



ГРИБЫ

Подготовила преподаватель: Лукина Мария Юрьевна

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Грибы встречаются в сказках, легендах, преданиях, сны о них толкуют многие сонники.



Среди грибов могут встречаться как особи мужского пола, так и женского.



Своящиеся грибы — удивительное и редкое зрелище.



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Самый редкий гриб современности - родотус. Этот гриб есть нельзя, но применение ему нашлось в фармакологии.



Грибы старше динозавров. Доказан тот факт, что грибы существовали 400 миллионов лет назад



«Пробивная» сила грибов позволяет им прорасти сквозь асфальт и даже мрамор.



ГРИБЫ - НИЗШИЕ СПОРОВЫЕ
РАСТЕНИЯ, СЪЕДОБНОЙ ЧАСТЬЮ
КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ ПЛОДОВЫЕ
ТЕЛА, ВЫРАСТАЮЩИЕ ИЗ
НАХОДЯЩЕЙСЯ В ПОЧВЕ ГРИБНИЦЫ.

- ◎ Главной питательной частью их являются азотистые вещества, из которых половину составляют белки и экстрактивные вещества, придающие грибам высокие вкусовые достоинства

ВИДЫ ГРИБОВ

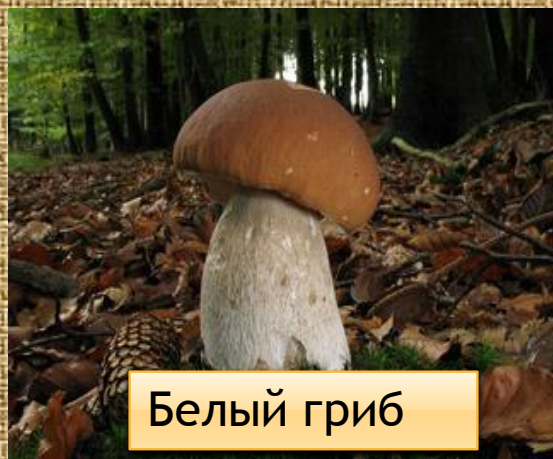
□ Губчатые (трубчатые) - споры образуются в трубочках, находящихся на нижней части шляпки



Масленок



Подберезовик



Белый гриб



Моховик

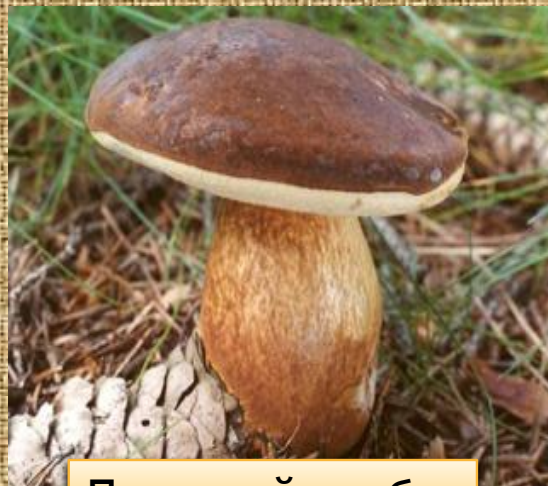


Подосиновик

ГУБЧАТЫЕ



Боровик



Польский гриб



Козляк



Каштановый гриб



Гиродон сизоватый



Гиропорус синеющий

ВИДЫ ГРИБОВ

□ Пластинчатые-споры образуются в пластинках



Рыжики



Грузди



Волнушки



Шампиньоны



Опята



Сыроежки

ПЛАСТИНЧАТЫЕ



Вешенка обыкновенная



Зеленушка



Калоцибе майский



Гигроцибе нивея



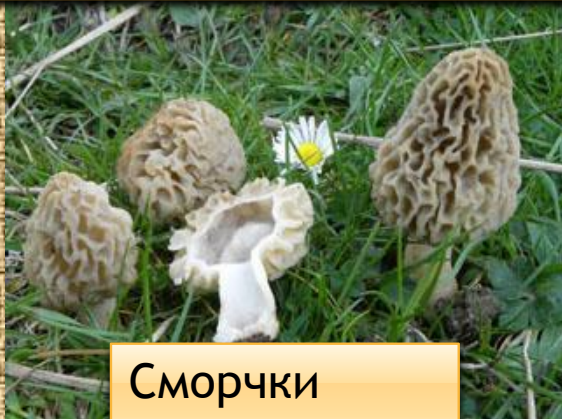
Коллибрия лесолюбивая



Лаковица лиловая

ВИДЫ ГРИБОВ

- Сумчатые- споры образуются в особых камерах-сумках. И другие виды съедобных грибов



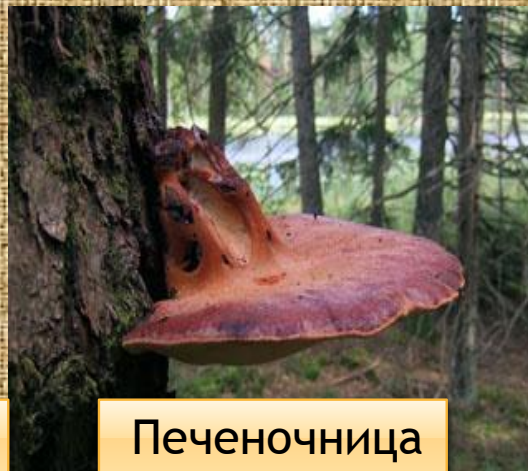
Сморчки



Трюфели



Ежовик коралловидный



Печеночница



Порховка

ВИДЫ ГРИБОВ

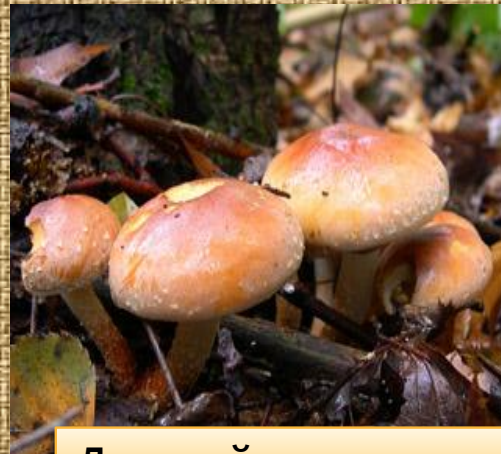
Ядовитые грибы



Бледная поганка



Сатанинский гриб



Ложный опенок



Мухомор



Кровавый зуб



Тонкая свинушка

ОБРАБОТКА

СВЕЖИЕ ГРИБЫ

Первичная обработка состоит из следующих операций:

- ❖ Очистка
- ❖ Промывание
- ❖ Сортировка
- ❖ Нарезка

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки:
очищают, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и промывают 3-4 раза



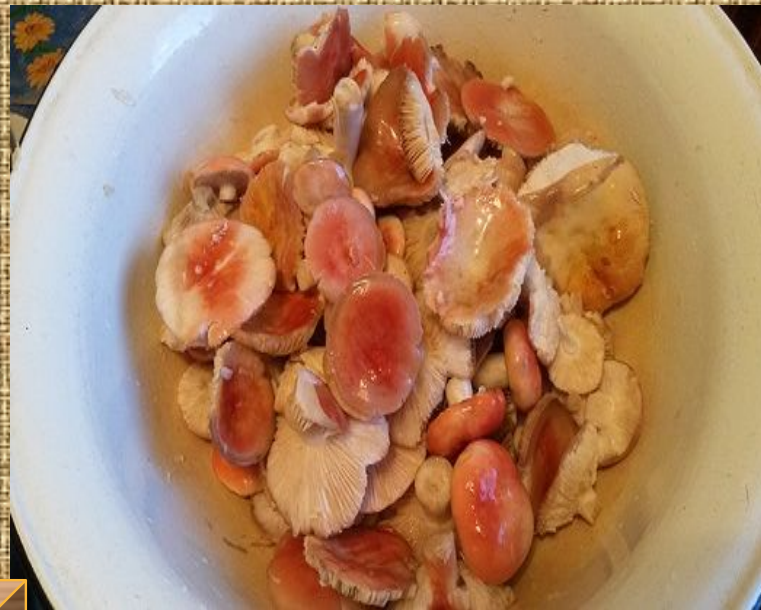
У шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, промывают в воде с добавлением уксуса или лимонной кислоты



Сморчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30-40 мин., чтобы отмок песок и соринки.



У сыроежек снимают
кожицу со шляпки
предварительно
ошпарив кипятком.



У маслят зачищают
ножки и отрезают
шляпки, вырезают
испорченные и
червивые места, со
шляпки снимают
слизистую кожицу и
промывают.





ВАРКА ГРИБОВ

- ❖ Грибы содержат опасные для здоровья алкалоиды.
- ❖ Варка позволяет избавиться от микроскопических паразитов, личинок, микроорганизмов, в общем, максимально обезопасить желудочно-кишечный тракт человека.
- ❖ Кроме того, некоторые виды грибов, не прошедшие испытание кипятком, могут горчить.

ВАРКА СВЕЖИХ ГРИБОВ

- **шампиньоны** варят чисто символически – пять минут;
- **вешенкам** для готовности хватит пятнадцати минут, крупные гнезда можно проварить на пять минут дольше;
- **лисички и подосиновики** должны провести в кипятке 20 минут (со шляпок подосиновиков предварительно снимается пленочка);
- **сыроежки**, невзирая на название, следует варить полчаса;

ВАРКА СВЕЖИХ ГРИБОВ

- *белые грибы* варить в течение 40 минут;
- *подберезовики* варят 45-50 минут;
- *опята* кладут в воду, доводят до кипения, после чего сливают первый отвар и заливают новой порцией воды. Время вторичной варки – 50-60 минут;
- плотные *грузди* предварительно вымачивают в холодной воде в течение часа (на литр воды добавить две столовые ложки соли), после чего кипятят 15 минут.



ОБРАБОТКА

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Последовательность:

- ❖ Перебирают
 - ❖ Промывают несколько раз
 - ❖ Замачивают в холодной воде на 3...4 ч.
 - ❖ Процеживают настоем
 - ❖ Промывают
- Настоем используют для варки

ПРАВИЛА СУШКИ

Лучшие сушеные грибы - белые, они дают светлый отвар.

- ❖ сушат на открытом воздухе;
 - ❖ в специальной сушилке;
 - ❖ в духовке;
 - ❖ в русской печи.
- Разные виды грибов нужно сушить отдельно друг от друга, чтобы не смешались вкус и запах.
 - В процессе сушки грибы нужно располагать так, чтобы они не соприкасались между собой. Это поможет избежать гниения.
 - Необходимо рассортировать сырье по размеру кусочков. Чем меньше они будут, тем быстрее засушатся.

ОБРАБОТКА

СОЛЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ



Последовательность:

- ❖ Отделяют от рассола
- ❖ Сортируют по размеру и качеству
- ❖ Удаляют специи
- ❖ Нарезают крупные экземпляры

Очень соленые или острые маринованные грибы промывают холодной кипяченной водой, иногда вымачивают.

ПРАВИЛА СОЛЕНИЯ И МАРИНОВАНИЯ

- грибы не должны быть червивыми;
- грибы, принесенные из леса, надо держать 3-4 часа в холодной соленой воде - 70 г соли на 1 л воды;
- черные грузди и подгрузди перед замачиванием надо очистить от черного слоя; вымачивать двое суток в холодной подсоленной воде, периодически меняя воду;
- маслята очистить от пленки на шляпке;
- очищенные и вымытые грибы следует варить в соленой воде (70 г соли на 1 л воды);
- конец варки определить, сняв с огня: готовые грибы опустятся на дно;
- шляпки диаметром до 70 мм не резать;
- ножки разрезать на кусочки 10-15 мм;
- при варке грибов в соленой воде следует доливать кипящей воды до первоначального уровня.

БЛЮДО ИЗ ГРИБОВ

Жюльен

- Филе куриное - 400 г (2 половинки)
- Грибы шампиньоны - 300 г
- Лук репчатый - 100 г
- Сливки 20-30% - 200 мл
- Сыр твердый - 150 г
- Масло растительное - 2 ст. ложки
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Зелень - для украшения



Способ приготовления

- ❖ Как приготовить жульен с курицей и грибами (на сковороде):
- ❖ Куриное мясо нарежьте небольшими кусочками, предварительно промыв под проточной водой и обсушив.
- ❖ Курицу обжарьте на растительном масле до полуготовности.
- ❖ Лук мелко нарежьте, добавьте к курице и жарьте вместе еще 3-4 минуты.
- ❖ Шампиньоны крупно нарежьте и добавьте в сковороду. После того, как выпарится влага, шампиньоны готовьте еще 5-7 минут, до золотистого цвета.
- ❖ Залейте мясо и грибы сливками, немного прогрейте вместе.
- ❖ Сыр натрите на крупной терке и выложите сверху. Выключите огонь и накройте сковороду крышкой.
- ❖ Через 3-5 минут сыр расплавится, и блюдо можно подавать к столу.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Ответьте на вопросы:

1. К какому виду относят маслята?
2. К какому виду относят трюфель?
3. К какому виду относят сатанинский гриб?
4. К какому виду относят зеленушки?
5. Основные причины почему грибы необходимо подвергать варке?
6. Назовите способы сушки грибов?
7. Главная питательная часть грибов?
8. Что нужно делать с очень солеными грибами?
9. Назовите особенности обработки свежих сыроежек?
10. В чем отличие губчатых грибов от сумчатых?



Спасибо за внимание!