

За останні 24 години

14:04 Під Запоріжжям армія РФ атакувала автомобілі, поранено троє людей

14:00 Варення із білих грибів і маслюків: ресторанный делікатес, який можна приготувати вдома

13:34 Киян попередили про погіршення погоди, у столиці оголосили I рівень небезпеки

13:11 Невдоволення росіян зростає, - Зеленський показав документи, які кладуть на стіл Путіну

12:00 За 6 секунд на 5-поверхівку скелелазка Поліна Халькевич пролетіла, чому на трасі немає місця емоціям

ЗАВАНТАЖИТИ ЩЕ

Головна / Суспільство

Варення із білих грибів і маслюків: ресторанный делікатес, який можна приготувати вдома

ОЛЬГА КУХАРУК 14 червня 14:00



Людство давно вигадало конфітур з усього, що росте в садку чи на городі і навіть у лісі. Наприклад, з грибів. Але для більшості українців така ідея звучить щонайменше дивно. Про те, яке ж на смак варення з грибів, хто вперше його приготував, а також як самостійно зварити такий десерт вдома - читайте у матеріалі *Коротко про*.

Гастрономічна родзинка

Випити чаю вприкуску з цим варенням навряд чи гарна ідея. Бо ж грибний конфітур найкраще смакує як закуски. Наприклад, у Франції таке варення подають з фуа-гра, сирними тарілками (особливо з блакитними або витриманими сирами) або просто на скибочці хліба.

А в Україні? Поки що грибне варення тут неабиякий делікатес і гастрономічна родзинка. Бо ж коли люди уявляють собі банку солодких грибів, то відразу кривляється.

Насправді варення із грибів не схоже ні на класичне варення, ні на грибну підливку. Його смак складний і багатшаровий. Спочатку відчувається солодкість, потім з'являються горіхові, лісові і навіть карамельні нотки. Деякі гурмани порівнюють гриби у варенні з інжиром, сушеними фруктами або цукатами.

- Смак грибного варення насичений, але зовсім не грибний, - пояснює *Коротко про фудблогерка Вікторія Писана*. – Гриби всотують смак спецій, соку, який додають в процесі приготування десерту.



Вікторія Писана багато років готує грибне варення. Фото: ФБ Вікторія Писана

Для такого десерту годяться дари лісу зі щільною м'якоттю та вираженим ароматом. Наприклад, білі, маслюки, лисички, молоді підберезники, сморчки, трюфелі, навіть печериці. Особливо цінуються молоді білі гриби. Після тривалого варіння вони зберігають форму і набувають цікавої текстури, яка нагадує цукати. А от лисички додають десерту легку фруктову кислинку та приємний золотистий колір.

- Я готувала варення з грибами муер, – каже Вікторія. - Це їстівний гриб, популярний в азіатській кухні, добре вбирає смак спецій. У варенні такі гриби на смак приємні, ще й хрумкі.

Також у рецептах грибного варення часто використовують лимон, апельсинову цедру, ваніль, корицю, кардамон або навіть коньяк.

Рецепти розійшлися світом

Важко сказати, хто першим вирішив зварити гриби із цукром. Найчастіше згадки про подібні рецепти трапляються в Італії, Франції та Іспанії. Там давно існує традиція поєднувати солодкі й солоні смаки.

Особливу популярність грибні конфітури отримали серед кухарів, які працювали з дорогими видами грибів. Трюфелі, сморчки та молоді боровики настільки цінувалися за свій аромат, що кулінари почали експериментувати з незвичними способами їх збереження.

Згодом рецепти розійшлися світом. Сьогодні варення з грибів можна знайти на фермерських ярмарках, у крафтових крамницях, у меню ресторанів високої кухні. Звісно, з популярністю полуничного чи малинового грибне варення змагатися не може. А от у вартості лідире. За 200-грамову баночку просять від 250 грн. Для порівняння, за таку ж кількість полуничного – від 70 грн.

- Я називаю такий десерт ресторанною стравою, - каже фудблогерка. – Готую варення з грибів суто для себе і своїх гостей, не для продажу. Але приготувати грибний конфітур удома може кожен.

Рецепт варення з білих грибів

Готується, як полуничне чи вишневе. Важливо лише добре проварити гриби.

Інгредієнти:

- 1 кг молодих білих грибів;
- 1 кг цукру;
- 2 лимони;
- 300 мл води.

Гриби ретельно миють і нарізають невеликими шматочками. Потім кілька хвилин проварюють у воді.

Окремо готують сироп із цукру та води. До нього додають гриби й варять на слабкому вогні приблизно годину. Наприкінці додають лимонний сік та трохи цедри.

Готове варення розливають у стерилізовані банки і закривають.

У результаті виходить ароматний десерт бурштинового кольору, який можна подавати до сирів, тостів або навіть м'ясних страв.

До речі

Гриби у морозиві, шоколаді і цукатах

Дари лісу можуть бути не лише основою для борщу або підливи. Сучасна гастрономія показує: потенціал грибів набагато більший.

*Морозиво з грибів*. Один із найвідоміших трендів останніх років. До такого молочного десерту зазвичай додають дрібно перетерті сморчки або білі гриби. Смак морозива виходить вершковий із легкими горіховими нотами.

*Шоколад із грибами*. Це сучасний суперфуд та функціональний десерт, який поєднує антиоксиданти какао з екстрактами лікарських грибів або мікродозингом. Найчастіше такий продукт готують на основі чорного шоколаду, який вдало маскує специфічний смак самих грибів. До шоколаду додають порошок із сушених білих грибів або трюфелів і навіть мухоморів.

*Грибні цукати*. Молоді білі гриби можна багаторазово проварювати в цукровому сиропі з додаванням фруктового соку, після чого висушувати.

- Більше за грибне варення я люблю грибні цукати, - розповідає *Коротко про фудблогерка Вікторія Писана*. – Для приготування обираю м'ясисті гриби. У вигляді цукатів смакують маслюки, зимові опеньки. Готуються, як звичайні цукати.

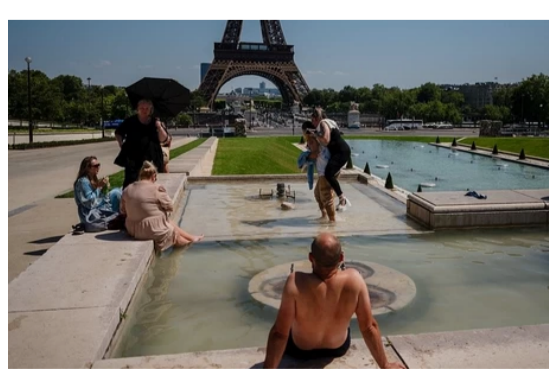
*Мед із грибами*. Українські крафтарі додають до липового чи гречаного меду плодів тіла грибів. Наприклад, білого або їжовика. І стверджують, що такий мед зміцнює імунітет, пришвидшує мозкову активність, підвищує стійкість до зовнішніх та внутрішніх стресів.

У Франції та Італії популярний мед із додаванням трюфелів. Його подають до сирів, десертів та вина.

Новини по темі: [гриби](#) [рецепти](#) [Уарені](#)

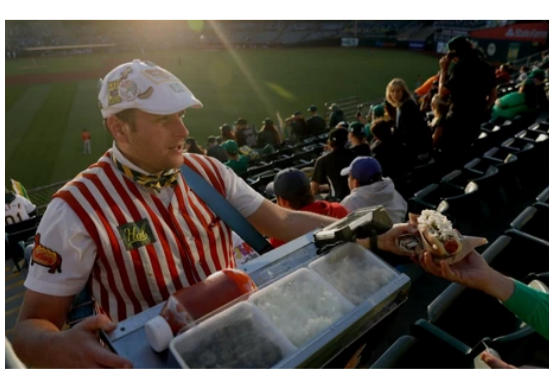
Підпишіться на нас в соц. мережах [f](#) [↗](#) [t](#) [v](#) [o](#)

Статті по темі



13 червня суспільство

Спека в Європі веде до катастрофи: літо може стати смертоносним та руйнівним



10 червня суспільство

Хот-доги з лобстером та квитки за ціною квартири: чим дивує найдорожчий ЧС з футболу



10 червня суспільство

Мак для булочок чи звичайний бур'ян? Уся правда про макові поля, які підкорили соцмережі