym, jeśli mamy taki pod ręką, i siekaną zieloną pietruszką. Dodajemy posiekane drobno laskowe orzechy i tak sporządzonym sosem zalewamy rydze. Całość zamykamy w piekarniku i zapiekamy do zrumienienia.

Podgrzybki

Na całym świecie wyróżnia się aż czterdzieści różnych gatunków, z czego w samej Polsce występuje siedem. Między innymi są to podgrzybek czerwonawy, aksamitny i najczęściej występujący, brunatny. Można je spotkać w mchu, na polankach i pod drzewami tuż przy pniu. Mają suche i zamszowe kapelusze nawet podczas wilgotnej pogody. Można robić z nimi wszystko - smażyć, dusić, marynować, suszyć...

Podgrzybki na maśle

podgrzybki
masło
gałka muskatołowa
cebula
pietruska
śmietana
pieprz, sól

Każdy grzybowy rozdział zaczynamy czymś nie tylko pysznym, ale szybkim. Pomysł na błyskawiczne śniadanie po powrocie z lasu to coś, co przyda się każdemu. Co można zrobić na szybko z podgrzybków? Wystarczy rzucić je na masło, przesmażyć i się rozkoszować.

Podgrzybki przebieramy, czyścimy i kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę szatkujemy w pióra, masło topimy na patelni i szklimy cebulę z odrobiną soli. Następnie dodajemy podgrzybki i przesmażamy przez kwadrans, aż zmiękną.

Tuż przed podaniem doprawiamy grzyby solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muskatołowej. Nakładamy na talerze, dekorujemy kleksem śmietany i zieloną pietruszką. Sięgamy po świeży chleb i życzymy smacznego.

Krem z podgrzybków

0,5 kg podgrzybków

masło

cebula

ocet balsamiczny

pietruska

parmezan

śmietana

pieprz, sól

Bulion warzywny:

włoszczyzna

liście lauru

angielskie ziele

ząbek czosnku

cebula

Tradycja nakazuje przyrządzać krem z borowików. Jednak czy te szlachetne grzyby można, ot tak, po prostu zmiksować? No można, ale my miksowanie zarezerwowaliśmy dla podgrzybków. Zatem zupa-krem.

By przyrządzić zupę potrzebny nam jest wywar. My zalecamy ugotowanie własnego bulionu warzywnego. W tym celu włoszczyznę, czyli marchew, pietruszkę i selera kroimy w drobne kawałki i gotujemy do miękkości doprawiając liśćmi lauru, angielskim ziele, zębkiem czosnku i opaloną nad ogniem cebulą. Gdy warzywa zmiękną i oddadzą to co najlepsze, tworząc klarowny bulion, zabieramy się za grzyby.

Podgrzybki przebieramy, czyścimy, kroimy i przesmażamy na maśle, ze zeszkloną cebulą. Grzybom wystarczy 10-15 minut, zanim powędrują do garnka. Pod koniec smażenia doprawiamy solą i pieprzem. Aromatyczną grzybową wkładkę dodajemy do wywaru, gotujemy jeszcze 10-15 minut i gotowe. Można całość przelać do blendera i zmiksować. Jeśli nie dysponujemy blenderem, pozostaje nam miksowanie w garnku.

Zupę przelewamy do misek, doprawiamy kilkoma kroplami octu balsamicznego, gałką muszkatołową i parmezanem. Kleks śmietany, pietruszka dla smaku i koloru i na stół.

Risotto z pęczaku i podgrzybków

20 dag podgrzybki
20 dag pęczaku
1 litr bulionu
1/2 cebuli
masło, oliwa
100 ml białego wina
natka pietruszki
rozmaryn
parmezan
pieprz, sól

Dziwne to risotto, bo powstaje bez choćby ziarenka ryżu. Ziarna ryżu w tym wypadku zastępujemy niedocenianym w kuchni pęczakiem. Reszta procedury jak najbardziej zasługuje na miano risotta.

Zaczynamy od przebrania i oczyszczenia grzybów, które w dalszej kolejności kroimy w paski. Następnie sięgamy po cebulę, którą kroimy w kostkę i szklimy na maśle z oliwą. Do cebuli dodajemy grzyby i przesmażamy kilka chwil. Całość zasypujemy pęczakiem, wlewamy porcję białego wina, doprawiamy solą, pieprzem, świeżym rozmarynem i trzymamy na ogniu, aż pęczak wchłonie całe wino.

Teraz sięgamy po gorący bulion warzywny i wlewamy systematycznie łyżkę za łyżką. Po każdej łyżce mieszamy i czekamy, aż cały płyn się wchłonie. Gdy kasza zamieni się w jedwabisty, grzybowy krem to znak, że risotto jest gotowe. Doprawiamy je wedle uznania pieprzem, solą i obowiązkowo parmezanem. Po rozłożeniu na talerze dodajemy po płatkę masła na porcję i garści zielonej pietruszki.

Gąska

Grzyb ten bywa też nazywany zielonką, gąską żółtą, prośnianką lub połonką. Ma delikatny smak. Nadaje się do zup lub jako dodatek do dań mięsnych. Gąski trudno się zbiera ze względu na to, że cały ich rozwój przebiega pod ziemią i z mchu wystaje tylko część kapelusza - jest przez to słabo widoczny. Jeśli już jednak znajdziemy jednego, to szukajmy dalej, gdyż grzyb ten najczęściej występuje gromadnie.

Gąski prosto z lasu

gąski
pieprz, sól

Grzyby są smaczne, aromatyczne, a jako że występują raz w roku, to żal ich nie wrzucić na ząb. Musimy jednak przyznać, że repertuar potraw grzybowych jest dość ograniczony. Na maśle, w śmietanie, w sosie, co jeszcze? Gąski można sporządzić tak, jak każde inne grzyby. My spróbujemy jednak czegoś niestandardowego.

Jak dotąd po udanym grzybobraniu proponowaliśmy zrobić coś na szybko, w sam raz na większe śniadanie. Tym razem śniadanie będzie małe, ale za to jakie! Wystarczy, że w lesie, w dozwolonym miejscu rzecz jasna, rozpalimy ognisko, zastrugamy patyki i oczyszczone gąski opieczemy bezpośrednio nad ogniem. Dobrze będzie na to grzybobrание wybrać się z odrobiną soli i pieprzu...

Gąski w cieście naleśnikowym

gąski
jajko
szklanka śmietany
15 dag mąki
pieprz, sól
ew. mleko

Jeśli pogoda nam nie sprzyja lub po prostu nie mamy ochoty rozpalać ogniska w lesie, to zabieramy zapas gąsek do domu i chwytamy za patelnię. Tym razem grzyby podamy nie na maśle, nie w śmietanie, a w cieście naleśnikowym.

Gąski przebieramy, czyszcimy i obcinamy trzonki. Oprószamy solą i pieprzem, a następnie zabieramy się za ciasto. Jajo, śmietanę i mąkę miksujemy na gładką masę. Jeśli uznamy, że ciasto jest za gęste, możemy poratować się kroplą mleka. Ciasto doprawiamy do smaku szczyptą soli i odrobiną pieprzu.

Na patelni rozgrzewamy masło z oliwą z oliwek, kapelusze gąsek zanurzamy w cieście i wysmażamy na złocisto. Podajemy ciepłe, jako przekąskę.

Zupa z gąsek

świeże gąski
ziemniaki
masło
bulion warzywny
pietruszka
śmietana
pieprz, sól

Proponowaliśmy już krem z podgrzybków, ale wobec tej zupy rodem z Kaszub nie możemy przejść obojętnie. Na tę zupę zbieramy gąski zielonki. Musimy także zaopatrzyć się w wywar. No i w ziemniaki.

Gdy już zgromadzimy wszystko, co trzeba, przebieramy gąski i myjemy. Większe grzyby kroimy, a ziemniaki obieramy i przy pomocy noża zamieniamy w zgrabną kostkę. Bulion doprowadzamy do wrzenia i wrzucamy ziemniaki. Gotujemy na wolnym ogniu, a następnie dodajemy grzyby. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość gotujemy do miękkości i zaprawiamy śmietaną. Podajemy z zieloną pietruszką.

Koźlarze

Ludowa nazwa to kozak. Mają duże kapelusze w kolorze od pomarańczowego do brązowego. Występuje kilka gatunków chętnie zbieranych przez grzybiarzy: w Polsce np. koźlarz czerwony lub koźlarz babka. Szukamy ich pod brzoźami i osikami - tworzą mikoryzę, czyli rodzaj symbiozy, z tymi drzewami. Nadają się do smażenia, duszenia, marynowania i suszenia.

Koźlaki na boczku

20 koźlaków
3 cebule
25 dag boczku
gałka muskatołowa
ziarna jałowca
natka pietruszki
pieprz, sól

Kolejne grzyby w naszym koszyku to koźlaki, zwane także koźlarzami. I tradycyjnie pierwszy przepis jaki proponujemy, to szybka przekąska. W sam raz na sycące śniadanie po porannych spacerach. Nasze koźlaki będą tym bardziej sycące, gdyż podamy je z boczkiem.

Grzyby przebieramy i czyścimy. Oddzielamy kapelusze od trzonków, a same trzonki skrobiemy. Wszystko kroimy w kostkę i wrzucamy na suchą patelnię. Doprawiamy ziarnami jałowca i kolorowym pieprzem. Podgrzewamy, mieszamy i obserwujemy jak grzyby zaczynają puszczać sok.

Cebulę kroimy w kostkę i dorzucamy do grzybów. Dusimy kilka chwil pod przykryciem, a następnie odparowujemy powstały sos. W dalszej kolejności wrzucamy pokrojony w kostkę boczek. Doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą gałki muskatołowej i smażymy do miękkości. Podajemy z chlebem i zieloną pietruszką.

Koźlaki po węgiersku

80 dag koźlaków
czerwona cebula
2 ząbki czosnku
papryka zielona, czerwona
szklanka śmietany
masło
oliwa z oliwek
koperek
natka pietruszki
słodka i ostra papryka
sok z cytryny
sól

Czyli pomysł czerpiący garściami z jesiennego repertuaru kulinarnego. To, co proponujemy, przypomina leczko z grzybową wkładką. Stąd Węgry w nazwie. Czy na Węgrzech delectują się koźlarzami? Tego nie wiemy, ale nic nie stoi na przeszkodzie, by przyrządzić takie danie nad Wisłą.

Koźlaki przebieramy, czyszczymy i kroimy w grubą kostkę. Na patelni topimy słuszną porcję masła z oliwą z oliwek i szklimy na niej pokrojoną w pióra cebulę. Dodajemy grzyby, doprawiamy solą, pieprzem i dusimy do miękkości.

W międzyczasie szykujemy papryki. Myjemy je, kroimy na połówki i wydrążamy gniazda nasienne. Następnie dzielimy połówki papryk na średnio-cienkie paski i je grillujemy na patelni z kroplą oliwy. Gotowe papryki dodajemy do koźlarzy, które już powinny pływać w sosie własnym. Całość dusimy kilka chwil, doprawiamy papryką słodką i ostrą oraz zaprawiamy śmietaną. Podajemy ze świeżymi bułkami i natką pietruszki.

Kotlety z koźlaków

50 dag koźlaków

1 duża cebula

masło

bułka

mleko

jajko

śmietana

bułka tarta

koperek

olej

parmezan

sól, pieprz

Co jeszcze można zrobić z koźlaków? Kotlety? Doskonała propozycja dla wegetarian, a także dla osób szukających nowych smaków, w nowej formie. Kotlety grzybowe to idealna część pełnego obiadu. Jak to się robi?

Koźlaki przebieramy, czyszcimy i kroimy dość drobno. Na maśle z oliwą szklimy drobno posiekaną cebulę i dodajemy grzyby. Doprawiamy je solą, pieprzem, gałką muszkatołową i dusimy do miękkości. Gdy grzyby będą w sam raz, odstawiamy je do ostygnięcia.

Z przestudzonych grzybów, jajka i namoczonej w mleku bułki, wyrabiamy kotletową masę. Doprawiamy w razie potrzeby solą i pieprzem. Zanim zaczniemy wyrabiać kotlety, dodajemy szczyptę parmezanu i garść siekanej pietruszki. Kotlety panierujemy w tartej bułce i smażymy na złocisto. Podajemy z klasycznym zestawem, czyli ziemniakami i ulubioną surówką.

Maślaki



Maślaki występują gromadnie, wręcz masowo w lasach iglastych. Cechuje je charakterystycznie wilgotny kapelusz - stąd też pewnie ich nazwa. Do najważniejszych gatunków można zaliczyć maślaka zwyczajnego, sitarza i maślaka żółtego. W zasadzie można robić z nimi wszystko, ale szczególnie dobrze smakują w zupie i marynowane.

Maślaki w winie

70 dag maślaków
oliwa z oliwek
masło
rozmaryn
szczypta chili
czosnek
100 ml białego wina
pieprz, sól

Propozycja śniadaniowa po grzybobraniu musi być prosta i szybka w wykonaniu. To nie znaczy jednak, że nie może być wykwintna. Maślaki to doskonałe grzyby na sos. My podamy je na białym winie.

Grzyby przebieramy, czyścimy, obieramy ze skórki, a większe kroimy. Cebulę kroimy w piórka i szklimy na maśle. Dodajemy maślaki, doprawiamy solą, pieprzem i świeżym rozmarynem, a następnie dusimy około 10 minut. Czosnek siekamy drobno i wraz z porcją białego wina dodajemy do grzybów. Dusimy, aż wino odparuje w 2/3, a całość odpowiednio zgęstnieje. Tak przygotowane maślaki podajemy z grzankami.

Zapiekanka ziemniaczano-grzybowa

50 dag świeżych maślaków

30 dag ziemniaków

cebula

2 pomidory

koperek

oliwa

masło

śmietana

liście laurowe

ser

pieprz, sól

A co podać na grzybowy obiad? Z maślaków z reguły robimy sos, a sosem owym polewamy świeże ziemniaki. A gdyby tak ziemniaków nie polewać grzybami, a z grzybami je zapiec?

Maślaki przebieramy, czyścimy, obieramy ze skórek i kroimy w kostkę. Przesmażamy na maśle, dodajemy obrane i pozbawione gniazd nasiennych pomidory. Doprawiamy solą, cukrem i pieprzem. Przykrywamy i dusimy około kwadransa. Zaprawiamy śmietaną i szykujemy się do ostatniego etapu.

Ziemniaki kroimy w talarki i obsmażamy na złocisty kolor. Tak samo przesmażamy pokrojoną w piórka cebulę. Ziemniaki przekładamy do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego. Dodajemy cebulę i grzyby. Po wierzchu posypujemy świeżym koperkiem i tartym żółtym serem. Zapiekamy w temperaturze 180 stopni przez 15-20 minut, aż ser się rozpuści i ładnie zrumieni.

Pasztet z maślaków

0,5 kg maślaków
kajzerka
cebula
2 jajka
mleko
masło
bułka tarta
ulubione świeże zioła
gałka muskatołowa
parmezan
pieprz, sól

Ostatnia maślakowa propozycja jest dość nietypowa. No bo jak to? Pasztet bez mięsa? Wegetarianie dobrze wiedzą, o co chodzi. Wszak pasztet można zrobić niemal ze wszystkiego. Czemu więc nie przenieść grzybowego smaku na kanapki?

Grzyby do tego dania musimy zblanszować, czyli obgotować szybko, bo jedynie trzy minuty. Odcedzone maślaki kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę pokrojoną w kostkę szklimy na maśle. Bułkę namaczamy w mleku, a zioła siekamy.

Następnie przepuszczamy grzyby przez maszynkę do mięsa. Dodajemy cebulę, odciśniętą z mleka bułkę i wbijamy jajo. Całość wyrabiamy na pasztetową masę doprawiając solą, pieprzem, gałką muskatołową, szczyptą parmezanu i świeżymi ziołami.

Tak przyrządzone maślaki przekładamy do natłuszczonej i oprószonej tartą bułką foremki. Foremkę przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika. Po 30 minutach w temperaturze 180 stopni zdejmujemy folię i pozwalamy, by pasztet z wierzchu się przypiekł. Podajemy go na ciepło, bądź na zimno.

Opieńki

Występują bardzo licznie, w związku z czym zbieranie opieńków przypomina żniwa. Surowe, są w smaku początkowo łagodne i pozostawiają charakterystyczny cierpki posmak. Zapachem przypominają ser Camembert. Są twarde, o łykowanym, rzadko wykorzystywanym do jedzenia trzonie. W stanie surowym lub niedogotowanym, opieńka może być trująca. W Polsce najczęściej występuje opieńka miodowa.

Opieńki w śmietanie

40 dag opieniek
masło
por
1/2 szklanki śmietany
gałka muskatołowa
natka pietruszki
pieprz, sól

Podaliśmy już kilka propozycji na grzyby w śmietanie, więc ktoś mógłby nam zarzucić powtarzalność. Nic podobnego. Opieńki w śmietanie wypadają zupełnie inaczej niż inne grzyby. Czemu? Ci niepozorni mieszkańcy polskich lasów nie tylko smakują dobrze, ale zachowują charakterystyczną jędrność. W śmietanie odnajdują się doskonale.

Zaczynamy od przebrania sporej ilości opieńków i odcięcia ogonków. Pora obieramy i kroimy w talarki jego białą część. Przesmażamy na maśle do miękkości, doprawiając solą, pieprzem i szczyptą cukru. Następnie dodajemy grzyby i smażyjemy lekko soląc.

Gdy grzyby puszczą sok, odparowujemy go o co najmniej 2/3 i zaprawiamy śmietaną. Doprawiamy gałką muskatołową i zieloną pietruszką. Podajemy ze świeżym chlebem, no chyba, że komuś na śniadanie zamarzą się ziemniaki.

Zupa opieńkowa

60 dag opieniek miodowych

30 dag ziemniaków

bulion warzywny

śmietana

oliwa z oliwek

masło

natka pietruszki

groszek ptysiowy

pieprz, sól

Zupę opieńkową podbieramy białostocczanom. Prostota tego przepisu jest na tyle urzekająca, że postanowiliśmy przetestować go na własnych żołądkach. Opłacało się, o czym przekona się każdy, kto poda na stół tę zupę.

Opieńki przebieramy, myjemy i przycinamy ogonki. Przesmażamy je na maśle, pilnie mieszając. W międzyczasie obieramy ziemniaki i kroimy je w kostkę. Podgrzewamy bulion warzywny, wrzucamy ziemniaki wraz z grzybami i doprawiamy solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej. Całość gotujemy do miękkości, a następnie zaprawiamy śmietaną.

Zupę możemy podawać z groszkiem ptysowym lub grzankami. Nie zapominajmy też o zielonej pietruszce. Białystok życzy smacznego!

Krokiety a'la Potocki

30 dag opieńiek
50 dag kapusty kiszanej
pieprz, sól
chili
oliwa z oliwek
6 jajek
3 szklanki mąki
1 szklanka mleka
gazowana woda
bułka tarta

Nie wiemy, który z Potockich gustował w krokietach z opieńkowym farszem, ale skoro jest to danie sygnowane takim nazwiskiem, to bez wahania włączamy je w poczet smakerowych dań grzybowych.

Kluczem do dobrych krokietów jest dobry farsz, więc zaczniemy od niego. Kiszoną kapustę kroimy i przesmażamy na oliwie z oliwek. Podlewamy bulionem grzybowym lub warzywnym. Odparowujemy całość i dodajemy pokrojone wcześniej opieńki. Smażymy farsz do miękkości grzybów, doprawiając go solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Możemy też zaostrzyć nieco atmosferę i sypnąć szczyptę chili, wszak staropolska kuchnia była dość pikantna.

Gdy farsz będzie dochodził i nabierał smaku przyrządzamy ciasto. Jaja miksujemy z mlekiem, mąką i szczyptą soli. Dolewamy nieco wody gazowanej, by ciasto spulchnić. Następnie smażymy naleśniki pilnując, by ich zanadto nie zrumienić. Na każdy naleśnik nakładamy farsz, zawijamy, panierujemy w jajku i tartej bułce i wysmażamy na złocisto. Do takich krokietów najlepiej pasuje barszcz czerwony, ale to już opowieść na inną książkę...

Ps. Przepis na barszcz znajdziesz [tu](#).

Pieczarki



Jedne z niewielu grzybów, które się uprawia. Dziko występują na łąkach i pastwiskach. Mają okrągłe kapelusze o białej barwie i czasem ciemniejszych łuskach na kapeluszu. Odznaczają się delikatnym smakiem - niezbyt wyrazistym i niedominującym. Wobec tego rzadko odgrywają pierwszoplanową rolę w potrawach. Trzeba uważać przy zbieraniu, gdyż można je pomylić ze śmiertelnie trującym muchomorem sromotnikowym.

Pieczarki faszerowane

pieczarki
cebula
ser żółty
parmezan
pietruska
jajko
bułka tarta
pieprz, sól

Pieczarki to grzyby rosnące w najdalszych rubieżach grzybowego królestwa. Ponieważ w lesie ich nie uświadczymy, aby zjeść dobre śniadanie nie jesteśmy zmuszeni z rana dokonywać dalekich pieszych wycieczek z kozikiem w dłoni. Wystarczy portfel i wizyta w pobliskim sklepie. A później warto je przyrządzić w jakiś pyszny sposób. Choćby nafaszerować...

Pieczarki myjemy i odcinamy ogonki. Kapelusze wydrążamy i odstawiamy na kilka chwil. Ogonki siekamy i przesmażamy na maśle, ze zeskloną cebulą. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Odparowujemy powstały w trakcie smażenia sos i mamy gotowy farsz.

Studzimy farsz lekko, dodajemy siekaną pietruszkę, nieco parmezanu i nieco więcej tartego, żółtego sera. Tak wykorzystane pieczarkowe ogonki pakujemy do kapeluszy, a całość panierujemy w jajku i mące lub bułce tartej. I teraz mamy dwie drogi, albo usmażymy je na patelni, albo upieczemy w piekarniku. Niezależnie od naszego wyboru, złociste faszerowane kapelusze będą pyszne.

Pieczarki w sosie serowo-śmietanowym

0,5 kg pieczarek
1 cebula
200 ml śmietana 18%
15 dag ser żółty
parmezan
masło
gałka muskatołowa
szczypiorek
pieprz, sól

Po pieczarkowej przekąsce warto pomyśleć o przepisie na pełnoprawne danie obiadowe. Proponujemy sos pieczarkowy, gęsty, kremowy i dobrze przyprawiony. Chętni?

Pieczarki myjemy, kroimy w grubą kostkę lub w plasterki. Cebulę obieramy, szklimy na maśle i dodajemy grzyby. Solimy i dusimy pod przykryciem, aż puszczą soki. Następnie doprawiamy solą, pieprzem i solidną porcją gałki muskatołowej.

Odparowujemy sos do 2/3, zmniejszamy płomień i zaprawiamy śmietaną oraz tartym żółtym serem i szczyptą parmezanu. Mieszamy pilnie, aż do uzyskanie gładkiego kremowego sosu. Tuż przed podaniem dodajemy garść świeżego siekanego szczypiorku. Takie pieczarki podajemy z makaronem.

Sałata z pieczarkami

pieczarki
sałata
cytryna
czerwona cebula
oliwa z oliwek
ocet balsamiczny
musztarda francuska
majonez
cukier
pieprz, sól
ew. wędzony boczek

Pieczarkowy dział zamykamy czymś wykwintnym. Choć to zwykła sałata, ze zwykłymi pieczarkami, to obiecujemy, że warto poświęcić te kilka chwil na lekturę i nieco więcej na kucharzenie.

Pieczarki dokładnie przebieramy, czyścimy i obieramy ze skórek. Kroimy w cienkie plastry i skrapiamy sokiem z cytryny, by nam nie pociemniały. Zabieramy się za sosy, czyli za winegret i sos musztardowy. Łączymy w jednym naczyniu oliwę z oliwek z octem balsamicznym. Doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem i dokładnie mieszamy. W drugim naczyniu łączymy francuską musztardę z majonezem i mieszamy równie dokładnie, co winegret.

Sałatę drzemy na mniejsze kawałki, czerwoną cebulę kroimy w piórka i mieszamy z pieczarkami. Dodajemy sosy i mieszamy delikatnie, acz dokładnie. W razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem. Do takiej sałatki możemy dodać pokrojony w kostkę wędzony boczek, ale jest to opcjonalne. Obowiązkowa zaś jest świeża, podpieczona bagietka.

Boczniaki

Rosną w kępkach, ułożone dachówkowato na pniach drzew, przyrośnięte do nich bokiem - stąd nazwa. W Polsce jego uprawą zajęto się na skalę przemysłową. Bocznik może być uzupełnieniem wielu dań mięsnych i bezmięsnych, ale również daniem głównym. Kapelusz bocznika można przyrządzać tak samo, jak inne gatunki grzybów - smażyć, panierować, dusić, gotować...

A'la schabowy

boczniki

jaja

mąka

pieprz, sól

Bocznik to grzyb dość niepozorny, mało efektowny i z reguły stojący na uboczu. Smakosze jednak dobrze wiedzą, że jest to grzyb nie tylko smaczny, ale i zdrowy. Po udanym grzybobraniu lub równie udanych zakupach, proponujemy podać boczniki klasycznie, czyli tak jak kotlet schabowy.

Kapelusze boczników czyścimy i oprószamy solą oraz pieprzem. Panierujemy w jajku i mące i smażyjemy na złocisto kapelusz za kapeluszem. A kto raz posmakował, wie, że na pierwszym i drugim nigdy się nie kończy. Boczniki podajemy solo, ewentualnie z chlebem.

A'la flaczki

boczniaki
masło
bulion warzywny wraz z warzywami
majeranek
gałka muskatołowa
pieprz, sól
ew. biała zasmażka

Czyli boczniaki w zupie. Czemu a'la flaczki? Gdy pokroimy kapelusze boczniaków w paski, wszystko stanie się jasne. Jest kilka szkół robienia takich flaczek. My podajemy jedną z prostszych propozycji.

Boczniaki myjemy i kroimy w paski, tak jak się już rzekło. Obsmażamy kilka chwil na maśle doprawiając pieprzem, solą i gałką muskatołową. Sięgamy po bulion warzywny, podgrzewamy mocno i dodajemy podsmażone boczniaki.

Do flaczek brakuje nam jedynie warzyw z bulionu, czyli marchewki, selera i pietruszki. Kroimy je w kostkę i gotujemy razem z całością ok. 20-30 minut. Doprawiamy tak jak flaczki, czyli solidną garścią majeranku i tęgą szczyptą gałki muskatołowej. W razie potrzeby zagęszczamy białą zasmażką. Podajemy, jak flaczki, ze świeżą bułką.

Boczniaki w winie

70 dag boczniaków
garść suszonych śliwek bez pestek
2 cebule średniej wielkości
250 ml czerwonego, wytrawnego wina
Świeży tymianek i rozmaryn
mąka
masło
cukier
oliwa z oliwek
natka pietruszki
pieprz, sól

Boczniaki nie mają dobrego PR-u. Nie dość, że niepozorne i o mało atrakcyjnej nazwie, to jeszcze stosowane jako substytut schabowych, czy flaczków. Nie znaczy to jednak, że z boczniaków nie można zrobić czegoś de luxe.

Zaczynamy od namoczenia suszonych, kalifornijskich śliwek w porządnym czerwonym winie. Gdy śliwki będą nasiąkać, zabieramy się za grzyby. Boczniaki myjemy, osuszamy i kroimy w paski. Cebulę kroimy w piórka i przesmażamy na maśle z kroplą oliwy z oliwek. Doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą cukru. Dodajemy grzyby i smażymy, pilnie mieszając. Gdy boczniaki puszczą sok, a następnie sok odparuje, dodajemy pokrojone w paski winne śliwki i samo wino.

Potrawkę doprawiamy świeżym tymiankiem, rozmarynem. Zmniejszamy ogień i pozwalamy boczniakom pykać 15-20 minut. W razie potrzeby doprawiamy i zagęszczamy mąką. Tuż przed podaniem dodajemy siekaną natkę pietruszki i gotowe. Niby boczniak, a jaka klasa!

Gołąbki

Mają różne kolory kapeluszy, przez co bogactwo nazw poszczególnych gatunków np.: gołąbek ametystowy, agrestowy, błotny, jasno-żółty. Mogą być przyrządzane w każdy typowy dla grzybów sposób. Należy uważać, by gołąbka o zielonej barwie kapelusza nie pomylić z muchomorem sromotnikowym - muchomory mają biały pierścień przy trzonie.

Gołąbki na wędzonym boczku

gołąbki
boczek wędzony
kminek
pieprz, sól

Gołąbki to grzyby niepozorne, często robaczywe, czasem trujące. Jeśli wybieramy się na gołąbki to uważajmy, a najlepiej weźmy ze sobą doświadczonego grzybiarza. Taki ekspert na pewno pomoże nam w zebraniu gołąbków jasno-żółtych. A co z nich zrobić? Pożywne śniadanie, rzecz jasna.

Gołąbki usmażymy na wędzonym boczku. W tym celu ładny i aromatyczny kawałek mięsa kroimy w kostkę i smażymy na patelni, aż wytopi się odpowiednia ilość tłuszczu. Dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i doprawiamy solą oraz pieprzem.

Gołąbki przebieramy, czyścimy i kroimy w grubą kostkę. Wrzucamy na tłuszcz z cebulą i pilnie mieszamy. Doprawiamy tym razem nie gałką muskatołową, tylko kminkiem. No chyba, że ktoś ma alergię na kminek...

Grzyby smażymy do miękkości i tuż przed podaniem posypujemy zieloną pietruszką. Podajemy, jak na śniadanie przystało, ze świeżym chlebem.

Zupa z gołąbków

gołąbki
bulion warzywny
2 pomidory
cebula
masło
oliwa
świeży rozmaryn
ser camembert
jajo na twardo
masło
pieprz, sól

Tym razem sięgamy po gołąbki winne, równie smaczne co jasno-żółte. Z takich gołąbków najlepiej jest zrobić zupę, do której dodamy nie tylko świeżo podduszone grzyby, ale ser typu camembert i jajka na twardo. Brzmi dobrze?

Zaczynamy od zeszklenia cebuli na maśle z kroplą oliwy. Cebulę doprawiamy solą, czarnym pieprzem i szczyptą cukru. Gdy cebula będzie miękła, zajmujemy się grzybami, które, jak każde, należy przebrać, umyć i pokroić. Sprawione grzyby wrzucamy na patelnię i smażymy je przez kwadrans.

W tym czasie podgrzewamy bulion, do którego dodajemy miękkie grzyby. Doprawiamy świeżym rozmarynem i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień, dodajemy świeże pomidory pokrojone w grubą kostkę i gotujemy 15-20 minut doprawiając solą, pieprzem i świeżym rozmarynem.

W ostatniej fazie możemy zupę zaprawić śmietaną. Przelewamy do talerzy, do każdej porcji dodajemy po połówce jaja na twardo i plasterku sera camembert. Posypujemy natką pietruszki i gotowe.

Gołąbki z gołąbków

15 dag gołąbków

20 dag kasza gryczana

gotowane liście kapusty

cebula

masło

natka pietruszki

pieprz, sól

Gołąbki w wersji bezmięsnej a grzybowej, możemy przyrządzić z niemal dowolnego gatunku grzybów. Nie możemy jednak odmówić sobie zaproponowania do gołąbków właśnie gołąbków. Jeśli komuś zamarzy się co innego w środku, niechaj po prostu podmieni grzyba.

Tradycyjny mięsny farsz powstaje z ryżem, my jednak zrobmy go na bazie kaszy gryczanej. Gotujemy ją tak, jak zaleca producent na opakowaniu. Gołąbki kroimy w paski i przesmażamy na maśle z cebulą, doprawiając solą i pieprzem, 10-15 minut powinno im w zupełności wystarczyć.

Usmażone gołąbki przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa i łączymy z kaszą. Doprawiamy w razie potrzeby pieprzem i solą. Dodajemy siekaną pietruszkę i tak sporządzony farsz układamy na obgotowane uprzednio liście kapusty. Zawijamy tak, jak normalne gołąbki i układamy na natłuszczonej i wyścielanej mniejszymi liśćmi kapuścianymi brytfance. Zapiekamy około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni i podajemy z ulubionym sosem, naturalnie grzybowym.

Trufle



Czyli najdroższe grzyby świata. Cena za kilogram waha się od 600 do 1000 euro. Mają kształt bulwy i otoczone są chropowatą skórką. Rzadko występują i rosną pod ziemią - przez co fascynują ludzi od tysięcy lat. Obecnie uprawia się je w południowej Francji i Włoszech. Do ich poszukiwań wykorzystuje się wytresowane psy i świnie. Trufle mają bardzo intensywny smak i zapach, przez co rzadko występują jako danie główne.

Trufle na grzankach

kilka sztuk dużych trufli
4 kromki pieczywa pszennego
sok z cytryny
masło
oliwa z oliwek
pieprz, sól
Sos:
masło
mąka
250 ml bulionu
30 ml madery
cukier
pieprz, sól

Grzybowe śniadanie mistrzów, na które pozwoli sobie każdy, komu uda się trufle trafić. Owszem trzeba się trochę nachodzić, trzeba trochę wydać i trzeba się w nich rozsmakować, ale przecież życie składa się z różnych smaków. Na początek proponujemy trufle na grzankach.

Grzyby obieramy ze skórki i kroimy w dość cienkie plasterki. Skrapiamy je sokiem z cytryny, oliwą z oliwek oraz oprószamy pieprzem i solą. Dusimy na maśle pod przykryciem około 20 minut, co jakiś czas mieszając, by naszych skarbów nie przypalić. Gotowe trufle układamy na grzankach z ciemnego pieczywa i podajemy.

Do tak ekskluzywnego śniadania pasuje sos z madery. Zaczynamy od uprażenia w rondelku mąki, a następnie dodajemy do niej masło. Mieszymy dokładnie, by zlikwidować wszelkie grudki i inne niedoskonałości. Następnie dolewamy szklanę wywaru warzywnego i podgrzewamy, aż całość odpowiednio zgęstnieje. Doprawiamy pieprzem, solą i szczyptą cukru, a następnie wlewamy porcję madery. Sos do grzanek podajemy w gustownej sosjerce. Bon appetit!

Tagliatelle al tartufo

trufle
masło
oliwa z oliwek
sok z cytryny
makaron
parmezan
pieprz, sól

Czyli makaron z truflami. Danie proste, szybkie i wyjątkowo ekskluzywne. Jeśli już udało nam się zdobyć trufle na śniadanie, to dobrze by było zrobić z nich też coś na obiad.

Z truflami do makaronu postępujemy tak samo, jak z truflami na grzanki. Czyli obieramy, kroimy cienko i dusimy na maśle oprószając solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Nie zapominamy także o kropli oliwy z oliwek. Trufle potrzebują dwudziestu minut, by być gotowe do wejścia na stół.

W tym czasie gotujemy makaron. Gdy będzie al dente, wycedzamy go i skrapiamy oliwą z oliwek. Następnie dodajemy trufle, mieszamy delikatnie, oprószamy parmezanem i gotowe.

Oliwa truflowa

trufle suszone
oliwa z oliwek

Przeszukując skarbnice wiedzy kulinarnej w poszukiwaniu trufli często napotykamy oliwę truflową. Co to takiego? To proszę Pań i Panów, królowa aromatyzowanych oliw wszelakich. Owszem, można ją kupić, ale można też ją zrobić samemu. Dobra wiadomość, do tej oliwy potrzebujemy trufli suszonych.

Na 250 ml porządnej oliwy extra vergine potrzebujemy dosłownie kilka kawałków suszonej trufli o wielkości dwuzłotówki. Filozofii nie ma tu żadnej, trufle wrzucamy do oliwy, korkujemy i zostawiamy w spokoju na przynajmniej 4 tygodnie. Czas oczekiwania oraz poniesiony trud, wynagrodzi nam jednak niezrównany smak i aromat.

Przetwory z grzybów

Do niedawna robienie przetworów kojarzyło się z czasami, kiedy sklepowe półki świeciły pustkami. Wówczas, chcąc mieć dostęp niepowtarzalnego smaku i aromatu grzybów w zimie, jesień spędzaliśmy na pracowitym zamykaniu ich w słoikach.

Obecnie te skarby lasu są dostępne na rynku praktycznie przez cały rok, a w gotowych przetworach możemy w sklepie przebierać. Nic nie jest jednak w stanie zastąpić szczególnego smaku tych przygotowanych własnoręcznie.

Marynowane borowiki

1 kg borowików
dwie cebule
listki laurowe
kolorowy pieprz w ziarnach
2 l wody
600 ml octu
kilka kropel octu balsamicznego
sól

Dawno, dawno temu, cichy i skromny borowik, o brązowym kapeluszu, został wybrany królem wszystkich grzybów. Skoro wszystkie grzyby, poza złośliwym muchomorem się na to zgodziły, także i my nie możemy przejść wobec borowikowego majestatu obojętnie. Zrobimy sobie zatem prawdziwe, marynowane królestwo.

Borowiki wypadałoby nazbierać własnoręcznie. Kto nie ma cierpliwości, niech otulony wstydem wędruje na targ. Grzyby czyścimy dokładnie, bowiem piasek, czy nie daj Boże robaki, źle się marynują. Borowiki należy przegotować kwadrans w osolonej wodzie, a następnie odcedzić. Wywar można zlać i zachować na później, do zup, czy sosów.

Kolejny krok to przygotowanie marynaty. Cebulę kroimy w piórka, szukujemy listki laurowe, ziele angielskie i kolorowy pieprz w ziarnach. Ocet rozcieńczamy wodą w proporcjach 1:3 i zagotowujemy z cebulą i przyprawami. Marynata powinna się pogotować około 5 minut. Po zestawieniu z ognia dodajemy kilka kropel porządnego octu balsamicznego, by nadać grzybom niepowtarzalnego smaku.

Zapakowane do słoiczek grzyby zalewamy jeszcze gorącą marynatą. Słoiczki zakręcamy, pasteryzujemy i wstawiamy do spiżarni na honorowe miejsce.

Kurki z tymiankiem

1 kg kurek
2 cebule
liście laurowe
angielskie ziele
biała gorczyca
świeży tymianek
2 l wody
600 ml octu

Po królewskiej uczcie pora na grzybowy drób, czyli na żółciutki i jakże pyszne kurki. Większość grzybów marynuje się w zasadzie tak samo, zmieniamy wkład, a zalewa pozostaje ta sama. I bardzo dobrze, grzyb musi przede wszystkim smakować grzybem, choć kurka gałązką tymianku na pewno nie pogardzi.

Kurki przebieramy, czyścimy i myjemy. Szykujemy odpowiednią ilość słoiczek i układamy w nich grzybki. Zalewę przygotowujemy tak samo jak w przypadku borowików, czyli ocet rozcieńczamy wodą w proporcjach 1:3 i zagotowujemy z pokrojoną w piórka cebulą i przyprawami – liśćmi lauru, angielskim ziele, ziarnami gorczycy i kolorowym pieprzem. Marynatą jeszcze gorącą zalewamy kurki w słoiczkach.

Ostatnie słowo należy do tymianku. Do każdego słoiczka wkładamy po skromnej gałązce, tak aby nie zdominować smaku kurek. Teraz wystarczy słoiki pozakręcać, postawić do gór dnem, a następnie zapasteryzować i zapakować do spiżarni.

Grzyby kiszone

1 kg rydzów
główka czosnku
2 cebule
liście laurowe
angielskie ziele
kolorowy pieprz w ziarnach

Zamarynowaliśmy nieco grzybów. Tak jak wspomnieliśmy, większość marynat grzybowych robi się tak samo. Zmieniamy tylko wkład, ale zalewa zostaje ta sama. Grzyby można także zakisić i to w ich własnym sosie. A najlepiej poddają się temu procesowi rydze.

Dobrze by było sięgnąć po kamionkę, taką jak wykorzystuje się do kiszenia kapusty. Grzyby należy dokładnie oczyścić i zagotować. Po odcedzeniu pozwalamy im porządnie ostygnąć i zabieramy się za kiszenie. Grzyby, w całości, układamy warstwami przesypując je solą i przekładając przyprawami, czyli czosnkiem w ząbkach, piórkami cebuli, liśćmi laurowymi, angielskim ziele i kolorowym pieprzem. I tak warstwa po warstwie, aż do zapełnienia kamionki.

Na wierzchu zostawiamy piętro grzybów i zasypujemy je solą. Przykrywamy lnianą ściereczką, talerzem i obciążamy np. polnym kamieniem. Po kilku dniach grzyby powinny puścić sok, który przykryje całą kiszonkę. Jeśli nie, uzupełniamy braki przegotowaną i osoloną wodą. Tak zakiszone grzyby można przechowywać w chłodnym miejscu nawet do 5 miesięcy.

Jak suszyć grzyby?

Aby zachować smak grzybów na czarną godzinę, czyli tę, w której lasy grzybów nie rodzą, można je zamarynować, zakisić albo zasuszyć. Sposobów suszenia znamy trzy, zatem przyjrzyjmy się każdemu z nich przez kilka chwil.

Grzyby można suszyć w specjalnej suszarce do artykułów spożywczych. Wystarczy wtedy grzyby oczyścić, podzielić na mniejsze kawałki i postępować zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia suszącego.

Tradycyjnie zaś grzyby suszymy na słońcu. W chwili gdy piszemy te słowa, sierpniowe słońce suszy wszystko, co tylko napotka na swojej drodze. Gdybyśmy zatem mieli pod ręką stosowną ilość grzybów zrobilibyśmy tak... Oczyszczone, choć nie umyte wodą grzyby pokroilibyśmy na mniejsze kawałki, pamiętając, że podczas suszenia grzyb znacząco zmienia swój rozmiar. Musimy więc uważać, by nie zasuszyć sobie grzybowych wiórków. Potem takie grzyby rozłożylibyśmy na sitku odpowiednich rozmiarów i aby zabezpieczyć przed niepożądanymi wizytami różnych insektów nakrylibyśmy je lnianą ściereczką. A reszty dokonałoby za nas słońce.

Polska pogoda jest jak kobieta, ciągle się zmienia. Dlatego, gdy będziecie czytać te słowa, słońce może być ostatnia rzeczą, która gości na niebie. Jak inaczej zasuszyć grzyby? W piekarniku. Grzyby sprawione tak jak do suszenia na słońcu układamy na wyścielanej pergaminem blasze. Piekarnik rozgrzewamy do 50 stopni, włączamy termoobieg, wsuwamy blachę i zostawiamy lekko uchylone drzwi. Gdy grzyby stracą większość wody, możemy podwyższyć temperaturę o 10 stopni. Co jakiś czas należy grzybami solidnie potrząsnąć, by nam nie poprzywierały. Na końcowym etapie, możemy podwyższyć temperaturę o kolejne 10 stopni, jednak należy zwrócić uwagę, by grzybów nie przesuszyć, bowiem mogą się kruszyć.

Suszone grzyby należy przechowywać, co oczywiste, w suchym miejscu. Najlepiej nadaje się do tego szczelnie zamykany drewniany, plastikowy lub blaszany pojemnik i zaciszna szafka.

Grzyby różnorakie

Muchomor czerwony - lub muchomor czerwieniejący. Jeden z niewielu gatunków muchomora, który jest jadalny.

Aby go zbierać, trzeba być bardzo doświadczonym grzybiarzem, gdyż jest łatwy do pomylenia ze śmiertelnie trującym muchomorem plamistym. Na szczęście jest sposób, by je odróżnić. Wystarczy naszemu muchomorowi przełamać kapelusz - jeśli czerwienieje, to mamy do czynienia z jadalnym grzybem. Od tej właściwości wzięła się jego nazwa. Ponadto nasz muchomor ma gładką i bulwiastą podstawę trzonu, w przeciwieństwie do trującego muchomora.

Można go gotować, smażyć, marynować i dusić.

Purchawka - wyróżniamy aż czternaście gatunków w Europie. W Polsce występuje pospolicie w bardzo dużych ilościach. Szukamy jej poza lasem: na polanach, łąkach czy przy drogach. Jej nazwa wzięła się od charakterystycznego dźwięku, jaki wydaje, gdy się na nią nadepnie, co wszyscy pamiętają z dzieciństwa. Większość odmian to grzybki jadalne, natomiast spożywać możemy tylko młode okazy - wtedy, kiedy wewnątrz jest biało zabarwione.

Wielu grzybiarzy uznaje je za wielki przysmak. Purchawka jest największym przysmakiem. W Polsce najczęściej je się purchawkę chropowatą. Podobno najlepiej smakuje smażona na maśle ze świeżą bułką. Może być jednak dowolnie łączona z innymi potrawami.

Grzybki mun - uprawiane są głównie w Azji. Znane są swych leczniczych właściwości w medycynie Dalekiego Wschodu. Pomagają przy przeziębieniach, bólach brzucha i zębów. Nie można powiedzieć, by miały szczególnie charakterystyczny smak, natomiast doskonale chłoną smaki innych potraw. Dodaje się je do zup i sosów. Można je też przyrządzać w postaci smażonej lub duszonej.

Muchomor czerwony

muchomor
masło
oliwa z oliwek
pieprz, sól

Muchomory czerwone są jadalne i to nie tylko jeden raz. Co więcej są chwalone wśród grzybiarzy za smak. A może za podniesienie poziomu adrenaliny? W ramach ciekawostki podajemy szybki sposób na zabójcze śniadanie, nie tylko dla teściowej.

Oczyszczonym muchomorom odrywamy ogonki, większe kapelusze kroimy, całość oprószyć solą, pieprzem i odstawiamy na kilka chwil. Na patelni rozgrzewamy porcję masła z kroplą oliwy. Układamy kapelusze blaszkami do góry i wysmażamy około 5 minut. Następnie przewracamy na blaszki i dosmażamy. Muchomory podajemy z chlebem, życząc smacznego i informując o nazwie grzyba po konsumpcji.

Purchawki na deser

purchawki
masło
cukier
sól

Nie żartujemy, tylko proponujemy grzybowy deser. Zaprzyjaźnieni grzybiarze uważają młode, bielutkie jak śnieg purchawki za przysmak. Fakt, te grzyby są jadalne, aczkolwiek szalenie niepopularne.

Purchawki kroimy na plasterki, na patelni topimy masło i smażyjemy je z odrobiną soli. Gdy zmiękną obsypujemy je cukrem i w zasadzie gotowe. Kogo przeraża cukier, może te grzyby doprawić klasycznie solą, pieprzem i próbować, czy purchawka nadaje się do czegoś więcej, jak efektownego rozdeptania.

Grzyby mun

10 dag świeżych grzybków mun
ogórek szklarniowy
olej arachidowy
imbir
posiekany czosnek
5 dymek
50 ml sherry
sos ostrygowy
sos sojowy
olej sezamowy
cukier
strączek chili

Ostatnia propozycja jest orientalna. Sięgamy po grzyby mun, zatem musimy też sięgnąć po orientalny zestaw przypraw, dodatków i równie orientalny wok.

Zaczynamy od wydrążenia ogórka i pokrojeniu go w plasterki o grubości jednego centymetra. Dymkę kroimy w piórka, imbir w słupki, a czosnek siekamy. Grzyby płuczemy i kroimy w paski. Rozgrzewamy olej arachidowy i przesmażamy cebule z imbirem. Doprawiamy solą i cukrem, a następnie dodajemy czosnek. Następnie dodajemy ogórka i smażymy minutę lub dwie.

Wlewamy sherry i po kilka kropel sosu ostrygowego, sojowego i oleju sezamowego. Smażymy kolejną minutę lub dwie, mieszając pilnie. Pora na grzyby. Wrzucamy je do woka, doprawiamy świeżą chili i smażymy na ostrym ogniu dosłownie kilka chwil. Taką chińszczyznę serwujemy z ryżem, a jak obyczaj nakazuje, do jej spożywania wykorzystujemy tradycyjne pałeczki.

Notki o autorach

Bartek Rumieńczyk



Z wykształcenia nauczyciel, z zamiłowania tłumacz, z zawodu Witkacy książek kucharskich. Jego pasją jest muzyka, o której nikt nie słyszał. Potrafi wydawać na nią kolejne pensje zanim dostanie je do ręki. Namiętnie gotuje wszystko, oprócz zwieryny. Nie potrafi funkcjonować bez odpowiedniej dawki nikotyny i kofeiny. W pracy ceni sobie pomoc uroczych stażystek i przerwę na papierosa. Książek nie czyta, bo uważa, że każdą napisałby lepiej.

Katarzyna Denkowska



Pasjonatka literatury, szczególnie podróżniczej i tej pisanej przez kobiety. Wielka fanka Margaret Atwood. Woli jeździć tramwajami, bo można dłużej czytać. Bezwarunkowo kocha koty i ich niezależną naturę. W wolnych chwilach tańczy tango, gotuje i kupuje kolejne pary butów. Nie wyobraża sobie świata bez kawy, białego wina i makaronu, w każdej postaci. Absolwentka wiedzy o kulturze i dziennikarka w Interia.pl. Zajmuje się serwisem blogowym i niezliczonymi korektami.

Stanisław M. Stanuch



Jak każdy chłopiec chciał być strażakiem. Potem studiował religioznawstwo by zostać... dziennikarzem. Lubi zwiedzać mało znane zakątki Internetu. Od '97 roku fan Twittera. Na swoich 3 blogach pisuje, jak mu się chce, o Kindle, analizie treningów biegowych czy dziennikarstwie, mediach i technologii. Jeśli akurat nie czyta, to szuka co by tu przeczytać. Lubi starą, dobrą literaturę, czyli powieści XX-wieczne. Zawodowo kieruje działem odpowiedzialnym m.in. za pocztę i serwisy społecznościowe w Interia.pl

Aśka Jagodzińska



Najpierw chciała zostać weterynarzem, potem studiowała socjologię, a wreszcie została redaktorem serwisu Smaker.pl. Po dziadku cukierniku odziedziczyła zamiłowanie do słodkości. Najlepiej wychodzi jej ciasto czekoladowe. Fanka ruskich pierogów, ziemniaków i żelków. Uwielbia niszowe kino i teatr. Kiedyś szalała na turniejach tańca, dziś już tylko z chłopakiem. Kocha przyrodę i zwierzęta, z wyjątkiem wypełzających po deszczu ślimaków bez skorupki.