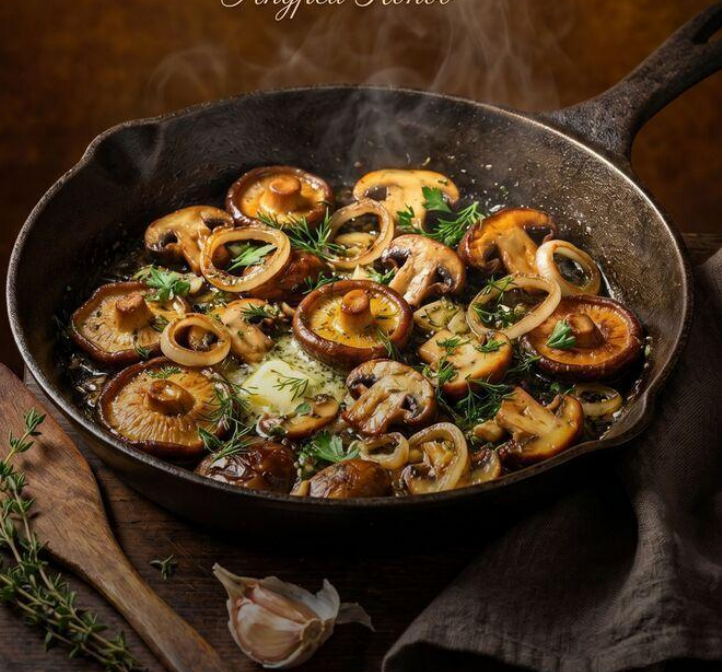


12+

ЗОЛОТИСТЫЕ ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ — АРОМАТНЫЙ ГАРНИР

хрустящие · ароматные · домашние · аппетитные

Андрей Попов



Андрей Попов

**Золотистые жареные
грибы: Ароматный гарнир**

<https://litres.ru/74269324>

ISBN 9785007064323

Аннотация

Тот самый запах — грибы шкворчат на сковороде, лук становится прозрачным, а по кухне плывёт аромат, от которого собирается вся семья. Уважаемый читатель, ваши грибы вечно водянистые и серые? Эта книга раскроет все секреты идеальной золотистой корочки. Вы узнаете, какие сорта выбрать, как правильно нарезать и почему нельзя солить сразу. Простые приёмы, проверенные годами, превратят обычные шампиньоны в ресторанное блюдо. Готовьте быстро, вкусно и с удовольствием!

Содержание

«Имеются противопоказания. Необходима консультация специалиста», так как рекомендации в книге могут быть связаны с риском для здоровья»	5
Введение	6
Грибы в кулинарии	7
Виды грибов	8
Польза грибов	9
Базовые ингредиенты	10
Инвентарь	11
Глава 1: Выбор грибов	12
Шампиньоны	13
Вешенки	15
Белые грибы	17
Лисички	19
Лесные грибы	21
Глава 2: Подготовка грибов	23
Очистка	24
Промывание или сухая чистка	26
Нарезка	28
Сушка перед жаркой	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Золотистые жареные грибы: Ароматный гарнир

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana Андрей Попов

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-6432-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**«Имеются противопоказания.
Необходима консультация
специалиста», так как
рекомендации в книге могут быть
связаны с риском для здоровья»**

Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ: Инстаграм — организация, запрещённая на территории России.

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели! Запах жареных грибов на кухне — это что-то магическое. Стоит их бросить на горячую сковороду, как через минуту весь дом сбегается на этот аромат. Соседи через стенку начинают подозревать неладное.

Грибы — продукт удивительный. Растут в лесу под ногами, стоят копейки на рынке, а вкус дают как у дорогого ресторанного блюда. Жареные грибы — это и гарнир, и закуска, и начинка, и самостоятельное блюдо.

Многие думают — что там готовить, бросил на сковороду и порядок. А потом удивляются, почему получилась серая водянистая масса вместо золотистой корочки. Секрет есть. И не один.

В этой книжке собрано все — от выбора грибов до подачи на стол. Без заумных слов, без воды. Только то, что работает на любой кухне.

Грибы в кулинарии

Грибы человечество ест тысячи лет. На Руси без них никак — пост, зима, голодные годы. Заготавливали бочками, сушили вязанками на чердаках, солили в кадушках.

Сегодня грибы — это не выживание, это удовольствие. Шеф-повара по всему миру ставят их в основу блюд. Гордон Рамзи в одной из своих программ говорил — белый гриб ничем не уступает трюфелю по аромату.

Жареные грибы у нас — народная классика. С картошкой, со сметаной, в пирогах, с луком на сковороде. Простая еда, которая трогает до слез — особенно когда пахнет так же, как у бабушки на кухне.

И знаете, что интересно? Наши леса дают такие грибы, каких в Европе днем с огнем не сыскать. Боровики из-под Костромы, лисички из Карелии, рыжики из вологодских лесов. Это богатство — наше, родное.

Виды грибов

Грибов в природе тысячи. Но на кухне используют десятка два, не больше. И каждый со своим характером.

Шампиньоны — самые покладистые. Растут на фермах, продаются круглый год, никаких сюрпризов. Берешь — готовишь — ешь.

Вешенки — родственники шампиньонов, тоже фермерские. Дешевле, но требуют умения. Передержал на огне — резина.

Белые грибы — король леса. Жарятся быстро, дают ароматный сок, держат форму. Цена кусается, но один раз попробовать стоит.

Лисички — рыжие хитрюги. Не бывают червивыми никогда — это их редкое свойство. Хрустят на зубах, не теряют форму при жарке.

Опята — осенние трудяги. Растут гроздьями на пнях. Маленькие шляпки золотятся на сковороде красиво.

Подберезовики и подосиновики — благородные лесные. Темнеют при готовке, но вкус не теряют.

Маслята — скользкие красавцы. Перед жаркой обязательно снимать кожицу со шляпки — иначе горчат.

Польза грибов

Грибы — продукт почти волшебный. Калорий мало, белка много, витамины в наличии.

В ста граммах шампиньонов всего 27 калорий. Это меньше, чем в яблоке. А белка там — четыре грамма. Поэтому грибы часто называют лесным мясом.

Витамин Д — главный козырь грибов. Шампиньоны, подержанные часик на солнце перед готовкой, увеличивают содержание витамина Д в разы. Простая хитрость, о котором мало кто знает.

В грибах есть селен — микроэлемент для иммунитета. Калий — для сердца. Цинк — для кожи и волос. И клетчатка — для пищеварения.

Но есть и нюанс. Грибы — продукт тяжелый для желудка. После шести вечера их лучше не есть. Особенно лесные. Это не миф — это правда, которую гастроэнтерологи повторяют годами.

И еще одно. Дикie грибы умеют впитывать в себя все, что есть в почве. Радиацию, тяжелые металлы, химию. Поэтому собирать их рядом с дорогами и заводами — себе дороже.

Базовые ингредиенты

Для золотистых жареных грибов нужно совсем немного. Сами грибы — главный герой.

Лук репчатый — верный спутник грибов. Без него блюдо неполное. Желтый сорт — самый ароматный.

Масло — растительное для жарки, сливочное для финала. Этот двойной прием — секрет ресторанной подачи.

Чеснок — пара зубчиков на сковороду. Аромат меняет блюдо до неузнаваемости.

Соль и перец — без них никуда. Соль — морская крупная или обычная. Перец — свежемолотый, не из готовых пакетиков.

Сметана — для подливки. Жирностью двадцать процентов. Жидкая десятипроцентная — водянистая будет.

Зелень — петрушка, укроп, зеленый лук. Свежая, рубленая мелко.

Сыр твердый — для жульена и запекания. Российский, голландский, гауда подойдут.

Все. Никакой экзотики. Все есть в любом магазине у дома.

Инвентарь

Сковорода — главное оружие. Большая, с толстым дном. Маленькая не подойдет — грибы будут париться, а не жариться.

Чугунная — идеал для грибов. Держит жар, дает корочку, как в деревенской печи. Антипригарная — попроще, но тоже работает.

Нож острый. Тупой нож мнет гриб, выдавливает из него сок. Острый — режет чисто, ровно.

Доска разделочная — лучше деревянная. Грибы на пластиковой скользят.

Бумажные полотенца — для обсушивания грибов. Это критично — мокрые грибы корочки не дадут.

Дуршлаг — если решите промывать. Крупный, чтобы все помещалось.

Деревянная лопатка — мешать на сковороде. Металлическая царапает покрытие.

Кухонные щипцы — переворачивать крупные грибы. Удобнее, чем лопаткой.

Готовы? Поехали к самому интересному!

Глава 1: Выбор грибов

Загляните в пакет с грибами в магазине. Видите внутри капельки воды? Кладите назад на полку. Это первое правило, которое экономит вам и время, и деньги, и нервы.

Хорошие грибы — половина успеха. Из плохих даже шеф-повар Константин Ивлев не сделает шедевра. А из хороших — даже неопытный кулинар получит ресторанное блюдо.

В этой главе разберем, как выбирать грибы. По одному, в магазине и на рынке, свежие и замороженные. Знания — на годы.

Шампиньоны

Шампиньоны — самые популярные грибы в России. И не зря. Доступны везде, стоят разумно, готовятся просто.

Цвет. Белый — классика. Кремовый или коричневый (королевский) — ароматнее, плотнее, дороже. Для жарки коричневый предпочтительнее — держит форму лучше.

Размер. Мелкие — для салатов и фарширования. Средние — универсал. Крупные — для жарки кусками или гриля.

На что смотреть в магазине. Шляпка должна быть закрытой. Если видны темные пластинки снизу — гриб старый, перезрелый. Такой годится для супа, но не для жарки.

Запах. Свежий гриб пахнет грибом — землистой свежестью. Если пахнет сыростью, плесенью, аммиаком — несвежий, кладите назад.

Поверхность шляпки. Гладкая, сухая, без слизи. С темными пятнами — начало порчи.

Ножка. Плотная, упругая. Если мнется при нажатии — несвежий гриб.

Упаковка. В прозрачном пакете видно все. В картонной коробке часто прячут подпорченные снизу.

Срок хранения. В холодильнике — три-четыре дня. Дольше — теряют вкус и аромат.

Секрет про шампиньоны. Купили — заверните в бумажный пакет или газету. В полиэтилене они задыхаются и плес-

невеют за сутки. В бумаге дышат — лежат до недели свежими.

И еще одно. Вес имеет значение. Возьмите два одинаковых на вид гриба. Тот, что тяжелее — свежее. Легкий — потерял влагу, начал сохнуть.

Вешенки

Вешенки — недооцененный продукт. Многие проходят мимо, а зря. Стоят дешевле шампиньонов, а вкус — на уровне лесных грибов.

Растут гроздьями. На грибной ферме на специальных блоках, в природе — на стволах деревьев.

Цвет в магазине — серый, коричневатый, иногда розоватый. Молодые — темнее, старые — светлее.

Размер шляпки. Для жарки берите мелкие и средние. Большие шляпки — водянистые, жесткие у основания.

Что проверить. Шляпки целые, не поломанные. Края не закручены вверх — это признак старого гриба.

Запах. Легкий, грибной, с анисовой ноткой. Если резкий, неприятный — несвежие.

Гроздь должна быть упругой. Согните ножку — должна пружинить. Если ломается с хрустом и крошится — гриб старый, пересохший.

В магазине часто продают в вакуумной упаковке. Срок — неделя-две. Но самые вкусные — свежие, не упакованные.

Подготовка к жарке особая. Ножки у вешенки жесткие. Срезайте безжалостно — оставляйте только шляпки с самым основанием.

Секрет. Вешенки рвите руками вдоль волокон, а не режьте ножом. Куски получаются неровные — и это правильно. На

сковороде они дают красивые «ушки» с золотистыми краями. Вкус как у лесных грибов.

И главная мысль — повторяюсь — не игнорируйте вешенки. Это бюджетная альтернатива дорогим лесным грибам. Правильно приготовленные — обманывают любого гурмана.

Белые грибы

Белый гриб — царь среди грибов. Если попался — берите не раздумывая.

Свежий белый гриб на рынке — событие. Стоит он не дешево — от тысячи до трех за килограмм в сезон. Но один раз в год можно себе позволить.

Как отличить настоящий. Шляпка коричневая, с легким бархатом. Снизу — губчатый слой белого, кремового или желтоватого цвета. Не должен быть зеленым или с трубочками — это перезрелый.

Ножка белая или светло-коричневая, толстая, бочковидная. На срезе — белая, не темнеет на воздухе. Это главное отличие от ложного белого, который темнеет до синевы.

Размер. Мелкие крепыши до десяти сантиметров — лучший выбор. Огромные «лопухи» с раскидистыми шляпками — переростки, часто червивые.

Червивость. Проверяйте обязательно. Срез ножки — без ходов и точек. У шляпки снизу — без коричневых пятнышек. Один маленький червяк испортил всю партию.

На рынке просите разрезать гриб пополам. Хороший продавец сделает без вопросов. Если отказывается — что-то прячет.

Запах. Несравнимый с другим грибом. Ореховый, лесной, насыщенный. Чем сильнее — тем гриб лучше.

Вес. Белый гриб тяжелый. Если легкий — подсох, потерял аромат.

Лайфхак про белые. Готовить только в день покупки или собирания. Полежал день в холодильнике — потерял половину вкуса. Это не помидоры, которые лежат неделю. Белый гриб капризен.

И повторяю — белый гриб не требует сложных рецептов. Жарка с луком и чесноком — лучшее, что можно с ним сделать. Не загораживайте вкус специями.

Лисички

Лисички — уникальный продукт. Единственные грибы, которые не бывают червивыми. Никогда. Это их природная защита — особое вещество, которое отпугивает насекомых.

Цвет — оранжево-желтый, как яичный желток. Иногда чуть бледнее, иногда насыщеннее. Зависит от места произрастания.

Форма необычная. Не классическая шляпка с ножкой, а как воронка с волнистыми краями. Снизу — складчатый слой, не пластинки.

Размер. Мелкие — до трех сантиметров — самые ценные. Средние — пять-семь сантиметров — стандарт. Крупные старые — жестковаты, лучше для супа.

В магазине часто продают пересортицу. Молодые лисички и старые в одной куче. Выбирайте поштучно.

Что проверить. Упругость — гриб должен пружинить. Если вялый, мягкий — несвежий. Цвет ровный, без темных пятен.

Запах. Фруктовый, чуть с курагой и абрикосом. Резкого грибного запаха у лисичек нет.

Подготовка. Лисички редко моют — они не любят воду. Чистят сухой щеткой или влажной тряпочкой.

Жарятся быстро — пять-семь минут. Дают характерный хруст на зубах. Не теряют цвет — остаются золотистыми на

тарелке.

Секрет. Перед жаркой замочите лисички в молоке на час. Это уберет легкую горечь, которая бывает у диких лисичек. Магазинные обычно без горечи, но прием работает на любых.

И главная мысль — лисички готовятся быстро и просто. Передержать на огне — ошибка. Семь минут — и снимаете. Дольше — станут резиновыми.

Лесные грибы

Лесные грибы — отдельная вселенная. Подберезовики, подосиновики, маслята, опята, рыжики, моховики. Каждый со своим характером.

Подберезовики и подосиновики. Похожи на белые, но темнеют при готовке до серо-черного цвета. Не пугайтесь — это норма. Вкус не страдает.

Маслята. Скользкие шляпки, желтоватые снизу. Перед готовкой обязательно снимайте кожицу со шляпки — иначе вкус будет горьковатым, неприятным.

Опята. Маленькие шляпки на тонких ножках. Растут гроздьями на пнях. Жарятся быстро, дают плотную текстуру.

Рыжики. Оранжевые крепыши с молочным соком на срезе. Один из самых ценных грибов в русской кухне. Жарятся идеально.

Моховики. Скромные ребята, но в жарке хороши. Текстура плотная, аромат лесной.

Где брать лесные грибы. Идеально — собрать самим в чистом месте. Альтернатива — рынок у проверенных продавцов. Магазиновые — реже, в сезон.

Что проверить на рынке. Все грибы должны быть одного вида. Если в ведре намешаны разные — продавец не разбирается. Это опасно — среди съедобных могут затесаться ядовитые.

Червивость. У лесных грибов — постоянная проблема. Просите разрезать. Один крупный червь в ножке — выбирайте всю партию.

Свежесть. Грибы должны быть собраны в день продажи. Вчерашние — уже подкисли, могут вызвать отравление.

Секрет про лесные. Никогда не покупайте лесные грибы у бабушек на трассе. Это правило железное. Только проверенные места, только знакомые продавцы. Отравление дикими грибами — это реанимация в лучшем случае.

И повторяюсь — с лесными грибами шутки плохи. Если сомневаетесь в виде или свежести — не берите. Здоровье дороже даже самого ароматного блюда.

Глава 2: Подготовка грибов

Грибы — продукт капризный. Подготовили правильно — золотистая корочка обеспечена. Сделали неправильно — серая водянистая каша на сковороде. Между этими двумя результатами — десять минут работы и пара секретов.

Многие хозяйки ругают грибы за то, что «выпускают воду». А виноваты не грибы — виновата подготовка. Сейчас разложим все по полочкам.

В этой главе — все этапы подготовки. От первого прикосновения до момента, когда грибы летят на раскаленную сковороду.

Очистка

Очистка — первый этап. И самый недооцененный.

Шампиньоны. Внешне чистые, но мыть их полностью не нужно. Возьмите бумажное полотенце или мягкую щеточку. Снимите с шляпки остатки субстрата — той почвы, в которой росли.

Ножку шампиньона можно подрезать — самый кончик, где могут быть остатки земли. Но не обрезайте всю ножку — она вкусная и ароматная.

Кожицу со шляпки снимать не обязательно. Раньше в кулинарных книгах писали — «снимите кожицу». Это устаревший совет. Современные шампиньоны выращиваются в стерильных условиях. Кожица съедобна и полезна.

Вешенки. Очищать почти не надо. Срежьте жесткое основание грозди. Шляпки разломите руками на удобные куски.

Белые грибы. Срежьте нижнюю часть ножки — там мог остаться мицелий и земля. Остальное протрите влажной тряпочкой.

Лисички. Только сухая чистка. Щеткой, тряпочкой. Воду они не любят категорически.

Лесные грибы. Самые трудоемкие. Каждый перебираем, каждый чистим. Снимаем кожицу с маслят, обрезаем поврежденные места, проверяем на червивость еще раз.

Секрет. Если на шампиньонах есть подсохшие пятна —

потрите их солью. Соль работает как мягкий абразив, снимает грязь без воды.

И главная мысль — повторяю — чистка важнее, чем кажется. Пять минут терпения — час удовольствия за столом.

Промывание или сухая чистка

Главный вопрос всех времен — мыть грибы или нет. Ответ зависит от вида гриба.

Шампиньоны промышленные — можно мыть, но быстро. Не замачивайте! Грибы — как губка, впитывают воду моментально. Намочили — все, корочки не будет.

Правило простое. Бросьте шампиньоны в дуршлаг. Облейте струей холодной воды десять секунд. Сразу выложите на бумажные полотенца и обсушите. Все.

Вешенки. Можно сполоснуть быстро, но лучше обойтись без воды. Они впитывают влагу еще активнее, чем шампиньоны.

Белые грибы. Лесные — нужно сполоснуть, там может быть земля. Мытье быстрое — десять-пятнадцать секунд под проточной водой.

Лисички. Никогда не мойте полностью! Только сухая чистка щеткой или тряпкой. Если уж очень грязные — быстро ополосните и сразу обсушите.

Подберезовики, подосиновики, опята. Нуждаются в мытье — растут в лесу, на них земля и хвоя. Но не замачивайте — быстро под струей.

Замачивание грибов — главный миф. «Замочи на час, чтобы вышли черви и грязь». Делаете так — получаете водянистые грибы без вкуса. Все полезное и ароматное вышло

в воду.

Только одно исключение. Сильно загрязненные лесные грибы можно замочить в подсоленной воде на пятнадцать минут — не больше! За это время черви всплывут, песок осядет.

После любого контакта с водой — обязательно обсушка. Бумажные полотенца, чистая ткань, разложить на доске на десять минут.

Лайфхак. Перед жаркой проверьте грибы на сухость. Прикоснитесь рукой — должны быть сухие, не липкие. Если еще влажные — продолжайте сушку. Спешка тут — враг.

И повторяю — грибы и вода несовместимы для жарки. Это закон. Нарушите — получите тушеные грибы вместо жареных.

Нарезка

Нарезка определяет финальный вид блюда. И время приготовления тоже.

Шампиньоны. Стандартный способ — пластинами через всю шляпку, толщиной три-пять миллиметров. Получаются красивые ломтики, в которых видно и шляпку, и ножку.

Можно резать четвертинками — пополам, потом еще пополам. Подходит для крупных грибов, для блюд с подливкой.

Можно резать на восьмушки — маленькие шампиньоны разрезать на восемь частей. Удобно для жульена.

Вешенки. Не режут ножом! Рвут руками вдоль волокон. Получаются неровные кусочки — это правильно. Так лучше прожариваются и красиво выглядят.

Белые грибы. Толстыми ломтиками — пол-сантиметра. Они держат форму, не разваливаются. Тонко резать — потеряете текстуру.

Лисички. Мелкие — целиком. Средние — пополам. Крупные — на четыре части. Главное — сохранить характерную форму воронки.

Подберезовики и подосиновики. Шляпку — пластинами, ножку — кружочками. Жарятся за разное время — учитывайте это.

Опята. Совсем мелкие — целиком. Крупные — пополам. Резать опята на куски — портить их природную красоту.

Маслята. Шляпку — пополам или четвертинками. Ножики — кружочками.

Размер кусков должен быть одинаковым. Это закон ровной прожарки. Маленький кусок прожарится за три минуты, крупный — за семь. Если в одной сковороде и те и другие — одни сгорят, другие останутся сырыми.

Нож держите острым. Тупой нож мнет гриб, выдавливает сок прямо на доску. Хороший нож режет чисто, гриб остается целым.

Лайфхак. Режьте грибы непосредственно перед жаркой. Не за час, не за полчаса. Нарезали — сразу на сковороду. Грибы на воздухе быстро темнеют, теряют товарный вид и часть вкуса. Свежий срез — лучший срез.

И главная мысль — повторяю — нарезка не мелочь. Одинаковые куски, острый нож, нарезали и сразу готовить. Три простых правила, которые меняют все.

Сушка перед жаркой

Сушка грибов перед жаркой — самый важный этап. Самый недооцененный. Самый игнорируемый.

Почему это критично. Влага на грибах превращается в пар. Пар охлаждает сковороду. Грибы вместо жарки начинают тушиться. Корочки нет, вкус водянистый, цвет серый.

Хотите золотистую корочку — обсушите грибы насухо. Точка.

Способы сушки. Бумажные полотенца — самый простой. Разложите грибы в один слой, накройте сверху еще одним полотенцем, прижмите. Через пять минут — сухие.

Чистое кухонное полотенце — альтернатива. Только потом стирать с пятнами не отстирается до конца. Бумажные удобнее.

Дуршлаг и время. Если совсем нет полотенец — выложите грибы в дуршлаг на пятнадцать минут. Влага стечет, грибы подсохнут от движения воздуха.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.