



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.

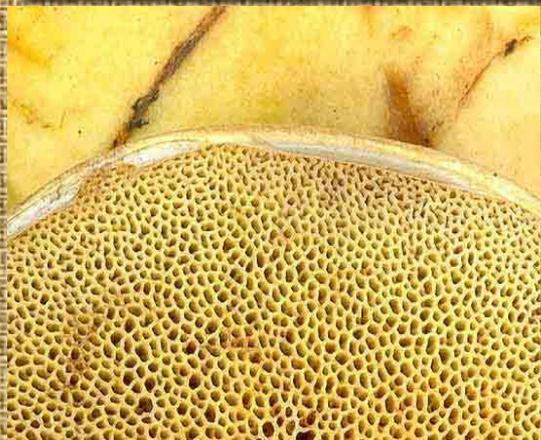


ГРИБЫ - НИЗШИЕ СПОРОВЫЕ
РАСТЕНИЯ, СЪЕДОБНОЙ ЧАСТЬЮ
КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ ПЛОДОВЫЕ
ТЕЛА, ВЫРАСТАЮЩИЕ ИЗ
НАХОДЯЩЕЙСЯ В ПОЧВЕ ГРИБНИЦЫ.

- 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

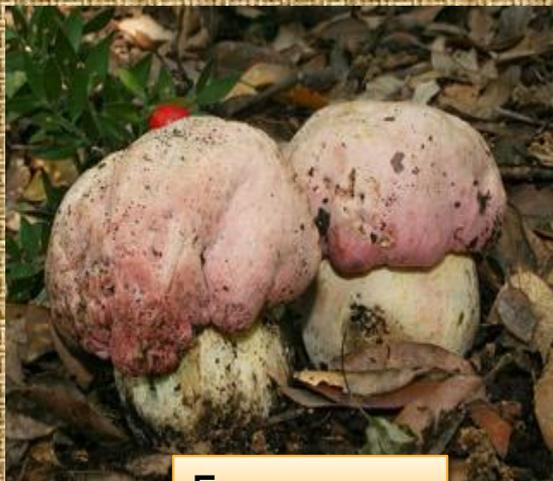


Моховик

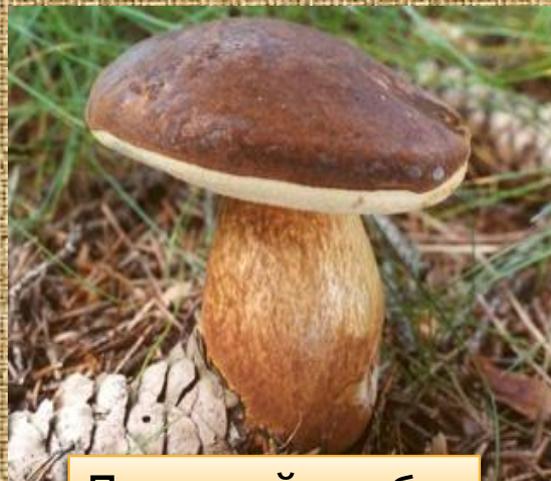


Подосиновик

ГУБЧАТЫЕ



Боровик



Польский гриб



Козляк



Каштановый гриб



Гиродон сизоватый



Гиропорус синеющий

ВИДЫ ГРИБОВ

□ Пластинчатые-споры образуются в пластинках



Рыжики



Грузди



Волнушки



Шампиньоны



Опята

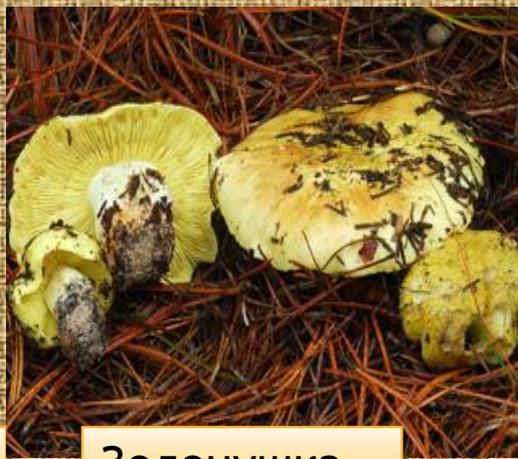


Сыроежки

ПЛАСТИНЧАТЫЕ



Вешенка обыкновенная



Зеленушка



Калоцибе майский



Гигроцибе нивея



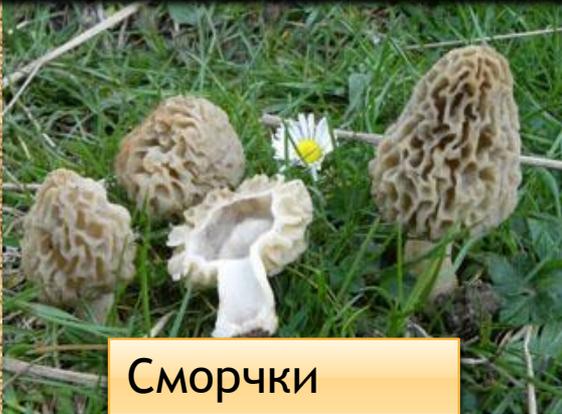
Коллибрия лесолюбивая



Лаковица лиловая

ВИДЫ ГРИБОВ

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



Сморчки



Трюфели



Ежовик коралловидный



Печеночница



Порховка

ВИДЫ ГРИБОВ

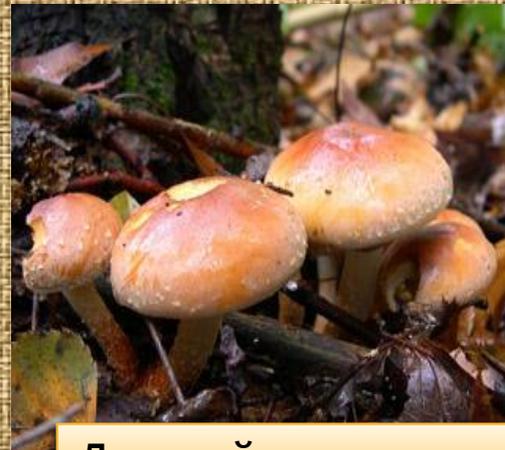
☐ Ядовитые грибы



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



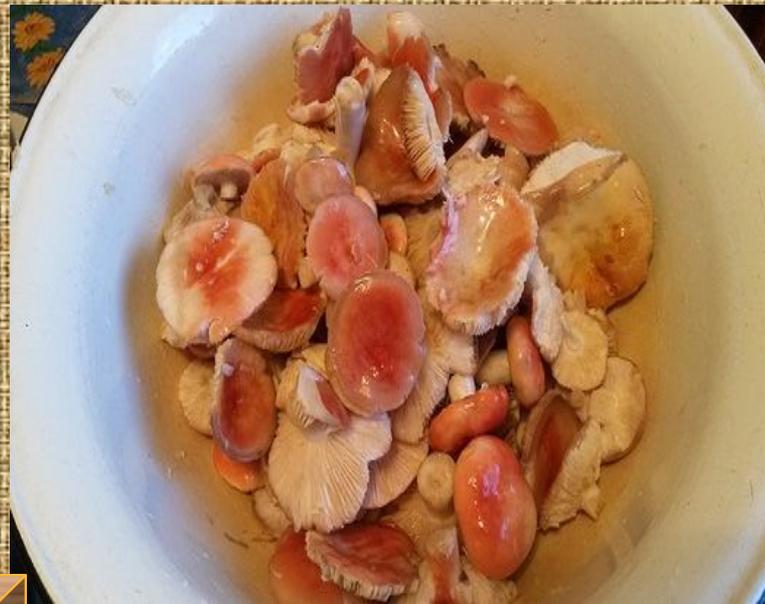
У шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки промывают в воде с добавлением уксуса или лимонной кислоты



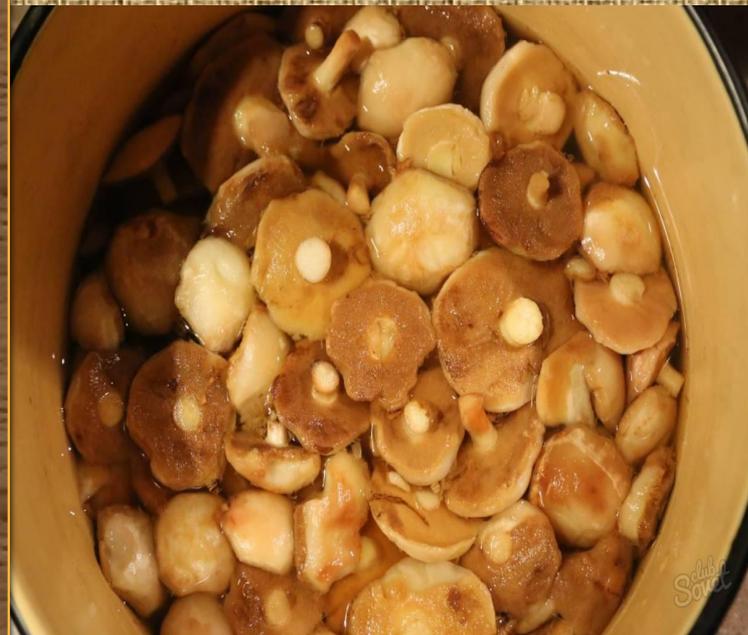
Сморчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30-40 мин., чтобы отмок песок и соринки.



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 настой
 - ❖ Промывают
- Настой 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!