



ФОТО: АЛЕКСАНДР ЯПОВОЙ



ФОТО: АЛЕКСАНДР ЯПОВОЙ

«Важно на какой почве и под каким деревом он рос» О БЕЛОМ ГРИБЕ

Су-шеф кафе «Сковородка» Андрей Тромбачев

— В чем состоит уникальность грибов, как продукта?

— Наверное, в их разнообразии и универсальности. В мире существует около трех тысяч видов грибов, которые считаются съедобными. В каждой стране — свои уникальные способы приготовления и заготовки. Причем грибы, которые в одной стране считаются благородными, в другой могут быть не особенно в чести. Как, например, белые грибы, или, скажем так, их близкие родственники, в Китае. Там к ним весьма прохладное отношение. Зато одним из самых изысканных считается гриб похожий на нашу свинушку. Что касается универсальности, то количество рецептов блюд из грибов практически неисчерпаемо. Из них можно приготовить основное блюдо, суп, закуску, использовать в качестве начинки для пирога, сделать соус, приправу. А если это умножить на количество различных способов хранения грибов: в сушеном, соленом, замороженном виде! Ведь ни для кого не секрет, что суп из свежих лесных грибов и суп из тех же самых грибов, но сушеных, — это два разных вкуса.

— Какие грибы растут у нас на Дальнем Востоке?

— Да практически все общеизвестные — илисички, и маслята, и подосиновники, и грузди, и сыроежки, и белые и множество других. Иногда в Амурской тайге можно встретить даже гриб шиитаке, считающийся в Китае и Японии «императорским». Вот, кстати, сейчас, в июле, наступил сезон сбора белых грибов. Этот период продлится до сентября. Тем, кто любит белые грибы, я рекомендую не упускать это время.

— Как должен выглядеть идеальный белый гриб?

— Слишком большой размер нежелателен, гриб может оказаться перезрелым. У зрелых эк-

УНИКАЛЬНОСТЬ ГРИБОВ СОСТОИТ В ИХ РАЗНООБРАЗИИ И УНИВЕРСАЛЬНОСТИ, ОНИ МОГУТ БЫТЬ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ БЛЮДОМ, ТАК И ДОПОЛНЕНИЕМ К НЕМУ

земпляров шляпка каштанового цвета, у молодых — бледно-желтоватая. Нижняя губчатая поверхность, соответственно, зеленовато-желтая или белая. Ножка толстая, плотная, как бы вздутая у основания. Мякоть белая, плотная, не изменяющая цвета при изломе. При этом гриб не должен иметь ни малейших дефектов — червоточин, инородных вкраплений. Еще очень важно, на какой почве и под каким деревом он рос. Например, если его накрыл лист осины и он вырос с этим листом, то вкус такого гриба будет отдавать горечью, которую как раз привнесла осина. Поэтому при заготовке белого гриба мы тщательно осматриваем каждый.

— Как нужно обрабатывать белые грибы перед приготовлением?

— Существуют разные способы. Все зависит от того, что вы хотите приготовить. К примеру, если белые грибы планируется подать к мясу, то здесь две ступени обработки. Первая — это когда белый гриб заливается ледяной водой. От воздействия холодной воды он сжимается и из него выходит все ненужное, что в нем было, он, как бы выталкивает все это из себя. Вторая ступень заключается в том, что грибы обдают крутым кипятком и выдерживают в нем около пяти минут. И все. Обработанные, таким образом, белые грибы готовы к тому, чтобы их можно было обжарить на сковоро-

дке вместе с морковью, маринованным чесноком и специями. В таком виде их можно подать в качестве гарнира к мясу. Другое дело, когда вы намерены приготовить грибной суп. Если при этом используются сырые, необработанные грибы, то варить их нужно максимум час. Если же используются грибы замороженные, которые уже подверглись термической обработке, то полчаса варки — это максимум. Я бы не рекомендовал подвергать грибы длительной термической обработке, не нужно их часами варить или тушить. В Италии, например, белые грибы вообще едят сырыми — в составе салатов... В грибе, как в любом продукте, важно сохранить все полезные вещества, а в белых грибах еще и их замечательный вкус.

— В каких блюдах наиболее полно раскрывается этот вкус?

— Я очень рекомендую попробовать крем-суп из белых грибов. Отваренные грибы отправляются в блендер, юшка — вода в которой они варились — тщательно процеживается, в нее добавляется корень сельдерея, жареный лук, сюда же добавляются грибы, потом все это загущается сливками. Отличный вариант — жульен. Здесь все достаточно просто. В котлетницу укладывается, например, говяжий язык, грибы, заливается все соусом и посыпается сыром, а после запекается.

Беседовала Марина Ильющенко