



ГРИБЫ

СЕКРЕТЫ
ЛЕСНОЙ КЛАДОВОЙ



Белый гриб

«Царь грибов». Свое название получил из-за того, что сохраняет белый цвет после сушки. Водится с июня по сентябрь в старых лесах всех типов, кроме осиновых и ольховых. Чаще встречается на опушках, по краю леса, болот. Окраска шляпки зависит от характера окружения: в сосняках она темно-бурая, в елово-пихтовых лесах буроватая, в лиственных светлая. Трубочатый слой белый или желтовато-белый, с возрастом желтеет и становится рыдлым.

Белый гриб считается одним из самых питательных и пригоден для употребления в любом виде. Оптимальный вариант заготовки белого – сушка, которая улучшает его вкус. Высушенный, он приобретает тот крепчайший аромат, который мы называем грибным и который в других грибах присутствует как бы в разбавленном виде.

В лиственных и смешанных лесах с июня по сентябрь встречается опасный двойник белого гриба – ядовитый сатанинский гриб. Его отличают яркая желтовато-красная или кроваво-красная окраска трубочатой части шляпки и густо-кирпичный цвет нижней части ножки. Мякоть на срезе краснеет, потом синееет.



Волнушка

Растет и в молодых, и в старых лесах, преимущественно березовых. Отличить ее легко: шляпка ярко- или бледно-розового цвета, с войлочной-пушистой окантовкой, а по ней, как волны, расходятся концентрические кольца. Появляется в июле, но настоящая ее пора – август, сентябрь. Растет группами, рядом со старыми грибами всегда много молодых. С возрастом края шляпок разгибаются и даже поднимаются вверх. На срезе волнушка выделяет едкий белый сок. Его горечь спасает гриб от насекомых (волнушка почти не бывает червивой), но из-за него же волнушку не собирают грибники. Между тем при вымачивании в течение нескольких дней и последующей варке вся горечь исчезает. Волнушки солят и маринуют – по вкусу они не уступают груздю. Еще их жарят, замораживают, а соленные рубят с луком и готовят острый грибной салат или подливку.



Дождевик шпиковатый

Среди съедобных грибов есть такие, которые без основания часто обходят стороной. К ним относится и дождевик. Плодовое тело этого гриба сплошное, округлое, у молодого – белое, у старого – табачно-бурое. На поверхности короткие шипики, отчего и именуется шпиковатым. Встречается с июня по сентябрь в лесах, на лугах, особенно часто после дождей. Дождевик съедобен, пока имеет молодую, белую мякоть, напоминающую по вкусу шампиньон. Его варят, жарят, сушат. По содержанию азотистых веществ занимает первое место среди всех лесных грибов. В высушенном виде хорошо растирается в порошок, который очень удобен для приготовления бульонов.

У дождевика есть ядовитый двойник – ложнодождевик обыкновенный. Это круглый гриб с сероватой оболочкой, под которой скрывается крепкая фиолетово-черная мякоть с белыми прожилками. Пахнет ложнодождевик сырым картофелем.



Зонтик пестрый

Этот гриб многих отпугивает своим сходством с мухомором. Появляется он в июле на лесных полянах, опушках, на вырубках и лугах, вдоль дорог. Диаметр шляпки, сидящей на тонкой, высокой ножке, достигает 25 сантиметров. Шляпка – беловато-серая с большими серовато-бурыми чешуйками, а посередине – конический темный бугорок. Ножка постепенно расширяется книзу, у основания – клубневидная, с белым кольцом. В пищу употребляют только молодые шляпки. Их варят или жарят, предварительно обдав кипятком и сняв кожицу со шляпки. В Западной Европе пестрый зонтик едят даже сырым: нарезают ломтиками для бутербродов.



Краснушка

Растет в сырых хвойных и лиственных лесах с июня по ноябрь. Шляпка диаметром до 5 сантиметров, плоско-выпуклая, иногда вдавленная, с бугорком посередине. Окрашена в ровный красный цвет или красно-бурый, без выделяющихся зон. Пластинки частые, приросшие или слегка нисходящие, кремово-желтые или желтоватые. Ножка тонкая, ровная, несколько светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, ломкая, рыжеватая или желтовато-красноватая. На срезе выделяется белый или водянисто-белый едкий млечный сок. Используется в засол после отваривания или вымачивания.

Краснушка имеет некоторое сходство с *подиолочником* (правда, обычно он бывает желтым), но отличается тонкомясистой, более темной шляпкой, как правило с бугорком, и меньшим количеством млечного сока.



Лисичка настоящая

Растет с начала июля и в лиственных, и в смешанных лесах. Вначале округлая шляпка выпуклая, затем – вдавленная в центре, с целым или как бы гофрированным подогнутым краем. Цвет – светло-желтый с рыжеватым, бледно-оранжевым или оранжево-желтым оттенком. Мякоть белая, мясистая, плотная, с приятным запахом. Растут лисички большими колониями, в которых почти не встречаются червивые грибы. Особенно хороши в жареном и в маринованном виде.

В те же сроки появляется несъедобный двойник – *лисичка ложная*. Растет она обычно в хвойных – (реже в смешанных) лесах. Отличается округлой, воронкообразной шляпкой с ровными краями. Цвет – красновато-оранжевый, красно-медный. Пластинки частые и очень тонкие.



Масленок

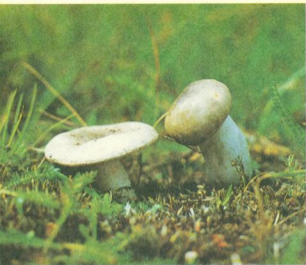
Бывает трех видов: лиственничный, зернистый и поздний. *Лиственничный* – довольно крупный гриб с золотисто-желтой шляпкой и такой же мякотью. Его используют в жареном и тушеном виде, при сушке же он так ссыхается, что потом практически не размачивается. *Масленок зернистый* появляется в последней декаде июля в хвойных, преимущественно сосновых, лесах, часто на полянах. Темно-коричневая, красновато-бурая или красноватая шляпка покрыта маслянистой кожей, которую надо удалить. Мякоть гриба желтоватая, сплошная, ножка желтовато-беловатая, без кольца, зернистая. На травянистых опушках сосновых лесов в конце августа – первой половине сентября растет *масленок поздний*. Исполд его шляпки затянута белой пленкой, под которой открывается желтоватая, лимонного оттенка трубчатая часть. Мелкие и крепкие маслята маринуют.

На масленок внешне похожа *мокруха еловая*, которую многие почему-то обходят стороной. Этот гриб с желтоватой слизистой шляпкой и слизистой пленкой, покрывающей пластины, появляется во второй половине августа и растет обычно под елями. *Мокруха* очень вкусна в жареном и тушеном виде.



Моховик

Появляется в августе в молодых лесах любого типа, предпочитая поляны, опушки, края дорог, а иногда и муравейники. Имеет приятный вкус и фруктовый запах и идет преимущественно для сушки и маринования. Бывает двух видов: *зеленый* и *пестрый*, или *трещиноватый*. Первый имеет зеленоватую разных оттенков шляпку, трубчатая часть ярко-желтая, рыхлая, как и сама грибная мякоть. Ножка часто расслаивается. *Пестрый моховик* обычно встречается в лесу смешанном или лиственном. Шляпка у него выпуклая, сухая, матовая, коричневого, красновато-коричневого или охряно-серого цвета. По ней идет сеточка из трещинок, которые обычно имеют розоватый оттенок. *Моховик* используется для сушки, и для маринования, и для жарки.



Сыроежка

Эти хорошо известных грибов чуть ли не 200 видов. Кажется, все цвета радуги присутствуют в их окраске, но преобладают синий, фиолетовый и лиловый тона. Первые, *серые сыроежки*, появляются в июне. Но настоящая пора этого гриба – август – сентябрь. Существует несколько деликатесных видов. *Сыроежка синеваато-зеленая* на самом деле имеет шляпку зеленоваато-серого цвета. Для этого вида характерны бурые пятна на белых, с возрастом желтеющих пластинках. *Сыроежка желтая* растет в сырых березняках и имеет шляпку ярко-желтого цвета. Рекомендуется для заморозки. *Сыроежка буряющая* отличается темно-красной, оливково-бурой или желто-бурой с зеленоватым оттенком шляпкой. По вкусу напоминает селедку. *Пищевая сыроежка* имеет красно-фиолетово-бурю шляпку. Растет в сырых смешанных лесах, часто по обочинам дорог и тропинок. Употребляется в жареных и тушеных блюдах, обладает своеобразным ореховым вкусом.

Пищевую, синеваато-зеленую и другие крепкие сыроежки можно сушить. Но чаще все сыроежки употребляют в пищу сразу, отваривая в круто подсоленной воде. При засолке хорошо добавлять специи, укроп и чеснок, листья смородины, вишни и хрена.



Черный груздь

По оценкам настоящих грибников, черный груздь, или чернушка, стоит на 3-м месте после белого гриба и белого груздя, который встречается чаще в северных областях. Растет он обычно в березовых и смешанных лесах. Когда лето выдается грибное, вырастает и в начале сезона, но обычная пора – август – сентябрь. (Случается, чернушки растут и после первых заморозков, если за ними следует длительный период плюсовой температуры.) Шляпка зеленоваато-бурая или темно-бурая, почти черная. У молодых грибов края шляпок завернуты вниз, у зрелых распрямляются, достигая 20 сантиметров в диаметре. На срезе выделяется едкий млечный сок. Чернушку, которая особо хороша в засоле, предварительно надо хорошо вымочить, после чего она приобретает винно-красный цвет.



Подосиновик

Бывает четырех видов: красный, желто-бурый, красно-бурый и белый. Растет с июня по сентябрь в лиственных и смешанных с осиной, березой, сосной, елью лесах. Отличительная черта — мякоть на срезе синее, а потом чернеет. Молодой красный подосиновик, головка которого надетая на ножку словно наперсток, называют *челышем*. С возрастом шляпка разгибается, принимая обычную для гриба форму, и из бархатистой делается желтоватой и гладкой. Челыши лучше всего мариновать. Большие подосиновики идут в сушку. Шляпки средней величины хорошо жарить. Суп из сушеных подосиновиков будет черным, поэтому лучше делать из них грибную икру, смешав с другими сушеными грибами. Часто подосиновики хранят в замороженном виде.

Подосиновики нередко встречаются в чисто березовых лесах. У них блеклые, лишенные яркости шляпки. В северных районах в течение всего лета и осенью встречается *белый подосиновик*. За непривычный цвет его часто обходят стороной, между тем это очень хороший гриб, крепкий (определить его можно по срезу, который тут же синее).



Сморчок

Эти необычной формы грибы появляются весной, когда по оврагам еще встречается снег. Растут до июня. Бывают двух видов. *Сморчок съедобный* (на снимке) встречается под лиственными деревьями. Шляпка яйцевидной или яйцевидно-округлой формы. Ее окраска — от желто-бурой до бурой. Ячейки округлые. Ножка бороздчатая, полая, буроватая. *Сморчок конический* встречается в смешанных и хвойных лесах. Желто-бурая, коричнево-бурая или серовато-черная конической формы шляпка прирастает по краю к ножке. Поверхность ее — ребристо-ячеистая, с вытянутыми прямоугольными ячейками. Ножка бороздчатая, полая, светло-желтая или бурая.

Одновременно со сморчком появляется похожий на него *строчок*, растущий до осени, преимущественно в сосняках. Его коричневая шляпка напоминает ядро грецкого ореха или наброшенный на ножку кусочек каракуля. Среди строчков часто попадаются опасные ядовитые экземпляры, так что лучше их вообще не собирать.



Opенок осенний

Этот гриб растет до первых снегов и морозов на пнях и вокруг них, на стволах деревьев (в последнее время отмечается появление опенков весной, во время оттепелей; встречаются они и в июле, если лето холодное). Шляпка неярких тонов – песочная, буроватая, светло-коричневая, грязно-коричневая, с мелкими темными чешуйками в центре. Снизу она затянута белой пленкой, которая при росте рвется, оставляя на ножке кольцо. Пластинки белые, у старых грибов светло-бурые. Если же у попавшегося вам гриба шляпка ярко-желтая, зеленовато-желтая или желто-коричневая, с кирпично-красной окраской в центре – вам попался *ложноопенок серно-желтый*. Ножка у него цвета молотой серы. Кольца на ножке не видно, пластинки оливково-зеленые, желто-зеленые, а у созревшего – лилово-бурые. Другой двойник – *ложноопенок кирпично-красный*. У настоящего гриба пластины всегда белые или кремовые, у ложного – лилово-бурые, а со временем они становятся зелеными или черно-оливковыми.



Подберезовик

Растет с июня по сентябрь в любых лесах, где есть береза. Шляпка сухая, матовая, полушаровидная, но очень быстро раскрывается и становится похожей на подушечку. Ножка с темными чешуйками. Подберезовик бывает четырех видов. *Подберезовик обыкновенный* появляется в июне и входит в группу колосовиков (по старинной примете, первая волна грибов высыпает, когда рожь колосится). Шляпка достигает 20 и более сантиметров в диаметре. По вкусовым качествам крупные грибы сильно уступают молодым. В августе появляется *подберезовик розовеющий*, за ним – *подберезовик черный*. *Болотный подберезовик*, со шляпкой и ножкой белого цвета, вырастает в сентябре. Мякоть у него слабая, водянистая, поэтому он не предназначается для долгого хранения. Исключение составляют самые молоденькие грибы, шляпки которых тугим колпачком облегают ножку, – эти идут и в засол, и на маринование.

Большое сходство с подберезовиком, а также с белым имеет *желчный гриб*, который вырастает в августе – сентябре в сосновых и еловых лесах. Трубчатый слой у него бледно- или грязно-розовый, мякоть на срезе розовеет. Желчный гриб не ядовит, но очень горек, и даже небольшой его кусочек может испортить любое блюдо.

Заготовка грибов впрок.

Впрок грибы заготавливают разными способами. Лучший из них — сушка. Используются почти все трубчатые грибы, а также лисички, опята, сморчки, сыроежки. Грибы тщательно очищают от мусора, обтирают чистой, влажной тряпочкой и сортируют по видам. Сначала их провяливают при температуре 30 — 50° в течение 1 — 3 часов. Затем продолжают сушку при температуре 70 — 80°. Досушивают при температуре 50 — 55°. Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, сравнительно легко ломаются, но не крошатся.

Соление. Холодный способ. Грибы вымачивают несколько дней в воде, которую меняют 2 — 3 раза в сутки. Затем слоями раскладывают в посуде шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью. Кладут чеснок, укроп, гвоздику, лист черной смородины и т. д. Сверху покрывают крышкой и кладут гнет. Выступивший через 2 — 3 дня рассол сливают, добавляют новую порцию грибов и так — пока емкость не наполнится. Грибы холодной засолки употребляют в пищу не ранее чем через месяц. **Горячий способ** отличается тем, что грибы отваривают в слегка подсоленной воде от 5 — 10 минут до получаса.

Маринование. Первый способ. В 2 литровую кастрюлю с водой наливают 1/3 стакана уксуса, кладут столовую ложку соли. Когда вода закипит, закладывают грибы и варят при слабом кипении от 8 — 10 минут до получаса. Заканчивают варку, когда грибы начнут оседать на дно. За 2 — 3 минуты до этого в рассол кладут чайную ложку сахарного песка, 5 горошин перца, гвоздику, лавровый лист. Грибы охлаждают, раскладывают по банкам и заливают остывшим маринадом. **Второй способ.** Отваренные в слегка подсоленной воде грибы откидывают на дуршлаг, раскладывают по банкам и заливают отдельно приготовленным маринадом (его варят 20 — 30 минут).

Консервировать грибы, то есть закатывать крышками, не рекомендуется.

МП «ВЕРНИСАЖ»

© автор Грашин Н. Ф.
фото Константинова И.

Г 5101010000-045
088(02)-91

Зак. № 1156. Тираж 300 000 экз.
Цена 90 коп. Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР.
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.