

Gull i skogen

Før vi veit ordet av det er haustetida over oss. No er skogen full av gull i form av kantarellar og liknande, som står og ventar på å få kome i grytene våre.

Dei siste åra har eg plukka mykje sopp, og byrjar få taket på det. Nokre hovudreglar må ein alltid følgje: Plukk aldri sopp du ikkje er 100% sikker på, og gå alltid med erfarne soppfolk dei første turane. Ei bok er fint, og skal alltid vere med i korga, men likevel kan ein ta feil når ein bestemmer soppar etter bok dersom ein er for rask og unøyaktig. Ta med ein liten, skarp kniv og ein bakepensel på tur, så har du gjort unna den verste rensinga før du kjem inn, og det vert mindre rusk og rask inne.

For å få til det med sopplukking løner det altså å snakke med erfarne soppfolk som går i det same terrenget som du skal gå i. Det varierer frå stad til stad kva som er vanleg å finne, og då må ein lære seg dei sortane først. Eg bur til dømes i sjampinjong-land (ja, Oslo har masse sjampinjong innanfor ring 2□) og har lært meg å bestemme dei. Bur du i eit område der det er lite sjampinjong å sjå er det ikkje nokon grunn til å bruke krefter på lære seg dei. Kremler finn ein alltid, og dei er lette å bestemme, så dei er ein fin sort å byrje med. Kantarellar, steinsopp og piggsopp er også ganske greie å ha med å gjere. I år har eg lært meg rimsopp, så suppa du ser bilde av her er mellom anna laga på det.

Syt for at du har ei ganske ny soppbok. Mange soppartar har fått ny vurdering, og soppar som var trygge før (som raudskrubb) blir ein no frårådd å ete. Nokre soppar, som skjeggriske, vert etne i Finland, men ikkje her i Noreg. Sånn er det berre.

Når eg finn masse perfekt sopp er det lett som på ein plett å ta vare på den. Eg sorterer kantarell og steinsopp for seg, og så let eg resten gå i ein blandingsoppheug. Kvar porsjon vert skoren opp i passe bitar, og så dampar eg dei under lok til dei fell saman. Vert det veldig tørt har eg i litt vatn, for å hjelpe til slik at soppen slepper si væte. Så let eg soppen dampe slik at den søkk i hop og væta fordampar. Skal eg bruke den med ein gong, har eg i ein klatt smør, og så kjem det an på kva oppskrifta seier vidare. Dersom eg planlegg å fryse soppen, let eg den kolne på eit vidt fat før eg har den i boksar som eg merkar og legg i frysaren. Sopp som er dampa utan feitt held seg mykje lenger god i frysaren. Det er feittet som harsknar og gjer at den vert øydelagt. La heller soppen steike i godt smør når du har tint den, og skal bruke den.

Blandingsoppen kan eg stelle slik eg gjer med kantarellar og steinsopp, eller eg kan lage kraft av den. Det er ein fin måte å ta vare på matsopp som ikkje er så delikat etter ein runde i frysaren, men som har mykje god smak i seg. Krafta kan brukast til supper, sausar og gryter seinare. Ikkje fortel det til nokon, men du kan faktisk lage denne deilige krafta med alminneleg aromasopp frå butikken og. Du må ikkje gå i skogen for å få soppkraft. Slik gjer du det:

Soppkraft

Ein løk

400 g finrensa sopp

Ei stor eller to små gulrøtter

Ein liten bit selleri

10 cm purre

Soppkraft - Plommetrifle

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:18

4 ss smør
4 fedd kvitløk
1,5 dl portvin eller raudvin
0,75 dl soyasaus
Safta av ein kvart sitron
15 dl vatn
2 laurbærblad
1 ts tørka timian

Rens og hakk grønsakene fint bortsett frå løken, som eg berre delar i to. Grovhakk soppen. Smelt litt av smøret i ei gryte, og steik løken på ganske høg varme, slik at den er litt mørkebrun på kantane. Ha i resten av smøret, og alle grønsakene. La dei surre slik at soppen fell saman, og alt får fin farge. Ha i væska og kryddera. La det heile koke opp, og skum av eventuelle avfallsstoff som samlar seg på overflata. Ha i timian og laurbærblad, og la det heile koke i ein og ein halv time. Sil frå slik at du står att med ei klar (men heilt mørk) kraft. Denne porsjonen gir rundt ein liter kraft, eg sto att med ni desiliter, men det vil variere etter kor lenge du let krafta koke.

Så byrjar moroa. Eg lagde først ei rein kraftsuppe, det franskmennene ville kalt ein consommé. Då tok eg fire desiliter kraft, og spedde ut med fire desiliter vatn. Så smakte eg til med litt salt og pepper, og ei klype sukker. Eg freste nokre kantarellbitar i smør, og hadde i suppa, og det var det heile. Nydeleg!



Så kom den krema varianten. Fire desiliter kraft vart spedd ut med to desiliter vatn og to desiliter kremfløte. Litt salt og pepper måtte til her og, men sukker var ikkje nødvendig, sidan fløten runda smaken av så fint.

Til slutt sto eg att med ein desiliter kraft, den gjekk i kjøttkakesausen, og heva den til skyene. Mykje moro med enkle midde!!



Men vi må vel ha ein dessert? Vi lagde trifle i dag, på nynorsk uttalar du det traifel. Trifle er ein klassisk engelsk dessert som kan varierast i det uendelege. I dag bar min preg av at vi har fått eit vaskevassfat med plommer av nokre vener, samt at bjørnebæra modnar på utsida av

Soppkraft - Plommetrifle

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:18

huset vårt, men ikkje fort nok. Difor vart hovudinnhaldet ein salgs plommekompott, medan pynten vart bjørnebær. Som så mange dessertar er trifle ein måte å bli kvitt restar på. Du kan legge restar av syltetøy mellom laga, og eit av laga skal vere søt kake, så der kan ein donere sukkerbrødbotnen du kjøpte men ikkje fekk brukt, eller ei litt sliten formkake viss du har slikt. Hos meg fekk nokre tørre muffins ei verdig avslutning på tilveret sitt i vår søndagstrifle. Slik gjer du det:

Plommetrifle

500 g plommer

5 ss sukker

4 dl vatn (ca.)

To stjerneanis (viss du har)

Ei kanelstang (viss du har)

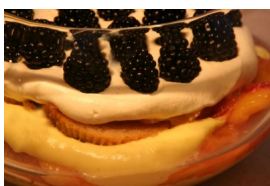
Ein pakke kremfløte

Ein pakke vaniljekrem

Bær til pynt

Del plommene i to, og ta ut steinen. Del kvar halvdel i to-tre båtar til. Ha dei i ei lita gryte saman med sukkeret og vatnet, og la det få eit raskt oppkok. La plommene kolne i laken. Sil frå plommene, og ta vare på laken til noko anna. Skjer det du måtte ha av kaker i skiver, og hell litt plommelake over dei, men ikkje for mykje, då vert det heile ganske sørpete.

Pisk kremen stiv, og bland nokre skeier av den inn i vaniljekremen medan du piskar den jamn og glatt. Legg eit lag vaniljekrem nederst i ei pen glasskål, så eit lag fuktige kakebitar, og så plommekompott. Forsett til du går tom for ingrediensar. Avslutt med eit godt lag piska krem, og pynt med bær. Er bærsesongen ferdig hos deg kan du pynte med hakka nøtter, rå plommer skorne i tynne båtar eller sprøsteikt strøkavring krydra med litt kanel. Velbekomme!



Alt godt, Gunda

[Tråden](#)