

# الفطر المحمص بالزبدة والثوم

تشتق الكلمة فطر من الكلمة الفرنسية للفطريات والقوالب. في أحد الأيام، حوالي 1650، اكتشف مزارع بالقرب من باريس فطر ينمو على أسمدة النمو. قرر زراعة هذا المكون الغريب الجديد تجارياً وعرضه في مطاعم باريسية حصرية. أعطي في ذلك الوقت الفطر لقب "الفطر الباريسي". في وقت لاحق، اكتشف البستاني الفرنسي، شامبرى، أن الكهوف لديها فقط البيئة الرطبة والرائعة المناسبة لزراعة الفطر، بعد أن تم تطوير زراعة الفطر على نطاق واسع في الكهوف المحيطة بباريس.

على الأرجح كانت تزرع الفطريات لأول مرة في جميع أنحاء عام 600 في آسيا. في أوروبا، تم إدخال أول فطر مزروع، في القرن السابع عشر. تم إدخال الفطر إلى هولندا لأول مرة في بداية القرن التاسع عشر، ولكن لم يكن الأمر كذلك إلا بعد فترة التسعينيات من القرن العشرين حيث تم زراعتها على نطاق واسع في مناجم المارل في ليمبورغ. في السنوات الأولى، كان الفطر لا يزال حصرياً للغاية ومتاح فقط للنخبة. ومع ذلك، منذ ذلك الحين، تم تطوير أساليب أفضل وأكثر فعالية، وكانت هناك زيادة كبيرة في زراعة الفطر. فقط بعد عام 1950 أصبح المستهلك الهولندي على دراية بالفطر، وفي هذه الأثناء، هناك مناطق مختلفة في هولندا تتخصص في زراعة الفطر، وبشكل رئيسي جنوب الأنهر الكبيرة. تشتهر زراعة الفطر الهولندية على وجه التحديد بالسيطرة الصارمة التي تحافظ بها على الزراعة.

في السنوات الخمسين الماضية، نمت هولندا لتصبح أكبر بلد لإنتاج الفطر داخل الاتحاد الأوروبي، بإنتاج سنوي قدره 270 مليون كيلوغرام وأكثر من 10,000 وظيفة. بجانب الصين والولايات المتحدة، تحل هولندا المركز الثالث في السوق. الصين في المقام الأول مع 70٪ من إنتاج العالم. كل عام، تزرع ملايين الأطنان من الفطر في جميع أنحاء العالم.

عندما كنت طفلاً، كنت أكره الفطر. في الواقع، الآن بعد أن أفك في ذلك، لم أكن أحب الفطر جيداً في سن المراهقة وربما أوائل العشرينات. لا أتذكر تماماً اليوم الذي بدأت فيه أحب هذه المكون.

من الصعب الحصول على أطباق جانبية سهلة ولذيذة. في كثير من

الأحيان ، أفكر في الطبق الجانبي الذي سأقوم به مع الوجبة ، وهو عمل أكثر من التفكير في ما سأقوم بصنعه للطبق الرئيسي.

هذا هو المكان الذي يكون فيه طبق الفطر المحمص بالزبدة والثوم مناسباً . بعد أن أدركت حبي للفطر ، بدأت أحاول أن أدخلها في طبخي بطرق مختلفة.

هذه واحدة من تلك الطرق: بسيطة ولذيذة مع الزبدة المذاقة والثوم المفروم مشوبين في تلك القبعات من الفطر حساسة ثم تعلوه مع قليل من جبن البارميزان لمزيد من الطعم. مثالى لأنه يمكنك تحميصه بينما يتم طهي باقي العشاء .

الإعداد: 5 دقائق

مدة الطهي: 30 دقيقة

المجموع: 35 دقيقة

الكمية: 4 حصص

### المكونات:

1/4 كوب زبدة غير مملحة

4 فصوص ثوم مفروم

16 أونصة من فطر بيلا المصغير

جبن البارميزان المبشور

### طريقة التحضير:

ضع مقلاة كبيرة من الحديد المصبوب في الفرن وقم بتسخينها مسبقاً إلى 400 درجة فهرنهايت.

يهضاف الزبدة إلى وعاء صغير الحجم آمن في المايكرويف ويسخن على درجة عالية لمدة 30 ثانية تقريباً حتى يتم ذوبان الزبدة. يضاف الثوم ويقلب.

اغسل الفطر الجاف واتركيه وازيلي السيقان بعناية.

باستخدام قفار الفرن ، قم بإزالة المقلاة الساخنة من الفرن ووضع

الفطر في الجانب الساخن في المقلة الساخنة. يُسكب كل فطر مع خليط الثوم والزبدة مع التأكد من الحصول على معظمها داخل القبعات وليس في المقلة. يرش فوقها جبنة البارميزان ويتبيل بالملح والفلفل حسب الذوق.

يشوي على 400 درجة فهرنهايت لمدة 30-25 دقيقة. اتركه ليبرد لمدة 5 الى 10 دقائق قبل تقديمها.