

Σούπα με μανιτάρια του δάσους

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πηγή: Lori / Legion Media

Το “κυνήγι των μανιταριών” του δάσους είναι το εθνικό σπόρ των Ρώσων κάθε φθινόπωρο. Επιπλέον, η υψηλή διατροφική αξία και η μοναδική νοστιμιά τους χαρίζουν παθιασμένες γαστριμαργικές εμπειρίες. Δοκιμάστε λοιπόν, μια σούπα με φρέσκα και αποξηραμένα μανιτάρια εποχής και... καλή σας όρεξη!

Είμαι περήφανη για πολλά πράγματα που έχω καταφέρει κατά τη διάρκεια των 20 χρόνων που είμαι στη Ρωσία, μεταξύ αυτών να αποδίδω με δικό μου τρόπο, με μια συνοπτική περιγραφή τα ρωσικά χόμπι, αλλά μέχρις εκεί. Για παράδειγμα μερικές έξυπνες παραλλαγές μου ήταν λάθος. Γνώριζα πως το «**πάμε για ψάρεμα**» στα ρωσικά ήταν «**na ribalku**», έτσι υπέθεσα ότι και το «**κυνήγι των μανιταριών**» έπρεπε να είναι «**na gribalku**» Έχει κάποια βάση έτσι δεν είναι; Λάθος. Οι Ρώσοι όταν αναφέρονται στο μάζεμα μανιταριών ως «**khodit 'po gribi**», ωστόσο στην ιστοσελίδα μου όπου συνήθως δεν ανταλλάσσονται φιλοφρονήσεις, λένε ότι η δική μου εκδοχή είναι πολύ καλύτερη!

Οι Ρώσοι, έχουν πάθος με τα μανιτάρια. Γύρω στα τέλη του καλοκαιριού, αρχές φθινοπώρου καταλαμβάνονται από το αρχέγονο ένστικτο του κυνηγού. Οπλισμένοι λοιπόν με τα μακριά ραβδιά περιπάτου, και με ψάθινα καλάθια υπό μάλης ακολουθούν τα μονοπάτια του δάσους για να μαζέψουν τα άγρια και αυτοφυή **μπολέτους** που είναι σαν λευκά κουμπιά και τις χρυσές επίσης λεγόμενες **καντερέλλες**. Αν βγείτε για μια βόλτα την Κυριακή το βράδυ, γύρω στο Σεπτέμβρη είναι σχεδόν βέβαιο ότι θα συναντήσετε στους σιδηροδρομικούς σταθμούς πολλούς ανθρώπους κουρασμένους, αλλά με την έκφραση του ικανοποιημένου κυνηγού μανιταριών, οι οποίοι επιστρέφουν με τον προαστιακό, κρατώντας καλάθια γεμάτα με την πικάντικη λεία τους.

Στην περίπτωση αυτή πρέπει να αναρωτηθούμε από πού προέρχεται αυτό το πάθος, το οποίο καταλαμβάνει όλες τις ηλικίες και τις κοινωνικές τάξεις. Νέους, γέρους, πλούσιους,, φτωχούς άνδρες και γυναίκες, σε πόλεις και στην επαρχία. Στο πέρασμα των αιώνων οι Ρώσοι επέδειξαν μια ξέφρενη ενέργεια για το λεγόμενο **«gribalku»** το κυνήγι των μανιταριών, η οποία στις μέρες μας θα μπορούσε να συγκριθεί με επίσκεψη στη μεγάλη αγορά TJ MAXX. Κατά κάποιο τρόπο, τα μανιτάρια είναι σαν την T.J. MAXX. , όπου μπορείτε να αγοράσετε τροφή υψηλών προδιαγραφών σε τιμές εξευτελιστικές. Είναι επίσης το απρόβλεπτο της αναζήτησης: Επίσης ποτέ δεν ξέρεις τι θα βρεις γύρω από το επόμενο έλατο. Ή μήπως είναι άραγε η συγκίνηση του κυνηγιού, όπως περιγράφει ο **Βλαντιμίρ Ναμπόκοφ**(προτού διερευνήσει και επιδοθεί σε άλλες εμμονές) την τρέλα της μητέρας του για τα μανιτάρια στην **«Ζωντανή Μνήμη»**;

«Η μεγάλη και κύρια απόλαυση ήταν γι' αυτήν η αναζήτηση [...]Καθώς με πλησίαζε βγαίνοντας από τις συστάδες των υγρών δέντρων, έδειχνε άκεφη διαγράφοντας μια περίεργη έκφραση στο πρόσωπό της που αποτύπωνε αυτό που λέμε κακή τύχη, εγώ όμως ήξερα ότι αυτό ήταν αποτέλεσμα της έντασης από τον ζήλο που κατείχε την επιτυχημένη κυνηγό».

Η μητέρα Ναμπόκοφ ωστόσο δεν ξόδεψε ποτέ χρόνο στην κουζίνα για τα μανιτάρια της: «...τα μανιτάρια ξεδιαλέγονταν από έναν υπάλληλο κάπου σ ένα μέρος και δεν την ενδιέφερε ποια θα είναι η μοίρα τους». Μην αφήσετε όμως αυτό να σας αποτρέψει από το μαγείρεμά τους. Εφόσον τα μανιτάρια είναι φρέσκα, σε προσιτή τιμή και άφθονα, δοκιμάστε μια από τις πολλές παραδοσιακές ρωσικές συνταγές, όπως μια πλούσια μανιταρόσουπα με κριθάρι και πατάτες. Προσθέτοντας σάλτσα σόγιας, πάστα ντομάτας και αποξηραμένα μανιτάρια μουλιασμένα με κρασί Μαδέρα που ενισχύει τη συναρπαστική τους γεύση. Καλό κυνήγι!

Οδηγίες:

Υλικά:

- 6 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 4 φλιτζάνια άσπραμανιτάρια – καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες
- 2 φλιτζάνιαμανιτάρια, πορταμπέλες ή καντερέλλες – καθαρισμένα και κομμένα σε κύβους
- 1 φλιτζάνι αποξηραμέναμανιτάρια – τα ξεπλένουμε
- 2 φλιτζάνια κρασί Μαρσάλα ή Μαδέρα
- 1 φλιτζάνι ζεστό νερό
- 1 κίτρινο κρεμμύδι – ψιλοκομμένο
- 3 κουταλιές της σούπας
- σκόρδο – ψιλοκομμένο και πουρέ με 1 κουταλάκι του γλυκού θαλασσινού αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
- 8 φλιτζάνια ζωμό- κοτόπουλο,μανιτάρια, ή λαχανικά
- 3 κλωνάρια σέλινο – αποφλοιωμένα και ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι άψητο κριθάρι
- 2 κοκκινωπές πατάτες – ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους
- 2 μεγάλα καρότα – ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους
- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκα μπουμπούκια θυμάρι
- 3 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας
- Αλάτι και πιπέρι
- Ξινή κρέμα και φρέσκο θυμάρι για το γαρνίρισμα

Ξεπλύνετε τα αποξηραμέναμανιτάρια με κρύο νερό. Τοποθετήστε τα σε ένα ρηχό μπολ και βουτήξτε τα στο κρασί και το ζεστό νερό. Αφήστε τα για 20 με 30 λεπτά.

1. Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο, λιώστε 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο μέχρι να. Ζεσταθεί καλά Προσθέστε τα κομμένα σε φέτες λευκάμανιτάρια. Ανακατεύετε σιγά -σιγά έτσι ώστε να βουτυρωθούν όλα ταμανιτάρια, στη συνέχεια, σκεπάστε τα και ρυθμίστε τη φωτιά μέτρια έως χαμηλή. Τα μαγειρεύουμε για 25 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα μέχρι ταμανιτάρια να βγάλουν τα νερά τους και να τα απορροφήσουν εκ νέου. Βάλτε μετά την κατσαρόλα στην άκρη.
2. Σε ένα μεγάλο ολλανδικό σκεύος-φουρνάκι λιώνετε το υπόλοιπο βούτυρο. Απαλά σοτάρετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέστε το σέλινο, τα καρότα, πατάτες και το κριθάρι και τα μαγειρεύετε 5-7 λεπτά μέχρι τα λαχανικά να αρχίσουν να μαλακώνουν.
3. Προσθέστε την πάστα ντομάτας και τη σάλτσα σόγιας και ανακατεύουμε

ώστε να καλυφθούν τα λαχανικά. Προσθέστε τα ήδη μαγειρεμέναμανιτάρια και ανακατέψτε.

4. Πάρτε ένα μικρό σουρωτήρι με καθαρό τουλπάνι ή απορροφητικό χαρτί, και τοποθετήστε το πάνω από ένα καθαρό μπολ. Με μια τρυπητή κουτάλα μπορείτε να αφαιρέσετε τα μουλιασμένα αποξηραμέναμανιτάρια από το μίγμα κρασιού και νερού, και χύστε προσεκτικά το υγρό μέσα από το κόσκινο για να φύγουν υπολείμματα χρώματος από το μίγμα. Προσθέστε ταμανιτάρια και το υγρό στην κατσαρόλα και αφήστε να σιγοβράσουν για 5-7 λεπτά, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα, ώστε το μείγμα να μην κολλάει στον πάτο.
5. Προσθέστε το ζωμό, τα κομμένα σε κύβουςμανιτάρια και το θυμάρι στην κατσαρόλα. Σκεπάζετε και μαγειρεύετε για 25 λεπτά. Το άμυλο από το κριθάρι και τις πατάτες θα πήξουν καλά τη σούπα. Εσείς προσθέστε περισσότερα αν θέλετε για να πετύχετε την υφή που επιθυμείτε. Ρυθμίστε το αλατοπίπερο, προσθέτοντας περισσότερη σάλτσα σόγιας ή αλάτι και πιπέρι
6. Σερβίρεται σε ρηχό μπολ σούπας, γαρνιρισμένη με μια κουταλιά κρέμα γάλακτος και φρέσκο θυμάρι

Καλή σας όρεξη!

*Η **Τζένιφερ Ερεμέεβα** είναι αμερικανίδα συγγραφέας που μένει πολλά χρόνια στη Μόσχα. Είναι η δημιουργός του χιουμοριστικού blog, «**Ρωσία Λάιτ**» αλλά και της γαστρονομικής ιστοσελίδας «**Η Μοσκοβόρε**». Το Νοέμβριο θα δημοσιευτεί το νέο της βιβλίο με τίτλο « **Η μπανιέρα του Λένιν**».*

Της Τζένιφερ Ερεμέεβα

Πηγή:rbth.gr