

GRZYBY I WOŁOWINA

Gdy nadchodzi koniec lata i zaczyna się jesień, w lesie pojawiają się grzyby, a przy drogach grzybiarze i sprzedawcy różnorodnego runa leśnego, próbujący przy okazji wcisnąć nam miód z hipermarketu pod imię tylko znaną marką.

Zdarza się i wysyp prawdziwków :), ale nie pytajcie gdzie, bo takich informacji nikt nie zdradza. Poza tym my nie mamy swoich miejsc grzybowych, którymi szczycą się wytrawni zbieracze.

Borowik (*boletus edulis*) to jeden z najsmaczniejszych grzybów. I chociaż w odległych rejonach świata (np. w Chinach) królują najróżniejsze ich odmiany, my jednak zajmiemy się rodzimym ogródkiem i prawdziwkami, wykorzystywanymi wcale nierzadko w kuchni polskiej.

Można, oczywiście, zamiast wycieczki do lasu, zrobić sobie wycieczkę na bazarek, ale ceny są tam zabójcze. Bardziej nawet niż muchomory, bo powalają natychmiast, bez torsji i bólów brzucha... Między innymi dlatego zachęcamy do wyprawy w leśne ostępy. Przy okazji zbierania obecnych tam cudowności można naładować akumulatory i złapać odrobinę świeżego powietrza.

Obok prawdziwków świetne są podgrzybki, przedstawiciele z rodziny borowikowatych. Te najbardziej mięsiste i aromatyczne przydają naszym potrawom smaku i niezwyklej brązowej barwy. To jasne, że będąc w lesie, nie ograniczymy się wyłącznie do szukania królewskich okazów, bo przecież różnorodność i mnogość jadalnych grzybów w cudownych mazurskich lasach jest ogromna. Pozostawienie ich samym sobie byłoby grzechem.

Pewnej jesieni spoglądaliśmy na uzbierane grzyby i zastanawialiśmy się, co z nich przygotować. Najlepiej, żeby to prawdziwki odegrały w niej główną rolę, myśleliśmy, nie tylko dodatku. Risotto z borowikami (*risotto ai funghi porcini*), potrawa wręcz doskonała i bardzo wykwintna? Albo może polędwica z borowikami w sosie z brandy, która nas zachwyciła? Po pierwsze za sprawą jej przyrządzenia, a po drugie – odpowiedniego podania. A może wystarczy makaron z parmezanem i prawdziwkami? Albo jajecznicą z grzybami i gorgonzolą, grubo posypana szczypiorkiem? Omlet z grzybami i cebulą? Tak wiele możliwości... No ale zawsze w odwodzie pozostają grzyby w śmietanie z koperkiem; jeżeli dołożyć do nich młode ziemniaki w maśle, to można zasiadać do istic królewskiej uczy!

Wszystkie te dania są niezwykle proste w przygotowaniu, pod warunkiem, że posiadamy wszystkie ich komponenty, w tym niezbędne szlachetne grzyby, jakimi są prawdziwki. Choć eksperymenty z innymi gatunkami grzybów mogą okazać się równie owocne