

الفطر المحمص بالزبدة والثوم

تشق كلمة 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 تجاريا وعرضه في مطاعم باريسية حصرية. أعطي في ذلك الوقت الفطر لقب "الفطر الباريسي". في وقت لاحق ، اكتشف البستاني الفرنسي ، شامبري ، أن الكهوف لديها فقط البيئة الرطبة والرائحة 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 زرعها على نطاق واسع في مناجم المارل في ليمبورغ. في السنوات الأولى ، كان الفطر لا يزال حصريًا 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 الأنهار الكبرى. تشتهر زراعة الفطر الهولندية على وجه التحديد بالسيطرة الصارمة التي تحتفظ 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 ، تحتل 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 طفلا ، كنت أكره الفطر. في الواقع ، الآن بعد أن أفكر في ذلك ، لم أكن أحب الفطر جيدا في سن المراهقة وربما أوائل العشرينات. لا أتذكر تمامًا اليوم الذي بدأت فيه أحب هذا 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 المذابة والثوم المفروم مشويين في تلك القبعات من الفطر حساسة ثم تعلوه مع قليل من جبن البارميزان لمزيد من الطعم. مثالي لأنه يمكنك تحميصه بينما يتم طهي باقي العشاء.

الإعداد: 5 دقائق

مدة الطهي: 30 دقيقة

المجموع: 35 دقيقة

الكمية: 4 حصص

المكوّنات:

1/4 كوب زبدة غير مملحة

4 فصوص ثوم مفروم

16 أونصة من فطر بيلا الصغير

جبن البارميزان المبشور

طريقة التحضير:

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

يُضاف 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 قفاز الفرن ، قم بإزالة المقلاة الساخنة من الفرن ووضع

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

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