



ELS BOLETS

Les conserves

Quan tingueu previst preparar conserves de bolets, recordeu que no hi ha cap fórmula infal·lible. Segons el lloc on esteu i el clima que hi hagi, la durada de la conserva serà una o altra. És molt important que, quan obriu el pot, comproveu que els bolets no s'hagin fet malbé, que no s'hagin florit. Si se us desfan, rebutgeu-los de seguida, estan fets malbé. Per assegurar-vos una bona conservació, podeu esterilitzar els pots de conserva –excepte en el cas de les conserves amb oli i amb vinagre. Per fer-ho, poseu-los uns minuts al bany maria. Abans de tancar el pot, poseu entre l'obertura i la tapa un drapet de cotó. Recordeu que és important que etiqueteu bé els pots de conserva, amb la data d'elaboració i els bolets que contenen, així podreu gastar sempre els més vells.

CONSERVA AMB OLI

Ingredients per 4 persones

Oli d'oliva suau o de girasol
Aigua
Vinagre
Sal
Pebre en gra

Elaboració

Netejar molt bé els bolets sota l'aixeta. Escaldu-los amb aigua, una mica de vinagre i sal; quan arrenqui el bull pareu el foc i deixeu-los submergits en el líquid durant 10 o 15 minuts depenent del tamany. A continuació, escorreu-los i deixeu-los tot un dia en un colador perquè perdin tota l'aigua. L'endemà, saleu els bolets i poseu-hi una mica de pebre en gra. Finalment, poseu-los en un pot per a conserves i cobriu-los completament amb oli.



CONSERVA AMB VINAGRE

Ingredients

Vinagre blanc de vi
Aigua
Sal
Llorer
Pebre negre en gra
Oli d'oliva

Elaboració

Un cop tinguem els bolets ben nets els escaldarem en una cassola on haurem posat a bullir prèviament l'aigua amb sal, una mica de vinagre, una fulleta de llorer i pebre negre en gra. Hi tirarem els bolets i ho deixarem reposar entre 10 i 15 minuts. Passat aquest temps els escorrerem i podem deixar-los un dia en un colador per a que perdin tota l'aigua. Passat aquest temps els posem en un pot per a fer conserves i els cobrim amb vinagre. Al capdamunt de tot hi podem posar unes gotes d'oli, així amb el temps ens farà una pel·lícula protectora i a més obtindrem un oli aromatitzat excel·lent per a condimentar i aromatitzar plats.

Notes

Les herbes i espècies podem variar-les al nostre gust, també podem posar-hi romaní, un gra d'all, fonoll sec, etc., dependrà del nostre gust i també del tipus de bolet.
Si trobem que és massa fort de vinagre podem rebaixar-ho amb la proporció d'1 litre de vinagre per 500 gr de vi blanc.



CONSERVA A LA SAL

Ingredients

Sal grossa

Elaboració

Un cop tinguem els bolets ben nets, els escaldarem amb aigua lleugerament salada. Els deixem escórrer bé i en un pot de conserves, anem fent capes intercalant els bolets amb sal grossa procurant que quedin sempre ben tapats.

BOLETS ASSECATS

El primer que ens cal és que els bolets siguin petits, sinó fós així els laminarem finament. Tot seguit busquem una reixa metàl·lica que ens permeti que els bolets rebin aire tant per sobre com per sota i hi posarem els bolets. Moveu-los un parell de cops al dia per assegurar-nos que canvien de posició. Deixeu-los una setmana aproximadament.

En cas que siguin bolets corcats, els posarem a assecar al sol, així el cuc marxarà i obtindrem bolets "nets".

BOLETS PER A CONGELAR

Hi ha bolets que admeten la congelació en cru com poden ser el cep i la llenega (no cal netejar-los, simplement passar-hi un drap i quan els descongelarem ja els netejarem). La llenega té una mucosa que ens protegirà el bolet de la congelació. D'altres bolets necessiten una preelaboració. Agafem els bolets que volguem congelar i els netejem ben nets. Els tallem a trossos procurant que tots siguin bastant iguals i els posem en una paella amb oli en fred. Afegim una mica de sal i els posem al foc tapats, de manera que ens deixin anar l'aigua. Veurem que de seguida queden coberts per la pròpia aigua i que bullen. Llavors els treiem del foc i els deixem refredar. Els congelarem coberts amb aquesta aigua i quan volguem utilitzar-los els posarem en una paella i els saltejarem fins que es beguin l'aigua. Llavors ja els tindrem llestos per a menjar.