

Höstbrev, bilaga

Vilken svamphöst!

Hemkommen från mykologiveckan i Nordmaling med flera upplevelser av förut otillgängliga platser, med massor av svamp. Diverse skrap- och skrubbsår dessutom, men det hör till

Själv plockade jag fantastiskt fina goliatmusseroner, som fanns i stora mängder nästan överallt. Förvisso har jag ganska mycket i min frys, men jag kan inte låta bli. Årets Matsutake har en mycket god kvalitet och jag kan bara tänka mig hur en hängiven Japan skulle bete sig



Men hur är det, ni har väl ätit Matsutake? Den är ingen svamp som ska tillagas på traditionellt smörsteknings sätt. Den kräver dessutom lång tillagningstid då den är svårsmält. Detta har jag egen erfarenhet av, och jag har numera separerat från den kvinnan, jag var mycket nära att söka akutsjukvård på grund av tarmvred.

Hur skulle det sett ut? Lokaltidningen skulle hugga på detta som en skallerorm

Så är det vara läge för att öka ut de recept som finns på Matsutake och utöka de råd som finns

Hur ska man lagra Matsutake?

Jag har alltid färskfrost goliatmusseron utan förkokning. Skär svampen i kuber/ mindre bitar eller om det är små exemplar, kan de frysas hela. Frys dem på en bricka och när de är djupfrysta, ska man lägga de iskalla matsutakebitarna i llagom stora påsar. 1-2 hekto är en lagom storlek

Det går mycket bra att tillaga den färskfrysta svampen utan föregående upptining i t ex kokande buljong eller puttrande olja (OBS vatten ihop med olja kan bli explosivt så se till att oljan inte är så het- Om den är för het, kan det bli ett explosionsliknande förlopp. Ha ett stort lock att lägga på den stormkokande svamp- och oljeblandningen och kväva den så det inte blir brand.

Om du häller vatten i en brinnande kastrull börjar vattnet koka och förvandlas omedelbart till ett stort moln av het ånga. Om det är olja eller fett som brinner river ångan med sig den brinnande oljan och kastar i väg den åt alla håll. Då sprids branden snabbt i hela köket och du själv kan få svåra brännskador

Jag hoppas ni fick lära er detta i Hemkunskapen i skolan. Och att ni minns det.

Viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.

Jag har inte torkat den som rutin, jag tycker den tappar i smak. Färsk Matsutake är mest eftertraktad men det finns dock ett recept på torkad Matsutake nedan ...

Hur ska man förbereda Matsutake?



- Skala av hyllelagret från den kraftiga foten, ungefär som när man skalar potatis och låt den nu nakna foten vara kvar Detta är måhända helgerån i Japan.



- Ibland kan man behöva torka av den ibland sandiga hatten i lättsaltat vatten bara genom att löst massera hatten. Vanligen behövs inte detta göras alls.
- Man kan skära av hatten och låta den ligga i det lättsaltade vattnet för att sand ska lossna

Om du nu ska spara den, skär den i bitar och färsfrys helst på fat/ bricka innan den fryses in



portioner om 1-2 hekto.

Viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.

Sumibi-yaki Matsutake (träkolsgrillad matsutake)



Grilla matsutake på mediumvärme till dess den är svagt brynt. Dela den med händerna och servera. Detta är att betrakta som en förrätt.

Små portioner, annars risk för magknip då matsutake är svårsmält

Tsutsumi-yaki (pappersinbakad matsutake) Hoiru-yaki (foliebakad matsutake) viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.

Hel svamp matsutake bakas invirad i vått rispapper, men kan göras även med en våt pappershandduk. Grillas i ca fem minuter



Matsutake sashimi viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.



Skär färsk matsutake i tunna skivor. Lägg på en serveringsskål och salta lätt. Täck med plasfolie till dess saltet har absorberats och du kan se kondensdroppar på plasten. Ugnsbaka i 175 0C i sju minuter. Hel svamp matsutake bakas invirad i vått rispapper men kan göras även med en våt pappershandduk. Grillas i ca fem minuter

Detta är ett tilltugg och skall ätas i små mängder då matsutake är hårdsmält. Detta är ett tilltugg och skall ätas i små mängder då matsutake är hårdsmält

Tips man kan ungsbaka med Ginkonötter eller kyckling för att öka smaken.

Hoiru-yaki (foliebakad matsutake)

Viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.



Preparera matsutake genom att dela den för hand. Aluminiumfolien ska kramas ihop och sedan öppnas. Placera matsutake på folien, krydda den med litet salt och en tesked sake Vik ihop folien stadigt och se till att ändarna blir täta Ugnsbaka i 175 °C i sju minuter. Ugnsbaka i 175 °C i sju minuter

Matsutake och räkor i klar buljong



Viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.

1. Rensa din svamp och skär eventuellt bort den nedersta träiga delen av foten. Skär svampen i bitar
2. Skala räkorna och marinera i sake innan de kokas
3. Blanda dashi-inredienserna i en panna, koka upp, häll i räkorna och koka upp, därefter häll i matsutake och koka några minuter
4. Servera i en skål med mitsuba ovanpå (japansk persilja)

Matsutake-Ris



Viktigt är att man tar god tid på sig när man tillagar denna kraftiga/ hårdsmälta svamp.

1 matsutake • 8 räkor • Litet sake • Mitsuba att garnera med Dashi: (buljong) • 1 paket Nijiya Natural Soup - koncentrat • 0,5 L vatten • 1 tesked soyasås • Salt (att smaka av med) Ingredienser (4 portioner) • 1 matsutake • 3 koppar ris • 1 djupfryst tofu (Abura) • Mitsuba att garnera med Dashi: (buljong) • 1 paket Nijiya Natural Soup - koncentrat • 0,56 L vatten • 1 tesked soyasås • 1 tesked sake

- Rensa din svamp och skär eventuellt bort den nedersta träiga delen av foten. S

Skär svampen i bitar

- Skölj riset i vatten, häll av vattnet och låt det blöta riset stå i 30 minuter
- Öppna Abura-påsen, dela i mitten och skär sedan Abura i tunna skivor
- Blanda riset och Dashi i en riskokare. Lägg den skivade svampen och den skivade Abura ovanpå, koka i den automatiska riskokaren. Låt det kokade riset ånga i varmhållningsläge i ca 15 minuter innan du öppnar locket. Rör om och fluffa riset innan servering

Min egen Goliatwok

Plocka Matsutake och grovrensa i skogen

Skala foten så du får en naken matsutake.

Ibland räcker det med en halvnaken fot.

3. Skär Matsutake i cm-stora kuber

4. Lägg i olja (rapsolja eller solrosolja). Koka i 30 min Om färskrusen svamp används, låt inte oljan vara för varm från början



Lämna inte kastrullen på hög värme! Brandrisk!



5 Skär purjolöken i strimlor

6+7 Koka buljong två bitar i ca en halv Liter vatten.



Lägg inte hit purjolöken ännu! (steg 11)



7. Grönsaksbuljongen ska koka i max 0.5 Liter vatten



8. nu har matsutaken kokat i olja i 25-30 min

Plocka upp och lägg ned purjolöken med hålslev i samma kastrull 9 +10 + 11.



12. Buljongen är klar. I den ska nudlarna koka och suga upp allt vatten

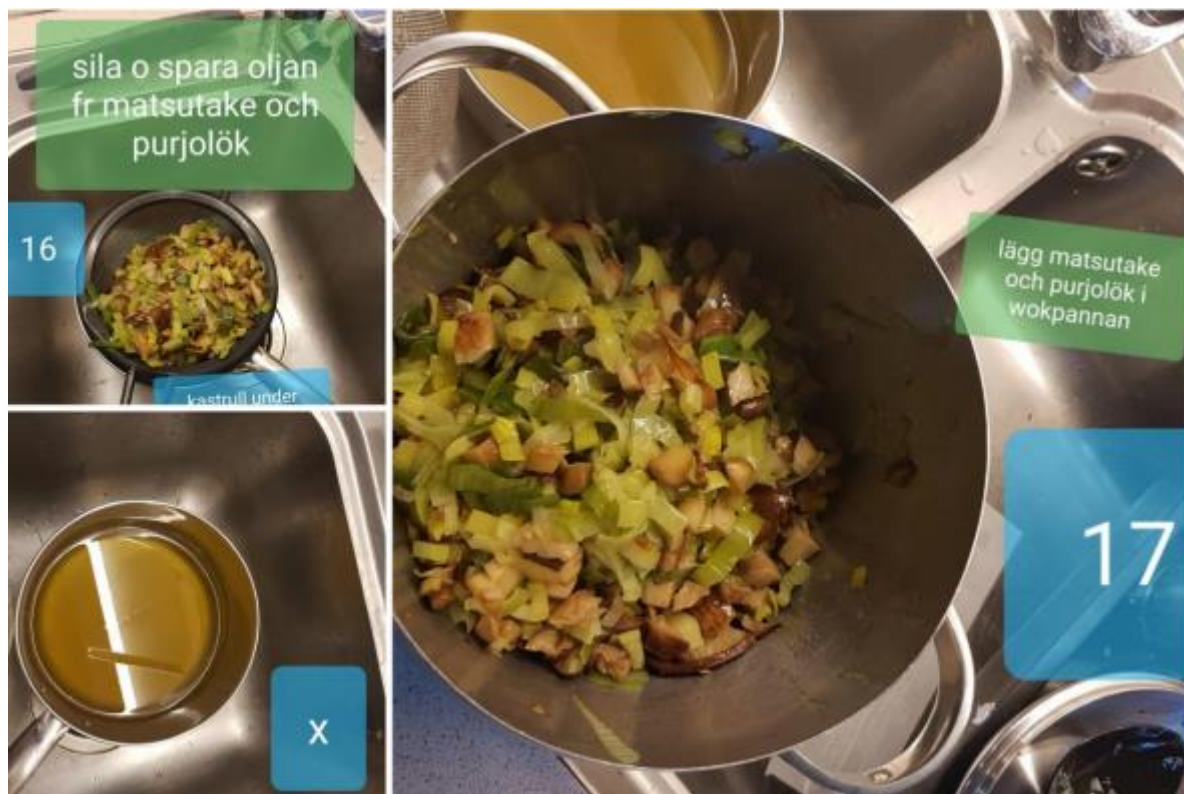
13. Nu ligger purjolöken och matsutaken i samma oljekokning. Kokas i fem min till

14 +15 lägg ned nudlarna i den kokande buljongen.



De kommer att suga upp all buljong

16 + 17 sila från oljan, spara den till nästa goliatwok.



17. Lägg de avsilade matsutake- och purjolöksbitarna i wokpannan, på svag värme X + 18 + 19.

x. Denna olja silas i kaffefilter. Fkera filter kommer att gå åt, de mättas.

Ät genast med den magiska tå-krullande effekten av den goda woken.

Matsutake Tempura Recept



- Kall batter är absolut nödvändig så håll ingredienserna kylda i kylskåp, då fastnar de bättre på det som ska oljekokas. Blanda (använd ätpinnar att vispa med) - blanda inte tempuran för mycket

eftersom gluten börjar bildas så fort man överarbetar – det är till och med bra att lämna mjölkklumpar vilket bidrar till luft och oregelbundenheter som faktiskt ger en lätt sammetsyta.

- Sikta på att få tempurasmeten som tjockvispad grädde
- Batter ska göras direkt innan oljekokningen av maten Mix behövs - Kallvatten behövs
- 2 matsutakesvampar (Övriga ingredienser till tempura kan du välja att addera själv)
- Nijiya Tempura Batter: Gör själv med detta recept 120 gram vetemjöl t ex, 1 kallt ägg ca 50 gram och 2 dL iskallt vatten
- Olja för längre kokning (raps- eller solrosolja. **Undvik olivolja till detta**)
 1. Rensa din Matsutake och skär den i tjocka skivor och förbered de övriga ingredienserna för tempura
 2. Grovmixa tempura batter med kallvatten i en bunke.
 3. Doppa ingredienserna i batter och koka i olja -
 3. **Lång koktid minst 20 minuter pga hårdsmält svamp**

Grillad Matsutake Nigiri-Sushi



1. Rensa din Matsutake och skär den i 4 tjocka skivor, lägg den på aluminium folie och salta lätt
2. När saltet har absorberat vätska och bildat vattendroppar, grilla svampen lätt / rosta den i ugn eller i stekpanna
3. Sushi riset (Blanda sushi vinäger i det nykokta riset och rulla riset till fyra bitar.
4. Placera den grillade matsutaken på varje bit sushiris och peppra med yuzu peppar om det önskas.

Matsutake och potatisgratäng Gochiso Magazine, Nijiya Market



1. Skala potatisen och skär den i 2 cm fyrkanter, koka potatisen i med litet salt. Hälla v vattnet. Rengör svampen och skiva den med smalare skivor av den hårda foten

2. Värm smöret (!) i stekpannan och stek Matsutaken kortvarigt, lyft över den till en tallrik och ställ åt sidan. Blanda med mjölet och rör om. Späd med mjölken under omröring så du får en bottenredning, den saltas och peppras till lagom smak och nu har du en vitsås.

3. Den skall puttra till den tjocknat Blanda i potatisen och matsutake i kastrullen,, därefter häll över i en ugnsfast form och baka i 225 OC mitt i ugnen

Ingredienser 4 personer

- 2 matsutake
- Sushi ris
- Salt för smaken
- Yuzu peppar efter serveringen
- 1 potatis
- 20 gram smör •
- 20 gram mjöl
- 2.5 dL mjölk •

Salt och peppar för smaken

Goliatwok



Finskt recept OBS jag har tagit med de finska översatta orden, så det ska kännas litet ordentligt finskt. Det är i slutet på betessäsongen... åtminstone här längs Hangasoja. Du måste gå tillbaka till söder, ge upp heltidsaktiviteter utomhus, skogsturer, bergsklättringar. Idag plockar därför den sista svampen och skörden från de föregående dagarna måste bevaras. Ytterligare en svampsås att laga mat till.

😊 Traditionellt kom saltsvamp från aspsvamp i så många som tvålitersburkar. De gör många svampsallader, säkert för julbordet också. Och sedan gjorde jag en burk pickles. Det har gått år (dussintals?) sedan jag gjorde detta tidigare, och med lite magkänsla var den burken fylld. Sedan någon gång, nästa höst kommer jag att berätta receptet, om det lyckas.

😊 Jag torkade en svindlande fångst på över fyra kilo matsutake, eller doftande **valmuska**. Svamptorken har varit här i många år, lyckligtvis. Även om vi redan åt några av dessa mellanmål fanns det åtta (0,8 l) fryslådor med torkade ... Wuhuu. Vad lite bra!

Två experiment med doftande valmuska, som har gett ganska bra resultat, ligger nu bakom oss: först och främst en liten godbit som förrätt, detta är en bestämd vante (= lappländska tapas)! Den bereds genom att skära svampen i skivor på cirka 1 centimeter och marinera en kvart i en blandning av olja och sojasås (hälften av varje). Stek sedan i en het panna i en smörpanna. Jo det var en trevlig måltidsförrätt med en helt ny smak. Bra var med färsk gurka.

Och sedan ett annat mer ätbart sätt att servera matsutake.

Risotto.

Matsutake risotto.



Jag applicerade bovete risotto, utelämnade löken, för matsutake smakar!

Matsutake risotto (för fyra) 3 msk (oliv) olja + 3 msk smör

1 – 2 dl matsutake tärnad

3 dl risotto ris

8 – 12 dl vätska (kycklingbuljong (Puljonki (kycklingbuljong) eller fondista) och en skvätt vatten och/eller vin) salt, smör, parmesan

Fräs svampen i en blandning av olja och smör.

Plocka ut svampen och tillsätt ris till olje-smörblandningen.

Lyssna på den.

Tillsätt gradvis vätska, en desi i taget, så att den hinner absorberas i riset.

Tillsätt salt. |

det sista skedet av tillagningen, tillsätt svampen till blandningen.

Riset ska vara al'dente, vilket tar cirka 20-30 minuter.

Slutligen tillsätt några matskedar smör och vid servering är det en bra idé att ta med en god riven parmesan eller chips till bordet.

Vi funderade mycket på vilken typ av vin vi skulle njuta av med matsutake; Vi bad om råd från Alko i Saariselkä, där det inte fanns så många svampvinsrekommendationer, men vi trodde på det ena och köpte en flaska Chianti och sedan undrade vi två om en "liknande" svamp skulle vara bra för ett parfymeri, kryddig svamp och köpte den enda Gewurztraminer i butiken. Vi testade dem sedan sida vid sida ...

Om risotto är en huvudrätt eller ett separat mellanmål på en lång meny, som ofta är fallet i Italien, är det kryddiga vita vinet inte ett dåligt alternativ alls, särskilt om det fanns en bra Alsace eller en Mezzacorona som jag har varit en favorit länge, men om risotto är ett "tillbehör" som vi

hade (rester av helgrensiléer) så är ja chianti definitivt ett bättre alternativ. Och hur tror du att en rose skulle passa in där?

Hmm - Jag måste nog försöka någon gång. Inget annat än bovete rally och svamp crunching idag? –Visst. Jag tillbringade morgonen – igen – med att filma. På Kaunispääs sluttningar var dimman pittoresk. Mitt i sagoskogen, i barbacka, gick jag med kameran. Om en vecka kommer det att finnas en skolhelg för vilken landskapsbilder för displayen ska vara redo.

Soppa på Goliatmusseron Rune E Henriksson 2002 Från svampguiden



Bild på Niclas Bergius

Ingredienser:

100g c:a färsk, något "fuktorkad" i stekpanna, finhackad Goliatmusseron

½ l vatten

½ tärning grönsaksbuljong

6-8 st enbär(krossade) 3

/4 tsk finsalt

2½ dl matlagningsgrädde.

Allt kokas 10-15 min. (även de krossade enbären) och reds till lagom tjocklek.

Kryddas något ytterligare med vitpeppar. En i mitt tycke mycket god soppa. Rostat vitt bröd eller brungräddat knäckebröd till är också gott. -

Parmesangratinerad goliatmusseron A

v: Annika Tidehorn Från ICA-kuriren 2000



Ingredienser för 6 portioner

- 2 dl svarta linser
- 1 st morot
- 1 st gul lök
- 0.5 st fänkål
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- 0.5 st citron
- 2 st lagerblad
- 1 st hönsbuljongtärning

5 dL vatten

450 g svamp

2 msk smör

0.5 dl parmesanost riven

2 msk hackad persilja salt och peppar

- Skölj linserna i kallt vatten. Skala och tärna morot och lök.

Skär fänkålen i tärningar och finhacka vitlöken. Fräs dem i olja utan att de tar färg.

Tillsätt linser, citron, lagerblad, buljong och vatten.

Koka tills linserna är mjuka, cirka 30 minuter. Häll av i durkslag.

Sätt ugnen på 225 grader. Stek svampen hel i ~~smör~~ tills den blir mjuk.

Blanda parmesan och persilja och strö över svampen.

Gratinera tills osten fått guldbrun färg. Servera till linssalladen.

Matsutake-ris Från tastelina Ingredienser

- ris
- goliatmusseron
- soja
- risbrännvin
- sjögräs sjögräs för soppa kallas Kobu (eller dashi-kobu).

1 En hel svamp räcker till två. . Rensa svampen

2. Både hatten och foten ska delas till ca 3 cm långa tunna skivor (Foten ska delas vertikalt).

3. Blanda ris (rundkornigt), sjögräs, soja, risbrännvin och vatten (vattenmängd enligt anvisning på paketet).

4. Placera matsutake högst upp och koka riset.

Matsutake i en bredbergaresoppa



Goliatmusseronen är en svamp som har en mycket mer annorlunda, och mycket mer framträdande, smak än vanlig matsvamp. Jag har försökt hitta ingredienser som väl möter

svampens arom och skapar nya smakupplevelser. Denna soppa vinner verkligen på att göras färdig (till och med punkt 4) flera timmar, helst en dag, före det att den ska njutas.

Eftersom torkad goliatmusseron förblir något hård även efter blötläggningen är det viktigt att se till att de bitar som läggs i vattnet inte är för stora och grova.

Jag rekommenderar att man kör en stund med stavmixer innan soppan ska värmas för servering. Gör den inte helt slät, bara finfördela svampen lite extra.

30 g torkad goliatmusseron • 9 dl vatten

- 1 msk smör
- 4,5 dl vispgrädde, blanda vispgrädden och mellanmjölken i lika stora delar.
- 1,5 dl crème fraîche
- 2 skivor bacon
- 2 msk kalvfond
- 1 stvitlösklyfta(or)
- 1 tsk dijonsenap
- 1 kruka thaibasilika
- 1/3 stcitron(er), Skal (bara det gula) och saften från 1/3 normalstor citron
- 4,5 dl mellanmjölk, blanda med vispgrädden i lika stora delar

1. Låt svampen ligga i blöt ett par, tre timmar i vattnet.
2. Klipp baconskivorna i tunna bitar, knaperstek dem och behåll fettets som är kvar.
3. Riv skalet runt en tredjedel av citronen. Skär sedan av den delen och pressa ur saften.
4. Plocka av Thaibasilikans blad. De ska tillsättas sist. Klipp stjälkarna fint.
5. Häll upp svamp och blötläggningensvatten i en kastrull och låt det koka tills allt synligt vatten är borta. Detta tar ca en halvtimme. Högsta värme i början, men sänk sedan när vattnet börjar ta slut så att det inte börjar bränna
6. Tillsätt smör innan kastrullen är helt torr i botten. Nu ska svampen "svettas" ca 10 minuter på låg värme.
7. Gräddmjölk, Crème Fraiche och kalvfond kokas ihop med svampen ca 20 minuter.
8. Tillsätt den finhackade vitlösklyftan, senapen, citronraspet och –saften, hälften av det knapriga baconet med fettets från stekningen och stjäklklippet från kryddörten.
9. Soppan är klar att serveras när smakerna mognat.

Vid serveringen strös resten av baconet och kryddbladen (som med fördel kan rivas i två, tre delar) över soppan.

Nu tog det slut men det finns säkert flera recept därute

Hoppas ni får njuta!

Per-Axel