

Grzyby na wielkopolskim stole



Tegoroczny sezon grzybowy w Wielkopolsce sprawdzał cierpliwość wielbicieli tych leśnych przysmaków: brak opadów atmosferycznych oraz wysokie temperatury we wrześniu nie sprzyjały wysypowi „betków”. Nadszedł w końcu deszcz i mieszkańcy regionu szturmem ruszyli do lasu. Nie bez powodu: wielkopolskie grzyby znane są z wyjątkowej smakowitości, a „borowik wielkopolski” oraz „wielkopolskie grzyby solone” zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych w woj. wielkopolskim.

Zawekowany borowik szlachetny, a dokładnie małe, zdrowe owocniki tego gatunku w całości, to kapelusze wybarwione złociście pływające w „kryształowej” zalewie. Te idealne mają średnicę kapelusza do 3 cm średnicy, a długość trzonka do 1,5 cm. Barwa grzybów to paleta barw od kremowej do złocistej, konsystencja mięsista ale zarazem dość twarda. Po obróbce termicznej poczuć można wyraźny smak grzyba prawdziwego – borowika szlachetnego, charakterystyczny dla tego gatunku, zapach słodkawo-kwaśny, delikatny, podkreślający walory smakowe.

Tradycja zbierania i konsumowania grzybów sięga czasów, gdy ludzkość zasoby zdobywała właśnie poprzez zbieractwo oraz myślistwo. Suszone grzyby dodawano do rozmaitych potraw, ale także gotowano je i kiszono. W XVI i XVII wieku zaczęto robić z nich różnego rodzaju marynaty, zwłaszcza octowe. Grzyby szczególne miejsce miały w kuchni magnackiej i szlacheckiej. Na terenach wiejskich marynowanie tego przysmaku rozpoczęło się wraz z powstawaniem lokalnych wytwórni octu i przetwórci grzybów. Zanim ludzkość poznała opakowania szklane, zalewa miała bardzo wysoką zawartość octu. Później, dzięki możliwości pasteryzacji, która utrwała produkt, zalewy zdecydowanie złagodniały. „Betek” nie jadano na co dzień: serwowano go gościom podczas świąt i najważniejszych wydarzeń rodzinnych, np. jako dodatek do dań mięsnych lub przekąski przy degustacji alkoholi.

Innym sposobem konserwowania grzybów była zalewa solna. Krojone grzyby w takiej zalewie po obróbce termicznej układano ściśle w garnku lub słoju. Najlepiej kroi się je na połówki, ćwiartki, ósemki lub plastry o zbliżonej wielkości lub marynuje całe owocniki. Dawniej słoiki z grzybami w słonej zalewie obwiązywano pergaminowym papierem woskowym i przechowywano w spiżarniach czy piwnicach.

W Wielkopolsce tradycja przechowywania w ten sposób grzybów, które wykorzystywano do sosów i zup, szczególnie powszechna jest w gminie Gizaki, znanej z bogatych terenów leśnych. Dzięki krótkiemu gotowaniu i dwukrotnej pasteryzacji grzyby są soczyste i miękkie, dlatego po podgrzaniu i przyprawieniu według własnego uznania są natychmiast gotowe do spożycia. Zachowują swój smak i aromat.

Dawniej w ten sposób przyrządzano rydze, które obecnie są rzadkością w wielkopolskich lasach. Maria Ślezańska w książce *Kucharz wielkopolski. Praktyczne przepisy gotowania smacznych a tanich potraw* z 1904 roku podaje: *Tylko co zebrane rydze nieprzebyte ale przetarte układają się w faski lub garnki jak rosły, wierzchem do góry, i każda warstwa przesypuje się solą, nakrywa się dnem i kamieniami, gdy upadną dokłada się świeżych. Do faski 6 garncowej bierze się $\frac{3}{4}$ litra soli.*

Przepisy na grzyby marynowane oraz dania z grzybami znaleźć można w zakładce Kulinarium na stronie [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Przygotował: Liliana Kubiak, Instytut Skrzynki