

**Надежда 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 на-

шей 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 подстил-

ку, 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 плодо-

---

---

родных 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 порос-

люю 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.