

Tørring af svampe:

Tørring egner sig bedst til svampe, der er tynde i kødet - fx tragtkantareller eller trompetsvampe. Men nogle større svampe kan også tørres, hvis de først skæres ud i tynde skiver, så de kan komme af med fugten uden at begynde at rådne.

Når man skal tørre svampe skal man have et sted med god varme og god ventilation, så tørringen kan foregå hurtigt og effektivt - eller begynder svampene at rådne inden de tørres. Det er imidlertid også vigtigt, at der ikke er så varmt at svampene begynder at koge - det er fx svært at tørre i en ovn, da den ofte bliver for varm.

Brug kun helt faste og friske svampe til tørring. Større svampe skal skæres ud i ca. 5mm tykke skiver inden tørring. Svampene (eller skiverne) breddes ud i et tyndt lag, så der er luft mellem dem. Det fungerer bedst, hvis de lægges på et net eller en rist, hvor der er fri lufttilstrømning. Et fyrrum er velegnet, hvis man sørger for god ventilation. Der kan godt være en del lugt fra svampene mens de tørres!

Når svampene er helt tørre, kan de opbevares i tætsluttende glas/dåser/poser. Man kan evt afslutte tørreprocessen med at lægge de tørre svampe på en bageplade i ovnen ved 100 C° i 10 minutter - så de bliver helt knastørre.

Når de senere vil bruge de tørre svampe, kan du enten knuse dem og drysse dem i maden som smagstilsætning, eller opløse dem i lunkent vand ½ time før du skal bruge dem - hvorefter du benytter dem, som om de var friske svampe (de er dog meget fugtige og bliver ikke så sprøde som friske svampe).

Frysning af svampe:

Nedfrysning er en fin måde at gemme/opbevare svampe på - der er dog ikke nogle svampe, der egner sig til at blive frosset ned i rå tilstand - de skal steges først!

Nedfrysning af svampe sker derfor først efter de er skåret i passende små stykker (hvis det store svampe) og derefter svitset på en tør pande. Nogle svampe har svært ved at blive svitset på den tørre pande, og her kan man i stedet svitse dem i smør eller andet fedtstof.

Hvis svampene er svitset med fedtstof på panden, kan de højst opbevares i 6 måneder, hvis de er svitset på en tør pande er holdbarheden op til et år efter nedfrysningen. Svampene kan fryses ned i passende portioner i poser eller bøtter.

De frosne svampe tages op umiddelbart før de skal bruges, så de lige kan nå at tø op inden tilberedningen. De er næsten som friske svampe i smag og konsistens.



Det skal du have med på svampeturen:

En kniv til at frigøre svampen fra myceliet/jorden og til at bortskære gnævemærker fra dyr. En almindelig urtekniv er fin til formålet.

En børste til at rense svampene for nåle, blade, jord og sand. En bagepensel kan fint bruges - man kan evt klippe lidt af længden på børsterne for at gøre den lidt stivere.

En kurv til opbevaring af svampene. Det er vigtigt at de opbevares lidt luftigt og ikke ligger i tætsluttende emballage. Brug evt. jordbærbakker til at lave skillerum i kurven - fx til at holde de enkelte arter adskilte.

Det kan være en rigtig god ide med et klæde eller viskestykke til at lægge hen over kurven, så der ikke drysser grannåle ned i kurven, når man bevæger sig gennem tæt bevoksning.

En god svampebog, så man lige kan tjekke op på detaljer om de svampe man finder, hvis man er i tvivl.

HUSK: Du bør ikke komme giftsvampe op i kurven med spisesvampe - for at være sikker på, at de ikke blandes sammen.



Sådan samler/plukker du svampene:

Som udgangspunkt skal du altid rengøre og rense dine spisesvampe allerede når du samler/plukker dem.

Når du samler/plukker spisesvampe skal du skære dem af ved jordoverfladen, så du ikke trækker myceliet op af jorden - det skal gerne vokse uforstyrret videre, så du kan komme igen senere og plukke flere svampe. Ved at skære svampene af undgår du desuden at få en masse sand/jord med op i svampekurven.

Lige når du har plukket svampen (skåret den af), skal du med det samme kontrollere, om den er frisk og fast i kødet. Du skal kontrollere om svampen er angrebet af svampemyg (små larver der laver gange i stok og hat) eller skimmel (grålige belægninger eller mugne plamager). Hvis svampen er i orden, så skal du sørge for at rengøre den med børsten eller ved at skære snavsede dele væk. Først når svampen er kontrolleret og rengjort, kan den lægges op i kurven. Jordbakterier er den største risiko for at få et maveonde ved indtagelse af svamperetter, så det er vigtigt at være omhyggelig.

Du skal kun indsamle friske og indbydende eksemplarer til at tage med hjem.

Tag kun kendte, spiselige svampe med hjem.

Hvis svampebogen fortæller, at du skal smage på en svamp, for at sikre dig, at det er en spiselig svamp, så må du ikke synke, og du skal altid spytte ud igen, da mange spisesvampe kan give ubehag hvis de spises i rå tilstand.

Ind imellem er der nogle svampe, som det er umuligt at rense i felten, fx kan de være fyldt med sand. Hvis det er tilfældet, så opbevar dem i et aflukke i kurven, fx i en jordbærbakke, så sand og jord ikke kommer over på de rene svampe i kurven. Som udgangspunkt renses alle svampe i tør tilstand med kniv og børste - uden brug af vand. I enkelte tilfælde kan man dog blive nødt til at rense med vand ved hjemkomsten.

Når du kommer hjem med svampene:

Svampene gennemgås en sidste gang for at ingen giftige svampe "smutter" med i svamperetten. Svampene rengøres en sidste gang før de bruges eller opbevares.

Svampe skal helst bruges/tilberedes umiddelbart efter at de er blevet indsamlet/plukket. Det er kun meget få arter, der kan opbevares i rå tilstand i meget mere end et døgn.

Tilberedning af svampe:

Der er mange måder at tilberede svampe på, og der findes endda særlige svampekogebøger, hvor man kan finde mange spændende opskrifter med svampe. Det er de færreste spisesvampe, der kan spises i rå tilstand, og mange spisesvampe er endda lettere giftige i rå tilstand, så svampe skal stort set altid tilberedes før de kan spises.

En klassisk ret, som kan laves med stort set alle spisesvampe, er en simpel svampestuvning. Svampene klargøres til stegning ved at skære dem i skiver på max 1/2 cm tykkelse, små svampe kan bruges hele. Når svampene er klar varmes smør/olie på stegepanden og svampene steges ved god varme til vandet damper ud af dem og indtil de svinder ind og ikke afgiver mere væde. Der krydres med salt og peber og der hældes piskefløde ved svampene. Stuvningen steges til den ønskede konsistens. Stuvningen kan spises som tilbehør til anden mad, eller på et stykke ristet brød - den kan også benyttes som sovs. Smagen kan forstærkes ved at stege løg sammen med svampene.

Opbevaring af svampe:

Hvis man vil gemme sine svampe til senere brug er der flere måder at gøre det på. Tørring og frysning er de mest anvendte metoder til at langtidsopbevare svampe. Det er forskelligt fra svampeart til art hvilken teknik, der egner sig bedst til opbevaring.