

Lubimy jeść grzyby. W sklepach w ciągłej sprzedaży są grzyby marynowane i suszone, coraz częściej można dostać coraz większy wybór mrożonych, w sezonie bywają świeże. Ze zbieraniem to już jest różnie. Mnóstwo ludzi przemierza lasy izagajniki w poszukiwaniu jadalnych kapeluszy. W każdej rodzinie znajdzie się conajmniej jeden grzybiarz, który chętnie podzieli się swoimi zbiorami.

W mojej rodzinie na grzyby chadzają Rodzice i jeden z siostrzeńców. W Kotlinie Kłodzkiej jest mnóstwo grzybiarskich miejsc, skąd można wynosić pełne kosze, jeśli tylko pogoda sprzyja.

Do przetwarzania zbiorów potrzebne są nie tylko słoiki na marynaty czy pojemniki na mrożonki. Tata, zwany w domu Makgajwerem skonstruował suszarkę z wysuwanymi ramkami. Stawia się to nad palnikiem lub jeszcze lepiej na kuchni węglowej, grzyby rozkłada się na drewniane ramki z gęstym sitem i suszy. Grzyby nabierają niepowtarzalnego aromatu, a przepiękny zapach rozchodzi się po całym domu. Można grzyby [kisić](#), ale nadają się do tego tylko niektóre gatunki. Natomiast wszystkie można zamrażać. Zachowują świeży smak i kształt.

Zanim skończy się sezon i zaczniemy wyjadać przetwory, cieszymy się świeżymi grzybami, prosto z lasu. Od prostego smażenia na maśle rydzy czy sosu z kurek, poprzez pasztet drobiowy z maślakami, [placek z młodych podgrzybków](#) do wykwintnej polędwicy w sosie borowikowym. Z kozaków można zrobić znakomity

[salceson](#)

, podgrzybkami nafaszerować wydrążone cebule. Kapelusze rydzy czy borowików będą świetną formką na farsze z boczkiem, kielbasą i szalotkami, czy anchois wymieszanego z mielonym mięsem i czosnkiem. Można z nich zrobić wyśmienitą zupę lub zapiec quicha na kruchym cieście.

Dużo tego, sezonu nie starczy, żeby wypróbować chociaż część. {mxc}