



www.topgrbija.com

Da biste pripremili Šumsko pile po ovim receptima morate ga prvo pronaći (fotografije 2-14). Zato pravu u gljivarenje pored neke reke gde najčešće raste na vrbama. Raste i na topoli ali ima malo gorkast ukus koji se meni lično ne sviđa. Raste i u šumama na različitom drveću (divlja trešnja, lipa, bukva, gledicija i slično). Meni se najviše sviđa ono sa divlje trešnje delom zbog dobrog ukusa a delom zbog veoma intenzivne boje. Berite samo mlade piliće koji su meki na dodir. Koliko meki to čete vremenom sami naučiti.

Pilići koji su prestarili nisu jestivi i mogu Vam izazvati stomačne probleme. To što ćete ih kuvati pola sata neće ništa promeniti. Ne zbog otrova već zbog toga što su stariji pilići teže svarljivi. Takođe morate utvrditi da li Vašem organizmu prija šumsko pile tako što ćete za početak pojesti manju količinu, pa tek ako nemate nikakvih problema narednih dana možete ga koristiti normalno u nekom receptu. Ali toksikologija gljiva nije predmet ovog recepta pa se o tome informišite na internetu ili u odličnoj knjizi Tomislava Lukica - Toksikologija gljiva.

Kada ste pile doneli kući treba da ga očistite od tvrdih delova koji se nalaze bliže delu gde ste ga odrezali sa drveta. Šumsko pile relativno brzo počne da se kvari po ivicama (ivice pobele) pa i to treba lagano obrezati. Ostatak pileteta izrežite na prstiće debljine 0.5 do 1 cm i usput očistite od lišća, grančica i ostalih nečistoća.

Sledeće je na redu blanširanje u slanoj vodi. Pustite vodu da provrije pa ubacite kašikicu-dve soli već zavisno od količine vode i ubacite gljive. Držite ringlu na najjače, ali ostanite pored šporeta da Vam gljive ne pokipe. Blanširanje gljiva je inače najbolje da radite ispod aspiratora iz dva razloga. Prvo Šumsko pile treba da ostavite da vri oko 5-10 min i to će stvoriti dosta pare koja će se kondenzovati na kuhiljskim elementima. Drugo, većina gljiva ima neke termolabilne toksine koje nije neophodno da udišete. Ja lično blanširam pile 5 minuta od kada počne voda da vri. Kako god problanširane gljive izručite u đevđir i prelijte hladnom vodom da se operu od trunja i ostalih nečistoća i pustite da se malo ohlade.

#### ■■■■■■■■■■■■■■■■■■ Recept 1 - Prženi prstići od Šumskog pileteta

Poređati na plitki tanjur ili tepsiju izrezane prstiće od Šumskog pileteta i začiniti ih po želji slatkom (i eventualno ljutom tucanom) paprikom, biberom, vegetom, solju ili već šta Vam se sviđa od začina. U duboki tanjur stavite kašiku dve brašna i isto toliko kukuruznog griza. Dodajte i tu malo paprike bibera, soli (i još po nešto od začina) i pomešajte. U tu smesu uvaljavajte prstiće od Šumskog pileteta pa pravo u tiganj na ulje. Ne treba ga puno pržiti, tek toliko da porumeni sa obe strane. Poređajte ga na papir da se ocedi od ulja pa ga možete servirati gostima sa kriškom limuna.

#### ■■■■■■■■■■■■■■■■■■ Recept 2 - Šumsko pile u jabukovom sirćetu i ulju

Blanširano šumsko pile potrebno je da iseckate na kockice i ubacite u dublju činiju ili tanjur. Prelijte ga hladno ceđenim suncokretovim uljem i dodajte na kockice iseckanog belog

luka po želji. Promešajte gljive sa uljem i belim lukom. Može i bez belog luka, ali je meni tako mnogo ukusnije. U sterilisane flašice stavite na dno par listova lovoročog lista i malo bibera u zrnu. Zatim napunite flašice na oko 2 cm od vrha bez nabijanja smese i naliјite čisto jabukovo sirće. Prodrmajte flašice da izade vazduh i pomožite se malo i slamkom da ne ostanu vazdušni mehurići. To je veoma važno jer se u suprotnom vaš specijalitet može pokvariti. Pustite da napunjene flašice odstoje par sati da se sirće upije i zatim dospite još jabukovog sirćeta ako treba. Na kraju naliјite malo hladno ceđenog suncokretovog ulja i dodajte bibera u zrnu i par listova lovora na vrh teglice pa čvrsto zatvorite poklopac. Ja ovaj specijalitet čuvam u frižideru i tako može da stoji godinu dana do sledeće sezone Šumskog pileta. Ukoliko imate hladan špajz možete teglice čuvati i tamo, sigurno nekoliko meseci, a možda i više. Specijalitet od Šumskog pileta, napravljen po ovom receptu, možete koristiti posle nedelju dana. Uživajte u odličnom ukusu Šumskog pileta spremljenog na moj način.

P.S.

Ako Vam preostane blanširanog Šumskog pileta stavite ga u kesice pa u zamrzivač. Tu takođe može da stoji do sledeće sezone bez nekih većih promena.

Stevan Baluban,  
Gljivarsko društvo Novi Sad







Fotografija: Stevan Baluban  
www.topsrbija.com



Fotografija: Stevan Baluban  
www.topsrbija.com



Fotografija: Stevan Baluban  
www.topsrbija.com



Fotografija: Stevan Baluban  
www.topsrbija.com



Fotografija: Stevan Baluban  
www.topsrbija.com