FUNGHI ESSICCATI

1^ regola : non essiccare funghi intrisi di acqua

2^ regola : essiccare solo funghi giovani e sani

3^ regola : non usare acqua per pulire i funghi

4^ regola : conservare i funghi seccati al buio in un locale asciutto

E' bene sapere che la direzione della ventilazione deve essere orizzontale e ogni millimetro di fungo necessita circa 3 ore di essiccazione e aumentando lo spessore del fungo aumenta anche il tempo di essiccazione.

Esistono diversi metodi e qui ne elenco i più utilizzati:

Il metodo di infilarli a formare una collana presenta l'inconveniente del contatto tra una fetta e l'altra e durante l'essiccamento le fette più sottili vengono tagliate dal filo e cadono.

Il metodo dell'esposizione esterna al sole necessita di particolari attenzioni dovute alla giusta ventilazione, agli agenti atmosferici mutabili, agli insetti, inoltre l'esposizione eccessiva al sole può alterare chimicamente i funghi, pertanto la migliore essiccazione si ottiene in zona ventilata con la giusta ombreggiatura.

Il metodo dell'utilizzo del forno è un buon sistema, lo sportello deve essere tenuto aperto e la temperatura giusta va trovata facendo delle prove con poca quantità di prodotto. Utilizzare il forno ventilato.

Il metodo più sicuro è l'utilizzo di un essiccatore domestico.