

## КАК СУШИТЬ ГРИБЫ В ПОХОДЕ.

проще всего приобрести сушеные грибы на станции на обратном пути. но если вы хотите долгими зимними вечерами с друзьями поесть именно грибы, а не мясо сушеных червячков или концентрат тяжелых металлов, можно попробовать посушить грибы в полевых условиях самостоятельно, например, во время похода...

грибы сушат только в сухие солнечные дни. лучше сушить шляпки молодых грибов, так как ножки сохнут медленнее, а размокают они потом плохо. из грибов наиболее пригодны для сушки белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики и ранние опята.

сначала грибы перебирают, удаляя землю, хвою, листья, мох; далее сортируют, следя за тем, чтобы в пищу не попали несъедобные. после этого обрезают нижнюю часть ножки или всю ножку и чистят, вырезая ножом повреждения, нанесенные грызунами или насекомыми.

нарезанные грибы не надо сразу нанизывать и подвешивать на нитку. в первую очередь их необходимо аккуратно разложить, чтобы они не контактировали друг с другом, обеспечив тем самым максимальную площадь для испарения влаги.

грибы можно сложить на камнях, на берегу. раскладывать их лучше на бумаге, например, на газете. когда грибы подсохнут где-то на 50%, их можно нанизывать. возьмите иглу с прочной ниткой от полметра до метра и нанизывайте грибы мелкими кусочками, следя за тем, чтобы они не соприкасались.

после вяления на воздухе грибы можно досушивать около костра, но делать это не рекомендуется, так как они пропитываются дымом, и уберечь их от подгорания очень сложно.

если плавсредство позволяет, то можно раскладывать грибы прямо на нем: горизонтально, за два конца, или на один конец навязать какой-нибудь ограничитель (можно использовать кольцо от ключей), а за второй подвесить вертикально. За один солнечный день грибы отлично высохнут. если на байдарке это сделать невозможно, то развешивайте, как встанете на привал.

### **сушить грибы на стоянке можно так:**

1. из булыжников строится печь в виде ямки. грибы нанизываются на сухие палочки длиной сантиметров 40. печь топится несколько часов, чтобы камни стали тёплыми. потом угли выгребаются, и палочки с грибами помещаются в печь так, чтобы грибы не касались пола и стенок. может понадобится хорошая рукавица, так как печь внутри будет очень горячей. когда печь немного остынет, ее нужно накрыть большим куском полиэтилена, положив палочки в тех местах, где камни ещё горячие, и оставить на ночь.

2. необходимо выкопать ямку, а дно выстелить булыжниками. внутри ямки развести костер, очистить и порезать грибы на небольшие кусочки. с разогретых камней убрать тщательно костер. на камни уложить подстилку из веточек лиственных деревьев (ольха, орешник и т.п.). на подстилку разложить грибы. ямку покрыть прутьями, сверху положить газету или какую-нибудь достаточно крепкую бумагу. Засыпать всё песком или сухой землей, сверху накрыть еловыми ветками и оставить на ночь.

3. в углубление поставить на камни ведро, наполненное сухим песком. вокруг ведра развести костер, чтобы прокалить песок и заполнить углубление углями. очищенные грибы нанизать на прутки из проволоки или из сырых ольховых веток и воткнуть их веером в песок. ведро можно накрыть лапником или другим подручным средством. горячий воздух от песка и углей за 10-12 ч просушит грибы без обугливания и подгорания.

высушенные грибы нанизывают на нитку, обертывают чистой марлей и подвешивают в сухом проветриваемом месте.

**ВНИМАНИЕ:** при сушке гирлянды с грибами на воздухе ОБЯЗАТЕЛЬНО обернуть одним слоем марли. Иначе мухи могут отложить в них яйца.

главное, это своевременно удалять загнившие кусочки и внимательно относиться к тому моменту, когда кажется, что грибы "уже высохли" и их можно куда-то складывать. это важно, так как собранный продукт рискует в рекордно короткие сроки превратиться в кашу с неприятным запахом, если среди них оказалось несколько недосушенных кусочков.

если надо уходить со стоянки с утра, то необходимо уложить сниску грибов в хлопчатобумажный мешочек или в газету и нести до следующей стоянки, где и повесить её, вынув из мешка. ни в коем случае не храните сушеные грибы в полиэтиленовом пакете, так как им необходим доступ к свежему воздуху.