

Изкупуване и преработване на гъби

Кооперативната система има дългогодишни традиции в тази област. Изкупуват се диворастящи гъби в прясно състояние, сушени или в саламура /бланширани/. Първите два вида описахме в предишен брой на вестник „Земя“.

Саламуризирането става по следния начин:

1. Изкупените гъби се измиват във вани с течаша вода за 15-20 минути.

2. Изрязват се пънчетата, сортират се по големина и се нарязват по-големите гъби.

3. Гъбите се слагат в кошчетата и се оставят да се отцедят.

4. Бланширане: водата в казана се загрева до кипване и след това кошчето с гъбите се поставя в него. Засича се времетраенето на бланширането. То е различно за различните видове гъби /от 5-6 до 20 минути/. В една вода могат да се бланшират гъби в 4-5 кошчета. След това водата се сменя с нова.

5. Изстудяване - кошчето с гъбите се потапя във ваната за изстудяване с течаша вода.

6. Отцеждане - гъбите се отцеждат в кошчетата или върху манипулационната маса /наклонена маса с перфорирана ламарина/.

7. Саламуризиране: подготвят се предварително саламури в бидони с концентрация: 5, 8, 10, 12, 15, 20 и 25 % в зависимост от технологията за даден вид гъби. Използва се само чиста морска сол, която не е йодирана. Гъбите престояват по 3-4 дни /когато времето е хладно /или по 2-3 дни /когато е топло/ във всяка от саламурите по възходящ ред. Преди да се поставят в 20 % саламура гъбите се егализират като трябва да бъдат 70 %

от обема на бидона, а останалите 30 % трябва да бъде саламура. При престояване в първите 3 саламури гъбите поемат по 2,4 % сол от всяка и концентрацията на сол в гъбите



става 7,2 %. Така заготвени гъбите са в нетрайна саламура. При престояване в следващите саламури гъбите поемат още сол и след 25 % саламура концентрацията на сол в тях вече е 17-18 %. Така заготвени гъбите са в трайна саламура. Те могат да бъдат съхранявани дълго време в това състояние. Върху бидоните се нанася маркировка със специално направен шаблон, съдържаща: наименованието на гъбите на латински език, нето и бруто тегло и др. Когато се използват за консумация или консервиране, гъбите се обезсоляват на течаша вода.

Гъбите с най-голямо търсене на международния пазар, където се продават повечето количества са:

1. Пресни: манатарка, пачи крак, челадинка, рижика, припънка, масловка, тръбенка, смръчкула, майска гъба, булка, овчи крак.

2. Замразени: манатарка, пачи крак, челадинка, рижика, масловка, смръчкула, майска гъба.

3. Сушени: манатарка, пачи крак, челадинка, масловка, тръбенка, смръчкула.

4. Саламуризирани: манатарка, пачи крак, рижика, припънка, масловка,



саждива, есенна гъба, имбрикатум.

За да се събират гъби трябва да се заплати горска такса и издаде разрешително. Горските такси се заплащат в съответното лесничество съгласно тарифа, одобрена от Министерски съвет. От там се издава и разрешителното.

Качествени показатели, на които трябва да отговарят някои видове гъби, които са с най-голямо стопанско значение - да са добре почистени, без пръст, треви и клечки, с подрязани пънчета, с егализирано тегло, опаковани, както следва:

- Пресните - в дървени или пластмасови касети, обвити в мрежички.

- Замразените - в кашони велпапе и полиетиленови пликкове.

- Сушените - в кашони велпапе и полиетиленови пликкове.

- Саламурите - в пластмасови бидони и полиетиленови пликкове, като гъбите са 70 %, а саламурата 30 % от обема на бидоните.

Манатарка:

- Пресни: калибровани гъби, без инсекти, без прободи.

I качество: бели ламели, 3-8 см диаметър на шапките, цели или цепени на половинки.

- Замразени: без инсекти, с подрязани и белени пънчета, калибровани.

I качество: бели ламели, калибровани 3-8 см, цели.

II качество: жълти до светлозелени ламели, калибровани 8-12 см.

Кубчета: рязани гъби на кубчета с размер до 2 см, допускат се неочветени пробойни.

Гарнитура: малки цели гъби, калибровани 1-3 см.

- Сушени: без инсекти,

- В саламура: могат да са калибровани в зависимост от изискванията на купувача: бутон, 0-4 см, 4-6 см, 6-8 см, 8-12 см, парчета, смесени.

2. Пачи крак:

- Пресни: калибровани на 2 размера: 2-5 см и над 5 см

диаметър на шапките.

- Замразени: калибровани на 3 размера: 1-3 см, 3-5 см и над 5 см. Преди да се замразят трябва да се попарят за 5-7 минути.

- Сушени: цепени, с жълт до оранжев цвят с леко потъмнели краища.

- В саламура: Могат да са калибровани в зависимост от изискванията на купувача.

3. Челадинка:

- Пресни: свежи гъби с подрязани до 1 см пънчета, калибровани до 4 см.

- Замразени: с подрязани до 1 см пънчета, калибровани на 2 размера: 1-3 см и 3-5 см.

- Сушени: с подрязани до 1 см пънчета, калибровани на 2 размера: 1-3 см и над 3 см.

4. Масловка:

- Пресни: свежи гъби със светложълти ламели, без инсекти, калибровани с диаметър на шапката до 6 см.

- Замразени: с белени шапки, нарязани на 3 см кубчета.

- Сушени: нарязани на

шайби, сушени в сушилни, без ръбово оцветяване, със светложълт цвят.

- В саламура: калибровани на 0-4 см, 4-8 см и рязани.

5. Рижика:

- Пресни: без инсекти,

без зелени петна по шапките, калибровани.

- Замразени: без инсекти, без зелени петна по шапките, калибровани на 2 размера: 1-3 см и 3-5 см, рязана на 2 см кубчета.

- В саламура: калибровани на 0-4 см, 4-8 см и рязани.

6. Смръчкула:

- Пресни: без инсекти, некалибровани.

- Замразени: без инсекти, некалибровани.

- Сушени: без инсекти, некалибровани.



нарязани на шайби.

Екстра качество: бели резенчета със светли ламели, без прободи, без ръбово оцветяване.

I качество: бели резенчета със светли до средно-тъмни ламели, до 4 прободи без оцветяване, без ръбово оцветяване.

II качество: кремави резенчета с тъмни ламели, до 6-7 прободи, частично ръбово оцветяване.

III качество: кремаво до охра оцветени резенчета и едри парчета с тъмни ламели, до 10 прободи, ръбово до тъмно оцветени.

Индустрия: от охра до оранжево оцветени парчета, множество прободи, без брашно и прах.

Чавдар МИЛАНОВ
главен експерт
главна дирекция
„Методология на
стопанските дейности“

Честит рожден ден!

11 октомври



Надка ТОДОРОВА

Член на
Управителния съвет на ЦКС
и управител
на „Коопуслуги“ ЕООД
с. Замфирово



Валентин ДИМОВ

Член на
Управителния съвет на ЦКС
и председател
на Градски кооперативен съюз
София