



Torka svamp

Beräknad tidsåtgång: Cirka 1 – 2 timmar beroende på avstånd till svampskogen och svamptillgång

Material: Svampkorg, svampbok

Genomförande

Börja med att gå igenom de vanligaste svamparna så att eleverna kan skilja på soppar och skivlingar. Ta om möjligt med några vanliga matsvampar som inte kan förväxlas med farliga svampar. Exempel Karl Johansopp, sandsopp, smörsopp, tegelkremla, kantarell, rynkad tofsskivling och om man är ute senare på hösten trattkantarell. Tala om att man i detta läge ska låta bli skivlingar med vita skivor och spindel­skivlingar (unga exemplar har spindelvävsliknande trådar mellan hattkant och fot).

Ta med klassen ut i lämplig svampskog och låt eleverna i mindre grupper plocka de svampar som läraren har tipsat om. Ta hem alla bra matsvampar till skolan för torkning.

Torkning av svamp är en bra konserveringsmetod eftersom svampen behåller smak under en längre tid. Använd svamp­ eller grönsakstork om det finns sådan annars värmefläkt eller i torkskåp. Använd helst inte en vanlig ugn, för här är luft­ tillförseln för dålig. Om man torkar svampen i rumstempera­ tur bör man torka den någonstans där det är varmt och torrt

till exempel i ett pannrum eller ovanför en kyl eller frys. Lägg inte svampen på ett vanligt tidningspapper eftersom svampen kan ta smak av trycksvärtan. Tag heller ett galler av något slag eller ett smörpapper. Det är viktigt att svamparna börjar torka snabbt innan förruttelseprocesserna kommer igång.

Vid tillagning, lägg svampen i blöt en liten stund. Upphetta den med måttlig värme och fortsätt värmningen tills denna vätska kokat bort. Då lägger man i matfett, eventuellt hackad purjolök, kryddor och låter alltsammans fräsa en stund. Servera svampen på smörgås eller blanda den med redan färdigkokt ris och hackade grönsaker, till exempel tomater och gurka.