



СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

•
ЗАГОТАВЛИВАЕМ
ГРИБЫ ВПРОК

ЦЕНТРПОЛИГРФ

**Соление грибов.
Заготавливаем грибы впрок**

«Центрполиграф»

2003

Соление грибов. Заготавливаем грибы впрок / «Центрполиграф»,
2003

В книге подробно и интересно рассказывается о сборе, обработке, хранении грибов. Приведены грибной календарь и способы различать съедобные и ядовитые грибы. Книга содержит многочисленные рецепты соления, маринования, сушки грибов, а также приготовления из них вкусных и полезных блюд.

, 2003

© Центрполиграф, 2003

Содержание

О грибах	5
Грибной календарь	7
Съедобные грибы	9
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Н. Парахина

Соление грибов.

Заготавливаем грибы впрок

О грибах



При этом слове мы сразу вспоминаем душистые крепкие белые, яркие красноголовые подосиновики, желтые лисички, разноцветные сыроежки, оранжево-желтые рыжики. Но это лишь малая часть огромного грибного мира, который является большой группой растительных организмов.

Человек нашел широкое применение грибам в производстве хлеба, пива, сыра, кефира и других продуктов питания.

В настоящее время известно и описано около 100 000 видов грибов.

Из огромного грибного мира в пищу употребляют шляпочные грибы, наземная часть которых – плодовое тело – состоит из шляпки и ножки.

В лесах средней зоны встречается более 100 видов съедобных грибов, но в корзины грибников попадают лишь около 25 видов.

Распознать грибы, отличить съедобные от ядовитых и использовать их люди умели еще в глубокой древности. В четвертом веке до нашей эры древнегреческий ученый Теофраст в своих трудах упоминает о таких грибах, как шампиньоны, сморчки, трюфели. Грибы употребляются в пищу на протяжении всей истории человечества. Сохранились письменные данные об использовании грибов в Вавилонии, Древней Греции и Древнем Риме.

Много хороших рецептов грибных блюд можно найти в старинных русских поваренных книгах.

Первым угощением издавна на Руси были грибы (по-старинному – губы), которые считались здоровой, «пригожей к здравью», пищей. Жареные, вареные, соленые.

А сколько пословиц, поговорок, загадок и примет связано с грибами.

Наука о грибах – микология – развивалась до XVIII века медленно, она долго не могла объяснить многие тайны грибного мира. Поэтому о грибах сочиняли самые невероятные небылицы и вымыслы. Так, хороший урожай шляпочных грибов в одних местах был дурным предзнаменованием, в других, наоборот, – хорошим. Людей поражало неожиданное появление грибов и быстрый их рост.

Грибы называют лесными овощами, лесным мясом, лесным хлебом. По содержанию белковых веществ грибы превосходят все овощи. В одном килограмме сушеных белых их в два раза больше, чем в рыбе. В грибах содержатся ценные жировые вещества, которые до 95 % усваиваются организмом. Белые сушеные грибы по питательности превосходят яйца и колбасу, а грибной бульон в семь раз калорийнее мясного. В их состав входят также сахар, соли калия, фосфора, железо и витамины.

Много удивительного и необычного в том, как растут и устроены грибы.

Грибы размножаются спорами. Они очень мелкие, от 0,003 до 0,2 мм в диаметре, и их до десятка миллионов у одного гриба. Споры, попав в благоприятные условия, прорастают в грибницу – тонкие белые нитевидные гифы наподобие паутины. В определенное время на грибнице появляются плодовые тела – грибы, с которыми знакомы грибники.

Грибы довольно требовательны к составу почвы, ее влажности, они чаще растут в лесу по соседству с определенными породами деревьев.

У большинства шляпочных грибов грибница многолетняя и живет 15–25 лет.

Грибник должен заботиться о сохранности грибного места. Гриб нужно срезать ножом или срывать деликатно, осторожно покачивая ножку из стороны в сторону или по кругу, главное, не разворошить вокруг лесную подстилку, не разгребать сухие листья, мох, не разрушать грибницу!

Неисчерпаемы грибные богатства нашей страны. В лесах России ежегодно вырастает более 3 миллионов тонн грибов.

Сбор грибов – это активный, увлекательный, ни с чем не сравнимый отдых. Всем доступна «тихая охота» с корзинкой в руках. Поэтому грибники – самая многочисленная рать среди туристов и охотников. Искать грибы лучше с восходом солнца, по росе или в дождь: шляпки блестят, в глазах не пестрит, солнце не слепит. Да и грибы тогда самые сочные, крепкие, душистые или, как говорят, ядреные. Чтобы сохранить свежесть грибов, собирать их лучше всего в плетеную ивовую корзину. Нельзя собирать грибы в ведра, сумки, полиэтиленовые мешки – грибы в них мнутся, крошатся, воздух в такую тару не поступает, и грибы «сгорают».

Срезанные грибы очищают, чтобы они не грязнили корзину и соседние грибы, укладывают их шляпками вниз или боком. У пластинчатых грибов, которые идут на засол, ножки не берут, их отрезают, а у рыжиков, лисичек, сыроежек, шампиньонов – оставляют. Надо помнить, что срезанные грибы быстро портятся, поэтому их необходимо перебрать и почистить в день сбора.

Ядовитые грибы, такие как бледная поганка и мухоморы, следует знать «в лицо».

Рекомендуется собирать только те грибы, которые вы хорошо знаете, незнакомый гриб лучше оставить в лесу. Если он съедобный, его возьмет другой грибник, который с ним знаком, а ядовитый, может быть, понадобится какому-нибудь животному или просто украсит лес. Ядовитые грибы никому не причиняют вреда, если их не трогать.

Грибной календарь



Плодоносят грибы с весны до глубокой осени, но неравномерно, а волнами или, как еще говорят, слоями. Всего в средней полосе бывает 3 или 4 слоя.

В сроках и очередности появления грибов есть определенная закономерность. Строчки и сморчки появляются ранней весной. Для всех других грибов существуют три основных периода роста. Первый – в начале третьей декады июня. Он обычно непродолжителен – до 10 дней.

Около середины июля начинается второй – продолжительностью 2–3 недели, с более обильным урожаем. В этот период колосятся хлеба, поэтому и грибы называют «колосовиками».

Вторая половина августа и первая декада сентября приходятся на третий, осенний, слой грибов. В этот период их особенно много.

Итак, раньше всех, примерно в апреле-мае, появляются сморчковые грибы. Сморчки обитают в лиственных лесах на тучных плодородных почвах, реже они встречаются в ивняках.

В осиновых и липовых лесах в это время также можно найти сморчковую шапочку.

В сосновых лесах на песчаных вырубках и по обочинам лесных дорог встречаются сморчки обыкновенные с бугристыми, похожими на комки земли крупными шляпками. К концу мая наблюдается уменьшение роста сморчков.

Под конец сезона сморчковых появляются дождевики и пороховики – дождевик шиповатый. Излюбленное их место – поляны. В этот же период на пнях и упавших стволах лиственных деревьев можно найти вешенку обыкновенную.

В весенний период, когда почва еще богата весенней влагой, на лугах появляются луговые опенки.

На смену весенним приходят более ценные летние грибы. В июне в береговых зарослях появляются подберезовики, а в изреженных сосновых лесах – маслята. Широко и повсеместно распространены моховик и сыроежка.

Примерно во второй декаде июня в теплое влажное лето появляются белые грибы в сосновых лесах и ельниках. Встречаются белые и в дубовых лесах, в осиновых и реже в березовых зарослях. В сосновых с вересковой порослью в изобилии появляются подосиновик, лисичка настоящая. В это время в лесах встречаются свинушка, а на опушках и полянках – шампиньон – лесной и полевой.

В середине лета ассортимент грибов пополняется. К белым грибам присоединяются и разрастаются семейки сыроежек.

В конце июля местами появляются грузди – дубовый и осиновый.

В августе добавляются еловые и красноватые сосновые рыжики, а также похожие на рыжики белые и розовые волнушки, затем груздь черный, молочай, августовские сыроежки – колчатая, синяя и другие. Можно встретить гнезда опенка осеннего.

Примерно с третьей декады августа самый разгар грибного сезона как по разнообразию грибов, так и по их количеству.

С наступлением осенних похолоданий рост грибов замедляется и постепенно прекращается. Последними собирают опенок осенний.

Обильные урожаи грибов обычно зависят от погодных условий, в первую очередь от достаточного количества тепла и влаги. Если часто выпадают теплые безветренные дожди, а ночи теплые, туманные, – быть грибам. В засушливое и холодное лето грибы являются большой редкостью.

Съедобные грибы



Как отличить съедобные грибы от вредных и ядовитых? Для этого нужно хорошо разбираться в большом разнообразии видов грибов и по внешним признакам узнавать их, а первые поиски начинать под руководством опытных любителей грибного дела.

БЕЛЫЙ ГРИБ (боровик, беловик, жатник, глухарь, коровяк, печура, струень)

Встречается по всей лесной зоне европейской части страны, в сибирской тайге и даже в заполярной тундре среди кустарниковых берез. Обычно начинают появляться во второй половине июля, а иногда и раньше, и растут до конца сентября.

Гриб крупный, шляпка в диаметре до 20–25 см, гладкая или тонковолокнистая, во влажную погоду слегка слизистая. Окраска зависит от места произрастания: в сосновых лесах – темно-коричневая, по краю часто розоватая; в еловых – коричнево-бурая, иногда с зеленоватым оттенком; в лиственных – светлая, охряно-желтоватая или светло-буроватая.

Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняющий окраску от белого до желтоватого и даже зеленоватого.

Ножка длиной до 20 см и диаметром до 10 см, клубневидная, кверху почти цилиндрическая, сплошная беловатая или светло-бурая с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке. Мякоть плотная, белая, на изломе цвет не меняется, без вкуса, с приятным запахом. Лучшими считаются из елово-березовых лесов. Из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны.

Наиболее ценны сушеные белые грибы. При сушке мякоть их остается белой и приобретает особый, присущий только этим грибам аромат. В маринаде шляпки становятся оранжево-желтыми, ножка с кремовым оттенком.

В свежем виде белые грибы используются для приготовления самых разных блюд – от грибной лапши до грибной икры, соусов и гарниров.

С белым грибом имеет сходство ядовитый желчный, который можно отличить по грязно-розовому трубчатому слою под шляпкой, темно-сетчатому рисунку на ножке и горькой мякоти.

Похожий на белый гриб – **польский гриб** (съедобный) встречается по всей лесной зоне, но чаще в западной части Белоруски, в Прибалтике и на Украине. Растет в хвойных лесах одиночно и группами с июля по октябрь, наиболее урожайный в сентябре.

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, позднее плоская, красновато-бурая, коричневая или каштановая, сухая, бархатистая, по краям гладкая, в сырую погоду очень скользкая.

Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплошная. Трубчатый слой сначала беловатый, затем желтоватый, а у старых грибов зеленовато-желтый. Мякоть довольно крепкая, белая, без особого запаха и вкуса, на воздухе синее. Его иногда путают с белым, но в отличие от него трубчатый слой польского гриба при надавливании синее (напоминаем, у белых не меняется). Сушеный польский гриб не имеет аромата, он во всех видах переработки бурее.

ПОДОСИНОВИК (осиновик, красноголовик, обабок, красюк, казарушка)

Появляются подосиновики в середине июня, иногда и раньше, и растут до конца сентября. Любит этот гриб лиственное мелколесье и сырые тенистые, высокоствольные осинники. Встречается также в смешанных лесах. Это один из наиболее распространенных в умеренном поясе съедобных грибов. Растет по всей лесной зоне как одиночно, так и группами. В красных нарядных «беретах» на зеленом ковре подосиновики далеко видны. Лишь поздней осенью, под опавшей листвой, разыскать их сложнее.

Шляпка подосиновика диаметром до 25–30 см, сначала полушаровидная, с плотно прижатым к ножке краем, затем подушковидная, со свисающей по краю кожицей. Поверхность сухая, бархатисто-волокнуистая или гладкая, матовая. Окрас довольно разнообразен: в чистом осиннике – с красной и темно-красной шляпкой, в тополевах – с серой, в сырых борах – белорозовой, а в смешанных лесах попадаются с оранжевой или желто-красной шляпкой.

Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый или дымчато-серый, позднее от грязно-беловатого до грязно-серо-коричневого.

Ножка длиной до 20 см и диаметром до 5 см, книзу утолщенная, сплошная, белая с продолговатыми белыми, коричневыми или черными как бы чешуйками. Мякоть крепкая, белая, у основания ножки нередко участки сине-зеленого цвета. На изломе сначала розовеет, а потом синее до черноты, без особого запаха и вкуса.

Используется как и белый гриб. Во время сушки чернеет. В маринаде приобретает серовато-бурый окраску. Сходства с несъедобными грибами не имеет.

ПОДБЕРЕЗОВИК (березовик, обабок, бабка, подберезник, серый гриб, черныш)

Встречается в березовых лесах или в смешанных с березой по всей лесной зоне. Подберезовики растут на полянах и опушках, по обочинам лесных дорог и на пригорках. Подберезовики появляются обычно в июне и растут до конца сентября.

Шляпка диаметром до 15 см, выпуклая, позже подушковидная, серая или серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая. Трубчатый слой беловатый, у старых грибов – грязно-серо-буроватой окраски, поры мелкие. Ножка длиной до 20 см и диаметром до 3 см, часто книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными мелкими чешуйками. Мякоть белая при серой и пятнистой шляпках, на изломе несколько розовеет или не меняет окраску, без особого запаха и вкуса.

В сырых местах, на опушках и лесных полянах – серые шляпки на высоких тонких, беловатых ножках, но есть и со шляпками оливкового цвета.

В сырых, мшистых березняках у болот растет **подберезовик болотный**. Шляпка его зеленовато-белая на тонкой и длинной ножке, мякоть рыхлая.

В сухих березовых перелесках попадаетея гриб с черно-бурой шляпкой на толстой чешуйчатой ножке. У молодых грибов шляпки напоминают своей формой желудевую чашечку на коротком и толстом пеньке.

Подберезовики пригодны для всех видов переработки. Подберезовик болотный не маринуют: его рыхлая мякоть разваривается.

Во время сушки гриб чернеет, в маринаде – бурет.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (пестрец, желтый осиновик, болотный моховик)

Встречается часто в северной половине лесной зоны европейской части страны. Растет в сосновых влажных лесах на песчаной мшистой почве одиночно и группами с середины июля до конца сентября, но бывает встречается вплоть до середины октября. Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, сначала охристо-желтая, затем коричневая или бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая. Трубчатый слой грязновато-желтый, потом желто-оливковый, приросший к ножке или слегка сбегаящий с нее, поры мелкие, неровные. Ножка длиной до 8 см и диаметром до 2 см, чаще цилиндрическая, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть плотная, желтоватая, без особого запаха и вкуса, на изломе несколько синеет.

Моховик желто-бурый похож на подосиновик, иногда его так и называют «желтым осинником». Можно спутать его и с козляком. И тот, и другой в некоторых местностях называют «болотовик». Гриб жарят, варят, маринуют, сушат. Для маринования лучше использовать грибы со шляпкой до 6 см. Маринад получается темным, тягучим.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ (решетник, козлий гриб, пояготник, подлютник)

Встречается по всей лесной зоне нашей страны, в хвойных и лиственных лесах с июня по октябрь. Гриб растет одиночно по краям дорог, на лесных полянах и опушках. Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Часто, особенно у больших грибов, верх шляпки испещрен мелкими трещинами. Трубчатый слой, приросший или слегка сбегаящий по ножке, ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый, с крупными неровными порами, за что гриб называют в народе «решетником» или «подрешетником». Ножка длиной до 8 см и диаметром до 2 см, цилиндрическая, желтая или красноватая. Мякоть неплотная, беловатая или светло-желтая, без особого запаха и вкуса, на изломе слабо синеет. Используют в пищу обычно только свежие грибы (жарят и варят).

Моховик зеленый имеет некоторое сходство с моховиком желто-бурым и польским грибом, но отличается от них крупными порами трубчатого слоя.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ (маслуха, маслюк, желтик, чалыш)

Один из самых распространенных в европейской части нашей страны видов грибов. Растет обычно большими группами в молодых сосновых лесах, по опушкам, около тропинок и дорог. Маслята часто попадают в мелкой хвойной поросли и молодых посадках.

Появляются маслята в начале лета и растут до глубокой осени, а если земля за лето хорошо прогреется, то и до снега.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, выпуклая, позднее почти плоская с бугорком посередине, шоколадно-буроватая, выцветает до желтой или серовато-желтой, кожица клейкос-лизи-стая, поэтому всегда облеплена хвоей. У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой, которая с возрастом разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки. По этому кольцу масленок поздний можно легко отличить от масленка зернистого, моховика зеленого, козляка и несъедобного перечного гриба.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.