Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Грузди соленые

1 сентября 2016 15:03 · https://open-cook.ru/recipes/gruzdi-solenye



Кто бы мог подумать, что на моем сайте появится рецепт соленых груздей. Но технологии добрались и до деревни моих родителей, а значит, соленым груздям быть. Тем более, что в этом году их нереально много! Сам рецепт и фотографии прислали мои Мама и Папа, за что им большое спасибо! Зимой нас ждет много вкусных ужинов с этими благородными грибами :) Рецепт, кстати, мои родители привезли еще из Казахстана, в котором жили в юности. Далее будет мамин текст.

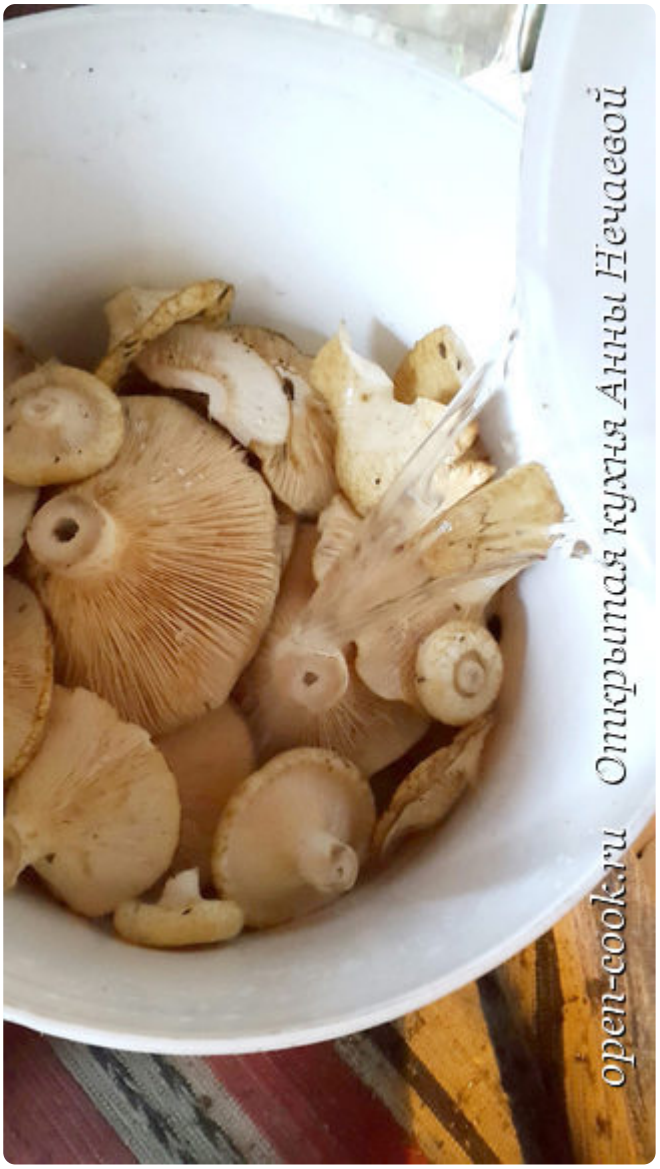


Если вам посчастливилось набрать сырых груздей, значит, у вас зимой будет аппетитная и вкусная закуска! Расскажу вам, как их засолить.

По приходу домой из леса нужно очистить грибы от мусора и сполоснуть.



Теперь их нужно замочить. Некоторые люди замачивают их на 3-5 ней, раз в сутки меняя воду. Но у бабушки в Сибири мы их просто замачивали на ночь, чтобы на следующий день было легче их мыть.



После замачивания грузди нужно почистить, для этого хорошо подойдет старая зубная щетка или губка для посуды с жесткой поверхностью. У больших груздей нужно счистить пластинки, это легко сделать небольшим ножом.



Для засолки груздей нужно:

- Приблизительно на 1 кг груздей 100 гр соли
- Эмалированная посуда, кастрюли или ведра из нержавейки (на худой конец стеклянная банка, но закладывать грибы нужно до плечиков, НЕ до самого верха). ***Нельзя*** *использовать посуду из алюминия или пластмассы, иначе отравитесь.*
- Иногда для вкуса добавляют листья хрена, чеснок, листья дуба или смородины, корень хрена или петрушки, душистый перец горошком, зонтики укропа. Словом, кто во что горазд. Но сами грузди обладают ярким вкусом и ароматом, так что спокойно можно обойтись только солью (мы обычно все делаем на глаз, но лучше не перебарщивать с добавками, 4-5 листьев хрена на ведро вполне хватит).

Мы, как и наши бабушки, солим сырые грузди с листьями и корнем хрена, это придает грибам крепость.

Грузди солятся слоями, т.е. слой соли, следом слой грибов, снова соль и т.д.

На дно кастрюли или ведра уложить небольшой слой соли, на него немного листьев (если используете их) и слой грибов. Листья хрена и другие ароматные добавки нужно класть на дно и сверху, посередине можно не класть.

Грузди нужно ОБЯЗАТЕЛЬНО укладывать шляпками вниз!



Затем снова слой соли и слой грибов. И так пока грибы не кончатся.



Верхним слоем должны быть грибы или листья.



При засолке груздей наверх всегда кладут гнет. В ведро или кастрюлю на грибы положить чисто вымытую крышку, деревянный круг или тарелку, а сверху поставить кастрюлю или трехлитровую банку с водой (если у вас мало груздей и выходит лишь небольшая кастрюлька, то нужно взять, конечно, банку с водой поменьше). Наши бабушки мыли камни, оборачивали их марлей или другой чистой тряпицей (сейчас камни оборачивают в несколько пакетов) и клали их на деревянный круг.



Для засолки груздям нужно **40** дней. Затем их можно разложить по сухим банкам и убрать в погреб. **И солить, и хранить грузди нужно в прохладном месте, иначе они испортятся.**



Грузди лучше пересолить, чем недосолить. Если вы пересолили грибы, то их нужно просто замочить в воде за полчаса до подачи на стол. Затем их промыть и выложить на тарелку.



А вот подавать уже готовые соленые грузди принято с очищенным чесночком и луком, сырым или маринованным с уксусом. Иногда подают соленые грузди с ароматным подсолнечным маслом или сметаной. Соленые грузди - это отличная закуска, прекрасное дополнение к зимнему семейному ужину и украшение праздничного стола!



А еще к зиме мы пришлем вам рецепт сибирского пирога с картошкой и груздями!

Приятного аппетита!

Комментарии: 6

ЕЛЕНА # 21:30 18.08.2020

Спасибо за рецепт не знала, 45 лет солила и мариновала грибы горячим способом. Все кто кушал в восторге.

Александр # 06:41 18.08.2021

А если у нас только черные грузди?

> **Анна Нечаева** # 18:00 20.08.2021
>
> Значит вам подойдет другой рецепт, этот расчитан только на белые, сырые грузди

Евгений # 19:11 14.08.2023

Красиво оформлено, обязательно приготовлю грузди по вашему рецепту. В этом году грибы пошли раньше чем обычно, грузди толь только начали появляться, а в основном сейчас только белые и боровики. Если есть интересные рецепты маринования белых грибов, с удовольствием приму к сведению

> **Галина** # 04:25 5.09.2024
>
> 100 гр соли на кг грибов ? Это очень-очень много, есть эти грибы будет невозможно !
>
> > **Алексей** # 05:06 10.09.2025
> >
> > На 1 кг грибов 30-40 грамм соли. 100 грамм это на зубах соль хрустеть будет, а если вымочить будет безвкусная тряпка.
