

# Валуй - горячая засолка

Экспорт в PDF 

Дата создания: 2025/08/31 18:47 (C) mihanik



## Дано

## Надо

## Решение

Валуи очистить, промыть в холодной воде, вымочить 2-3 дня. От себя добавлю - если погода жаркая, то вымачивать меньше, чем при более холодной. Я при вымачивании воду каждый день меняю.

На 1 кг подготовленных грибов требуется:

соли - 2 ст. ложки

лаврового листа - 1 листик

перца горошком - 3 шт.

гвоздики - 3 шт.

укропа - 5 гр.

листа черной смородины - 2 шт.

воды - полстакана

Налить в кастрюлю воду, положить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, положить грибы. Во время варки грибы осторожно перемешивать, чтобы не пригорели. Когда вода закипит, снять шумовкой пену и положить приправу. Валуи рекомендуется варить 15-20 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным.

Сваренные грибы выкладываем в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы раскладываем вместе с рассолом в банки и закрываем. Обращается внимание на то, что рассола к весу грибов должно быть в банке не более одной пятой. Грибы считаются готовыми к употреблению через 40-45 дней.



[↑ Наверх ↑](#)



В моей WIKI постоянно ведётся какая-то работа со статьями.  
Если у вас возникли вопросы или замечания,  
можете их отправлять на почту **support@mihanik.net**

From: <https://wiki.mihanik.net/> - wiki.mihanik.net  
Permanent link: [https://wiki.mihanik.net/doku.php/%D0%BA%D1%83%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%8F%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%81%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%B8%D1%83%D0%B9\\_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B0%D1%8F\\_%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0](https://wiki.mihanik.net/doku.php/%D0%BA%D1%83%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%8F%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%81%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%B8%D1%83%D0%B9_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0)  
Last update: 2025/08/31 18:49

