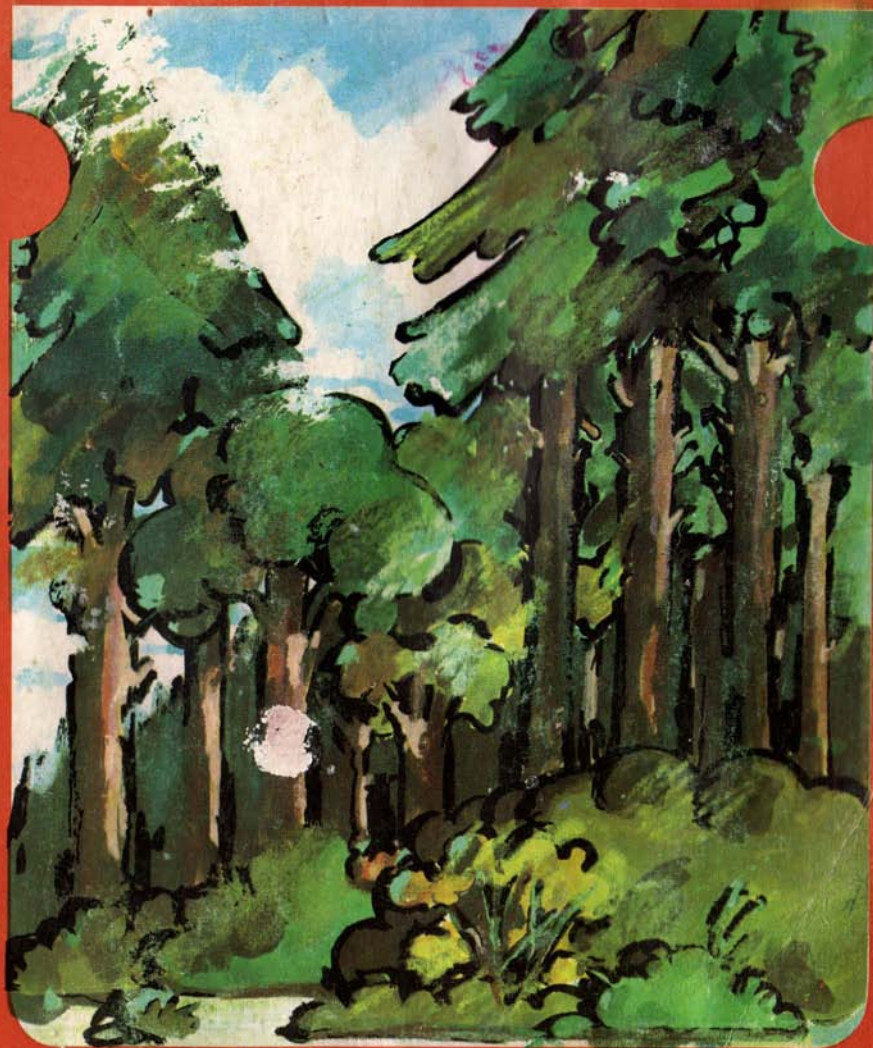


Robert Miernik

Przetwory z płodów leśnych



WYDAWNICTWO SPÓŁDZIELCZE

Robert Miernik

**Przetwory
z płodów
leśnych**

(68 przepisów)

© Copyright by Wydawnictwo Spółdzielcze
Warszawa 1989

Opracowanie graficzne
Jacek Neugebauer

Redaktor
Elżbieta Bujak

Redaktor techniczny
Elżbieta Ślaska

Korektor
Barbara Młyńczak

CIP — Biblioteka Narodowa
Miernik Robert
Przetwory z plodów leśnych / Robert
Miernik — Warszawa : Wydaw.
Spółdzielcze, 1989

WYDAWNICTWO SPÓŁDZIELCZE CZS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA” —
WARSZAWA 1989

Wydanie I. Nakład 49 750+250 egz. Ark. wyd. 3,47. Ark. druk. 4. Papier offset
kl. III, 70 g, A-1. Oddano do składania w grudniu 1988 r. Podpisano do druku
w sierpniu 1989 r. Druk ukończono we wrześniu 1989 r. Cena zł 600,—

Drukarnia Kujawska w Inowrocławiu. Zam. 320 01 89 A-97

ISBN 83-209-0727-6

SPIS TREŚCI

WSTĘP	6
PRZETWORY OWOCOWE	7
Borówka	7
1. Powidła borówkowe	7
2. Borówki pasteryzowane	8
Berberys	9
3. Dżem berberysowy	9
4. Galaretka berberysowa	10
5. Konfitura z berberysu	11
6. Berberys suszony	11
7. Nalewka berberysowa	11
Bez czarny	13
8. Konfitura z bzu czarnego	13
9. Bez czarny suszony	13
10. Sok z bzu czarnego	14
Czarna jagoda	15
11. Kompot z czarnej jagody	15
12. Jagody czarne pasteryzowane	18
13. Sok jagodowy	18
14. Syrop jagodowy	20
15. Dżem z czarnej jagody	20
16. Jagody czarne suszone	20
Dzikie jabłka	21
17. Marmolada z dzikich jabłek	21
18. Wyciąg pektynowy z dzikich jabłek	22
19. Galaretka z dzikich jabłek	22
Jarzębina	23
20. Dżem jarzębinowy	23
21. Jarzębina suszona	24
22. Nalewka jarzębinowa	24
Jeżyna	25
23. Kompot jeżynowy	25
24. Sok jeżynowy	25

25. Syrop jeżynowy	26
26. Dżem jeżynowy	26
27. Nalewka jeżynowa	26
28. Wino domowe z jeżyn	26
Jałowiec	31
29. Jałowiec suszony	31
30. Nalewka jałowcowa	31
Kalina	32
31. Syrop kalinowy	32
32. Dżem kalinowy	32
Krategus	33
33. Powidełka głogowe	33
34. Wino domowe z głogu	34
Łochynia	35
35. Syrop z łochyni	35
36. Dżem łochyniowy	35
37. Wino łochyniowe	36
Malina leśna	37
38. Syrop malinowy	37
39. Sok malinowy	37
40. Dżem malinowy	37
41. Maliny suszone	38
42. Nalewka malinowa	38
43. Wino z malin	38
Morwa	39
44. Syrop z morwy	39
45. Wino z morwy	39
Poziomka	40
46. Syrop poziomkowy	40
47. Konfitura poziomkowa	40
48. Nalewka poziomkowa	41
Róża dzika	42
49. Konfitura z dzikiej róży	42
50. Dżem z dzikiej róży	43
51. Wino domowe z dzikiej róży	43
52. Susz z dzikiej róży	44
53. Nalewka na dzikiej róży	44

Tarnina	45
54. Syrop tarninowy	45
55. Nalewka tarninowa	45
Zurawina	46
56. Żurawina w wodzie	46
57. Dżem żurawinowy	47
58. Galaretka żurawinowa	47
59. Żurawina do mięsa	47
60. Nalewka żurawinowa	47
Przetwory grzybowe	48
61. Grzyby suszone	50
62. Mączka grzybowa	53
63. Grzyby marynowane	53
64. Grzyby obsmażane w occie	55
65. Grzyby konserwowane	55
66. Grzyby marynowane w galaretkie	56
67. Grzyby duszone i pasteryzowane	56
68. Grzyby kwaszone	56
Grzyby trujące	57

WSTĘP

Praca, którą oddaję w ręce Czytelników, ma na celu zwrócenie większej uwagi na naturalne źródło płodów runa leśnego, jakimi są owoce i grzyby, i wykazanie, że z płodów tych można uzyskać bardzo smaczne i wysokowartościowe przetwory na zimę.

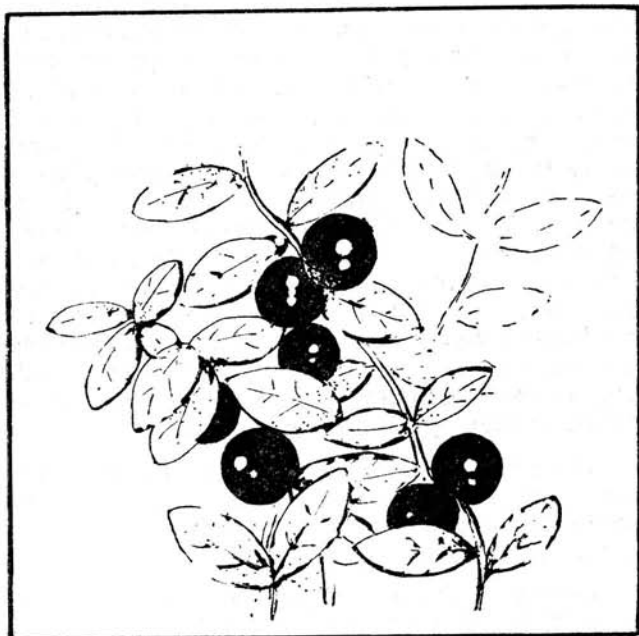
Płody runa leśnego pod względem zawartości witamin przewyższają wiele owoców ogrodowych, wyróżniają się znaczną ilością bardzo potrzebnych organizmowi ludzkiemu soli mineralnych, żelaza, potasu, fosforu, wapnia i innych, a ponadto większość z nich posiada znane i uznawane właściwości lecznicze.

Są one najtańszym i najłatwiejszym do pozyskania surowcem. Czas dojrzewania i zbioru rozłożony jest na okres całego lata i jesieni, co umożliwia zbiór i sporządzanie przetworów.

Praca niniejsza zawiera kilkadziesiąt prostych przepisów na sporządzanie przetworów smacznych, wartościowych, niekosztownych, a bardzo łatwych do wykonania prostymi środkami w każdym gospodarstwie domowym.

Autor

Przetwory owocowe



BORÓWKA (brusznica, borówka czerwona). Jagoda nadzwyczaj cenna do przetwórstwa z uwagi na zawartość rodzimego kwasu benzoesowego, pozwalającego na przechowanie bez sztucznego utrwalania przetworów sporządzonych z niewielkim dodatkiem cukru, jak również znacznych ilości związków pektynowych, powodujących krzepnięcie przetworów. Z jagody tej przyrządzamy przede wszystkim powidła.

1) Powidła borówkowe są bezsprzecznie najsmaczniejsze spośród wszystkich powideł owocowych. Na ten cel bierzemy jagody świeże, najlepiej bezpośrednio po pozyskaniu, choćby nawet zawierały pewien procent jagód niezupełnie dojrzałych, ledwie zaróżowionych, a nawet białych, byle nie zupełnie zielonych.

Szeroko praktykowany jest zwyczaj rozkładania borówek na słońcu w celu „dojrzenia”. Jest to zupełnie niewskazane, a nawet

szkodliwe, gdyż powidła z takich jagód są zawsze ciemniejsze, o zabarwieniu brązowym, matowym. Natomiast z borówek, wziętych do przerobu bez takiego „dojrzewania” powidła są znacznie ładniejsze, o żywym, jaskrawo-czerwonym zabarwieniu.

Po starannym przebraniu i oczyszczeniu przelewamy jagody zimną wodą na sicie lub cedzaku w celu splukania zakurzenia i zbędnej mikroflory, pozostawiamy rozsypane cienką warstwą na powietrzu w celu odcieknięcia nadmiaru wody. Następnie niewielką ilość (do jednej czwartej całości) rozgniatamy, aby nie podlewać wodą do rozparzania. Pozostałą ilość zsypujemy do rondła wtedy kiedy te, które były rozgniecione zagotują się i puszczą sok. Gotujemy na wolnym ogniu często mieszając do czasu, aż borówki zagęszczą się do mniej więcej połowy pierwotnej objętości (zależy to od zawartości wody w jagodach). Można w tym czasie dodać jabłek lub twardych gruszek, obranych ze skórki i pokrojonych w ćwiartki lub ósemki. Najlepiej używać jabłek z odmian słodkich, które się nie rozgotowują, gruszki natomiast te, które zawierają mało komórek kamiennych. Gruszki powinny być twarde, jędrne. Musimy pamiętać, że dodatek cukru rozrzedza powidła, dlatego przed sypaniem cukru musimy masę dobrze zagęścić.

Dodatek cukru wynosi 30 dag na kilogram zagęszczonej masy przy powidłach przeznaczonych do smarowania lub pieczenia, oraz około 20 dag przy powidłach przeznaczonych jako dodatek do mięsa (drób, cielęcina).

Gdyby borówki były bardzo wodniste, na przykład zebrane po długotrwałych deszczach lub w lasach bagiennych, i mimo zagęszczania zawierały zbyt dużo wody, możemy ten sok odlać i przeznaczyć (po dosłodzeniu) jako dodatek do wody, herbaty, do budyniu, sporządzania kisielu itp.

Wysmażone powidła składamy na gorąco najlepiej do niewielkich słoiczków (twistów) na jednorazowe zużycie. Słoiki pozostawiamy otwarte do czasu zupełnego wystudzenia powideł, a po wystudzeniu zamykamy i wnosimy na przechowanie do chłodnej, ciemnej piwnicy.

2) Borówki pasteryzowane. Jeśli nie mamy pod dostatkiem cukru do sporządzenia powideł, możemy jagody borówek zakonserwować i przechować przez dłuższy czas pasteryzując je we własnym soku w słoikach (weki, twisty) lub w butelkach, a następnie w zimie w miarę potrzeby i posiadania cukru przesmażyć je na powidła.

Przed napełnieniem słoików czy też butelek borówkami do pasteryzowania, wskazane jest je krótko zagotować w otwartym naczyniu, przez co zmniejszymy ich objętość.



BERBERYS (kwaśnica). Krzew porastający nasłonecznione obrzeża lasów, rośnie również na miedzach i ugorach przyleśnych, dorasta znacznych rozmiarów, zależnie od podłoża. Gałązki długie, wiotkie, uzbrojone ostrymi kolcami. Kwiat żółty, jagody po dojrzeniu jaskrawopomarańczowe do krwistoczerwonych. Jagody wyglądem (kształtem) przypominają ziarenka ryżu, lecz są znacznie większe, zebrane w grona podobnie jak porzeczeki. Owoc cenny w przetwórstwie z uwagi na znaczną zawartość związków pektynowych, soli mineralnych i witamin, zwłaszcza witaminy C.

3) Dżem berberysowy, jest jednym ze smaczniejszych dżemów i dlatego godnym polecenia wszędzie tam, gdzie istnieje możliwość pozyskania tego owocu.

Dżem sporządzamy wyłącznie z przecieru, gdyż jagody berberysu zawierają drobne lecz twarde i ostre nasiona (pestki) i drelowanie byłoby bardzo pracochłonne.

Dojrzałe jagody obrywamy z gron i szybko płuczemy przez przelanie wodą na sicie lub cedzaku. Po dobrym osączeniu z wody miazdżymy i rozgotowujemy. Rozgotowywanie trzeba prowadzić dosyć długo, ponieważ skórki jagód są twarde. Mieszymy często aby

nie przypalić. Dobrze rozgotowaną miazgę przecieramy na gorąco przez gęste sito aby zapobiec przedostawaniu się pestek do przecieru. Ponieważ berberys dojrzewa w czasie, kiedy również dojrzewają jabłka zasobne w związki pektynowe powodujące krzepnięcie przetworów, możemy z powodzeniem dodać pół na pół rozgotowanych niedojrzałych jabłek (również dzikich), dobrze przetartych. Dodatek jabłek nawet w połowie wpływa na smak dżemu tylko minimalnie.

Otrzymany przecier zlewamy do rondla i zagęszczamy na wolnym ogniu często mieszając, do połowy pierwotnej objętości. Przy dodatku przecieru z niedojrzałych lub niezbyt dojrzałych jabłek (dzikich) zagęszczenie nie musi być tak duże. Następnie sypiemy cukier w ilości 1,20 kg na kilogram zagęszczonej masy. Dżem jest gotowy kiedy kropla spuszczone na zimny talerzyk wykazuje po małej chwili dostateczne krzepnięcie.

Usmażony dżem zlewamy na gorąco do słoików, które pozostawiamy otwarte do całkowitego wystudzenia. W czasie studzenia nie można słoików przesuwac, ani wstrząsać, gdyż powoduje to przerywanie tworzących się zakrzepów dżemu. Słoiki zamykamy po upływie co najmniej 6 godzin od nalania.

4) Galaretka berberysowa. Ponieważ jagody berberysu zawierają znaczne ilości związków pektynowych możemy z nich sporządzić doskonałą w smaku galaretkę owocową, o pięknym zabarwieniu i zwartej konsystencji.

Przy sposobności podaję bardzo prosty i łatwy przepis na sprawdzenie zawartości związków pektynowych w soku owocowym, a tym samym przydatności tego soku do sporządzania galaretki (również dżemu z przecierów). Bierzemy małą szklaneczkę (kieliszek), wlewamy łyżeczkę od herbaty spirytusu (może być również denaturatowy), oraz dokładnie tyle samo soku owocowego (gotowanego). Zawartość wstrząsamy dla dobrego wymieszania i zostawiamy na kilka minut w spokoju. Spirytus ma właściwości strącania pektyn z roztworu. Po kilku minutach wylewamy zawartość szklaneczki (kieliszka) na spodek. Jeśli w płynie jest galaretowaty skrzep w jednym kawałku znaczy to, że pektyny jest dużo, jeśli zamiast jednolitego skrzepu pokaże się kilka większych kawałków, jest to dowodem, że zawartość pektyny jest średnia i dla pewności rezultatu gotowania galaretki wskazany jest dodatek soku wygotowanego z owoców o dużej zawartości pektyn (jabłka dzikie, jabłka ogrodowe niedojrzałe, porzeczki czarne i czerwone oraz agrest), natomiast jeśli w płynie powstaną luźne strzępki skrzepu, albo wcale nie będzie skrzepów, znaczy to, że taki sok nie nadaje się na sporządzenie galaretki.

Przystępując do przyrządzenia galaretki berberysowej obrywamy jagody z gron, płuczemy przez przelewanie zimną wodą, a następnie miążdżymy tłuczkiem do ziemniaków w misce lub donicy, zlewamy do rondla i gotujemy na wolnym ogniu przez pół godziny.

Zamiast gotowania możemy rondel z miazgą wstawić do piekarnika w czasie gotowania posiłku.

Z rozgotowanych jagód odsączamy sok cedząc przez podwójnie złożoną gazę. Nie należy wyciskać ponieważ sok stanie się mętny, a w następstwie tego również i galaretka nie będzie przezroczysta. Sok odsączamy póki gorący, ponieważ stygnąc tężeje i trudniej ścieka. Pozostałą miazgę przecieramy przez sito i przeznaczamy jako dodatek do wszelkiego rodzaju dżemów i marmolad.

Otrzymany sok zlewamy do płytkiego naczynia i doprowadzamy do zagotowania. Na wrzący sypiemy cukier w ilości 1,20 kg na litr soku. Po 15 do 20 minutach wolnego gotowania, kiedy cukier całkowicie się rozpuści robimy próbę na krzepnięcie, spuszczać kroplę galaretki na zimny spodek. Jeśli kropla po chwili stężeje to galaretka jest gotowa. Nie należy gotować ponad konieczny czas, ponieważ przedłużenie gotowania osłabia siłę krzepnięcia przez rozkład związków pektynowych.

5) Konfitura z berberysu. Konfiturę tę sporządzamy zasadniczo dla celów dekoracyjnych, ponieważ wydrelowanie pestek z drobnych jagód byłoby bardzo uciążliwe.

Konfiturę sporządzamy z jagód całych, zachowanych w gronach tak jak dojrzewają, to znaczy wraz z szypułkami. Jeśli weźmiemy do przerobu owoce świeże, dopiero dojrzewające, to otrzymamy konfiturę o pięknym zabarwieniu, która oryginalnie ozdobi tort lub inne ciasto.

Przebrane grona płuczemy przez przelanie zimną wodą i przesuszamy na powietrzu. Na każdy kilogram gron berberysu bierzemy półtorej szklanki wody i gotując rozpuszczamy w niej 1,40 kg cukru. Na wrzący syrop wsypujemy przygotowane jagody w gronach, krótko obgotowujemy i odstawiamy na noc aby nieco wyrównać stężenie cukru w syropie i jagodach. Następnego dnia gotujemy konfiturę na mocniejszym ogniu przez 10 do 15 minut i znowu odstawiamy. Czynność tę powtarzamy kilkakrotnie. Podczas każdorazowego gotowania dokładnie zbieramy tworzącą się na powierzchni pianę (szumowiny). Szumowin tych nie wyrzucamy, gdyż po pewnym czasie spokojnego stania szumowina opadnie, powstanie dość dużo soku, który ponownie wlewamy do konfitury.

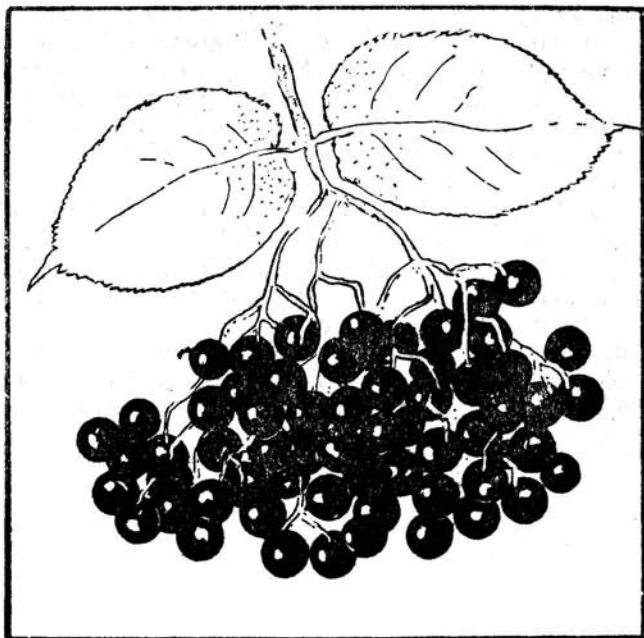
Gotową konfiturę zlewamy na gorąco do słoiczeków małej pojemności, które zamykamy dopiero po całkowitym wystudzeniu.

6) Berberys suszony. Jagody berberysu oprócz tego, że zawierają znaczne ilości witaminy C, są środkiem leczniczym stosowanym w medycynie ludowej przy zaburzeniach trawienia, braku apetytu, przy kamieniach żółciowych itp. Dlatego też jeśli istnieje łatwość pozyskania tego owocu wskazane jest suszenie pewnych ilości. Suszymy ciepłem sztucznym, na sitach, o czym będzie mowa szerzej przy suszeniu grzybów.

7) Nalewka berberysowa odznacza się doskonałym, specyficznym

smakiem i intensywnym pomarańczowym zabarwieniem. Na ten cel zbieramy jagody dobrze dojrzałe, we wrześniu lub październiku. Po oberwaniu z gron płuczemy przelewając zimną wodą i obsuszamy rozsypane cienką warstwą na powietrzu. Następnie rozgniatamy jagody i po wymieszaniu z cukrem w proporcji pół kilograma cukru na kilogram berberysu, składamy do słoja lub butli. Pozostawiamy do czasu puszczenia soku (około 10 dni). Po upływie tego czasu dolewamy wódkę czystą w ilości pół litra i spirytus w ilości ćwierć litra (proporcja na kilogram użytych jagód).

Po upływie dwóch, trzech tygodni nalewkę zlewamy przez podwójną gazę i rozlewamy do butelek.



BEZ CZARNY (bez dziki, bez śmierzdzący, bez aptekarski). Krzew dochodzący znacznych rozmiarów, a często drzewo, porastający obficie brzegi lasów, zarośla leśne, nie brak go również nad strumieniami w dzikich parkach. Kwiat ma biały z lekkim odcieniem seledynowym, zebrany w obszerne baldachy, starszy żółknie. Owoce czarne, soczyste jagody, mocno barwiące.

8) Konfitura z bzu czarnego. Ponieważ jagody bzu czarnego znane są w medycynie ludowej jako skuteczny lek regulujący przemianę materii, doskonały w lekkich zaparciach, przy hemoroidach, jak również działający moczopędnie — dlatego też niezależnie od suszu dobrze jest sporządzić pewne ilości smacznej konfitury dla osób cierpiących szczególnie na wymienione wyżej dolegliwości.

Do smażenia konfitury bierzemy jagody w pełni dojrzałe, o całkowicie czarnofioletowym zabarwieniu, ponieważ owoce niedojrzałe są trujące.

Postępowanie przy smażeniu konfitury jest podobne jak przy konfiturze z berberysu.

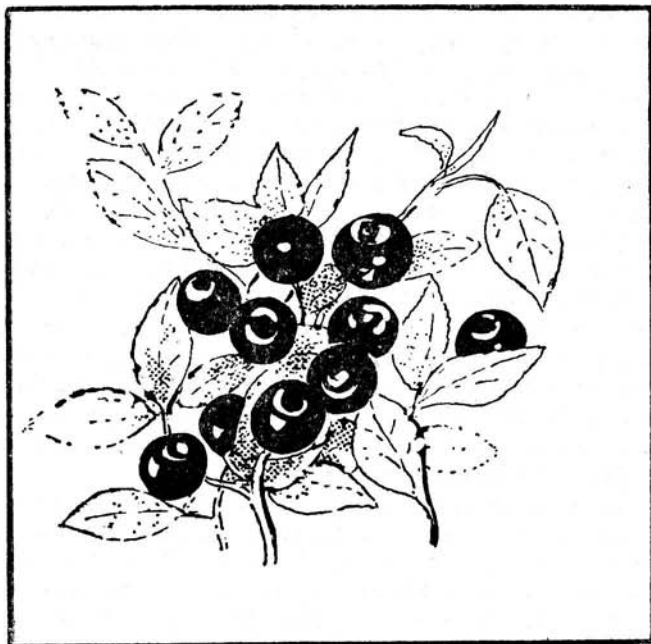
9) Bez czarny suszony. Dla osób cierpiących na zaburzenia przemiany materii wskazane jest sporządzenie pewnej ilości suszu. Łyżka suszonych jagód bzu czarnego zagotowana w szklance wody daje

lek, który pije się dwa razy dziennie po pół szklanki. Zamiast naparu można zalać 3 do 4 łyżek stołowych suszu butelką gronowego wina i pić po kieliszku trzy razy dziennie, pomiędzy posiłkami.

Jagody bzu czarnego suszymy rozsypane na słońcu, dosuszamy w domu. Wykonanie sita do suszenia różnych produktów zostanie szczegółowo omówione w dalszym ciągu tej pracy przy opisie suszenia grzybów.

Z 1 kg świeżych jagód bzu otrzymujemy około 15 dag suszu. Należy wspomnieć, że również kwiat bzu czarnego jest znanym lekiem stosowanym przy przeziębieniach, katarach, a szczególnie zaflegmieniu. Suszyć należy kwiat młody, biały, szybko, ciepłym sztucznym (nie na słońcu).

10) Sok z bzu czarnego ma bardzo intensywny, ciemnoczerwony kolor. W związku z tym używany jest często do barwienia innych soków o słabym zabarwieniu, jak również do win owocowych, kompotów itp.



CZARNA JAGODA (borówka czernica, czernica). Dotychczas jest najbardziej popularną jagodą leśną, najczęściej zbieraną. Jest przedmiotem eksportu do krajów zachodnich. Oprócz tego, że stanowi produkt spożywany na surowo, w formie deseru, lub gotowany w postaci smakowitych pierożków jagodowych, czy też zupy jagodzianki, jest również wspaniałym surowcem do przyrządzania doskonałych przetworów na zimę.

11) Kompot z czarnej jagody możemy przyrządzić na dwa sposoby. A oto pierwszy z nich:

Jagody bierzemy zupełnie świeże, możliwie niezwłocznie po ich pozyskaniu. Świeżość kupowanych jagód poznajemy po tym, że zachowują jeszcze nalot jakim są pokryte po dojrzeniu, a przeciągnięte po powierzchni jagód palce nie zostają, jeśli zostają to całkiem nieznacznie, zafarbowane.

Starannie przebrane jagody płuczemy przelewając zimną wodą na sicie lub cedzaku, chwilę osączamy z nadmiaru wody, zsypujemy do słoików (weków lub twistów) i zalewamy gotowaną wodą z rozpuszczonym w niej cukrem w ilości około 15 dag na litrowy słoik. Dobrze wypełniony jagodami słoik litrowy nie pomieści więcej jak

0,3 litra zalewy, z czego wniosek, że do litra wody przeznaczonej na zalewę sypiemy około 40 dag cukru. Stanowiąc to będzie zalewę do trzech słoików. Zalewy używamy gorącej. Niezwłocznie po napełnieniu i zamknięciu słoików ustawiamy je w kotle (dużym garnku), bacząc aby nie dotykały bezpośrednio ani dna ani ścianek kotła, nie powinny stykać się ze sobą, umożliwiając dostęp wody ze wszystkich stron. Od stykania z dnem uchroni podłożenie szmatki, garści słomy, siana, wiórów, a od ścianek stawiamy słoiki w odległości przynajmniej na palec. Słoiki stykające się bezpośrednio z dnem lub ściankami naczynia ulegną pękaniu, ponieważ metalowe ściany naczynia nagrzewają się szybciej i mocniej niż zawartość.

Pasteryzujemy przez 20 minut, licząc czas od doprowadzenia wody w kotle do przepisowej temperatury. Jeśli mamy w domu termometr ze skalą 100°C (lub więcej), to zanurzając go w kotle, ale bez zetknięcia się z dnem lub ściankami, możemy dopilnować aby temperatura pasteryzacji nie przekroczyła 90°C, co w przypadku kompotu całkowicie wystarcza.

Jeśli natomiast nie posiadamy odpowiedniego termometru, to staramy się utrzymać w kotle stan lekkiego wrzenia. Burzliwe wrzenie wody może poprzeczyć słoiki aż do oparcia się o gorącą ściankę naczynia, co w każdym przypadku zagraża pęknięciem. Stan lekkiego wrzenia możemy utrzymać przez zasuwanie i odsuwanie fajerek, odsuwanie i nasuwanie kotła nad źródło ciepła.

Po zakończeniu pasteryzacji wyjmujemy słoiki z kotła po lekkim przestygnięciu i ustawiamy na podłożonej ściereczce, gdyż gwałtowne zetknięcie się gorącego naczynia szklanego z zimnym podłożem, szczególnie jeśli jest to laminowana powierzchnia stołu czy szafki, albo cerata, może spowodować pęknięcie. Należy również unikać przeciągów i wynoszenia słoików wprost z gorącego kotła na powietrze, gdyż skutek może być taki sam.

Słoiki ustawiamy luźno, aby nie stykały się ze sobą i pozostawiamy zwykle przez noc, nie zdejmując sprężyn (przy wekach).

W czasie stygnięcia słoików sprawdzamy szczelność zamknięcia, co ma szczególne znaczenie przy wekach. Nieszczelność zamknięcia daje się tu poznać przez tworzenie się w słoiku pianki, co powoduje sączenie się powietrza do wnętrza, i jest nawet uchwytne uchem (syczenie). W przypadku stwierdzenia nieszczelności weka otwieramy słoik i sprawdzamy co jest tego powodem. Może to być nieznaczne wyszczerbienie brzegu słoika lub pokrywki, albo sparciała uszczelka gumowa. Wówczas zmieniamy pokrywkę lub uszczelkę, zamykamy ponownie słoik, a następnie poddajemy ponownej pasteryzacji w czasie skróconym, w zależności od tego, jak długo zawartość słoika narażona była na zetknięcie się z powietrzem. Niestety przy zastosowaniu słoików twistów do pasteryzacji takich sprawdzianów nie mamy.

Przed przystąpieniem do napełniania słoików powinniśmy więc sprawdzić dokładnie ich szczelność, szczególnie jeśli są to słoiki kilkakrotnie używane. Przy słojach wekach ważne jest sprawdzenie czy brzeg słoja i pokrywki nie mają wyszczerbień, choćby minimalnych, oraz czy gumowa uszczelka jest elastyczna, nie stwardniała, czy sparciała. Zesztywniałe uszczelki doprowadzamy do stanu elastyczności przez zaparzenie wodą z domieszką szczypty sody oczyszczonej. Uszczelki z innymi wadami stanowczo odrzucamy. Szczelność zamknięcia słoja weka możemy sprawdzić ponadto szybkim i łatwym sposobem. Na pusty słoik zakładamy uszczelkę, do wewnątrz wrzucamy kawałek zapalonego papieru, nakładamy pokrywkę i dociskamy ją dłonią do słoika. Czekamy chwilę aż papier zgaśnie. Wówczas sprawdzamy czy pokrywka nie da się oderwać od słoika, lub czy w którymś miejscu nie sączy się powietrze. Jeśli nic takiego nie następuje, to zamknięcie jest szczelne i słoik może być wraz z uszczelką użyty bez obaw do sporządzania przetworu pasteryzowanego.

Przy słoikach twistach (zaciśniętych na ćwierć obrotu, lub jedną piątą) możemy jedynie sprawdzić czy brzeg słoika jest gładki, nigdzie nie wyszczerbiony, oraz czy pierścień uszczelki wtopiony wewnątrz pokrywki metalowej jest nieuszkodzony, nie zadraśnięty.

Zakładając uszczelkę na słoik wek rozkładamy ją równomiernie na brzegu słoika. Jeśli uszczelka jest zbyt luźna, rozciągnięta kilkakrotnym użytkowaniem i wystaje poza brzegi słoika, należy ją bezwzględnie odrzucić, ponieważ w czasie pasteryzacji uchodzące ze słoika powietrze może ją wypchnąć poza zetknięcie brzegu pokrywki z brzegiem słoika. Wypełniając słoiki, zarówno weki jak i twisty, musimy pamiętać o pozostawieniu wolnej przestrzeni na wysokości około 2 cm od wierzchu. Jest to konieczne ponieważ przy podgrzewaniu zawartości słoika powiększa się objętość i może nastąpić wypchnięcie uszczelki i dostanie się drobiny owocu, ziarnka, lub pesteczki pomiędzy słoik i pokrywkę, co uniemożliwi szczelne zamknięcie. Dla pewności brzegi słoika i pokrywki przecieramy czystą ściereczką w celu usunięcia ewentualnych resztek.

Jeśli nie jesteśmy pewni uszczelki (przy wekach) lub jeśli jest ona nieco zużyta, a nie mamy pod ręką innej do wymiany, możemy dla zabezpieczenia się użyć starego sposobu, a mianowicie posmarować obydwie strony uszczelki białkiem jaja przed zamknięciem słoika i zaciśnięciem sprężynki. Białko pod wpływem temperatury ścina się wypełniając wszelkie niedokładności uszczelki. Sposób ten jest jednak o tyle niewygodny, że później trudno jest otworzyć słoik i można urwać uszczelkę przy zbyt silnym odciągnięciu. Pewną pomocą w takim wypadku jest ogrzanie słoika przez zanurzenie go, odwróconego dnem, na kilka minut w dobrze ciepłej wodzie. Białko odmięknie i odciągnięcie uszczelki nie będzie problemem.

Słoiki opróżnione z zawartości powinny być starannie wymyte i przechowywane z założonymi przykrywkami. Dotyczy to szczegól-

nie weków, aby uchronić je od wyszczerbienia brzegów słoików lub pokrywek.

Drugi sposób przyrządzania kompotów z czarnych jagód pozwala na otrzymanie kompotu znacznie lepszego, bardziej esencjonalnego, nie rozcieńczonego dodatkiem zalewy.

Przebrane jagody, szybko przepłukane i dobrze osączone z resztek wody, przesypujemy w jakimś naczyniu cukrem, w ilości 15 do 20 dag na kilogram jagód, ostrożnie mieszamy aby nie porozgniatać i pozostawiamy pod przykryciem do następnego dnia. Dłuższe przetrzymywanie jest niewskazane z obawy przed fermentowaniem. Przez ten czas jagody zdążą puścić dużo soku i ulegną odpowietrzeniu (znacznie zmniejszą swoją objętość). Następnego dnia napełniamy słoiki, zalewamy powstałym sokiem (bez dodatku wody), rozdzielając go równomiernie na liczbę słoików, zamykamy i pasteryzujemy w temperaturze i czasie podanym wyżej.

Z tak przyrządzonych jagód oprócz doskonałego kompotu możemy również przyrządzić w zimie przysmak w postaci pierożków jagodowych, zużywając na ten cel jagody odsączone z zalewy. Zalewę natomiast możemy zużyć jako dodatek do wody, herbaty, na zupełną jagodziankę lub wreszcie na kisiel.

12) Jagody czarne pasteryzowane bez cukru, sporządzamy z myślą przede wszystkim o przyrządzaniu z nich, w zimie, bardzo cenionej i lubianej przez amatorów zupy owocowej — jagodzianki.

Pierwszy sposób to napełnienie słoika przebranymi i przepłukanymi jagodami, przy czym silnie potrząsamy słoikiem lub ubijamy ostrożnie stukając o blat stołu, aby zmieścić jak najwięcej, a następnie zamknięcie słoików i pasteryzowanie w sposób podany wyżej przy kompotach.

Drugi sposób, jeszcze lepszy, to zsypanie jagód do płytkiego garnka, doprowadzenie do zagotowania, a następnie gorącą masą napełnienie słoików, zamknięcie i pasteryzowanie.

13) Sok jagodowy (płynny owoc), jest to przetwór godny rozpowszechnienia, ponieważ oprócz wybitnych wartości zachowuje w znacznej mierze witaminy i związki mineralne zawarte w świeżych jagodach, jak również posiada znane i uznawane właściwości lecznicze (przeciw biegunkom).

Wyciskanie soku z jagód, jak zresztą i ze wszystkich owoców, jest czynnością dosyć kłopotliwą. Przy przerobieniu większych ilości ułatwieniem jest posiadanie urządzeń mechanicznych, jak: sokowniki, parowniki, maszynki typu Tutti-Frutti, natomiast mniejsze ilości z braku tych urządzeń musimy wyciskać prymitywnymi, dawnymi sposobami. W tym celu jagody miażdżymy drewnianym tłuczkiem do ziemniaków w donicy lub misce. Pozostawiamy na kilka godzin lub podgrzewamy w temperaturze 60—70°C przez kilka minut w celu rozluźnienia tkanek, a następnie wyciskamy w worczkach lnianych lub flanelowych, w praskach do serów itp. Otrzyma-

ne wytłoczymy, zwłaszcza przy wyciskaniu ręcznym, można jeszcze zalać gorącą wodą i ponownie wycisnąć, mieszając następnie obydwie soki razem. Cukru dodajemy do smaku.

Do wyciskania nie należy miażdżyć jagód na papkę (purée), wystarczy je drobno poszarpać. Ze zbytńo zmiażdżonych jagód, przy ich wyciskaniu przedostają się do soku znaczne ilości osadów, przez co sok staje się mętny i trudno się klaruje.

Jeśli do wyciskania soku przeznaczamy większe ilości jagód, a nie mamy żadnego urządzenia mechanicznego, możemy zastosować metodę parowania. Robimy to przy użyciu kotła do gotowania bielizny, lub innego dostatecznie dużego, wysokiego naczynia. Na dno kotła kładziemy dziurkowaną wkładkę, a na niej ustawiamy miskę lub półpłaski rondel, odpowiadający wielkością przekroju kotła, a następnie nalewamy do kotła wodę do poziomu wysokości miski lub rondla. Nad miską rozpościeramy płat płótna lnianego, surówki lub gęstej gazy, do którego wsypujemy zmieszane z cukrem jagody w proporcji 15 do 20 dag cukru na kilogram jagód. Musimy uważać aby obciążony jagodami płat nie dotykał miski lecz swobodnie nad nią zwisał. Przed nadmiernym obciążeniem zabezpieczamy płat obwiązując jego brzegi na zewnątrz kotła.

Tak przygotowany kocioł stawiamy nad źródłem ciepła i poddajemy ogrzewaniu. Proces parowania jagód nie powinien trwać dłużej niż godzinę. Gdyby para zaczęła się wydostawać z kotła zmniejszyć podgrzewanie.

Po zakończeniu parowania sok zlewamy na gorąco do słoików lub butelek i pasteryzujemy przez 20 minut w temperaturze 80 do 85°C. Pozostałą miążgę używamy do innych przetworów takich jak: marmolady, dżemy.

Do pasteryzowania soku w butelkach musimy mieć albo lemońniadówki dawnego typu z porcelanowym korkiem i gumową uszczelką, albo też zwykłe butelki monopolowe, lecz do nich dobrze pasujące korki. Napełnione butelki, jeszcze nie zakorkowane, ustawiamy w kotle nalewając wody do poziomu soku w butelkach. Pasteryzujemy przez 20 minut w temperaturze 80 do 85°C. Pod koniec pasteryzowania zatykamy butelki korkami wyparzonymi w gorącej wodzie, są one wtedy miękkie, elastyczne. Po wyjęciu butelek z kotła i lekkim przestudzeniu zanurzamy główki butelek do roztopionej parafiny (świeca) lub jeszcze lepiej do laku. Przechowujemy w chłodnej, zaciemnionej piwnicy w pozycji leżącej, zapobiegającej wysychaniu korków.

Sok otrzymany przez parowanie jagód jest wystarczająco przezroczysty i nie wymaga klarowania, natomiast sok wyciskany zawsze jest mętny, ze znaczną ilością osadów (zawiesin). Możemy go w znacznym stopniu sklarować przez podgrzanie w wysokim naczyniu do temperatury 60—70°C, a następnie szybkie zanurzenie naczynia w zimnej wodzie i pozostawienie na 3—4 godziny w spokoju.

W tym czasie osady opadną na dno; stosunkowo czysty sok ściągamy rurką gumową (jak przy winie) bez naruszania osadów.

14) Syrop jagodowy (sok słodzony). Stosunkowo najmniej kłopotów sprawia tradycyjna metoda polegająca na przesypaniu jagód w butli (słoju) cukrem, w proporcji kilogram na kilogram i pozostawieniu przez 10 do 14 dni, w którym to czasie wytworzy się znaczna ilość syropu. Syrop ten po zlaniu z butli (słoja) podgrzewamy do temperatury 70—80°C przez 10 do 15 minut, na gorąco nalewamy do butelek monopolowych, szybko nakręcamy zakrętki i wyносimy na przechowanie.

Możemy również otrzymać syrop z soku wyciskanego lub parowanego przez dodanie takiej ilości cukru, aby jego stężenie w syropie wynosiło około 65%, a zatem dodatek zależeć będzie od tego, ile cukru wsypaliśmy do jagód przed wyciskaniem lub parowaniem. Jeśli nie było dodatku cukru, to do soku dodajemy 1,20 kg na litr, doprowadzamy do temperatury 75—80°C, pilnując aby cukier całkowicie się rozpuścił. Gotowy syrop na gorąco zlewamy do butelek i zamykamy.

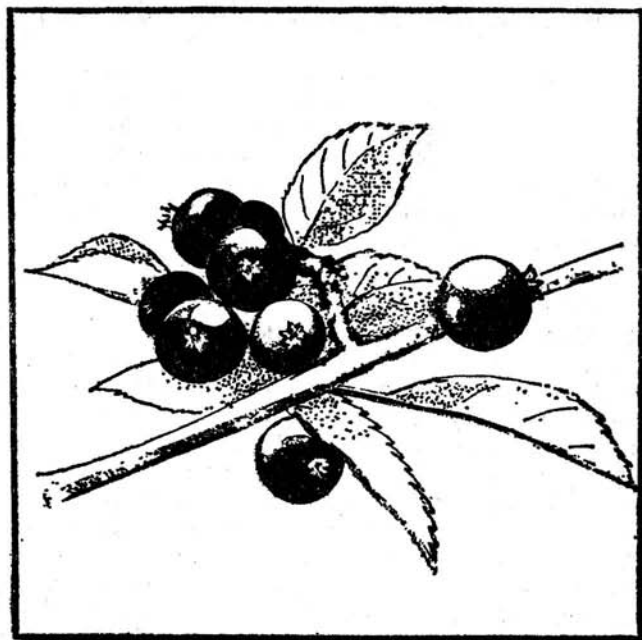
15) Dżem z czarnej jagody. Jagody po starannym przebraniu i opłukaniu przez przelanie wodą, a następnie osączone i przesuszone, lekko rozgniatamy drewnianym tłuczkiem do ziemniaków w misce lub donicy (salaterce), mieszamy z cukrem w ilości kilogram na kilogram i pozostawiamy przez noc aby puściły sok. Na następny dzień gotujemy dżem kilkakrotnie po 15—20 minut do czasu aż próba na spodeczku wykaże skrzepnięcie. Gdyby soku było zbyt dużo, na przykład przy użyciu jagód zbieranych po deszczu, można go odlać i przeznaczyć na inne cele, np. na syrop.

Jagody czarne nie są zbyt bogate w związki pektynowe, dlatego też chcąc otrzymać dżem bardziej skrzepnięty musimy dodać owoców (jagód) o znacznej zawartości pektyn, dojrzewających w tym samym czasie, jak na przykład: porzeczki, agrest, niedojrzałe jabłka ogrodowe lub najlepiej dzikie jabłka.

16) Jagody czarne suszone. Napar z suszonych jagód od dawna jest stosowany w medycynie ludowej jako skuteczny lek przy wszelkiego rodzaju biegunkach i przy zatruciach pokarmowych, jak również do zwalczania owsików i glist. Dlatego też wskazane jest sporządzenie pewnej ilości suszu z tej jagody, zwłaszcza tam gdzie są dzieci. Dodatek szczypty suszonych jagód do zup owocowych lub kompotów z suszów owocowych daje ładne zabarwienie.

Jagody na suszenie muszą być zupełnie świeże, jędrne, raczej dojrzewające niż przejrzałe. Dadzą się wysuszyć na powietrzu w ciągu kilku słonecznych dni. W razie niepogody dosuszamy w domu nad trzonem kuchennym po ugotowaniu posiłku. Przy suszeniu ciepłem sztucznym musimy uważać aby temperatura nie przekraczała 50°C.

Z 1 kg świeżych czarnych jagód otrzymujemy około 18 dag suszu.



DZIKIE JABŁKA. Spotykamy dosyć często w naszych lasach, a najczęściej na obrzeżach leśnych, na polankach, miedzach śródpolnych itp. Dzikie jabłka zasługują na szczególne zainteresowanie, gdyż są nadzwyczaj cennym surowcem do wyrobu szczególnie przetworów skrzepłych, takich jak: marmolada, dzemy, galaretki owocowe, dzięki zawartości dużych ilości związków pektynowych i kwasów organicznych, powodujących w obecności odpowiedniego stężenia cukru galaretowacenie przetworów.

17) Marmolada z dzikich jabłek. Po dokładnym umyciu i osączeniu z wody przekrawamy jabłka nożem nierdzewnym na połówki lub większe na ćwiartki, bez obierania ze skórki, wraz z gniazdami nasiennymi, usuwając jedynie ziarenka, które są gorzkie, po czym w naczyniu o możliwie szerokim dnie rozgotowujemy do zupełnej miękkości. Aby jabłek nie przypalić podlewamy je nieznaczną ilością wody. W połowie gotowania możemy dodać miążgi pozostałe z przetwarzania innych owoców, na przykład po wyciśnięciu soku. Wskazany jest również dodatek owoców lub jagód o silnym zabarwieniu, jak na przykład: jagody czarne, jeżyny, bez czarny itp.

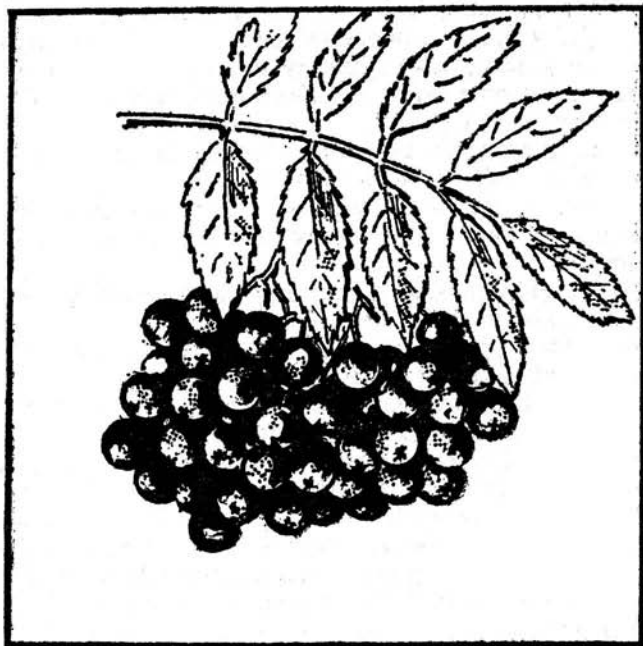
Mieszaninę, która jest dostatecznie rozgotowana przecieramy na

gorąco przez sito do przesiewania mąki, sitko do jarzyn lub gęsty cedzak. Uzyskany przecier zlewamy ponownie do szerokiego, płaskiego naczynia i zagęszczamy na wolnym ogniu do połowy pierwotnej objętości. Do zagęszczonego przecieru sypimy cukier w ilości równej zagęszczonemu przecierowi i po krótkotrwałym zagotowaniu, kiedy cukier całkowicie się rozpuści robimy próbę na krzepnięcie. Jeśli krople marmolady spuszczone pojedynczo na chłodny spodek wykazują krzepnięcie, to gotowanie przerywamy, produkt zlewamy do słoików, które pozostawiamy w spokoju do czasu całkowitego wystygnięcia nie przykryte, a zamykamy dopiero po całkowitym wystudzeniu.

18) Wyciąg pektynowy z dzikich jabłek. Z rozgotowanych owoców odsączamy sok, który używamy jako dodatek pektynowy przy sporządzaniu marmolad, dżemów, lub galaretek z owoców o słabej zawartości związków pektynowych, jak na przykład: gruszek, poziomek, winogron, niektórych śliwek itp.

19) Galaretka z dzikich jabłek. Opłukane i pokrojone jabłka zsypujemy do płaskiego rondla, zalewamy wodą w ilości jednej trzeciej użytych jabłek i gotujemy na wolnym ogniu przez około 30 minut. Galaretka sporządzona z samych dzikich jabłek ma kolor jasny, słomkowy, jeśli więc chcemy nadać jej mocniejsze, kolorowe zabarwienie, to dodajemy niewielkie ilości silnie barwiących jagód. Z rozgotowanych jabłek zlewamy sok precedzając go przez podwójnie złożoną gazę lub rzadkie płótno. Masę, która pozostała, przecieramy i zużytkowujemy jako doskonały dodatek do marmolady (dżemu). Sok zlewamy ponownie do rondla, doprowadzamy do zagotowania, po czym sypimy cukier w ilości 1,20 kg na litr soku. Po krótkim gotowaniu, ciągle mieszając, aby cukier dokładnie się rozpuścił, wykonujemy próbę na krzepnięcie. Galaretki, jak zresztą i innych przetworów skrzepłych nie należy gotować ponad konieczny czas, ponieważ przedłużenie gotowania osłabia siłę krzepnięcia.

Gotową galaretkę zlewamy do słoików na gorąco i pozostawiamy do czasu całkowitego wystudzenia. W tym czasie nie należy słoików potrzącać, przesuwac itp., aby nie rozrywać tworzących się skrzepów. Słoiki zamykamy po wystygnięciu i zawiązaniu się galaretki.



JARZĘBINA. Drzewo niezbyt wysokie z koroną silnie rozgałęzioną. Liście duże, pierzaste, złożone, o licznych blaszkach na brzegach drobno piłkowatych. Kwitnie w maju. Białe, drobne kwiatki zebrane w baldachogrona, mają silnie drażniącą, przyjemną woń. Na początku jesieni dojrzewają czerwonopomarańczowe, kuliste owoce o smaku cierpko-kwaśnym. Owoce te utrzymują się na drzewach długo po opadnięciu liści i służą jako pokarm dla wielu ptaków.

20) Dżem jarzębinowy. Amatorski, dla wytrawnych smakoszków. Dżem sporządza się z całkowicie dojrzałych owoców, najlepiej zebranych po przymrozkach, gdyż wówczas zatracają w znacznym stopniu swój cierpki smak.

Dżem sporządzamy na przecierze podstawowym z jabłek. W tym celu niedojrzałe jabłka (najlepsza Antonówka), mogą być wyrosnięte spady, myjemy, przekrawamy na ćwiartki, nie obierając ze skórki i nie wycinając gniazd nasiennych, zsypujemy do rondla, a następnie na wolnym ogniu rozgotowujemy do miękkości. Rozgotowane jabłka przecieramy przez sito lub gęsty cedzak. Otrzymany przecier wolno gotując zagęszczamy do połowy pierwotnej objętości. Na gotujący przecier sypujemy owoce jarzębiny w ilości do jednej trzeciej za-

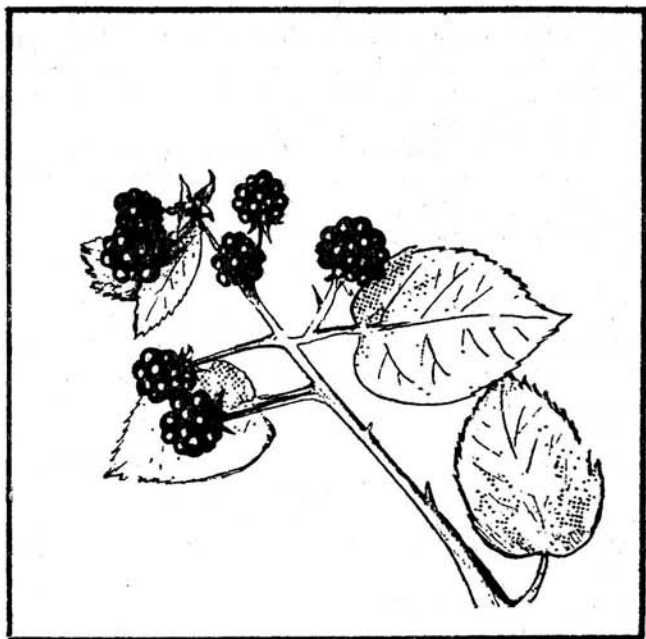
gęszczonego przecieru. Owoce jarzębiny uprzednio sparzamy wrzątkiem, aby nieco zniwelować cierpki smak. Po zagotowaniu przecieru łącznie z jarzębiną, sypujemy cukier w ilości 1,20 kg na 1 kg przecieru i owoców łącznie. Całość gotujemy na wolnym ogniu, mieszając, aby nie przypalić i aby cukier dobrze się rozpuścił. Po 20 minutach gotowania robimy próbę na krzepnięcie sposobem podanym w poz. 3 — dżem berberysowy.

Jeśli próba na krzepnięcie jest udana zlewamy na gorąco do małych słoików i stawiamy do ostygnięcia, po czym słoiki zamykamy.

21) Jarzębina suszona. Suszony owoc jarzębiny jest stosowany w postaci herbaty przy chorobie nadciśnieniowej, przeciw miażdżycy i wadliwej przemianie materii u osób starszych. Wchodzi w skład mieszanki ziołowej „Sklerosan”.

Dojrzałe owoce jarzębiny obrywamy z gron i rozścielamy cienką warstwą do suszenia na słońcu, nad kuchnią, w piekarniku lub ciepłym piecu. Dobrze wysuszone owoce zsypujemy do szczelnie zamkniętych naczyń, np. słoików, w celu ochrony przed molem.

22) Nalewka jarzębinowa. Napój alkoholowy dla smakoszy, przygotowujemy w następujący sposób. Dobrze dojrzałe owoce jarzębiny, najlepiej po pierwszych przymrozkach, sparzamy gorącą wodą, a następnie mieszamy z cukrem w proporcji 15—20 dag na kilogram (litr) owoców i zsypujemy do słoja. Po kilku dniach, gdy już owoce puszczają sok, dolewamy 1/4 litra spirytusu (w ostateczności wódki). Po tygodniu zlewamy płyn, cedząc przez gazę. Płyn ten stanowi koncentrat do zaprawiania wódki, przy czym proporcje zależą od osobistego smaku i upodobania sporządzającego nalewkę.



JEŻYNA (ożyna, ostrężyna, dziady). Wartościowa jagoda leśna, nadająca się na wszelkiego rodzaju przetwory, dzięki dużej zasobności w witaminy (karoten, B i C) i związki mineralne (żelazo, fosfor, magnez), pięknemu intensywnemu kolorowi oraz wysokim walorom smakowym. Okres dojrzewania jeżyn jest dosyć długi, od początku lata do późnej jesieni, co umożliwia zbiór tej cennej jagody i sporządzenie szeregu smacznych i wartościowych przetworów.

23) Kompot jeżynowy. Na ten cel bierzemy jeżyny w pierwszym stadium dojrzewania, kiedy są jeszcze jędrne. Kompot można przyrządzać na dwa sposoby, podobnie jak z jagód czarnych, przy czym znacznie smaczniejszy, bardziej esencjonalny jest kompot bez dolewania zalewy, przyrządzony przez przesypywanie jagód cukrem w proporcji 20 do 25 dag na każdy kilogram jagód, pozostawienie przez noc aby puściły sok, a następnie pasteryzowanie w słoikach łącznie z powstałym sokiem.

24) Sok jeżynowy (płynny owoc), jest nadzwyczaj wartościowym, smacznym, pięknie zabarwionym napojem o orzeźwiającym smaku i silnym aromacie. Wymagany jest nieznaczny dodatek cukru w zależności od stopnia dojrzałości jagód. Przeznaczone na sok jeżyny

rozgniatamy i pozostawiamy na kilka godzin, po czym wyciskamy tylko jednorazowo, bez dodatku wody. Pasteryzujemy w słoikach lub butelkach przez 20 do 30 minut w temperaturze 80—85° C.

Doskonale wyniki daje również parowanie jeżyn w sposób omówiony przy jagodach czarnych.

25) Syrop (sok słodzony) jeżynowy sporządzamy również w sposób omówiony szczegółowo w poz. 14 — syrop z czarnej jagody.

26) Dżem jeżynowy. Z owoców jeżyny możemy otrzymać dżem bardzo ładny w wyglądzie i również smaczny, choć pewną niedogodność stanowią dość twarde nasiona (pesteczki), które nie mięknią w gotowaniu.

Jeżyna, zwłaszcza jagody dojrzewające, nie przejrzałe, zawiera dostateczne ilości związków pektynowych, a otrzymany z niej dżem ma dostateczną konsystencję. Najlepiej na ten cel przeznaczyć jagody z pierwszych zbiorów.

Przystępując do sporządzania dżemu połowę jagód rozparzamy gotując około 20—25 minut i przecieramy przez możliwie gęste sito, aby zatrzymać jak najwięcej ziarenek. Przecier zagęszczamy, gotując na wolnym ogniu do połowy pierwotnej objętości, po czym sypujemy cukier w ilości odpowiadającej łącznej masie przecieru i jagód przeznaczonych w całości, a po dokładnym rozpuszczeniu cukru wsypujemy pozostałe jagody.

Dalsze postępowanie jak przy innych dżemach.

Jeśli chcemy mieć dżem o silnie zwartej konsystencji, to dobrze jest dodać wyciągu pektynowego z dzikich jabłek lub innych owoców zasobnych w pektynę, jak na przykład: niedojrzałe jabłka ogrodowe, porzeczki itp.

27) Nalewka jeżynowa. Litr jeżyn, dobrze dojrzałych, przesypujemy w butli (słoju) cukrem w proporcji pół kilograma na litr i pozostawiamy na około 10 dni, aby puściły dużo soku. Po upływie tego czasu dolewamy 1/2 litra wódki zwykłej (czystej) i 1/4 litra spirytusu i trzymamy razem dalsze 10 dni. Gotową nalewkę zlewamy przesączając przez podwójną gazę i ponownie nalewamy do butli. Po pewnym czasie (kilka dni) wytrąci się osad i ściągając ostrożnie ręką gumową (podobnie jak wino) otrzymamy nalewkę klarowną, o pięknym intensywnym zabarwieniu.

28) Wino domowe z jeżyn. Najlepsze wina otrzymujemy prowadząc fermentację alkoholową w moszczach (sokach owocowych) przy pomocy drożdży szlachetnych, specjalnie hodowanych, które w postaci wysuszonej sprzedają drogerie i sklepy spółdzielni ogrodniczej. Drożdże te, jeśli stworzymy im sprzyjające warunki potrafią wytworzyć w moszczu owocowym do 15% alkoholu (a nawet nieco więcej).

Drożdże rozmnażają się bardzo szybko przez pączkowanie i podział komórek, w środowisku płynnym zawierającym cukry, które rozkładają na alkohol i lotny gaz — dwutlenek węgla. W drożdze

tego rozkładu z jednostki cukru powstaje około pół jednostki alkoholu, z czego wniosek, że do wytworzenia wina o mocy 15% konieczna jest zawartość w moszczu co najmniej około 30 dag cukru. Do tej ilości trzeba naturalnie doliczyć cukier na osłodzenie wina. Jeśli zatem moszcz nie zawiera takich ilości cukru, a nie zawierają go żadne krajowe owoce, to należy dodać odpowiednie ilości cukru — sacharozy.

Najlepszą (optymalną) temperaturą do rozwoju i działalności drożdży jest 20°C, natomiast powyżej 50°C drożdże obumierają. Należy o tym pamiętać we wszystkich procesach przy wyrobieniu domowego.

Należy dbać o to, aby drożdże zawsze miały cukier w moszczu, ponieważ w warunkach zbyt słabej fermentacji alkoholowej może się rozwinąć fermentacja octowa, co często się zdarza niedoświadczonym producentom.

Najważniejszą i zarazem najtrudniejszą czynnością przy wyrobieniu wina jest pozyskanie moszczu. Robimy to sposobami omówionymi wyżej przy produkcji soków owocowych (płynnych owoców). Kolejną czynnością jest wytworzenie się w moszczu odpowiedniej kwasowości. Moszcz z jeżyny należy do grupy moszczy o średniej zawartości kwasów, dlatego też wymaga rozcieńczenia wodą nie więcej jak pół na pół (jedna część moszczu i jedna część wody).

Dodatek cukru wynosi około 30 dag na litr, rozdzielony na dwa razy.

Na 3 do 5 dni przed wyciskaniem moszczy przygotowujemy tak zwaną „matkę drożdżową”. W tym celu wyciskamy pół szklanki moszczu jeżynowego (lub innego) i po dodaniu 1 dag cukru pasteryzujemy w celu zniszczenia drobnoustrojów, w tym również i dzikich drożdży. Wyjałowiony moszcz studzimy do około 25°C, a następnie dolewamy go do zakupionych drożdży winnych, dobrze mieszając aby się dokładnie rozpuściły. Zlewamy do buteleczki, którą zatykamy tamponem z waty i stawiamy w ciepłe (temp. nie wyższej niż 25°C). Na drugi lub trzeci dzień, gdy moszcz się burzy, rozmnażamy matkę drożdżową w ten sposób, że zawartość buteleczki przelewamy do większej butelki i dolewamy na przykład 3 szklanki świeżego moszczu, również przepasteryzowanego, z dodatkiem 7 do 9 dag cukru. Po upływie kolejnej doby otrzymujemy matkę drożdżową wystarczającą do zafermentowania butli (gąsiora) o pojemności 20 do 25 litrów moszczu.

Oczywiście przy sporządzaniu mniejszej ilości wina należy podane proporcje odpowiednio zmniejszyć.

Kiedy już mamy przyrządzoną matkę drożdżową wyciskamy z jeżyn sok, doprawiamy wodą i cukrem w proporcjach podanych na początku, pasteryzujemy przez podgrzanie do temperatury 75—80°C, studzimy do około 20—25°C i zlewamy do butli, a następnie dolewamy matkę drożdżową. Nie należy nalewać moszczu do pełna lecz

pozostawić 1/5 objętości butli wolnego miejsca. Wydzielające się podczas burzliwej fermentacji pęcherzyki dwutlenku węgla wynoszą ku górze zawiesziny, tworzy się piana, która podnosi poziom w butli i może dojść do przelania zawartości.

Butlę na razie zatykamy tamponem z waty i obwiązujemy czystą szmatką, a następnie przenosimy do pomieszczenia o stałej temperaturze, najlepiej w granicach 20°C, czystego i możliwie zaciemnionego. W pomieszczeniu widnym narzucamy na butlę kawał materiału, chroniący od naświetlenia. Światło do fermentacji alkoholowej jest zupełnie niepotrzebne, a wręcz szkodliwe, stąd też butle do wyrobu wina były produkowane z ciemnego szkła.

Tutaj zasadnicza uwaga. Otóż w żadnym wypadku nie można butli zatykać korkiem, ponieważ wydzielający się dwutlenek węgla rozerwie butlę.

Już zwykle na drugi lub trzeci dzień po nalaniu doprawionego moszczu do butli zaczyna się wstępne stadium fermentacji alkoholowej. W tym czasie drożdże wykorzystując tlen zawarty w moszczu szybko się rozmnażają. Kolejna faza fermentacji, zwana burzliwą, zaczyna się w trzecim, czwartym dniu, kiedy to rozmnożone drożdże rozpoczynają przerób cukru na alkohol i dwutlenek węgla. Moszcz mętnieje, burzy się, bez przerwy uchodzą pęcherzyki gazu, podnosi się temperatura. Wino zaczyna „robić”. Na skutek tych procesów ubywa w moszczu cukru a wzrasta ilość alkoholu.

Po upływie kilku dni zatykamy butlę korkiem, przez który przeciągamy rurkę fermentacyjną. Ma ona na celu odizolowanie płynu w butli od zakażenia szkodliwymi drobnoustrojami, które mogłyby przedostać się do wnętrza z powietrzem. Przez wodę znajdującą się w rurce wydostawać się będą z butli gazy powstające podczas fermentacji, natomiast powietrze zewnętrzne nie przedostanie się do środka. Dla dokładniejszego zabezpieczenia cały korek uszczelniamy przez zalanie parafiną.

Po dalszych dwóch, trzech tygodniach burzliwa fermentacja zaczyna słabnąć, płyn się uspakaja, przez rurkę fermentacyjną przedostają się tylko pojedyncze pęcherzyki dwutlenku węgla, powstający alkohol hamuje pracę drożdży, które powoli obumierają, opadając na dno butli w postaci biało-szarego osadu. Wino również wytrąca z siebie osad zawarty w moszczu i powoli klaruje się. W tym czasie powinniśmy wino po raz pierwszy ściągnąć z nad osadów. Robimy to w następujący sposób:

Ostrożnie, aby nie zamącić osadów, stawiamy butlę na stole, a obok na taborecie ustawiamy naczynie, do którego będziemy ściągać wino. Do butli wkładamy jeden koniec wyparzonej rurki gumowej lub plastikowej i zanurzamy na razie do połowy płynu. Drugim końcem mocno wysysamy powietrze do chwili wciągnięcia wina do ust. Jeśli następnie ten koniec rurki szybko wpuścimy do naczynia, do którego ściągamy wino, to zacznie ono strumieniem odpo-

wiadającym przekrojowi rurki ściąkać z butli do naczynia. W miarę obniżania się poziomu w butli opuszczamy rurkę coraz niżej, uważając aby nie zmacić wina. Pozostałą część płynu zlewamy do wysokiego naczynia, na przykład butelki po mleku i po kilku dniach, gdy osady ponownie się ustoją, ściągamy czyste wino do butli.

Do ściągniętego znad osadów wina dodajemy pozostałe z wyliczenia ilości cukru, dobrze mieszając, aby się całkowicie rozpuścił.

Opróżnioną butlę myjemy, płuczemy gotowaną wodą, może być zimna, i z powrotem nalewamy wino.

To wino jest jeszcze młode, niskoprocentowe i może ulec zakażeniu drobnoustrojami, dlatego czynności ściągnięcia, dosładzania i przelewania przeprowadzamy szybko, aby możliwie najmniej stykało się z powietrzem. Zachowujemy przy tym czystość pomieszczenia, wszystkich naczyń i osobistą, oraz ponownie montujemy rurkę fermentacyjną, a korek zalewamy parafiną.

Ze zlewaniem wina do butelek nie należy się zbytnio spieszyć. Produkowane domowym sposobem długi czas wytrąca osady. Natomiast korzystne będzie jeszcze dwu- a nawet trzykrotne ściągnięcie znad osadów. Podczas tych czynności dodajemy cukru gdyby okazało się, że jest go za mało.

W miarę upływu czasu wino „dojrzewa”, ztraca posmak surowizny owoców, łagodnieje, nabiera smaku i zapachu, zmniejsza się kwasowość, wytwarzają się związki aromatyczne, nadające winu tak zwany „bukiet”.

Domowe wino z jeżyn dojrzewa około pół roku. Po uływie tego czasu nadaje się do konsumpcji. Jednakże pełny smak i aromat uzyskuje się dopiero po co najmniej roku. Okres ten zwie się leżakowaniem wina. Należy je przeprowadzać w temperaturze niższej niż fermentację, a więc najlepsza będzie piwnica. Wino jeżynowe należy przechowywać w miejscach zaciemnionych, bez dostępu światła, gdyż dostęp światła wpływa ujemnie na kolor.

Ponieważ drożdże winne nie zawsze są dostępne, a bardzo często niepewne, jeśli leżały dłuższy czas w nieodpowiednich warunkach, możemy wyprodukować całkiem niezłe domowe wino sposobem bardziej prostym, przeprowadzając fermentację na drożdżach „dzikich” z winogron. Mogą to być w zupełności winogrona krajowe, hodowane często na ścianach domów, budynków gospodarczych, na altanach, pergolach, na działkach pracowniczych. To wino może być tylko nieco słabsze.

Wyciągnięty z winogron moszcz lub dobrze rozmiążdżone owoce bez pasteryzowania aby nie zniszczyć drożdży, doprawiamy wodą i cukrem, tak jak to wyżej omówiono, zlewamy do butli i stawiamy w odpowiednim miejscu, czystym, zaciemnionym, w temperaturze stałej w granicach 20°C.

Do dobrze już fermentującego moszczu, na przykład po 5 dniach możemy dodawać sukcesywnie moszcz wyciskany z jeżyn, lub do-

brze rozgniecioną miazgę, tym razem przepasteryzowane, doprawione w odpowiedniej proporcji wodą i cukrem.

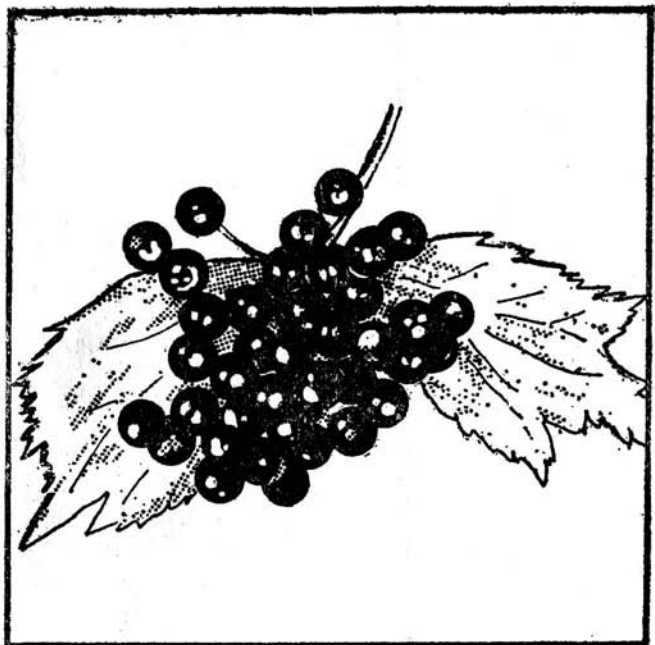
Dalsze postępowanie z winem analogicznie jak przy sporządzaniu przy pomocy matki drożdżowej z drożdży szlachetnych, winnych.

Dla osób ceniących w winie smak wermutu podaję składniki jakie zwykle stosowane są przy sporządzaniu esencji wermutowej:

piołun	— ziele
tatarak	— kłące
fiołek	— kłące
arcydzięgiel	— kłące
mięta pieprzowa	— liście
tysiącznik	— ziele
jałowiec	— dojrzałe, czarne jagody

oraz: cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, imbir, kolender, skórka cytrynowa.

Spośród tego zestawu należy wybrać składniki dostępne i odpowiadające naszym gustom i kierując się własnym smakiem sporządzić esencję, którą dolewa się do wina.



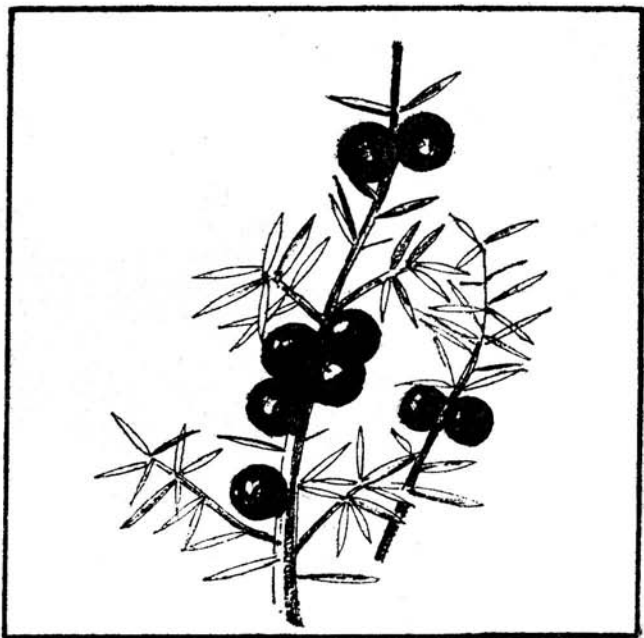
KALINA. Wysoki, rozłożysty krzew, porastający obficie pobraża lasów, ugory i miedze przyłesne, a nawet hodowany w ogrodach i parkach dla ładnych białych kwiatów, drobnych, zebranych w baldachy, oraz owoców, jakimi są duże jagody o pięknym pomarańczowoczerwonym zabarwieniu, również ułożone w baldachy.

31) Syrop kalinowy. Dojrzałe jagody (listopad), najlepiej po pierwszych przymrozkach, gdyż wtedy rozluźnione mrozem tkanki łatwiej puszczają sok, używane są powszechnie w medycynie ludowej do przyrządzania dżemów i syropów, stanowiących lek wykrztuśny łagodzący kaszel i zaflegmienie dróg oddechowych.

Syrop kalinowy sporządzamy sposobami omówionymi przy innych syropach.

32) Dżem kalinowy. Nie mniejsze właściwości lecznicze niż syrop posiada dżem kalinowy. Sporządzamy go na sposób podany w poz. 3 — dżem berberysowy.

Zarówno syrop, jak i dżem kalinowy, mają wyraźny specyficzny aromat i smak, dlatego też poza celami leczniczymi innego zastosowania właściwie nie mają.



JAŁOWIEC. Krzew dorastający często okazałych rozmiarów, a nawet drzewo. Owoce jałowca są to twarde jagody, w pierwszym roku zielone, w drugim dojrzewające, czarne. Do naszych celów bierzemy jagody dojrzałe, a więc w drugim roku.

29) Jałowiec suszony. Napar z dojrzałych suszonych owoców jałowca jest silnym środkiem moczopędnym, jak również stosowany bywa do okładów przy gościecu, nerwobólach, zapaleniu korzonków nerwowych itp., a kilka jagód rozgryzionych i przeżutych usuwa z ust nieprzyjemny zapach.

Jagody jałowca zawierają mało wody, dlatego łatwo je ususzyć na słońcu, lub w domu nad płytą kuchenną.

30) Nalewka jałowcowa, jałowcówka, znana staropolska wódka o ostrym żywicznym smaku.

Garść dojrzałych jagód miążdzimy, zsypujemy do słoiczka lub butelki i zalewamy spirytusem w ilości 200 ml. Dosypujemy 2 łyżki stołowe cukru i pozostawiamy na 2 do 3 tygodni. Po tym czasie spirytus zlewamy precedzając przez gazę i w ten sposób otrzymujemy esencję, którą dolewamy do wódki czystej według własnego smaku.



KRATEGUS (głóg, babicha, kolasza). Krzew znacznych rozmiarów, a często szeroko rozgałęzione drzewo, porastający obrzeża i polanki leśne, rośnie również nierzadko na miedzach śródpolnych. Kwiat biały lub kremowy, o silnym drażniącym aromacie, rozsiewający woń w znacznym kręgu, zebrany w niewielkie baldachy. Owoce ciemnoczerwone, jagody o dużej podwójnej pestce.

33) Powidelka głogowe. Owoce głogu są doskonałym lekiem przy niedomaganiach sercowych na tle nerwicowym i miażdżycy. Obniżają ciśnienie, regulują krążenie krwi, zapobiegają zwyrodnieniom mięśnia sercowego. Dlatego też dla osób cierpiących na wymienione dolegliwości wskazane jest sporządzanie przetworów, w tym powidełek.

Owoce całkowicie dojrzałe (październik, listopad), nawet po pierwszych przymrozkach, obrywamy z baldachów, przebieramy, płuczemy przelewając zimną wodą, osączamy z resztek wody, zsypujemy do rondla i rozgotowujemy przez pół godziny. Po tym czasie na gorąco przecieramy przez gęste sito. Otrzymany przecier zlewamy do rondla i gotując na wolnym ogniu zagęszczamy do połowy pierwotnej objętości. Wtedy sypiemy cukier w ilości kilogram na

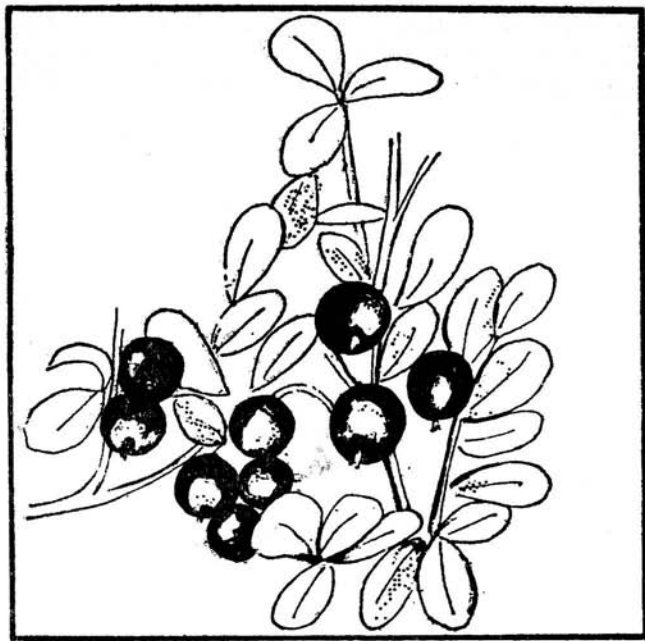
kilogram zagęszczonej masy. Gotujemy jeszcze razem z cukrem, mieszając aby się całkowicie rozpuścił, a następnie gotowe powidelka zlewamy do małych słoiczków, po wystudzeniu i zakrzepnięciu zamykamy.

34) Wino domowe z głogu. Doskonałe wino otrzymujemy z dobrze dojrzałych jagód głogu.

Sporządzanie wina z głogu jest nieco odmienne niż z innych soczystych owoców i jagód, ponieważ pozyskanie moszczu jest mocno utrudnione. Przeprowadzamy fermentację alkoholową przy zastosowaniu drożdży dzikich znajdujących się na owocach.

W tym celu pozyskane jagody głogu, oberwane z gron i przepłukane na sicie, zsypujemy do butli (gąsiora) i dolewamy wody w proporcji litr wody na litr owoców. Woda musi być przegotowana, ostudzona do około 20—25°C, z rozpuszczonym w niej cukrem w ilości 30 dag na litr. Butlę zatykamy tamponem z waty i obwiązujemy szmatką. Fermentacja wina z owoców głogu przebiega spokojnie, powoli, bez widocznych objawów. Po tygodniu zatykamy butlę korkiem, przez który przeciągnęliśmy rurkę fermentacyjną. Po uływie trzech—czterech tygodni zlewamy płyn z owoców, dosładzamy przez dodanie 10 do 15 dag cukru na każdy litr, dobrze mieszając, aby się rozpuścił i na powrót zlewamy do butli, starannie wypłukanej gotowaną wodą. Następnie ponownie zakładamy rurkę fermentacyjną, nie zapominając o szczelnym zalaniu korka parafiną.

Dalsze postępowanie jest podobne jak przy winie z jeżyn, omówionym w poz. 28.



ŁOCHYNIA (borówka bagienna, bagnówka, pijanica).

Krzewinka porastająca nizinne i bagiennie lasy, podobna do czarnej jagody, lecz znacznie od niej większa i mocniej rozkrzewiona. Owocem łochyni są jagody, większe niż jagoda czarna, również czarne, zaciągnięte silnym niebieskawym kolorem. Wewnątrz miąższ zielonkawy, lub lekko zaróżowiony, spore ilości drobnych ziarenek. Skórka na owocu silnie barwiąca.

W gwarze ludowej łochynia nazywana jest pijanicą, ponieważ spożycie na surowo większej ilości jagód powoduje stan oszołomienia, bóle głowy, a nawet wymioty. Badania wszakże wykazały, że przyczyną tych objawów nie są same jagody łochyni, lecz pyłek kwiatowy rośliny zwanej „bagno”, która rośnie na tych samych stanowiskach w bezpośrednim sąsiedztwie łochyni. Jagoda łochyni na surowo nie ma nadzwyczajnego smaku, lecz przetwory domowe z niej przyrządzone są bardzo wartościowe.

35) Syrop z łochyni jest smaczny, o pięknym oryginalnym zabarwieniu. Sporządzamy go sposobami omówionymi w poz. 14 — syrop z czarnej jagody.

36) Dżem łochyniowy. Również i dżem przyrządzamy na sposób wskazany w poz. 15 — dżem z czarnej jagody.

37) Wino lochyniowe, sporządzamy albo z samych jagód lochyni, albo w połączeniu z innymi owocami, z wyciśniętego moszczu zaprawionego drożdżami szlachetnymi, jak i na dzikich drożdżach z winogron.



MALINA LEŚNA. Nadzwyczaj cenna jagoda odznaczająca się znaczną zawartością witamin i związków mineralnych. Ma przy tym silny, przyjemny aromat i dlatego wszelkie przetwory z niej sporządzone odznaczają się wysoką wartością smakową i jako takie są chętnie spożywane.

38) Syrop malinowy. Środek od dawna stosowany w medycynie ludowej jako znany i uznawany lek przy przeziębieniach, grypie, odrze, zapaleniu oskrzeli itp.

Sporządzenie syropu malinowego nie różni się od czynności stosowanych przy innych syropach.

39) Sok malinowy (płynny owoc). Ten wspaniały napój sporządzamy podobnie jak płynny owoc z czarnych jagód lub jeżyn. Malina stosunkowo łatwo oddaje sok, dlatego też procesy pozyskania są znacznie mniej kłopotliwe.

40) Dżem malinowy. Przepis na dżem z maliny leśnej podaje się z pewnym zastrzeżeniem. Maliny są często atakowane przez robaki, dlatego też należy je bardzo dokładnie przejrzeć zanim zdecydujemy się przeznaczyć je na dżem. Z drugiej strony dżem malinowy jest tak wykwintny w smaku, że w wypadku posiadania czystych owoców warto pokusić się o jego sporządzenie.

Jagody malin zawierają stosunkowo niewiele związków pektynowych, należy je brać na dżem wówczas gdy są jędrne, cokolwiek niedojrzałe. Jagód dojrzałych używamy na dżem tylko z dodatkiem innych jagód zasobnych w pektyny i jednocześnie dojrzewających, jak na przykład: porzeczką czerwoną (lub białą, choć ta posiada mniej pektyn). Porzeczki czarnej, jakkolwiek ma ona znacznie więcej pektyn, nie polecam, ponieważ zarówno kolor, jak i smak i zapach zdominowałyby nam walory dżemu.

Dżem malinowy sporządzamy w ten sposób, że owoce zasypujemy cukrem w ilości kilogram na kilogram, ostrożnie mieszamy aby nie porozgniatać i pozostawiamy w spokoju do następnego dnia. W tym czasie maliny puszczą dużo soku. Wówczas zlewamy je do płaskiego rondla i gotujemy na wolnym ogniu zbierając starannie tworzące się szumowiny. Gotowanie stosujemy kilkakrotnie, po kilkanaście minut, do czasu, aż dżem wykazywać będzie krzepnięcie.

41) Maliny suszone. Napar z suszonych malin jeszcze w większym stopniu niż syrop pomaga jako środek napotny, dlatego też wskazane jest suszenie choćby niewielkich ilości tych owoców. Do suszenia bierzemy maliny w pierwszym stadium dojrzewania, kiedy są zupełnie jędrne. Suszymy możliwie szybko, ciepłem sztucznym, lecz w temperaturze nie wyższej jak 45—50°C.

42) Nalewka malinowa (likier). Litr dobrze dojrzałych malin przesypujemy w butli lub słoju sześćdziesięcioma dekagramami cukru i pozostawiamy na kilka dni aby puściły dużo soku. Wtedy dolewamy pół litra wódki czystej (żytniej) i 100 ml spirytusu. Jeśli chcemy mieć słabszą nalewkę dolewamy samej wódki w ilości około 3/4 litra. Po 10 dniach zlewamy precedzając przez podwójnie złożoną gazę.

43) Wino z malin, sporządzamy z moszczu pasteryzowanego doprawionego drożdżami szlachetnymi, ponieważ w czasie dojrzewania malin nie ma jeszcze dojrzałych winogron. Technika sporządzania wina jest analogiczna jak przy jeżynach (poz. 28). Najczęściej jednak maliny dodajemy do moszczu z porzeczek białych, czerwonych, czy agrestu, którym maliny dodane choćby w niewielkich ilościach znacznie poprawiają smak i aromat.



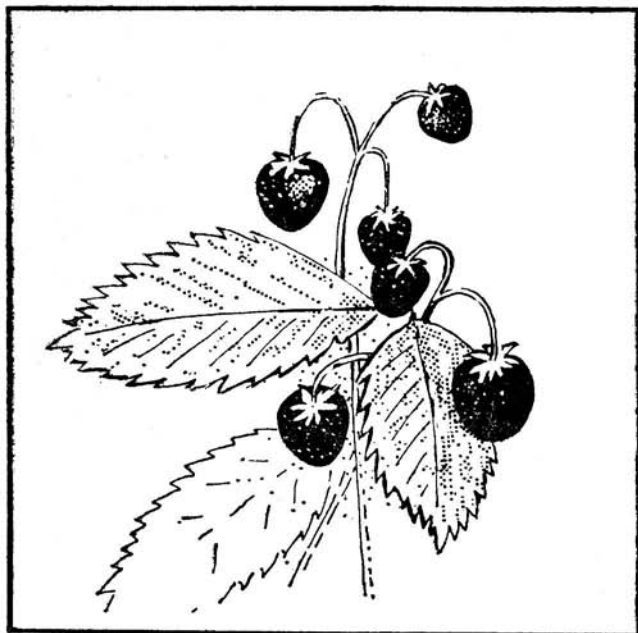
MORWA. Duży krzew lub drzewo, spotykane w zaroślach przyleśnych, na miedzach, a często również hodowane przy domach, ponieważ liście służą za pokarm przy hodowli jedwabników. Owoce stanowią ciemnoczerwone, lub jasnożółte jagody złożone z ziarnkoowoców podobnie jak jeżyna.

44) Syrop z morwy znany jest w medycynie ludowej jako lek wzmacniający przy awitaminozie i braku apetytu.

Sporządzanie syropu jest podobne jak przy jeżynie.

45) Wino z morwy, doskonale w smaku, ładne w kolorze. Przyrządzamy je z moszczu zaprawionego matką drożdżową z drożdży szlachetnych, ponieważ owoce morwy dojrzewają wcześniej (czerwiec) niż winogrona.

Postępowanie analogiczne jak przy winie z jeżyn.



POZIOMKA. Najcenniejsza spośród wszystkich jagód leśnych, nie tylko ze względu na zawartość witamin, szczególnie C, oraz soli mineralnych, ale również na walory aromatyczno-smakowe.

46) Syrop (sok słodzony) poziomkowy. Sporządzony z poziomek leśnych odznacza się wyjątkowym wprost smakiem i aromatem.

Sporządzenie syropu nie różni się od wyrobu syropów z innych jagód leśnych.

47) Konfitura poziomkowa. Ponieważ poziomka zawiera znikome ilości związków pektynowych, sporządzenie z niej przetworów skrzepłych w rodzaju dżemów czy galaretek, bez dodawania wyciągów pektynowych jest niemożliwe. Dlatego też z poziomek leśnych przyrządzamy raczej konfiturę.

Na ten cel poziomki winny być świeżo zebrane, jędrne lecz dojrzałe, ponieważ niedojrzałe pozostają w konfiturze twarde. Przy przerabianiu oddzielamy jagody przejrzałe, zagniecione, które wyciskamy, a moszcz dolewamy do syropu.

Syrop sporządzamy z 1 szklanki wody i 1,20 kg cukru licząc na każdy kilogram poziomek. Syrop doprowadzamy do wrzenia, po czym odstawiamy z ognia i na gorący zasypujemy poziomki. Po

dwóch—trzech godzinach stawiamy naczynie na ogniu i gotujemy przez 10 do 15 minut, po czym znowu odstawiamy. Czynność tę powtarzamy z dłuższymi przerwami 3—4-krotnie, aż poziomki wyrównają stężenie cukru z syropem.

Gotowanie konfitury przeprowadzamy bez nakrywania naczynia, aby nieco odparować wodę z syropu. W czasie gotowania starannie zbieramy szumowiny na spodeczek. Po pewnym czasie szumowiny opadną, wytworzy się znaczna ilość czystego syropu, który dodajemy do konfitury.

Gotową konfiturę zlewamy na gorąco do małych słoiczków, na jednorazowe użycie, czekamy aż całkowicie wystygnie, po czym słoiki zamykamy.

48) Nalewka poziomkowa. Kilogram dobrze dojrzałych poziomek przesypujemy w butli (słoju) cukrem w ilości 60 dag i pozostawiamy na 5 do 7 dni, aby puściły dużo soku. Po tym czasie dolewamy 1/2 litra wódki czystej i 1/4 litra spirytusu. Jeśli chcemy mieć nalewkę mocniejszą lub słabszą regulujemy to ilością spirytusu. Nalewki nie należy długo przetrzymywać na jagodach (najwyżej 5 do 7 dni), ponieważ ługuje z ziarenek gorzkawy posmak.



RÓŻA DZIKA (róża polna, psia róża, szypszyna). Krzew często znacznej wielkości, porastający brzegi lasów, łąki, pastwiska itp. Wiosną okrywa się znacznej wielkości pojedynczymi kwiatami, silnie pachnącymi, barwy od białej do różowej. Późnym latem dojrzewają pomarańczowoczerwone owoce. Wewnątrz twardą skorupkę znajduje się pokaźna ilość graniastych nasion otulonych włoskami.

Owoc nadzwyczaj cenny, zawierający największe ilości witaminy C spośród wszystkich krajowych owoców.

Napar z suszonych owoców dzikiej róży jest doskonałym lekiem w zaburzeniach czynności przewodu pokarmowego, biegunkach, schorzeniach nerek i wątroby, w dolegliwościach nerwowych i sercowych, przy ogólnym osłabieniu, a szczególnie w szkorbutcie.

49) Konfitura z dzikiej róży, jest bardzo smacznym i cennym przetworem, chociaż sporządzenie jej wymaga dużo pracy.

Wybieramy owoce możliwie duże, dojrzałe, mocno zabarwione, lecz jeszcze twarde. Nożem nierdzewnym przecinamy je na połówki wzdłuż i starannie małą łyżeczką (do kawy, do lodów) wyskrobujemy nasionka wraz z otaczającymi je włoskami. Płuczemy przez prze-

lewanie zimną wodą na sicie lub cedzaku, aby zmyć pozostałe włoski, a następnie odsączamy z resztek wody rozsypując cienką warstwą na czystej ściereczce. Wszystkie te czynności wykonujemy możliwie szybko, ponieważ witamina C narażona na działanie powietrza i światła ulega rozkładowi.

Syrop sporządzamy z półtorej szklanki wody i półtora kilograma cukru licząc na każdy kilogram oczyszczonych owoców róży. Na wrzący syrop sypiemy oczyszczone owoce i delikatnie na wolnym ogniu, po 15 minut, z dłuższymi przerwami, gotujemy konfiturę mieszając i zbierając szumowiny. Gotowanie prowadzimy do czasu kiedy owoce róży zaczną stawać się przezroczyste. Gotową konfiturę zlewamy na gorąco do małych słoiczków, zamykamy je po całkowitym wystudzeniu.

Prawidłowo sporządzona konfitura powinna mieć syrop lekko pomarańczowy, a owoce ciemnopomarańczowe, do czerwonych. Owoce wyjęte z syropu i osączone możemy używać do dekoracji tortów i ciast.

50) Dżem z dzikiej róży sporządzamy na wyciągu pektynowym albo na przecierze z dzikich jabłek lub niedojrzałych jabłek ogrodowych.

Proporcje i sposób wykonania podobnie jak przy innych dżemach.

51) Wino domowe z dzikiej róży. Do wyrobu wina używamy owoce zupełnie dojrzałe, mogą być miękkie, po pierwszych przymrozkach, gdyż wtedy dają mocniejsze zabarwienie (herbaciene). Zebrane owoce po przelaniu zimną wodą w celu zmycia zakurzenia, i po usunięciu z nich działek kielicha i pozostałości dna kwiatowego, zsypujemy do butli dobrze wymytej gotowaną wodą, a następnie dolewamy wody w proporcji litr wody na litr owoców róży. Woda musi być przegotowana, ostudzona do 20—25°C z rozpuszczonym cukrem w ilości 0,5 kg na każdy litr.

Butlę zatykamy korkiem uprzednio wyparzonym, przez który przeciągnęliśmy rurkę fermentacyjną, do rurki nalewamy wody, miejsca styku korka z brzegami butli oblewamy dokładnie parafiną. Stawiamy w miejscu ciepłym (optymalna temperatura 20°C) o niezmiennej temperaturze, czystym i zaciemnionym.

Wino z owoców dzikiej róży fermentuje spokojnie i powoli, bo około 3 miesięcy. Fermentację poznajemy po pęcherzykach gazu wydostających się na zewnątrz przez rurkę, jak również przez mętnienie płynu i po tworzeniu się pianki na powierzchni.

Pod koniec fermentacji wydzielanie gazu słabnie, płyn klaruje się powoli, owoce opadają na dno. Wówczas ściągamy wino po raz pierwszy sposobem podanym przy wyrobie wina z jeżyn, poz. 28. Owoce i osady usuwamy z butli, butlę myjemy, płuczemy gotowaną wodą, po czym z powrotem nalewamy wino. Jeśli wino nie jest dostatecznie słodkie dosładzamy je dodatkiem cukru w granicach 10 do 15 dag na litr, rozpuszczając go dokładnie w winie.

Wino należy co najmniej 3 do 4 razy ściągać z nad osadów, zanim stanie się dostatecznie klarowne.

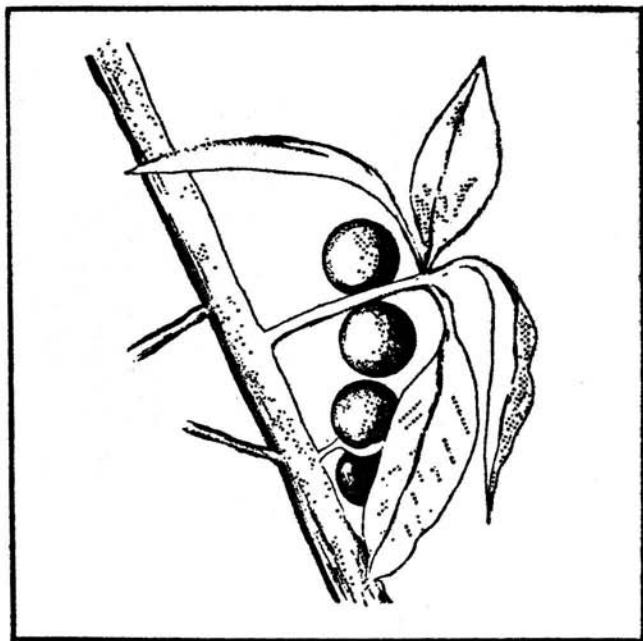
Z upływem czasu wino dojrzewa, ztraca nadmierną słodkość, nabiera pełniejszego smaku, tzw. bukietu i klaruje się.

Kiedy wino jest zupełnie klarowne (najmniej po 6 miesiącach) ściągamy je z butli i rozlewamy do butelek. Dla pewności możemy je przed zlaniem do butelek przepasteryzować przez podgrzanie do temperatury 75°C i szybkie ochłodzenie na przykład przez zanurzenie naczynia wraz z winem do miski z zimną wodą. Pasteryzowanie wskazane jest szczególnie przy winach słabych, niskoprocentowych.

52) Susz z dzikiej róży. Owoce dzikiej róży suszone służą do sporządzania naparów stosowanych przy dolegliwościach sercowych, są też składnikiem mieszanek zielarskich Herbapolu.

Dobre wyniki daje podsuszenie na słońcu, a następnie dosuszenie ciepłem sztucznym, w domu nad trzonem kuchennym lub w piekarniku. Trzeba jednak uważać, żeby nie przypalić suszu, a więc nie przekraczać 50°C. Dobrze ususzony owoc róży powinien zachować naturalny ciemnoczerwony kolor i nie mieć posmaku karmelu, czyli przypalonego cukru.

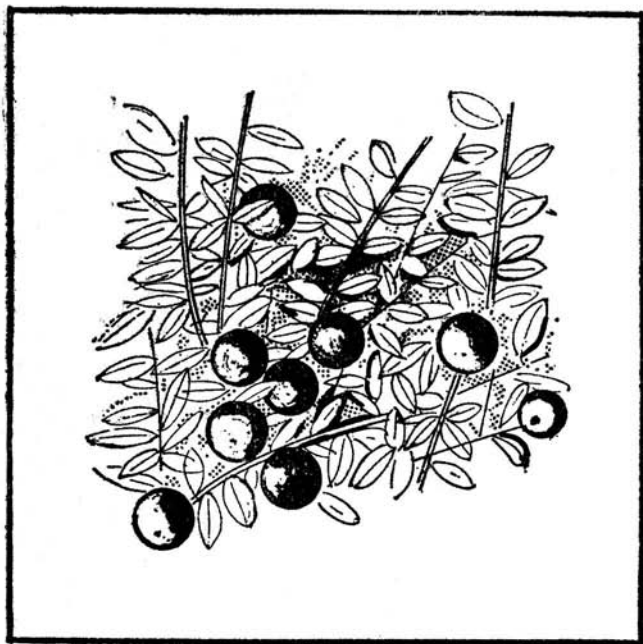
53) Nalewka na dzikiej róży. Litr owoców róży po starannym oczyszczeniu przesypujemy cukrem w ilości 60 dag i pozostawiamy na 10 do 14 dni, aby puściły sok. Wtedy nalewamy 3/4 litra wódki czystej i odstawiamy na dalsze 10 do 14 dni. Po tym czasie zlewamy nalewkę cedząc przez podwójnie złożoną gazę.



TARNINA. Krzew dorastający, na dobrych ziemiach, znacznych rozmiarów, silnie zwarty, gałęzie pokryte ostrymi kolcami. Porasta gęsto polanki leśne, obrzeża lasów, miedze polne, ugory itp. Wczesną wiosną obsypuje się białymi kwiatami o bardzo intensywnym zapachu niosącym się daleko z wiatrem. Późną jesienią dojrzewają owoce o czarnym zabarwieniu z błękitnym nalotem, podobne do małych śliweczek, z twardą pestką.

54) Syrop tarninowy, bardzo smaczny, o pięknym czerwonoróżowym zabarwieniu, robimy metodą tradycyjną przez przesypanie owoców cukrem w ilości pół na pół, kilogram na kilogram, w butli lub słoju i pozostawienie na dłuższy czas. Owoce tarniny otoczone są dość grubą i twardą skórką, dlatego dyfuzja soku postępuje bardzo powoli. Znacznym ułatwieniem jest używanie owoców po pierwszych przymrozkach, kiedy mięknią i łatwiej oddają sok.

55) Nalewka tarninowa. Na sporządzenie tej wysmienitej nalewki bierzemy owoce dojrzałe, a najlepiej przemarznięte. Po przebraniu i przepłukaniu zimną wodą przesypujemy je cukrem w ilości 60 dag na każdy kilogram tarniny. Po puszczeniu soku (2 do 3 tygodni) usuwamy połowę owoców, a na pozostałe nalewamy 1/2 litra wódki i 1/4 spirytusu na kilogram tarniny. Nalewki nie trzymamy długo na owocach, ponieważ mocno przechodzi smakiem pestki.



ZURAWINA (borówka błotna). Drobniotka krzewinka, płożąca swoje delikatne łodyżki na podłożu torfiasto-bagiennym, o pięknych różowoczerwonych dosyć dużych jagodach (większych od borówek i czarnych jagód). Owoce ten cechuje duża zawartość nie tylko witamin i soli mineralnych, ale również związków pektynowych i, co należy do rzadkości, rodzimego kwasu benzoowego.

Owoce żurawiny stanowią lek obniżający ciśnienie, stosowany również przy awitaminozie i kamieniach żółciowych.

56) Żurawina w wodzie. Ponieważ jagody żurawiny zawierają najwięcej spośród wszystkich jagód leśnych rodzimego kwasu benzoowego, który chroni je od psucia nawet przez dłuższy czas, doskonałym sposobem pozwalającym na przechowanie jest zalanie zwykłą czystą wodą.

Żurawiny można zbierać w stadium dojrzewania, kiedy zaczynają zabarwiać się (sierpień), gdyż pozostawione przez kilka dni na słońcu dojrzewają, czerwienieją.

Starannie przebrane, oczyszczone i opłukane żurawiny zsypujemy do niewielkich słoiczków (na jednorazowe użycie) i zalewamy gotowaną, wystudzoną wodą.

Tak przyrządzona żurawina „trzyma się” całą zimę i może być używana do sporządzania smacznych kisielei, przetworów skrzepłych, nalewek, jako dodatek do sałatek jarzynowych, do herbaty itp. Oczywiście biorąc jagody do przerobu zużywamy również i wodę, którą były zalane.

Sok żurawinowy dodany do herbaty podnosi jej smak i w zupełności zastępuje trudno dostępną cytrynę.

57) Dżem żurawinowy jest doskonały, zarówno ze względu na oryginalny smak, jak i silnie zwartą konsystencję. Na przecier podstawowy możemy użyć, oszczędzając żurawinę, przecier z jabłek, ponieważ smak żurawiny jest tak intensywny, że będzie dominował również i w takim mieszanym dżemie.

Postępowanie przy sporządzaniu podobne, jak przy innych dżemach z owoców jagodowych.

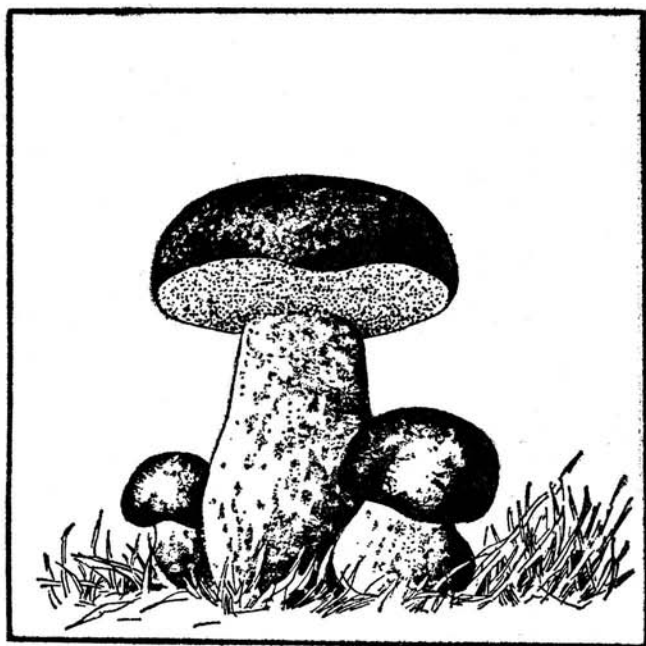
58) Galaretka żurawinowa jest nie tylko piękna w kolorze, wyśmienita w smaku, ale również silnie skrzepła, z warta w konsystencji.

Postępowanie podobne, jak w poz. 4 przy galaretkie z berberysu.

59) Żurawina do mięsa. Wykonanie podobne jak dżem, z tym, że dodatek cukru jest mniejszy, połowa dawki do dżemu. Przed psuciem (fermentowaniem) chronić będzie zawartość kwasu benzooesowego.

60) Nalewka żurawinowa (likier). Litry jagód żurawiny, dobrze dojrzałych, najlepiej po przymrozkach, przelewamy na sicie wrzątkiem, a następnie mieszamy z cukrem w ilości kilogram na kilogram i zsypujemy do butli (sioja). Po upływie 15 do 20 dni dolewamy litr wódki czystej, a gotową nalewkę zlewamy po dalszych 15 do 20 dniach. Jeśli chcemy mieć nalewkę mocniejszą, to zamiast części wódki dolewamy spirytusu.

Przetwory grzybowe



GRZYBY (poza pieczarkami) pochodzą w większości z naszych własnych zbiorów, dokonanych podczas spacerów, wycieczek, czy też specjalnych grzybobrań, dlatego też konieczna jest znajomość poszczególnych gatunków i ich przydatność do spożycia.

Dosyć często zdarzające się wypadki zatrucić nie zawsze są spowodowane spożyciem grzybów trujących, których w rzeczywistości mamy w kraju niewiele gatunków, ale również użyciem grzybów źle zebranych lub nieodpowiednio przyrządzonych.

Pozyskiwanie grzybów rozwija się w szybkim tempie, z uwagi na coraz lepszą sieć dróg pozwalających na penetrację samochodem każdego niemal zakątka. W związku z tym zbieractwo często staje się rabunkowe. Musimy na to zwracać większą uwagę, jeśli chcemy zachować grzyby jeszcze na długie lata.

Pokuśmy się o ustalenie pewnych podstawowych zasad zbioru

i przyrządzania grzybów, które wyeliminują w znacznym stopniu przykre niespodzianki.

A więc:

Jeśli nie mamy dokładnej znajomości grzybów nie przystępujemy do ich zbierania, albo czynmy to wyłącznie pod nadzorem osób dobrze znających się na nich.

Jeśli nie jesteśmy pewni, czy grzyb jest jadalny, lepiej go nie podnośmy, mamy przecież wiele innych, pewnych.

Przed przystąpieniem do przyrządzania jeszcze raz dokładnie przejrzymy grzyby, zwłaszcza te, które zebrały dzieci i osoby o słabej znajomości grzybów.

Zbierajmy wyłącznie grzyby młode i zdrowe. Nie podnośmy owocników starych, nadpsutych, zaczerwionych, pogryzionych przez szkodniki, oślizgłych. Pozostawmy je w lesie do rozmnożenia zarodników. Szczególną uwagę pragnę zwrócić na fakt, że grzyby często są nadgryzane przez wiewiórki, a te czasem chorują na wściekliznę. Nie niszczy my grzybów przez wywracanie, kopanie itp., nawet tych, o których wiemy, że nie są jadalne. Barbarzyńskie niszczenie grzybów niezbyt pochlebnie świadczy o kulturze zbieracza.

Do przyrządzania (przetwórstwa) grzybów zabieramy się niezwłocznie po zbiorze. Grzyby długo przetrzymywane, zwłaszcza przy wysokiej temperaturze, zawierają związki szkodliwe dla człowieka. Dlatego też zawsze ryzykowne jest nabywanie grzybów na targach, targowiskach i bazarach, gdzie zwykle nie są świeże.

Grzyby mieszane (różnych gatunków) przed przyrządzeniem obgotujemy krótko z odłaniem wody, lub przynajmniej przelejmy kilka razy wrzątkiem.

Jeśli dusimy grzyby do bezpośredniego spożycia, to czynmy to wyłącznie w garnkach emaliowanych. Grzyby muszą być dobrze wysmażone.

Przyrządzone grzyby (duszone, sos grzybowy) spożywajmy na świeżo, nie pozostawiajmy ich do dnia następnego, a jeśli tak, to wyłącznie w lodówce.

Bezpośrednio po spożywaniu potraw grzybowych nie pijmy zimnych płynów.

Obieranie i krajanie grzybów przeprowadzajmy wyłącznie nożem nierdzewnym.

To, co popularnie przyjęto określać mianem grzyba, jest właściwie tylko owocnikiem, mającym za zadanie wykształcenie i rozsianie zarodników powstających pod spodami kapeluszy, pomiędzy blaszkami u grzybów blaszkowatych (rydz, gąska, kurka, opieńka, gołąbki itp.) lub w rurkach u grzybów rurkowatych (borowik, podgrzybek, sitarz, koźlarz, maślak itp.).

Właściwym zaś grzybem jest grzybnia ukryta w mchu, ściółce lub podłożu ziemnym, mająca postać poplątanych nici, rozchodzących się we wszystkie strony na kształt gęstej pajęczyny.

Grzybnia musi mieć do swojego rozwoju dużo wilgoci i dużo ciepła, które wytwarzają podobnie jak w inspekcje gnijące liście i igliwie. Działanie światła źle wpływa na rozwój grzybni i jej owocowanie, dlatego też podczas zbierania grzybów musimy pamiętać, aby nie odsłaniać grzybni na zgubne działanie promieni słonecznych.

Niepowetowane wprost szkody czynią w lesie ci, którzy po znalezieniu jednego grzyba zdzierają całe połacie mchu czy igliwia w poszukiwaniu dalszych drobnych owocników. Tak rabunkowo przeszukane miejsce nieprędko zaowocuje grzybem.

Prawidłowy zbiór grzybów powinien odbywać się w ten sposób, że palcami wskazującym i środkowym ujmujemy jak w kleszcze trzonek grzyba tuż pod kapeluszem i powoli ruchami obrotowymi wykrecamy grzyb z podłoża. Nie wolno wrywać grzyba raptownie, gdyż w ten sposób nadwyręzimy grzybnię. Również niewłaściwe jest podcinanie rosnących grzybów w połowie trzonka lub jeszcze wyżej, tuż pod kapeluszem, ponieważ pozostawione w ziemi dosyć duże części grzyba gnijąc zakażają całą grzybnię.

Po wyjęciu grzyba wskazane jest nagarnięcie na miejsce wyjęcia nieco ziemi, mchu lub igliwia i lekkie przydeptanie.

Grzyby przebieramy wstępnie w lesie, oczyszczając je z resztek podłoża i układamy (nie wrzucamy), na przykład do płytkiej łubianki o szerokim dnie i ażurowych ściankach, gdzie leżąc w niegrubej warstwie nie pogniotą się i nie zaparzą.

Absolutnie niewskazane jest zbieranie do teczek, toreb, plecaków, worków itp., gdyż grzyby pogniotą się i stracą świeży wygląd. Trzeba mieć również na uwadze, że grzyby w miejscach uszkodzeń utleniają się, ciemnieją, łatwo ulegają psuciu.

Z grzybów, poza potrawami sporządzanymi na bieżąco, można wykonać cały szereg przetworów łatwych do wykonania w każdej kuchni domowej, bardzo wartościowych, a przede wszystkim smacznych. Przetwory grzybowe powinny zasilać piwnicę lub spiżarnię każdej zapobiegliwej gospodyni domowej i stanowić w zimie urozmaicenie pożywienia, bądź jako oddzielne potrawy, bądź jako dodatki do innych potraw.

61) Grzyby suszone, to najbardziej rozpowszechniona forma przetwórstwa grzybowego. Do suszenia bierzemy nie tylko borowiki, choć z tych otrzymujemy susz najbardziej wartościowy pod względem smakowym, ale również z uwagi na kurczące się zasoby i wzrastające zapotrzebowanie, inne gatunki grzybów, jak: podgrzybek, siniak, sitarz, maślak, kozłarz, gąska, opieńka, kurka, kolczak (sarna).

Susz z borowików jest wyjątkowo smaczny i aromatyczny, ale nieznacznie tylko ustępuje mu susz z sitarzy, czy z podgrzybków. W dalszej kolejności idą inne wymienione wyżej grzyby.

Borowiki i podgrzybki możemy suszyć w całości (kapelusze razem z trzonkiem), tylko kapelusze (z krótko obciętych trzonkami) i w formie krajanki.

Z koleczaka (sarny) bierzemy tylko same kapelusze z zupełnie młodych owocników, gdyż trzonki i starsze owocniki są zdrewniałe, łykowane, twarde. Najpierw ostrym nożem zeskrobujemy dachówkowate narośla na wierzchniej stronie kapelusza, potem rurki na spodniej, a dopiero po dokonaniu tych zabiegów kroimy kapelusze na plastry w poprzek kapelusza.

Do suszenia nie należy grzybów ani myć, ani płukać, ani wycierać mokrą ścierką. Cały proces oczyszczania prowadzimy na sucho.

Najpierw grzyby przebieramy, odrzucając wszystkie nazbyt stare, zaciemnione, pogniecione, oślizgłe, ze śladami gnicia oraz zaczerwieńnięcia, co się zdarza szczególnie w miejscach odgniecionych przy niewłaściwym zbiorze i transporcie. Następnie usuwamy pozostałe jeszcze po wstępnym oczyszczeniu w lesie resztki ziemi, igliwia, mchu itp.

W przypadku suszenia grzybów w całości dobre wyniki daje ponawlekanie ich na cienki szpagat, lub lnianą mocną nić, a potem zawieszenie uzyskanych tym sposobem „koralii” na ramie sporządzonej z czterech prętów drewnianych, listewek, lub cienkiej kantówki. Ramy takie ułatwiają pracę przy suszeniu, gdyż nie trudno je przenosić wraz z grzybami. Przy dobrej słonecznej pogodzie wynosimy ramy na powietrze, opierając o nasłonecznioną i nagrzaną ścianę, natomiast na niepogodę i na noc zabieramy do domu, gdzie umieszczamy nad kuchnią wykorzystując ciepło płyty.

Grzyby suszone na słońcu, choćby tylko częściowo, są zawsze ładniejsze, jaśniejsze, wybielone.

Przy suszeniu wyłącznie ciepłem sztucznym (płyta kuchenna, piekarnik, piec chlebowy, suszarnia) musimy pamiętać, że początkowa temperatura nie powinna przekraczać 50°C, dopiero w dalszym ciągu suszenia można ją podnieść do 60°C.

Ponieważ grzyby suszące się bardzo łatwo wchłaniają zapachy z otoczenia, musimy zawsze mieć na uwadze czystość miejsca gdzie następuje suszenie, izolując grzyby od ciał i przedmiotów wydzielających wonie. Susząc nad płytą kuchenną musimy uprzednio usunąć wszystkie garnki, a samą płytę czysto zmyć lub zetrzeć. Wynosząc zaś grzyby do suszenia na słońcu ustawiamy je z dala od ustępów, obór, gnojowników i daszków pokrytych papą.

Kapelusze grzybowe (bez trzonków) możemy suszyć w podobny sposób, ale łatwiejsze jest używanie do tego celu specjalnego sita. Sito sporządzamy z czterech kawałków, dwóch dłuższych i dwóch krótszych, niezbyt grubej listewki drewnianej, zbitych na kształt prostokąta. Prostokąt ten obciągamy (objamy) siatką metalową jaka jest używana do produkcji sit i przetaków, lub rzadką tkaniną (merla,

gaza). W rogach sita, od strony spodniej przybijamy 4 nóżki wysokości do 5 cm, które pozwolą na piętrzenie sit na kuchni, a również uchronią od zabrudzenia przez zetknięcie się z ziemią w czasie suszenia na słońcu.

Praktyczna ramka powinna mieć takie rozmiary zewnętrzne, aby ją było łatwo wstawiać do piekarnika i wykorzystywać w ten sposób ciepło kuchni.

Kapelusze grzybowe rozkładamy na sitach jedną warstwą, tak aby się nie stykały ze sobą i zawsze wierzchem do góry, tak jak rosną, gdyż tym sposobem łatwiej wysychają zachowując kształt świeżego grzyba.

Z sit otrzymujemy susz czysty, nieprzypalony, wyrównany, aromatyczny, bez obcych zapachów.

Jednakże najbardziej racjonalną metodą jest suszenie grzybów w postaci krajanki. Można ją stosować z powodzeniem szczególnie przy suszeniu borowików większych, starszych, grubszych. W postaci krajanki możemy suszyć: borowiki, podgrzybki, sitarze, koźlaki, kolczaki (sarny) i kanie. Grzyby krojone suszą się szybciej i łatwiej. Przez zużywanie kapelusza wraz z trzonem unikamy marnotrawstwa surowca. Można tu również wykorzystać grzyby uszkodzone po uprzednim wykrojeniu i odrzuceniu miejsc uszkodzonych, a pokrajaniu całej zdrowej reszty.

Grzyby krajane suszą się równomiernie, niezależnie od tego czy krajanka sporządzona jest z mniejszych czy z większych osobników. Można również użyć trzonki odkrojone przy przerabianiu grzybów na inne przetwory, na przykład marynaty. Plasterki grzybów rozkładamy na sicie pojedynczą warstwą. Jeśli nie mamy do dyspozycji sita, to możemy krajankę rozścielić na podkładzie, na przykład na nierdzewnej blasze do pieczenia z pościeloną czystą słomą lub watą drzewną. Nie należy rozkładać na papierze, a już w żadnym wypadku na gazecie. Papier przyklepia się i utrudnia wysychanie, a farba drukarska zawiera związki ołowiu i stąd też jest dla organizmu ludzkiego bardzo szkodliwa.

Rozkładając grzyby do suszenia na sitach umożliwiamy dostęp powietrza (ciepła) i parowanie wilgoci ze wszystkich stron, w tym również od spodu. W ten sposób produkt wysycha równomiernie.

Grzyby prawidłowo wysuszone powinny być lekkie, elastyczne, przy mocnym zgniataniu łamliwe. Upuszczone na stół powinny wydać charakterystyczny chrzęst, a zalane wodą nasiąknąć i zmięknąć w przeciągu jednej godziny. Grzyby mało ususzone są zbyt elastyczne, nie łamią się, nie wydają chrzęstu, w miejscach silnego zginania pokazuje się wilgoć. Grzyby przesuszone łatwo się łamią, kruszą, trudno nasiąkają, a ponadto przeważnie mają smak i zapach przypalony.

Kiedy susz uznamy za gotowy, przebieramy go aby nie pozostać części niedosuszonej, i składamy na przechowanie do naczynia

szczelnie zamykanego, czystego, bez obcych zapachów, wyłożonego papierem, pergaminem, celofanem lub folią. Susz należy troskliwie izolować od dostępu powietrza i światła. Szczególnie zaś troskliwie chronić od wielkiego szkodnika jakim jest mól, którego gąsienice potrafią poczynić duże szkody w suszu, zresztą nie tylko grzybowym.

Mól jest to mały motylek, barwy białoszarej, składający jaja, z których po pewnym czasie wylęgają się gąsienice. Pojawienie się gąsienic mola w suszu poznajemy po tworzeniu się pewnego rodzaju pajęczynki, jaka zlepia poszczególne kawałki produktu. W dalszej części w miejscach zlepiania powstają gniazda gąsienic.

W przypadku spostrzeżenia mola należy susz starannie przebrać, polepiony spalić, resztę poddać działaniu wysokiej temperatury, przez wstawienie na przykład suszu rozsypanego na sicie do gorącego piekarnika na 10 do 15 minut.

Suszu grzybowego, jak zresztą i innych suszów, nie należy przetrzymywać dłużej niż przez jeden rok.

Przed użyciem obmywamy susz w zimnej wodzie, a następnie moczymy w niewielkiej ilości wody, przynajmniej na 1 godzinę przed wrzuceniem do garnka. Wodę, w której był moczony susz, zużywamy razem z grzybami. Nie można wrzucać suszonych grzybów wprost do gotującej się zupy, ponieważ pozostaną twarde.

62) Mączka grzybowa. Grzyby starsze (są one zawsze bardziej aromatyczne), pokruszone w suszeniu (trzonki od kapeluszy zużywamy na inne przetwory), oraz te grzyby, które po wysuszeniu nie mają apetycznego wyglądu, jak na przykład: maślaki, koźlarze, kurki, kolczaki (sarny), kanie itp. dosuszamy mocniej, do kruchości, ale tak aby nie przypalić. Następnie niezwłocznie po zakończeniu dosuszania przemieliśmy w młynku (robocie, maszynie do mięsa itp.) na zupełnie miłąki proszek, nazywany mączką grzybową.

Mączkę przechowujemy równie starannie jak grzyby suszone, ponieważ szybciej może utracić aromat i jest bardziej narażona na zaatakowanie przez mola. Używamy jej do zup, sosów, pierożków itp.

Mączka grzybowa jest produktem mało znanym, a zasługuje moim zdaniem na rozpowszechnienie, szczególnie w latach nieurodzaju grzybów, kiedy należy wykorzystywać wszystko co się da.

63) Grzyby marynowane. Biorąc jako kryterium smak marynaty można uszeregować grzyby w następującej kolejności: na czele oczywiście rydze i borowiki, a potem podgrzybki (zajączki), gąski, opieńki, maślaki, koźlarze, kurki.

Rydzy rozróżniamy dwa zasadnicze gatunki. Pierwszy, wcześniejszy, zwany sosnowym, pokazujący się już w lipcu, sierpniu, ma owocniki mięsiste o grubym kapeluszu, mocno podwiniętym, o ciemniejszym zabarwieniu ceglastym, charakterystycznymi kołami centrycznymi na wierzchu kapelusza, silniej cierpiący na zacierwienie. Występuje w lasach szczególnie sosnowych, w miejscach dobrze na-

świeżonych, nagranych słońcem, na drogach i przecinkach leśnych, na brzegach lasów, na polankach. Daje surowiec bardzo dobry na marynaty z powodu jędrności i zwartości mięszu, o dużej wydajności, ponieważ mało go ubywa przy blanszowaniu. Druga odmiana, późniejsza, jesienna, zwana jodłową, lubiąca występować w lasach jodłowych, liściastych, mieszanych, pod leszczynami, w zagajnikach, na polankach w trawach. Odmiana ta ma zabarwienie żywsze, jaśkrawsze, pomarańczowoczerwone, i budowę delikatniejszą, jest krucha, łatwo łamliwa.

Do marynowania bierzemy rydze wszystkie, byle nie były zaczerwione, młode i starsze, przycinając jedynie zbyt wystające trzonki. Duże kapelusze rozcinamy na połówki lub ćwiartki.

Borowiki młode, małe, bierzemy do marynowania w całości, kapelusze wraz z trzonkami, które są nie mniej smaczne. Z większych używamy samych kapeluszy, przy czym można pozostawić trzonek przycięty nieco dłużej, na przykład 2 do 3 cm od kapelusza. Trzonki z borowików przeznaczamy do suszenia, uzyskując krajankę grzybową lub mączkę.

Z takich grzybów, jak: gąski, opieńki, maślaki, kurki bierzemy do marynowania tylko same kapelusze, z trzonkami krótko przyciętymi. Z maślaków zdejmujemy wierzchnią, śluzowatą skórkę i pozostałości błony z brzegów kapelusza. Gąski również obieramy ze skórki. Z opieniek tęnym nożem zeszkrobujemy z wierzchu kapelusza „piegi”.

Koźlarze ciemnieją w miejscu odcięcia trzonka od kapelusza, co nie wygląda estetycznie. Aby się od tego uchronić blanszujemy koźlarze z dłużej przyciętymi trzonkami, a następnie po zblanszowaniu przycinamy je krócej, odrzucając zaczerwiałą plasterkę. Blanszowane koźlarze już nie ciemnieją i w marynacie mało się różnią wyglądem od borowików. Oczywiście do przerobu na marynatę bierzemy tylko koźlarze o czerwonym zabarwieniu kapelusza.

Przystępując do sporządzenia marynaty w pierwszym rzędzie starannie przebieramy grzyby, dokładnie oczyszczamy i myjemy w kilku wodach, usuwając resztki zanieczyszczeń. Mycie należy przeprowadzać szybko, nie mocząc grzybów w wodzie ponad konieczną miarę, ponieważ kapelusze puszczają barwnik (brąz), który przyciemnia jasne spody (szczególnie wyraźnie przy podgrzybkach). Najlepiej myć tuż przed blanszowaniem. Szczególnie troskliwie myjemy grzyby blaszkowe (rydze, gąski, opieńki), ponieważ zanieczyszczenia lubią się zagnieżdżać pomiędzy blaszkami. Obmyte grzyby wrzucamy na dobrze wrzącą wodę, osoloną, z dodatkiem szczypty kwasu cytrynowego, który wpływa na rozjaśnianie grzybów w marynacie. Wrzucamy, zaczynając oczywiście od największych, najgrubszych, i gotujemy przez 12 do 15 minut w zależności od wielkości grzybów. Opieńki jako najdelikatniejsze najkrócej, borowiki i rydze najdłużej. Podczas gotowania zbieramy powstające szumowiny.

Wcześniej lub jednocześnie z blanszowaniem przyrządzamy zalewę. Na litrowy słoik grzybów bierzemy 1/4 litra octu 10%, tyleż samo wody, łyżkę stołową cukru, 5 do 10 ziaren pieprzu gorzkiego, 5 ziaren ziela angielskiego, połamany listek laurowy (bobkowy) oraz szczyptę gorczycy. Wszystko zagotowujemy pod przykryciem. Oddzielnie można obgotować do miękkości niezbyt grubą marchewkę, z której następnie wycinamy gwiazdki, oraz drobne cebulki (dymka).

Pod koniec blanszowania grzybów nalewamy do słoika część zalewy wraz z przyprawami korzennymi, a następnie odcedzone grzyby na gorąco układamy przesypując gwiazdkami marchewki i cebulkami (szczególnie od ścianek słoika). Układanie przeprowadzamy starannie, szczególnie przy grzybach większych, aby nie pozostawiać pęcherzyków powietrza. Napelnione słoiki uzupełniamy zalewą pod sam wierzch, zamykamy i wynosimy na przechowanie w miejscu chłodnym, zaciemnionym.

64) Grzyby obsmażane w occie. Jest to marynata mało znana, a godna polecenia z uwagi na walory smakowe. Sporządzamy ją podobnie jak marynatę tylko z samych kapeluszy, takich grzybów jak: rydze, borowiki, podgrzybki, opieńki.

Oczyszczone i umyte grzyby wrzucamy na wrzącą wodę, osoloną, gotujemy 8 do 10 minut w zależności od wielkości. Następnie odcedzamy z wody i dobrze osączone otaczamy w mące, podobnie jak kotlet schabowy. Smażymy na patelni w tłuszczu. Kiedy są dostatecznie usmażone składamy do słoika, przekładając poszczególne warstwy plasterkami cebuli, uprzednio dobrze sparzonej wrzątkiem, i zalewamy octem, przyrządzonym jak do grzybów marynowanych.

Tej marynaty nie należy zbyt długo przetrzymywać.

65) Grzyby konserwowane. Wyśmienita w smaku konserwa grzybowa, zasługująca na rozpowszechnienie, wskazana szczególnie dla osób unikających mocniejszego octu. Sporządzamy ją podobnie jak marynatę, z tym że musi być robiona w słoikach, które można pasteryzować, a więc w wekach lub sprawdzonych twistach.

Konserwa grzybowa różni się od marynaty stężeniem zalewy octowej. Robimy ją lekko kwaśną, najwyżej o stężeniu zalewy do 2%, to znaczy, że na szklankę wody dajemy tylko 1/4 szklanki octu. Jeszcze lepsze wyniki daje użycie zamiast octu kwasu cytrynowego. Oczywiście dodatek cukru jest konieczny i to w podwójnej ilości.

Po napełnieniu słoików blanszowanymi grzybami i po zalaniu zalewą poddajemy je pasteryzacji w temperaturze wrzenia wody przez pół godziny. Ponieważ pasteryzację przeprowadzamy w wodzie gotującej się musimy zabezpieczyć słoiki w kotle aby się nie powyracały. Słoików nie napełniamy całkowicie lecz pozostawiamy wolną przestrzeń 1 do 2 cm, podobnie jak przy kompotach owocowych. Dla większej gwarancji możemy przeprowadzić pasteryzację konserwy w wodzie, w której rozpuściliśmy 20% soli, co podnosi temperaturę wrzenia wody do prawie 105°C (sterylizacja).

66) Grzyby marynowane w galaretkce. Na ten przetw6r nadaj1 si1 najbardziej rydze, cho1 mo2na u2y1c borowik6w, lub podgrzybk6w. Jest to moim zdaniem najsmaczniejszy przetw6r grzybowy przek1skowy.

Sredniej wielko1ci grzyby, same kapelusze, uk1adamy w garnku emaliowanym, przesypuj1c cebul1 krajan1 w plasterki, sol1 do smaku i przyprawami korzennymi, jak: pieprz gorzki, ziele angielskie, listek bobkowy, gorczyca. Nape1niony garnek stawiamy w cieple, aby grzyby pu1ci1y sok, a nast1pnie po kilku godzinach, gdy sok wytworzy si1 stawiamy na ogniu i dusimy grzyby do mi1kko1ci (oko1o p6l godziny). Po tym czasie dolewamy octu do smaku, troch1 cukru, lub zamiast octu kwasu cytrynowego, i wszystko razem pod przykryciem jeszcze raz zagotowujemy. Na gor1co nape1niamy s1oiki i pasteryzujemy p6l godziny w temperaturze wrzenia wody.

Po pewnym czasie spokojnego przechowywania w s1oikach wytworzy si1 z p1ynu g1sta galaretka.

67) Grzyby duszone i pasteryzowane. Nie lada niespodziank1 b1d1 dla naszych go1ci podane na st6l w 1rodku zimy. Aby tego dokona1c musimy w sezonie zbioru przygotowa1 konserw1 grzybow1: grzyby duszone konserwowane. Konserw1 t1 mo2emy przyrz1dzi1c niemal ze wszystkich grzyb6w jadalnych, przy czym najsmaczniejsza jest w1asnie mieszana z kilku gatunk6w, w tym takich, kt6re zawieraj1 znaczne ilo1ci 1luz6w, jak: ma1laki, podgrzybki, opie1niki, oraz twarde, chrupkich, jak: borowiki, rydze, koz1larze, g1ski, kurki, r6zne go11bki, kanie itp.

Oczyszczone starannie grzyby kroimy na drobne kaw1lki, podobnie jak do duszenia na 1wie2o, p1uczemy w kilku wodach, wy-ciskamy w d1oniach nadmiar wody i wrzucamy do rondla. Po dlu2szym duszeniu bez przykrycia w celu odparowania jak najwi1kszej ilo1ci wody (do 2 godzin) nak1adamy na gor1co do wek6w lub twi1st6w, bez 2adnych dodatk6w, zamykamy s1oiki i pasteryzujemy w temperaturze wrzenia wody, dwukrotnie po p6l godziny w odst1pach doby (tzw. tyndalizacja).

W zimie wrzucamy grzyby do rondla na przysma2on1 z t1uszczem cebul1, dodajemy przyprawy i s6l do smaku, dusimy pod przykryciem 15 do 20 minut, przypruszone lekko m1k1, a na koniec zaprawiamy 1mietan1.

Po otwarciu s1oika nie nale2y grzyb6w przetrzymywa1c lecz zu2ywa1c w ca1o1ci.

68) Grzyby kwaszone. Do tego celu nadaj1 si1: rydze, borowiki, podgrzybki i opie1niki.

Przeznaczone do zakwaszenia grzyby, same kapelusze, z kr6tko przyci1nymi trzonami, dok1adnie oczyszczamy (na sucho), uk1adamy w garnku kamiennym lub s1oju szklanym, w pozycji tak jak rosna, to znaczy wierzchami kapeluszy do g6ry.

Poszczególne warstwy przesypujemy mialk1 sol1 (warzonk1),

której bierzemy 4 do 5 dag na każdy kilogram grzybów. Sól, która pozostanie od przesypywania, dajemy na wierzch. Ułożone grzyby nakrywamy płatem czystego płótna, na wierzch kładziemy talerzyk odwrócony do góry dnem i przygniatamy jakimś ciężarkiem, niezbyt dużym, aby nie pognieść grzybów, lecz tylko zabezpieczyć przed unoszeniem się do góry, jeśli wytworzy się już znaczna ilość soku pod wpływem działania soli.

W grzybach zachodzi proces fermentacji mlekowej, w której powstający kwas mlekowy przeciwdziała psuciu się produktu. Podczas wydzielania soku grzyby mocno się osadzają i można dodać świeżych.

Kwaszące się grzyby powinny być zawsze przykryte warstwą soku, jeśli soku byłoby zbyt mało, to należy dodać przegotowanej wystudzonej wody, w której rozpuszczono 5 dag soli na każdy litr.

Co pewien czas powinniśmy sprawdzać, czy na powierzchni płynu nie zbiera się pleśń, a jeśli tak, to szmatkę zdjąć, wyprać i wyparzyć, talerzyk dokładnie umyć i na powrót przykryć grzyby.

Można również kwasic grzyby uprzednio obgotowane (blanszowane) i wystudzone. Trzeba jednak mieć na uwadze, że blanszowanie ługuje z grzybów cenne właściwości odżywcze i smakowe.

GRZYBY TRUJĄCE. Jest ich niewiele gatunków, dlatego niezbyt trudno je rozpoznawać. A znając musimy zapamiętać i unikać.

Przytoczę pokrótce te najgroźniejsze:

Muchomor sromotnikowy, najsilniej trujący, najbardziej niebezpieczny, w większości zatruc następuje śmierć.

Rośnie najczęściej w lasach liściastych i mieszanych, owocuje długo, bo od lipca do października. Kapelusz stosunkowo niewielki, zabarwiony zielonkawo, na kapeluszu drobne białe strzępki resztek błony okrywającej młode osobniki. Pod spodem kapelusza blaszki. Na cienkim trzonie również lekko zabarwionym, u góry tuż pod kapeluszem, znajduje się pierścień strzępiasty, również pozostałość błony. U dołu trzonek wyrasta z nabrzmienia otoczonego pochwą. **Grzyb szatański** zbliżony wyglądem, a szczególnie kształtem do borowika. Rośnie we wszystkich lasach, również od lipca do października. Wierzch kapelusza szary, płowy, spód początkowo żółty, później czerwony. Trzon pękaty gruby, przysadzisty, również czerwono zabarwiony. W miejscach przekrojenia albo złamania powstają niezwłocznie zielono-błękitne plamy. Pomyłka łatwa z uwagi na wygląd. **Gołąbek wymiotny** występuje również we wszystkich drzewostanach, lecz najchętniej w miejscach wilgotnych, przy łączkach śródleśnych, torfowiskach, ścieżkach i przecinkach. Owocuje od lipca do paździer-

nika. Kapelusz, szczególnie u egzemplarzy starszych powyginany, szeroki, zabarwiony czerwono w różnych odcieniach. Od spodu kapelusza blaszki białe, dosyć rzadkie, wystające poza brzeg kapelusza. Trzon krótki, biały z czerwonymi smużkami. Smak piekący. Takim właśnie smakiem, ale tylko w grupie surojadek (gołąbków) można odróżnić grzyby trujące lub niejadalne od jadalnych.

Muchomor czerwony, występuje nagminnie we wszystkich drzewostanach, szczególnie zaś w młodnikach mieszanych (bardzo lubi stanowiska brzozy i osiki). Występuje w okresie od czerwca do października, zwykle po kilka a nawet kilkanaście egzemplarzy w pobliżu siebie. Łatwy do rozpoznania, widoczny z daleka. Kapelusz ładnie zaokrąglony, kształtny, zabarwiony jaskrawoczerwono, jest nakrapiany białymi strzępkami, które są pozostałością błony otaczającej młode grzyby. Od spodu kapelusza białe blaszki. Na górnej części trzona tuż pod kapeluszem kryza z pozostałościami błony, u dołu przy ziemi zgrubienie charakterystyczne dla wszystkich muchomorów.

Muchomor plamisty rośnie najchętniej w suchych lasach sosnowych, lubi stanowiska przy brzegach lasów, przy drogach leśnych, polankach, w miejscach dobrego naświetlenia. Owocuje od lipca do października. Kapelusz dosyć szeroki, podwinięty, u młodszych płaski, u starszych egzemplarzy o zabarwieniu szarobrazowym, brunatnym, lub brązowym z odcieniami zielonkawymi, oliwkowymi. Na słońcu i podczas suszy barwa blednie. Na kapeluszu widoczne białe strzępki, pod spodem kapelusza jasne blaszki. Trzon cienki, wysmukły, u góry pierścień błony, u dołu kuliste nabrzmienie.

Ponadto do grzybów trujących bywają zaliczane:

piestrzenica, zwana również babie uszy, **olszówka** (krowiak), **opieńka wiązkowa**, rosnąca obficie na gnijących pniach i korzeniach drzew liściastych (nie mylić z jadalną opieńką miodową), **tęguskór pospolity**, wyglądem przypominający trufle.

Oprócz wymienionych grzybów jest wiele nie trujących, lecz niejadalnych, nie posiadających wartości smakowych, których lepiej nie zbierać, ograniczając się do gatunków omówionych powyżej w przewodnictwie.



Podgrzybek brunatny



Podgrzybek złotawy



Borowik szatański



Borowik szlachetny



Goryczak żółciowy



Maślak zwyczajny



Maślak sitarz



Pieczarka polna



Czubajka kania



Gąska zielonka



Muchomor sromotnikowy



Krowiak podwinięty



Mleczaj wełnianka



Mleczaj rydz



Smardz jadalny



Piestrzenica kasztanowa



Purchawka chropowata



Tęgoscór pospolity



Opieńka miodowa



Maślanka wążkowa



Pieprznik jadalny



Lisówka pomarańczowa



Sarniak dachówkowy



Gąsówka naga



Piaskowiec modrzak



Piaskowiec kasztanowaty



Płachetka kołpakowata



Gołąbek zielonawy

Cena zł 600,—

W

ISBN 83-209-0727-6