

ترشی و شور کردن قارچ

ترشی و شور کردن قارچ صدفی و دکمه ای

از زمانهای قدیم ترشی و شور کردن از روشهای نگهداری مواد غذایی محسوب می شده و ایرانیان نیز هنوز این روش دیرینه را استفاده میکنند . اولین قدم در نگهداری قارچ به این روش انتخاب محصول مناسب است بطوریکه حداکثر قطر کلاهک آن بهتر است حدود 5 سانتی متر باشد.

اگر میوه قارچ درشت باشد ناچاریم آنها را به قطعات کوچکتری خرد کنیم و بعد از تمیز کردن قارچ ، ساقه های بلند و ضخیم را جدا کنیم .

مرحله بعدی بلنچ کردن است به این صورت که قارچها را در آب جوش غوطه ور می کنیم و بعد از 5 دقیقه در آورده و با آب سرد آبکش کرده میگذاریم تا آب اضافی آنها خارج شود.

کمی سبزی معطر و رنگی مثل کرفس و هویج را به قطعات حدود 1 سانتی متری خرد کرده و کمی دانه فلفل سیاه،چند عدد برگ بو و چند برگ رزماری اضافه میکنیم . برای تندی و زیبایی چند عدد فلفل قرمز و سبز نیز میتوان افزود .

سپس قارچها را با کمی از سبزیجات آماده شده مخلوط میکنیم و درون ظرف مناسبی که بتوان درب آنها را محکم بست میریزیم .

جهت شوری کردن

به ازاء یک لیتر آب،یک قاشق غذا خوری پر نمک و یک لیوان سرکه را با هم می جوشانیم (یک لیتر آب +200 سی سی سرکه +40 گرم نمک) .

سپس میگذاریم تا دمای محلول پایین آمده و به 60 درجه برسد .

سپس محلول فوق را روی مواد ریخته و در ب ظروف را محکم می بندیم .

بعد از 20 روز شور آماده مصرف می گردد.

برای تهیه ترشی قارچ تمام مراحل فوق طی میشود ولی بجای آب نمک ،سرکه سفید که به ازاء هر لیتر آن یک قاشق چای خوری نمک (15 گرم) اضافه شده استفاده میکنیم .

<http://ariangharch.com/>

منبع