



1. РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ. 2. РОГАТИК ИНВАЛА. 3. РОГАТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ



1. ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ. 2. СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка 3—7 см длины, 1—2 см толщины, полая, цилиндрическая, снизу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая.

Условно съедобный гриб третьей категории, с высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Morchella conica Fr.

Растет одиночно или группами на перегнойной почве в лиственных и хвойных лесах, иногда на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников в апреле — мае.

Гриб похож на сморчок настоящий, отличается формой и окраской шляпки.

Шляпка до 3 см в диаметре, удлинненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с более вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга более темноокрашенными перегородками.

Мякоть восковидная, ломкая, беловатая, без особого запаха и вкуса.

Споровый порошок желтоватый. Споры эллипсоидальные.

Ножка длиной 2—4,5 см, толщиной 1,5—3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА. КОЛПАЧОК

Verpa bohemica (Krombh.) Schroet

Появляется ранней весной — в апреле — мае в лиственных и смешанных лесах, чаще всего в низинах, около молодых липок, осин,

на суглинистой и супесчаной почве. Встречается довольно часто.

Шляпка 2—3 см в диаметре, бурая, буроватая, изредка почти желтая, поверхность извилисто-складчатая, морщинистая. С ножкой соединена только вершиной — сидит на ней, как наперсток или шапочка (отсюда и название гриба).

Мякоть восковидная, ломкая, нежная, вкус и запах приятные.

Споровый порошок желтоватый. Споры удлинненно-эллипсоидные, гладкие.

Ножка длинная — до 15 см, цилиндрическая, к основанию слегка расширенная, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками или крупинками.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Сушеные грибы сморчковой шляпки содержат 39% азотистых, 22,31—белковых веществ, 5,26% жиров, по питательности не уступают грибам высших категорий.

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

Gyromitra gigas (Krombh.) Sck

Растет в лиственных и хвойных лесах с примесью березы, преимущественно на песчаных, богатых гумусом почвах. Плодоносит в апреле — мае группами, реже одиночно.

Плодовое тело очень крупное, 5—15 см высоты, до 30 см ширины. Шляпка бесформенная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке.

Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха. Споры широковеретеновидные, с коническими придатками на концах.

Ножка 3—6 см длины, иногда очень широкая — до 10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.



СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ



СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА



СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА



СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

**СТРОЧОК
ОБЫКНОВЕННЫЙ**

Gyromitra esculenta (Pers.) Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах на песчаной незадерненной почве, близ опушек леса, на вырубках вдоль дорог, в молодых посадках ранней весной, сразу же после схода снега. Встречается довольно часто, но не обильно.

Плодовое тело до 13 см в диаметре. Шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубокоморщинистая, коричнево-бурая или желтовато-бурая.

Мякоть белая, восковидная, тонкая, очень ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидальные, гладкие, без придатков.

Ножка 3—6 см длины, 1,5—3 см толщины, беловатая или сероватая, полая, к основанию суженная.

Гриб условно съедобен, третьей категории.

Употребляется свежим, пригоден для сушки.

**СТРОЧОК
ОСЕННИЙ**

Helvella Infula (Fr.) Quel.

Встречается в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, близ дорог, на опушках и вырубках в сентябре — октябре. Растет небольшими группами или одиночно, редко и не обильно.

Шляпка 5—6 см высоты, 7—12 см ширины, седловидно-лопастная, с 2—4 вершинами, каштаново-бурая. Лопасты по краю сросшиеся. Споровый порошок белый, споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 4—10 см длины, 1,5—3 см толщины, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории.

Употребляется свежим, пригоден для сушки.

**ЛОПАСТНИК
ЯМЧАТЫЙ**

Helvetia lacunosa

Fr.

Растет во влажных лиственных лесах, особенно в березняках. Встречается очень редко и необильно с июня до августа.

Плодовое тело до 10 см высоты.

Шляпка свисающая, седлообразная, двух- или трехлопастная, с толстым, свободным (не приросшим) краем, наружная поверхность серая или черноватая, внутренняя — белая, гладкая.

Мякоть водянистая, беловатая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 2—5 см длины, 1—2 см толщины, полая, книзу слегка расширена, сильно складчатая или бороздчатая, серая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.

**ЛОПАСТНИК
КУРЧАВЫЙ**

Helvella crispa Fr.

Встречается изредка в лиственных лесах с примесью липы с июля до сентября. Растет небольшими группами и одиночно.

Плодовое тело 5—9 см высоты.

Шляпка белая или светло-желтая, 2—4 см в диаметре, двух-, четырехлопастная, края лопастей курчавые или гофрированные, свисают вниз, только местами приросшие к ножке.

Мякоть тонкая, белая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, с туповатыми концами.

Ножка 2—7 см длины, 1,5—2 см толщины, прямая или изогнутая, с глубокими продольными бороздками или складками, беловатая, полая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.



1. СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ. 2. СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. СТРОЧОК ОСЕННИЙ

ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ

Helvella elastica St. Am.

Встречается во влажных, редких, преимущественно лиственных лесах, с июля по октябрь.

Шляпка 1,5—4,0 см высоты и ширины, двухлопастная, седловидная, светло-желтоватая или серовато-бурая, снизу беловатая или розовая.

Мякоть тонкая, белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок бесцветный. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, 0,2—0,4 см толщины, цилиндрическая, книзу расширенная, с небольшими и неглубокими продольными бороздками, плотная, беловатая или буроватая, гладкая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Строчки и лопастники содержат ядовитое вещество. При употреблении их в пищу без предварительной подготовки они могут вызвать серьезное отравление. Считается особенно опасным употребление строчков детьми, беременными женщинами, людьми пожилого возраста с большим желудком, кишечником, печенью, почками. При отравлении появляются сильные головные боли, рвота, понос, боли в животе, общая слабость.

Перед приготовлением грибы отваривают и удаляют отвар. После такой обработки они становятся безвредными.

БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ

Disclina venosa (Pers.) Sacc.

Появляется рано весной — в апреле — мае (одновременно со строчками и сморчками) в хвойных и смешанных лесах. Растет обычно одиночно или небольшими группами (по 2—3 гриба) на песчаной почве, у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках.

Плодовое тело мясистое, сна-

чала блюдцевидное или чашковидное, до 10 см в поперечнике, на короткой (1 см) ножке, наружная поверхность беловатая, войлочная или тонкомучнистая, внутренняя сначала гладкая, охряная, затем бурая, морщинистая.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в свежем и сушеном виде.

БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ

Disclina anellata (Pers.) Sacc.

Встречается в хвойных и смешанных лесах на подстилке, иногда на разложившейся древесине. Появляется в мае — июне редко и не обильно.

Плодовое тело крупное — до 10 см в диаметре, блюдцевидное, снаружи гладкое, розово-красное, затем желтовато-белое, диск серо-бурый, очень неровный.

Споровый порошок белый. Споры веретеновидные, с коническими острями на концах.

Ножка глубокобороздчатая и ветвисто-складчатая, 0,5—1 см длины и ширины, складки с ножки переходят на наружную поверхность плодового тела.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ. СПАТУЛАРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ

Spathularia flavida Fr.

Растет на земле в хвойных лесах, особенно в насаждениях лиственницы, с конца июля до сентября. Встречается большими группами.

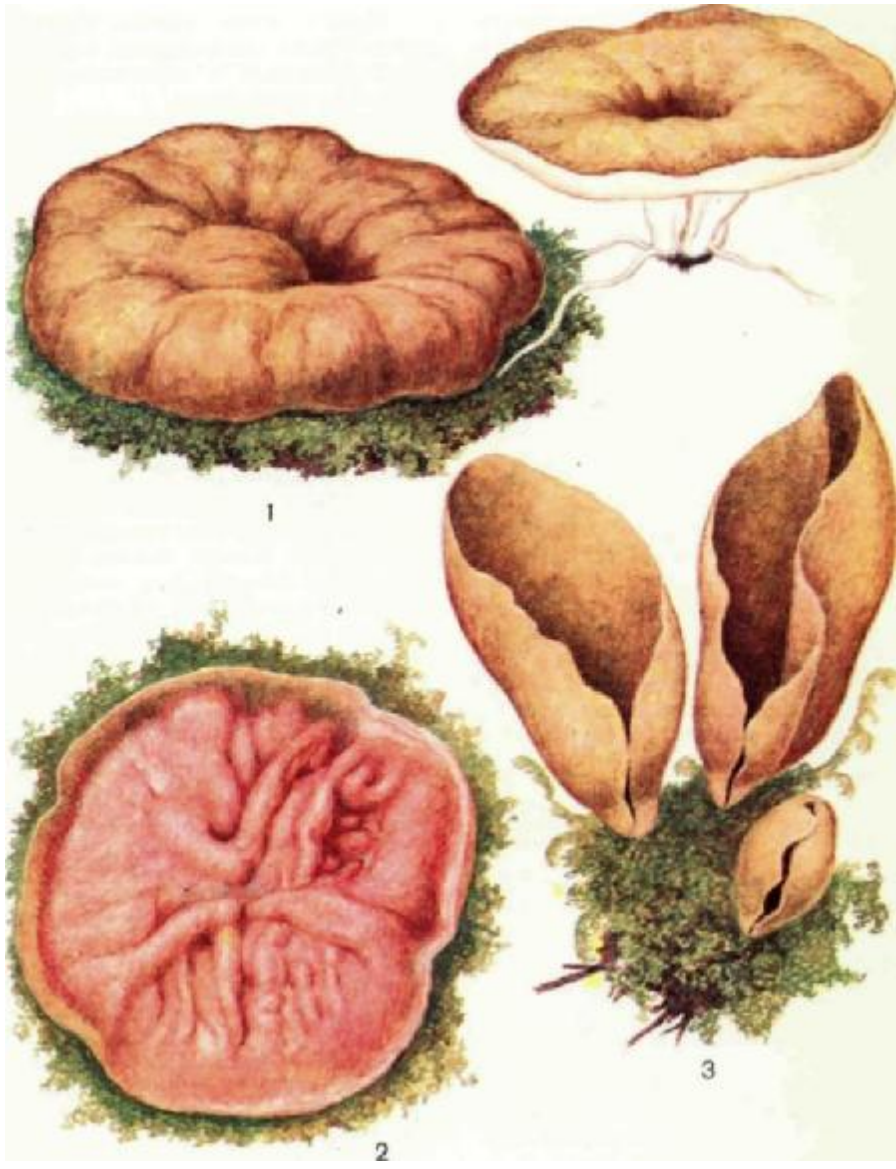
Плодовое тело 4—6 см высоты, 2,5 см ширины, шпательевидное (лопаточкообразное), верхняя часть четко отграничена от ножки, золотистая или оранжево-желтая, сочная.



1. ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ. 2. ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ



1. ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ. 2. ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ



1. БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ. 2. БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ. 3. ЗАЯЧЬЕ УХО

Споровый порошок белый. Споры нитевидные, сверху немного расширенные, снизу суженные.

Ножка 0,2—0,6 см толщины, цилиндрическая, сверху суживающаяся, гладкая, белая, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим. Из-за малого размера плодового тела не имеет большого практического значения.

ПЕЦИЦА КРАСНАЯ

Sarcoscypha coccinea (Fr.) Lambotte

Встречается в лиственном лесу на погруженных в почву веточках, одиночно или небольшими группами. Плодоносит в апреле — начале мая.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, сначала чашевидное, затем блюдцевидное, внутри киноварно-красное, снаружи беловатое.

Мякоть беловатая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый или розовый. Споры удлинено-эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 5 см длины, 2—5 см толщины, беловатая, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

Индийские племена Северной Америки из пецици красной готовят порошок и используют его как кровоостанавливающее средство.

ПЕЦИЦА ОРАНЖЕВАЯ

Aleuria aurantia (Fr.) Fuck.

Появляется в лиственных и хвойных лесах на сырой песчаной почве, в хорошо освещенных местах, на обочинах дорог. Растет большими группами в августе — сентябре.

Плодовое тело до 10 см в диаметре, сначала шарообразное, затем чашевидное и блюдцевидное, края

волнистые, внутри ярко-оранжево-красные, снаружи более светлые, мучнистые, внизу с корневидным основанием.

Мякоть очень тонкая, оранжевая. Споры эллипсоидные, с сетчатой оболочкой и заостренными концевыми придатками.

Гриб съедобен, четвертой категории.

Употребляется свежим.

ПЛИКАРИЯ ТЕМНО-КАШТАНОВАЯ

Plicaria badia (Pers.) Fuck.

Развивается на земле в лиственных лесах. Растет обычно тесными группами. Плодоносит в июле — августе.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, чашевидное или мисковидное, снаружи гладкое, каштаново-бурое, с зернистой поверхностью, к основанию несколько суженно-вытянутое в ножку. Мякоть тонкая, сочная. Диск плоский или волнистый, оливково-бурый. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ОСЛИНЫЕ УШИ

Otidea onotlica (Fr.) Fuck.

Гриб растет на земле в лиственных лесах. Плодоносит с конца лета до заморозков.

Развитое плодовое тело 6—10 см высоты, 3 см ширины, по форме напоминает ослиное ухо с закручивающимися внутрь краями, снизу суженное в небольшую ножку, снаружи желтовато-бурое, шероховатое, внутри желто-оранжевое, чуть красноватое, гладкое.

Мякоть восковатая, сладковатая на вкус, без запаха. Споровый порошок белый. Споры удлинено-эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.



1. ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ. 2. ПЕЦИЦА КРАСНАЯ. 3. ПЕЦИЦА ОРАНЖЕВАЯ. 4. ПЛИКАРИЯ ТЕМНО-КАШТАНОВАЯ. 5. ОСЛИНЫЕ УШИ

**ЗАЯЧЬИ УШИ.
ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ**
Otidea leporina (Batsch.) Fuck.

Растет в хвойных и смешанных лесах на подстилке, в мшистых местах под соснами в июле — сентябре.

Плодовое тело 1—4 см высоты, 1—3 см в диаметре, сидячее, уховидное, с завернутыми внутрь краями, внутри желто-бурое или ржаво-бурое.

Мякоть тонкая, без особого запаха, пресного вкуса. Споры порошок белый. Споры удлинненно-эллипсоидные, гладкие.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

**ТРЕМЕЛЛОДОЖ
СТУДЕНИСТЫЙ**
Tremellodon gelatinosum Fr.

Встречается во влажных хвойных лесах на древесине хвойных пород, погруженных в почву, и на пнях с июля по октябрь.

Плодовое тело до 7 см длины и ширины, шляпковидное, приросшее к субстрату боком или эксцентрической ножкой.

Мякоть студенистая, полупрозрачная, беловатая, сероватая, розоватая или желтоватая, на нижней поверхности белые конические шипики 2—7 мм длины, без особого вкуса и запаха. Споры почти шаровидные или эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Amanita phalloides (Fr.) Seer.

Растет в хвойных и широколиственных лесах, березняках, дубравах одиночно и группами с июня до осенних заморозков. Встречается редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плосковыпуклая, светло-зеленая, белая, желтовато-буро-оливковая, в середине обычно более темная, с шелковистым блеском, в сырую погоду слизистая, иногда с белыми хлопьями на поверхности.

Мякоть белая, тонкая, без запаха и вкуса.

Пластинки свободные, частые, белые. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка до 12 см длины, 1,5—2 см толщины, полая, белая, иногда с желтым оттенком, ровная, в основании клубневидно утолщенная, окруженная белым, чашевидным влагалищем. Кольцо на ножке белое, полосатое.

Смертельно ядовитый гриб. Признаки отравления появляются через 8—12, иногда через 20—40 ч после принятия пищи.

Неопытные грибники могут спутать этот гриб с поплавками, которые отличаются от него отсутствием кольца на ножке и полосато-рубчатым краем шляпки. Белая форма бледной поганки может быть принята за шампиньоны, которые отличаются от нее отсутствием

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками. Кроме того, бледную поганку можно принять за сыроежку зеленоватую и зеленую (см. сравнительную таблицу 1).

МУХОМОР БЕЛЫЙ. МУХОМОР ВЕСЕННИЙ

Amanita verna (Fr.) V1tt.

Встречается в сыроватых хвойных и смешанных лесах в июне — августе.

Весь гриб белый. Шляпка 3,5—10 см в диаметре, сначала округло-коническая, затем полураспростертая, в середине вдавленная или с бугорком, со слабребристым краем, при высыхании шелковистая.

Мякоть белая, с неприятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, белые или чуть розоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 7—12 см длины, 0,7—2,5 см толщины, полая, цилиндрическая, в основании клубневидно вздутая, волокнистая, с хлопьевидными чешуйками. Вольва свободная, чашковидная, одевает клубневидное основание ножки на 3—4 см в высоту. Кольцо широкое, шелковистое, слабополосатое.

Гриб смертельно ядовит. Может быть спутан с поплавком белым, грибом-зонтиком белым, воль-

вариетой красивой, шампиньоном перелесковым (см. сравнительную таблицу 2).

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Amanita pantherina (Fr.) Seer.

Растет в широколиственных, смешанных и хвойных лесах, чаще на песчаной почве, с июля по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала почти шаровидная, колокольчатая, затем распростертая, в центре с широким бугорком, по краю обычно рубчатая, серо-коричневая, оливково-серая, буроватая, кожица клейкая, с многочисленными белыми бородавками, расположенными концентрическими окружностями.

Мякоть белая, с неприятным запахом, на изломе не краснеет.

Пластинки свободные, белые, к ножке суженные. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 13 см длины, 0,5—1,5 см толщины, полая, сверху суженная, при основании клубневидная, окруженная приросшим, но легко отделяющимся влагалищем. Кольцо на ножке белое, полосатое, тонкое, быстро исчезающее.

Гриб очень ядовит. Симптомы отравления проявляются через 20 мин и до 2 ч после приема пищи. Его можно ошибочно принять за съедобный мухомор серо-розовый (см. сравнительную таблицу 3).

МУХОМОР КРАСНЫЙ

Amanita muscaria (Fr.) Hooker

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно в березняках. Встречается часто и обильно одиночно и большими группами с июня до осенних заморозков.

Шляпка до 20 см в диаметре, вначале шаровидная, потом плосковыпуклая, ярко-красная, оранжево-красная, поверхность усеяна бе-

лыми или слабо-желтыми многочисленными бородавками.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, мягкая, без запаха.

Пластинки свободные, белые, у старых грибов желтеющие, частые, споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 20 см длины, 2,5—3,5 см толщины, цилиндрическая, у основания клубневидная, сначала плотная, затем полая, белая, голая, с белым или желтоватым кольцом. Клубневидное основание ножки сросшееся с мешковидным влагалищем. Основание ножки покрыто белыми бородавками в несколько рядов. Кольцо белое.

Гриб ядовит. Симптомы отравления проявляются через 20 мин и до 2 ч после приема пищи.

Мухомор красный можно спутать с сыроежкой золотисто-красной (см. сравнительную таблицу 4).

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Amanita cetrina (Fr.) S. F.
Gray

Произрастает в хвойных и лиственных лесах, преимущественно в сосняках, на легкой песчаной почве. Встречается часто, одиночно или небольшими группами в августе — октябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, в центре вдавленная, сначала белая, затем желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, запах неприятный.

Пластинки приросшие к ножке, белые, узкие, частые, иногда с желтоватым краем. Споровый порошок белый. Споры широкоовальные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 1,5—2,0 см толщины, полая, белая, с кольцом, внизу клубневидно вздутая, заключена во влагалище, приросшее к основанию ножки. Кольцо на ножке белое, затем снаружи желтоватое.

Гриб не употребляется в пищу



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА. 2. МУХОМОР БЕЛЫЙ



1. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ. 2. МУХОМОР КРАСНЫЙ



МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

из-за неприятного вкуса. Некоторые авторы считают его ядовитым, хотя это точно не установлено.

Мухомор поганковидный можно спутать с сыроежкой золотисто-красной (см. сравнительную таблицу 4).

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Amanita virosa Seer.

Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах на песчаных почвах с июля по сентябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, ширококоническая, чисто-белая, слегка клейкая, в сухом состоянии блестящая.

Мякоть белая, с неприятным запахом.

Пластинки свободные, белые. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, 1,0—1,5 см толщины, ровная, к основанию утолщенная, белая, с нежным белым кольцом. У основания ножки края белого мешковидного влагалища свободны.

Гриб смертельно ядовит. Мухомор вонючий можно ошибочно принять за поплавок белый, гриб-зонтик белый, вольвариеллу красивую, шампиньон перелесковый (см. сравнительную таблицу 2).

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

Amanita porphyria (Fr.) Seer.

Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах. Встречается единичными экземплярами с июля по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, серовато-коричневая, буроватая с сизо-фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями покрывала или без них.

Мякоть белая, с острым неприятным запахом.

Пластинки слабоприсосые или свободные, частые, тонкие, бе-

лые. Споровый порошок белый. Споры округлые.

Ножка до 10 см длины, 1 см толщины, полая, белая - с сероватым оттенком, с белым или серым кольцом, иногда при основании вздутая. Влагалище сначала белое, затем темнеющее, присосое, со свободными краями.

Гриб ядовит.

ЧЕШУЙНИЦА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Lepiota cristata (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, на лугах, пастбищах, огородах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 2—5 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем плосковыпуклая, с рыже-бурым бугорком, беловатая, покрыта концентрически расположенными коричневато-красноватыми чешуйками.

Мякоть тонкая, белая, с неприятным вкусом и острым редечным запахом, на изломе и от прикосновения краснеющая.

Пластинки свободные, частые, белые. Споровый порошок белый. Споры округленно-треугольные.

Ножка 4—8 см длины, 0,3—0,8 см толщины, цилиндрическая, ровная, к основанию слегка утолщенная, полая, желтоватая или чуть розоватая, гладкая. Кольцо на ножке пленчатое, белое или с розоватым оттенком, при созревании исчезающее.

Гриб несъедобен и, возможно, ядовит. Неопытные сборщики могут спутать его со съедобным грибом лепиотой щитковой (см. сравнительную таблицу 5).

ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

Inocybe patouillardii Bres.

Обитатель хвойных и лиственных лесов. Появляется в августе и сентябре в тех местах, где растут



1. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ. 2. МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

шампиньоны, колпаки кольчатые, другие съедобные грибы.

Шляпка 6—9 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, с бугорком в центре, к старости растрескивается, у молодых грибов беловатая, затем соломенно-желтая, красноватая.

Мякоть сначала белая, затем красноватая, со спиртовым запахом и неприятным вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем серно-желтые, розовые. К старости коричневые, с красноватыми пятнами. Споровый порошок охряно-бурый. Споры яйцевидные, слегка почковидные.

Ножка до 7 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, в основании слегка вздутая, одного цвета со шляпкой.

Гриб смертельно ядовит. Яда мукарин в нем в 20 раз больше, чем в мухоморе красном. Поражает вегетативную нервную систему.

Симптомы отравления проявляются через 20—25 мин после приема пищи. Признаки отравления: повышение кровяного давления, головная боль, головокружение, тошнота, дрожание конечностей, замедление сердечно-сосудистой деятельности. Смертельная доза свежего гриба 10—80 г.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Huophiloma fasciculare (Fr.)
Kumm.

Селится на пнях, на земле около пней, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород. Встречается с июня по октябрь, часто большими группами.

Шляпка 2—7 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, желтоватая, желто-бурая, серно-желтая, по краю более светлая, в центре более темная или красновато-бурая.

Мякоть светло-желтая или беловатая, очень горькая, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие к ножке,

частые, тонкие, сначала серно-желтые, затем зеленоватые, черно-оливковые. Споровый порошок шоколадно-коричневый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 0,3—0,5 см толщины, ровная, полая, светло-желтая, волокнистая.

Гриб ядовит. При употреблении в пищу через 1—6 ч появляются тошнота, рвота, потливость, человек теряет сознание.

Ложноопенок серно-желтый можно спутать с опенком осенним, зимним, летним, ложноопенком серопластинчатым (см. сравнительные таблицы 6 и 7).

РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ

Tricholoma sulphureum (Fr.) Kumm.

Встречается в хвойных и лиственных лесах на земле и на пнях в августе — сентябре.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала коническая, с бугорком, затем плосковыпуклая, ярко-серно-желтая, в центре более темная, по краям бледная.

Мякоть серно-желтая или зеленоватая, запах напоминает запах дегтя или сероводорода, вкус неприятный.

Пластинки приросшие к ножке или выемчатые, широкие, толстые, серно-желтые. Споры белые, эллипсоидные или миндалевидные, неравнобокие.

Ножка 5—8 см длины, 0,7—1,0 см толщины, плотная, ровная, иногда изогнутая, книзу утолщенная, беловато-серно-желтая.

Гриб слабо ядовит, несъедобен из-за неприятного вкуса и запаха.

Рядовку серно-желтую можно спутать с зеленушкой (см. сравнительную таблицу 8).

ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ

Inocybe geophylla (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных, хвойных лесах и среди кустарников в июле — августе.



1. ЧЕШУЙНИЦА ГРЕБЕНЧАТАЯ. 2. ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ. 3. ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ. 4. ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

Шляпка 2—4 см в диаметре, коническая, затем распростертая, с бугорком в центре, белая, желтоватая, иногда розоватая или фиолетовая, шелковистая, по краю растрескивающаяся.

Мякоть белая, с островатым вкусом и неприятным земляным запахом.

Пластинки слабоприсохшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем коричневые. Споровый порошок ржаво-желтый. Споры эллипсоидные или яйцевидные.

Ножка 4—6 см длины, 0,3—0,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, прямая или изогнутая, в основании немного утолщенная, плотная, белая, сверху с мучнистым налетом.

Гриб смертельно ядовит. Содержит яд мускарин, поражающий вегетативную нервную систему. Признаки отравления сходны с отравлением волоконницей Патуйяра.

ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ

Inocybe lacera (Fr.) Kumm.

Встречается в сыроватых лесах по краям дорог и канав в июле — сентябре.

Шляпка 2—5 см в диаметре, полураспростертая, колокольчатая, с бугорком в центре, мелкочешуйчатая, желто-бурая или светло-коричневая, с белым хлопьевидным краем.

Мякоть шляпки белая, ножки — красноватая, сначала сладковатая, затем горькая, запах очень слабый.

Пластинки присохшие к ножке, широкие, буровато-коричневые с белым краем. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры удлинено-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка 4—8 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, прямая или изогнутая, бурая или рыжеватая, с красновато-бурыми волокнистыми чешуйками на поверхности.

Гриб смертельно ядовит. Симптомы отравления, как при употреблении волоконницы Патуйяра.

ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

Inocybe fastigata (Fr.) Quel.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Встречается часто в июле — октябре.

Шляпка 3—8 см в диаметре, конически-колокольчатая, с бугорком, соломенно-желтая, буроватая, в центре более темная, с продольно-радиальными трещинами, по краю часто разорванная.

Мякоть белая, безвкусная, с неприятным запахом.

Пластинки почти свободные, узкие, желтовато-оливковые. Споровый порошок бурый. Споры яйцевидные или зерновидные.

Ножка 4—10 см длины, 1—1,5 см толщины, плотная, ровная, одного цвета со шляпкой, сверху мучнистая, к основанию хлопьевидно-чешуйчатая.

Гриб ядовит. Симптомы отравления такие же, как при употреблении волоконницы Патуйяра.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ. ГОРЧАК

Tylopilus felleus (Fr.) Kart.

Растет в хвойных лесах, преимущественно на песчаной почве, редко и необильно с июля по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, к старости плосковыпуклая, гладкая, сухая, буроватая или коричневатая.

Мякоть толстая, мягкая, белая, на разрезе розовеющая, на вкус очень горькая, без особого запаха.

Трубчатый слой сначала белый, затем грязновато-розовый. Споровый порошок розовый. Споры веретеновидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, от 1 до 3 см толщины, вздутая, кремово-охристая, с темно-бурым сетчатым рисунком.

Гриб несъедобен из-за горького вкуса, но не ядовит. Внешне сходен с подберезовиком и белым грибом (см. сравнительную таблицу 9).



1. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ. 2. ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА. 3. РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

Некоторые грибки после предварительного вываривания и промывания в холодной воде (для уничтожения горечи) употребляют этот гриб в пищу.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Scleroderma aurantium Pers.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог, по опушкам, на глинистой и суглинистой почве в августе — сентябре.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, клубневидное, с гладкой или мелкочешуйчатой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета.

Мякоть сначала фиолетово-черная с белыми прожилками, затем оливково-бурая, порошоквидная, запах напоминает запах сырого картофеля. Споры шаровидные, сетчатобородавчатые, темно-коричневые.

В сухих сосновых и смешанных лесах, на песчаной почве иногда встречается другая форма этого гриба — с более толстой, грубой, пробково-кожистой оболочкой, трещиноватой, покрытой коричневыми бородавками.

Мякоть у него также фиолетово-черная, запах неприятный.

Обе формы гриба несъедобны из-за неприятного вкуса и запаха.

ШАМПИньОН РЫЖЕЮЩИЙ

Agaricus xanthoderma Gen.

Растет в лиственных и смешанных лесах. Иногда встречается в садах и парках, а также на лугах вместе с другими видами шампиньонов с конца июля до октября.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала округлая, затем ширококолокольчатая, шелковистая, мелкочешуйчатая, белая, в центре буреющая, при надавливании желтеющая.

Мякоть не очень толстая, белая, на разломе желтеющая, вкус

неприятный, запах карболовой кислоты.

Пластинки приросшие к ножке, тонкие, узкие, сначала белые, затем ярко-розовые, к старости шоколадно-бурые. Споровый порошок шоколадного цвета. Споры эллипсоидные.

Ножка 6—10 см длины, 1—2 см толщины, в основании вздутая, белая, полая, с кольцом.

Гриб ядовит, с установленной природой яда. При употреблении в пищу может вызвать отравление, хотя и неопасное для жизни.

От других шампиньонов отличается специфическим запахом.

ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

Clitocybe serussata (Fr.) Gill.

Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах, среди травы с конца июля до октября.

Весь гриб белый. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда в центре с широким горбовидным бугром и, водянистыми концентрическими окружностями, края волнистые, отвернутые, иногда разорванные, пушистые.

Мякоть плотная, белая, запах и вкус приятные.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, узкие, белые или сероватые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 3 см длины, 0,5—1,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, прямая или чуть согнутая, к основанию слабоутолщенная, гладкая, у основания пушистая.

Гриб смертельно ядовит. Признаки отравления такие же, как при отравлении волоконницей Патуйяра.

Говорушку восковатую можно спутать со съедобным грибом подвишенником (см. сравнительную таблицу 11).



1. ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 2. ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ. 3. ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

РЯДОВКА ЯДОВИТАЯ.
РЯДОВКА ТИГРОВАЯ
Tricholoma pardinum Quel.

Встречается в лиственных, дубовых и хвойных (сосновых) лесах на известковой почве с августа по октябрь. Растет группами.

Шляпка 4—12 см в диаметре, вначале выпуклая, затем плоско-распростертая, с завернутым краем, грязно-белая, светло-серебристо-серая или коричнево-серая с синим оттенком.

Мякоть беловатая, под кожей шляпки сероватая, вкус и запах мучной.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом к ножке, грязно-беловатые с зеленовато-желтым оттенком, затем темнеющие до оливково-серых. Споровый порошок белый. Споры округлые, гладкие.

Ножка 4—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, белая, мучнистая, снизу буроватая.

Гриб очень ядовит. После еды через 1,5—4 ч вызывает расстройство желудочно-кишечного тракта и рвоту.

Рядовку ядовитую можно спутать с рядовкой землисто-серой (см. сравнительную таблицу 12).

РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ
Tricholoma virgatum (Fr.)
Kumm.

Растет в сыроватых хвойных и лиственных лесах. Встречается часто в сентябре — октябре.

Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала колокольчато-коническая, затем горбовидно-выпуклая, пепельно-серая, в центре темная, с полосатым краем.

Мякоть мягкая, сначала серовато-беловатая, затем белая, с горьким вкусом и мучным запахом.

Пластинки приросшие зубцом к ножке или почти свободные, частые, широкие, глубоковыемчатые, белые или сероватые, затем седые. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка 6—8 см длины, 1,5—2 см толщины, цилиндрическая, у основания слегка утолщенная, плотная, беловатая или сероватая, продольно-полосатая.

Гриб ядовит. Его можно спутать со съедобным грибом рядовой землисто-серой (см. сравнительную таблицу 12).

ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ
Rhodophyllus sinuatus (Fr.) SIng.

Растет в лиственных лесах, садах, скверах, парках, огородах одиночно или группами с июня по сентябрь. Встречается в Карелии, Мурманской области, на Украине. В средней полосе этот гриб пока не обнаружен.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, белая, затем распростертая, с крупным бугорком, желтоватая, серо-бурая, слабосклеивающаяся, позже шелковистая.

Мякоть толстая, белая, под кожей шляпки буроватая, у молодых грибов с мучным запахом, у зрелых запах неприятный.

Пластинки слабоприросшие к ножке, почти свободные, широкие, редкие, у молодых грибов беловатые, у зрелых — с розовато-мясным оттенком. Споровый порошок розовый. Споры угловатые.

Ножка 4—10 см длины, 2—3 см толщины, белая, шелковисто-блестящая, согнутая, плотная.

Гриб ядовит. При употреблении в пищу вызывает сильное расстройство кишечника.

Энтолому ядовитую можно спутать со съедобным грибом энтоломой садовой и майским грибом (см. сравнительную таблицу 13).

ПАУТИННИК
ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ
Cortinarius orellanus Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Плодоносит в сентябре — октябре.



1. РЯДОВКА ЯДОВИТАЯ. 2. РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ



1. ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ. 2. ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ. 3. ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, оранжево-красная или оранжево-бурая, кожица покрыта мелкими, темными, волокнистыми чешуйками.

Мякоть желтоватая или буроватая, безвкусная, с редечным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, толстые, редкие, ярко-оранжево-коричневые. Споровый порошок желто-бурый. Споры эллипсоидные, бородавчатые.

Ножка до 9 см длины, 1—2 см толщины, плотная, цилиндрическая, к основанию слегка суженная, желтоватая, без поясков. Паутинки (кортина) у молодых грибов золотисто-желтые, затем темнеют.

Гриб смертельно ядовит. Содержит ядовитое вещество ореллантин, вызывающее патологические изменения в почках. Признаки отравления появляются через 3—14 дней после приема гриба в пищу.

Ядовитые свойства гриб сохраняет после кипячения в воде или сушки.

ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ

Cortinarius speciosissimus
Kuchner
et Romagn

Растет в сыроватых хвойных лесах. Встречается преимущественно среди мхов с мая по сентябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, коническая или распростерто-коническая, с острым бугорком, поверхность мелкочешуйчатая, рыжевато-оранжевая, красновато-оранжевая, коричневая.

Мякоть оранжево-охристая, без вкуса, с редечным запахом или без него.

Пластинки приросшие к ножке, редкие, толстые, широкие, оранжево-охристые, к старости ржаво-коричневые. Споровый порошок ржаво-коричневый. Споры почти шаровидные, шероховатые.

Ножка 5—12 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, цилиндрическая, оранжево-бурая, с охристыми или лимонно-желтыми поясками — остатками паутинок.

Гриб смертельно ядовит. Действие его на организм такое же, как паутинника оранжево-красного.

СВИНУШКА ТОНКАЯ. ДУНЬКИ

Paxillus involutus (Fr.) Fr.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в изреженных молодых березняках, дубняках и кустарниках, по окраинам вымочек и сфагновых болот, на опушках около полян, а также около замшелых оснований елей и сосен, на корнях вывороченных деревьев. Растет на влажной почве часто и обильно группами, реже одиночно. Плодоносит с июня по октябрь.

Шляпка 12—15 см в диаметре, мясистая, сначала слабовыпуклая, затем плоская, в середине воронковидно-вдавленная, с сильнозавернутым мохнато-войлочным бархатистым краем, у молодого гриба оливково-бурая, волокнисто-пушистая, у зрелых — охристо-бурая или рыжеватая, ржавая, постепенно цветущая, с блестящей голой кожицей.

Мякоть желтоватая, мягкая, рыхлая, без особого запаха и вкуса, на разрезе изменяет цвет — буреет.

Пластинки охряно-желтые, широкие, редкие, нисходящие по ножке. Нередко они соединяются между собой перемычками и образуют ячеистую сетку. Споровый порошок бурый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 9 см длины, 1—1,5 см толщины, центральная, реже эксцентрическая, чаще суженная книзу, плотная, цилиндрическая.



СВИНУШКА ТОНКАЯ



СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Rhizillus atromentosus (Fr.) Fr.

Растет на земле и на пнях в лиственных и хвойных лесах, чаще встречается в молодых березняках группами и одиночно с июля по октябрь.

Имеет некоторое сходство с тонкой свинушкой, однако шляпка у нее более толстая, мясистая, крупная, до 20 см в диаметре, молодая — выпуклая, горбовидная или языковидная, в центре воронковидно-вдавленная, с завернутым внутрь краем, нередко трещиноватая, сначала беловатая, затем ржаво-бурая, бархатисто-пушистая.

Мякоть светлая, от прикосновения темнеющая, сочная, рыхлая.

Пластинки грязно-желтые, у старых грибов коричневатые, узкие, частые, нисходящие по ножке. Споры порошок глинисто-коричне-

вый. Споры яйцевидно-эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 5 см длины, 2—3 см толщины, плотная, твердая, черно-коричневая, бархатисто-волокнистая, как бы замшевая, центральная, реже эксцентрическая, иногда изогнутая.

Длительное время свинушки считали условно съедобными грибами. Но после нескольких случаев отравления свинушкой тонкой, приведших к смертельному исходу, зарубежные ученые обнаружили в ней яд мускарин, не разрушающийся в процессе отваривания. Кроме того, было установлено, что при систематическом (многократном) употреблении свинушек в пищу в крови образуются антитела, которые, накапливаясь, изменяют состав крови и создают угрозу здоровью и жизни. Поэтому свинушки в настоящее время исключены из перечня съедобных грибов.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ

(сравнительные таблицы)

Т а б л и ц а 1

Гриб		Пластинки	
Бледная поганка: зеленая форма (смертельно ядовитый гриб)	Оливковая, зеленовато-оливковая, к центру более темная, шелковистая	Свободные, белые	В основании клубневидно утолщенная, окруженная чашевидным влагалищем, в верхней части имеется белое или полосатое пленчатое кольцо
белая форма (смертельно ядовитый гриб)	Белая, беловатая	То же	В основании вздутая, окруженная вольвой. Кольцо пленчатое, белое
Сыроежка чешуйчатая	Зеленоватая, серо-зеленая		Клубневидного вздутия, вольвы и кольца нет
Сыроежка зеленая	Серовато-зеленая	Приросшие к ножке, белые	То же
Шампиньон обыкновенный	Белая или сероватая	Свободные, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, темно-коричневые	Без вздутия и вольвы, с кольцом
Шампиньон полевой	Белая, от прикосновения желтеющая	Свободные, сначала белые, затем красноватые, шоколадно-бурые, черные	Утолщенная к основанию, без вольвы, с двухслойным перепончатым кольцом
Колпак кольчатый	Желтовато-бурый с розовым оттенком, с серебристо-белым мучным налетом	Приросшие к ножке, белые, затем глинисто-желтые	С кольцом, но без вольвы
Поплавок белый	Белая, по краю радиально-полосатая	Свободные, белые	В основании клубневидно вздутая, с влагалищем, кольца нет

Т а б л и ц а 2

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Мухомор белый (смертельно ядовитый гриб)	Белая, сначала округло-коническая, затем полураспростертая. Запах мякоти неприятный	Свободные, белые или чуть розоватые	В основании клубневидно вздутая, одетая вольвой, кольцо широкое, слабополосатое
Мухомор вонючий (смертельно ядовитый гриб)	Белая, полушаровидная, коническая с острой верхушкой. Запах мякоти неприятный	Свободные, белые	В основании клубневидно утолщенная, окружена вольвой, кольцо белое
Поплавок белый	Белая, полураспростертая, по краю радиально-полосатая. Запах мякоти приятный	То же	В основании клубневидно вздутая, с влагалищем, кольца нет
Гриб-зонтик белый	Распростертая, беловатая, в центре слегка буроватая. Запах приятный	Белые, образуют коллариум, отделяющий их от ножки	В основании утолщенная, влагалища нет, кольцо беловатое
Вольвариелла красивая	Беловатая, колокольчатая. Запах приятный	Сначала белые, затем розовые	В основании вздутая, с мешковидным влагалищем, кольца нет
Шампиньон перелесковый	Яйцевидная, затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Запах приятный	Светло-красноватые, затем темно-коричневые	Цилиндрическая, в основании расширяющаяся, кольцо белое с желтоватым налетом

Т а б л и ц а 3

Гриб	Шляпка	Мякоть	Пластинки	Ножка
Мухомор пантерный (ядовитый гриб)	Бурая, желтовато-бурая, оливково-буровато-бурая, с многочисленными мелкими бородавками	Белая, с неприятным запахом, на изломе цвет не изменяет	Белые	Белая, с белым кольцом



1. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (ЗЕЛЕНАЯ ФОРМА). 2. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ. 3. СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ
ПРИМЕЧАНИЕ. КРАСНОЙ СТРЕЛКОЙ НА РИСУНКАХ ПОКАЗАНЫ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ЯДОВИТЫХ ГРИБОВ. СЕРОЙ — СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ.



1. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (БЕЛАЯ ФОРМА). 2. ШАМПИньОН ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. ШАМПИньОН ПОЛЕВОЙ. 4. КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ



1. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ. 2. ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ. 3. ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ. 4. ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ



1. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ. 2. МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ



1. МУХОМОР КРАСНЫЙ. 2. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ. 3. МУХОМОР ПОГАНКОВИД-
НЫЙ. 4. СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ



1. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ. 2. ОПЕНОК ОСЕННИЙ. 3. ОПЕНОК ЛЕТНИЙ. 4. ОПЕНОК
ЗИМНИЙ. 5. ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ



1. РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ. 2. ЗЕЛЕНУШКА



1. ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ. 2. ПОДБЕРЕЗОВИК. 3. БЕЛЫЙ ГРИБ



1. ЛОЖНОЖЕЛЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 2. ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ. 3. ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

Гриб	Шляпка	Мякоть	Пластинки	Ножка	
Мухомор серо-розовый	Бледно-красноватая, серо-розоватая, красновато-бурая, с грязно-серыми хлопьями	Белая, запаха, на ломе или в местах червоточин краснеет	Без	Белые, у зрелых грибов слегка красноватые	Белая, затем красноватая, кольцо сначала белое, позднее красноватое

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Мухомор красный (ядовитый гриб)	Плосковыпуклая, ярко-красная, оранжево-красная с белыми или слабо-желтоватыми бородавками	Белые	Белая, в основании вздутая, с влагищем, кольцо белое
Мухомор поганковидный (несъедобный гриб)	Плосковыпуклая, желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями	«	В основании клубневидно вздутая, заключенная во влагище, с желтоватым кольцом
Сыроежка золотисто-красная, голая, без хлопьев	Распростертая, слегка вдавленная, желто-оранжевая,	Кремовые, с желтым краем	Без вздутия и влагища, кольца нет
Сыроежка желтая	Сначала полусферовидная, затем распростертая или воронковидная, гладкая, без хлопьев	Сначала белые, затем бледно-желтые, при высыхании сереющие	Влагалища и кольца нет

Таблица 5

Гриб	Шляпка	Пластинки	Мякоть
Чешуйница гребенчатая (несъедобный гриб)	Выпуклая, затем плосковыпуклая, с рыже-бурым бугорком, беловатая, с концентрическими коричневато-красноватыми чешуйками	Белые	На изломе и от прикосновения краснеющая, с неприятным вкусом и острым редечным запахом

Продолжение

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Лепиота ковая	Колокольчатая, затем плосковыпуклая, трещиноватая, сначала беловатая, затем желто-бурая, с темным бугорком в центре	Белые или желтоватые	На изломе цвет не изменяет, вкус и запах приятные

Таблица 6

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серно-желтый (ядовитый гриб)	Серно-желтая, в центре красновато-бурая, гладкая	Серно-желтые, затем зеленоватые	Светло-желтая
Опенок осенний	Ржаво-коричневая, серо-коричневая, буроватая, чешуйчатая, в центре темная	Светлые, желтовато-белые, позднее с ржавыми пятнами	Под шляпкой светлая, внизу коричневая
Опенок зимний	Медово-желтая или кремовая	Светло-желтые или кремовые	К основанию коричнево-черно-бурая, бархатистая, сверху светлая

Таблица 7

Гриб	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серопластинчатый	Сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые	Бледно-желто-красноватая, снизу ржавая
Опенок летний	Сначала беловатые, потом ржаво-коричневые	Коричневатая, с чешуйчатым буроватым кольцом

Таблица 8

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Рядовка серно-желтая (гриб слабо ядовит)	3—10 см в диаметре, тонкомясистая, серно-желтая или буроватая. Запах мякоти неприятный	Редкие, желтые, желтовато-зеленоватые, черно-оливковые	5—8 см длины, 0,7—1 см толщины, беловато-серно-желтая
Зеленушка	До 15 см в диаметре, толстомясистая, зеленовато-желтоватая, желто-оливковая. Мякоть имеет приятный запах свежей муки или огурцов	Частые, серно-желтые, зеленовато-желтые	4—5 см длины, до 2 см толщины, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками

Таблица 9

Гриб	Трубчатый слой	Мякоть	Ножка
Желчный гриб (несъедобный гриб)	Серовато-розовый, грязно-розовый	Белая, на изломе розовеет, очень горькая	С бурой сеточкой
Белый гриб	Белый, сероватый, затем желтовато-зеленый	Белая, на изломе цвет ее не изменяется, не горькая	С белой сеточкой
Подберезовик	Беловатый, сероватый с пятнами	Белая, на изломе бурыми цвет не изменяет или розовеет, вкус приятный	То же

Таблица 10

Гриб	Оболочка	Мякоть
Ложнодождевик обыкновенный (несъедобный гриб)	Обыкновенная, бородавчатая или чешуйчатая, реже новатая	Плотная, сначала желтовато-беловатая, затем фиолетово-черная, оливково-серая
Пороховка свинцово-серая	Перепончатая, или мучнистая	Мягкая, сначала белая, затем пурпурово-коричневая
Пороховка чернеющая	Тонкая, бумагообразная, белая	Мягкая, сначала белая, затем охристая, оливковая, пурпурово-коричневая

Т а б л и ц а 11

Гриб	Шляпка	Пластинки	Споровый порошок
Говорушка во- сковатая (смер- тельно ядовитый гриб)	Белая, с водяни- стыми концентриче- скими окружностями	Белые или серо- ватые	Белый
Подвишенник	Белая или слегка желтоватая, затем сереющая, без во- дянистых кругов	Сначала белые, затем розовеющие	Бледно-розовый

Т а б л и ц а 12

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Рядовка ядови- тая (гриб ядови- тый)	До 12 см в диа- метре, плоскорас- простертая, без бу- горка, с завернутым краем, грязно-бе- лая, светло-серая, серебристая или ко- ричневая с синим оттенком	Частые, широ- кие, приросшие зубцом к ножке, грязно-белые с зеленовато-жел- тым оттенком, за- тем оливково-се- рые	4—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, белая, мучнистая, бурова- тая
Рядовка заост- ренная (гриб ядо- витый)	До 8 см в диа- метре, колокольча- тая, затем горбо- видно-выпуклая, пе- пельно-серая, в центре темная, с по- лосатыми краями	Частые, широ- кие, глубоковыем- чатые, почти сво- бодные, белые или сероватые, затем серые	6—8 см длины, 1,5—2 см толщины, у основания утол- щенная, плотная, беловатая или серо- ватая, продольно- полосатая
Рядовка земли- сто-серая	До 8 см в диа- метре, у молодых грибов ширококо- локольчатая, к ста- рости распростер- тая, растрескиваю- щаяся, темно-мы- шино-серая, без си- него оттенка, с чер- новатыми чешуй- ками	Частые, широ- кие, приросшие к ножке, беловатые, затем серые	До 8 см длины, 1—1,5 см толщины, полая, белая или сероватая, волокни- стая

Т а б л и ц а 13

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка	Срок плодоно- шения
Энтолома ядовитая (гриб ядо- витый)	До 20 см в диа- метре, сначала пуклая, белая, затем распростертая,	Слабо вы- приросшие к ножке, с почти сво-	4—10 см длины, 2—3 см толщины, белая, шелкови- сто-блестящая, со-	Июль — сентябрь

Продолжение

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка	Срок плодоношения
	крупным бугорком, желтоватая, серо-бурая	бодные, рокие, ки, лодых бов тые, лых зовым тенком	ши- гнутая, у у с	плотная ред-мо-гри-белова-зре-ро-от-
Энтолома садовая	5—10 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая. затем распростертая, с толстым бугром в центре, буровато-серая или серо-коричневая	То же	5—12 см длины, 0,5—4 см ширины, белая, продольно-рубчатая, полая, ровная или изогнутая	Август сентябрь
Майский гриб	До 12 см в диаметре, выпуклая, затем распростертая, с волнистым, часто трескивающимся краем, плоская или бугорком, желтоватая, белая, сухая	Выемчатые или приросшие зубцом кра-ножке, с тые, ватые кремовым оттенком	или До 10 см длины, до 3 см толщины, беловатая, буроватая, буроватокремовая или желтоватая, булавовидная, плотная	Май — июнь



Все грибы, занесенные в Красную книгу СССР, являются редкими видами, представляющими интерес для науки, и подлежат охране. В соответствии с постановлением Совета Министров СССР от 12 апреля 1983 г. «О Красной книге СССР» сбор их в заповедниках, заказниках и других охраняемых участках запрещен.

Грибы, занесенные в Красную книгу СССР, необходимо повсеместно охранять. Рекомендуется создать благоприятные условия для их произрастания на территории нашей страны, а в заповедниках, заказниках и других специализированных научных и природоохранных учреждениях организовать микрозаказники этих грибов, ввести их в коллекции чистых культур.

ЧЕШУЙНИЦА ДРЕВЕСИННАЯ

Lepiota lignicola Karst.

Растет на гниющей древесине лиственных пород, преимущественно березы. Встречается редко с конца июня до сентября.

Шляпка 4—9 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, ворсисто-чешуйчатая, рыже-бурая.

Мякоть беловатая, со слабым приятным запахом, без вкуса.

Пластинки свободные, белые или слегка кремовые. Споровый

ГРИБЫ, ЗАНЕСЕННЫЕ В КРАСНУЮ КНИГУ СССР

порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие, амилоидные.

Ножка 5—9 см длины, 0,8—2 см толщины, цилиндрическая, суживающаяся к основанию, полая. Гриб несъедобный.

ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ

Strobilomyces floccopus (Fr.) Karst.

Растет в лиственных и смешанных лесах. Встречается редко в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала почти шаровидная, затем плоская, серая или черно-коричневая, покрыта черепитчато-расположенными крупными буро-черными чешуйками.

Мякоть серовато-беловатая, на изломе краснеющая, затем чернеющая, с приятным вкусом и запахом.

Трубочки 1—3 см длины, приросшие или слегка нисходящие по ножке, с крупными угловатыми порами, от надавливания чернеют. Споровый порошок от коричнево-пурпурного до черного. Споры округлые.

Ножка до 15 см длины, 1—3 см толщины, плотная, слегка изогнутая, сначала серая, затем черно-коричневая или черная, с хлопьевидными чешуйками и быстро исчезающим кольцом. Гриб съедобен.

В местах обитания желатель-но выделить микрозаказники.

**РОГАТИК
БУЛАВОВИДНЫЙ.**

**РОГАТИК
ПЕСТИКОВЫЙ**
Clavariadelphus pistillaris (Fr.)
Donk.

Растет на почве в лиственных и смешанных лесах. Встречается очень редко. Плодоносит в августе — сентябре.

Плодовое тело 15—30 см высоты, 2—5 см толщины, булаво-видное, продольно-морщинистое, светло-желтое или рыжевато-бурое, при надавливании окрашивается в буровато-красноватый цвет.

Мякоть плотная, губчатая, белая, на разрезе или изломе медленно становится пурпурно-буроватой, запах приятный, вкус горьковатый. Споровый порошок белый. Споры продолговато-эллипсоидные.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

**ЕЖОВИК
КОРАЛЛОВИДНЫЙ**
Hericium coralloides (Fr.)
S. F. Gray

Селится на пнях и стволах лиственных деревьев, преимущественно березы и вяза. Встречается очень редко в течение лета и осенью.

Плодовое тело до самого основания древовидно- или коралло-видно-разветвленное, ветви довольно мясистые, сначала белые с розовым оттенком, затем кремовые или желтоватые, к старости буреющие, почти до основания покрыты шипиками (иголками), сначала белыми, затем кремовыми с розоватым оттенком.

Мякоть белая или желтоватая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры почти широкоэллипсоидные.

Гриб съедобен.

Гриб необходимо повсеместно охранять.

ГРИБ-БАРАН

Grifola frondosa (Fr.) S. F. Gray

Один из самых крупных трутовиков. Появляется в конце лета у основания стволов и пней старых лиственных деревьев, особенно дуба. Встречается редко и не каждый год.

Плодовые тела растут необычайно быстро: в течение 8—10 дней они достигают массы 10 кг и более. Гриб не поражается насекомыми.

Плодовое тело достигает 50—80 см в диаметре, состоит из многочисленных плоских, тонких, полукруглых или лопатообразных шляпок, сидящих на ветвящихся пеньках, которые сливаются в общее (большей частью подушкообразное) основание.

Шляпки мясисто-кожистые, клинообразно суженные в ножку, верхняя поверхность серая, к основанию несколько светлее, нижняя — трубчатая, мелкопористая, белая.

Мякоть белая, с сильным приятным запахом, без особого вкуса.

Трубочки короткие, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры шаровидно-эллипсоидные, косозаостренные.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

**ТРУТОВИК
РАЗВЕТВЛЕННЫЙ.
ТРУТОВИК ВЕТВИСТЫЙ**
Grifola umbellata (Fr.) P11.

Селится у основания стволов и пней лиственных деревьев, преимущественно у дуба, клена, липы. Встречается очень редко с августа по ноябрь.

Плодовое тело достигает 50 см в поперечнике и состоит из многочисленных ветвистых белых ножек, несущих на себе маленькие шляпки. У основания они соединены в общую клубневидную ножку.

Шляпки многочисленные, от 1,5 до 4,0 см в диаметре, толщиной



1. ЧЕШУЙНИЦА ДРЕВЕСИННАЯ. 2. ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ. 3. РОГАТИК БУЛАВО-



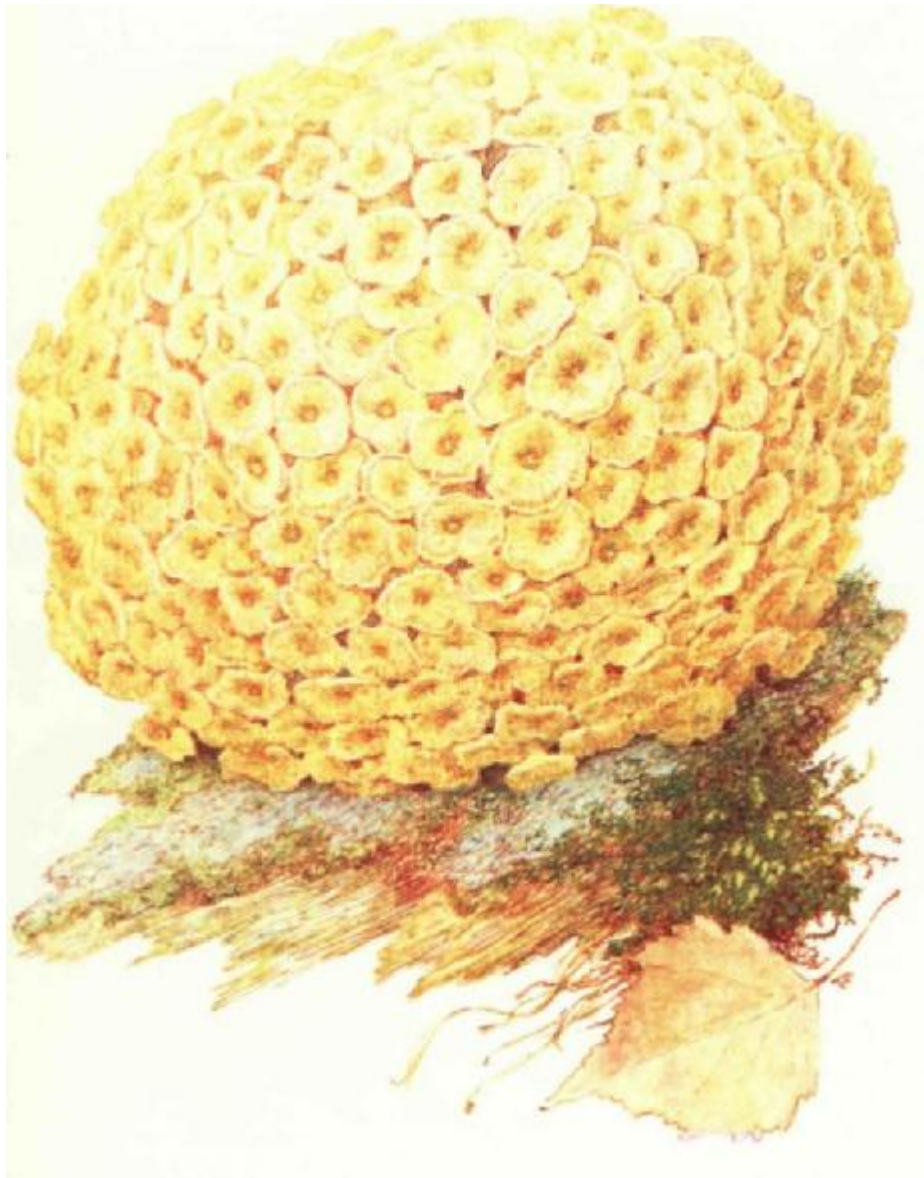
ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ



ГРИБ-БАРАН



ГРИБ-БАРАН



ТРУОВИК РАЗВЕТЛЕННЫЙ

до 0,5 см, округлые, плосковыпуклые, с небольшими углублениями в центре, светло-бурые или серовато-бурые.

Мякоть белая, мясистая, затем жесткая, с запахом укропа, у старых грибов запах исчезает, без особого вкуса.

Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочатый слой белый, очень короткий. Трубочки нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры цилиндрические или веретеновидные.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ. ГРИБНАЯ КАПУСТА

Sparassls crlspa (Fr.) Fr.

Растет в хвойных лесах около сосны, ели, кедра и пихты (на корнях). Встречается очень редко в августе — сентябре.

Плодовое тело 10—35 см в диаметре, сильноразветвленное, мясистое, кремовое или охряно-желтое, к старости буроватое. Ветви плоские, тонкие, курчавые.

Мякоть белая, волокнистая, с сильным специфическим, довольно неприятным запахом, без особого вкуса. Споровый порошок желтоватый. Споры эллипсоидные.

Ножка малозаметная, толстая, темная.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых- культур.

РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ. КЛАТРУС КРАСНЫЙ

Clathrus ruber Pers.

Растет нерегулярно (с интервалом в несколько лет) в широколиственных, очень редко в сме-

шанных лесах на гумусовой почве.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело гриба шаровидное или яйцевидное, 5—10 см высоты, 5 см ширины, покрыто трехслойной оболочкой — перидием. Наружный слой тонкий, быстро исчезающий, средний слой толстый, студенистый. Внутри размещается так называемый рецептакул — губчатое образование в виде сетки куполовидной формы, без ножки, чаще красного, реже желтоватого или беловатого цвета. Петли сетки эллиптические, округлые, многоугольные, запах неприятный, резкий, без особого вкуса. С внутренней стороны рецептакул покрыт зеленовато-оливковой глебой. Споры гриба эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Гриб несъедобен.

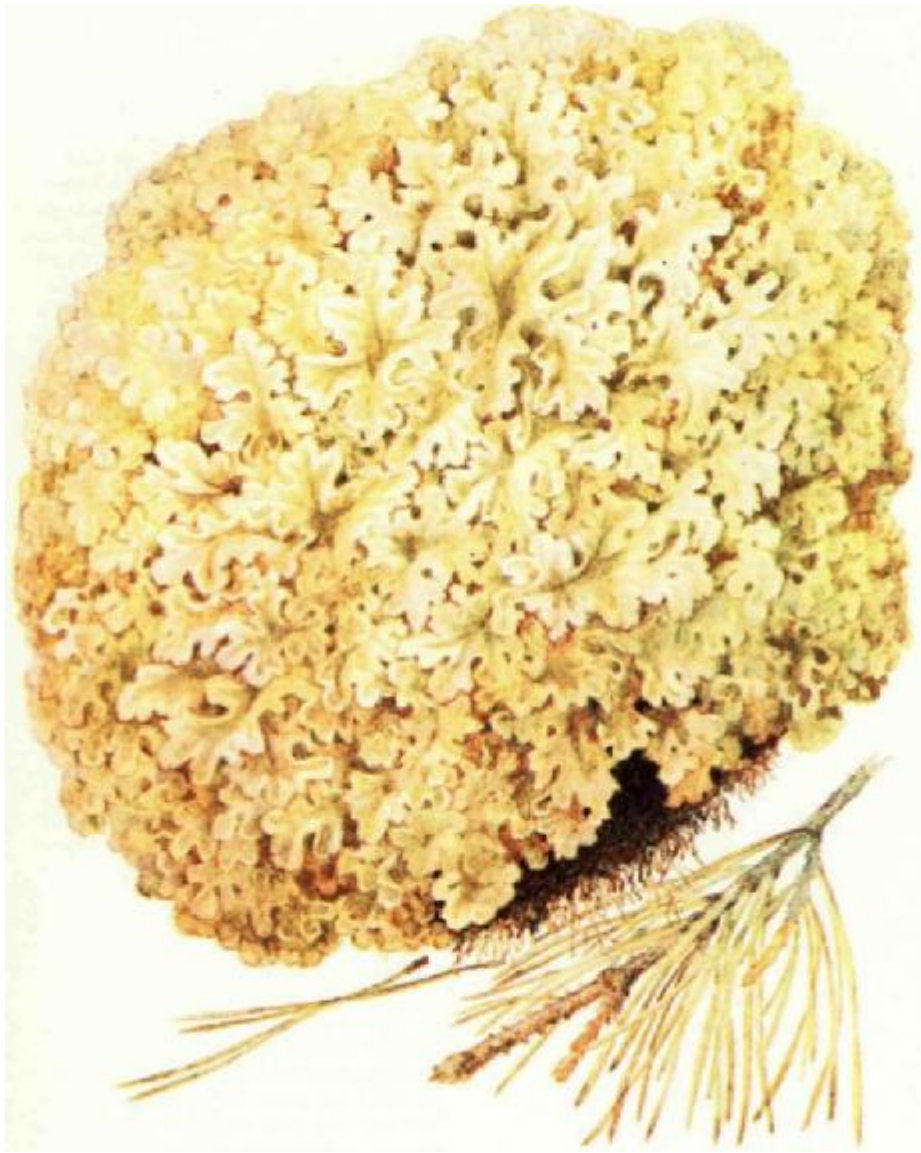
ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ. СЕТКОНОСКА

Dlctyophora durllcata (Bosc.)
Fischer

Растет в лиственных и смешанных лесах, в парках на почвах, богатых гумусом, а также на гниющих стволах и пнях. Плодоносит с июля по октябрь.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело почти шаровидное, яйцевидное, реже цилиндрическое, 4—5 см в диаметре, белое или желтовато-белое, гладкое. При созревании оболочка (перидий) разрывается и из нее появляется полая ножка (рецептакул) длиной до 17 см и 3 см в поперечнике, грязновато-белого цвета. На вершине рецептакула расположена коническая шляпка до 5 см высоты, ячеисто-морщинистая. Из под шляпки свисает на ножку ширококолокольчатая белая сетка (индузий). Споры очень мелкие, эллипсоидные, гладкие. Зрелый гриб имеет неприятный запах. Мякоть без особого вкуса.

Гриб несъедобен, используется в народной медицине.



СПАРССИС КУРЧАВЫЙ



1. РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ. 2. ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ. 3. МУТИНУС СОБАЧИЙ

**МУТИНУС
СОБАЧИЙ**

Mutinus caninus Fr.

Растет в лиственных лесах и кустарниках на гумусовой почве, а также на гниющей древесине лиственных пород. Встречается с июля по октябрь.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело округлое, яйцевидное или продолговато-яйцевидное, 2—2,5 см в диаметре. Оболочка белая

или бледно-желтая, при созревании разрывается на вершине на 2—3 лопасти.

Рецептакул до 12 см длины и 0,4—1,0 см толщины, цилиндрический, полый, губчатый, розовый, реже белый. Вершина заостренная, бледно-красная, без шляпки, покрыта оливково-зеленой слизистой глебой с резким неприятным запахом. Споры широкоэллипсоидные, бесцветные.

Гриб несъедобен.



Грибы играют важную роль в жизни леса. Совместно с бактериями и другими микроорганизмами они разлагают и минерализуют отмершие растительные остатки, превращая их в вещества, доступные для питания растений. Не будь грибов, ежегодно опадающие листья, хвоя, ветки накопились бы в огромном количестве и препятствовали возобновлению леса.

Грибы-симбионты сожительствуют с деревьями, способствуют их лучшему росту, а также предохраняют корни деревьев от поражений болезнетворными грибами. Ученые установили, что некоторые породы деревьев (например, сосна) при отсутствии грибов-микоризообразователей не могут нормально расти и развиваться.

Чтобы не иссякал источник пищевых грибов, не нарушались взаимосвязи в жизни леса, надо бережно и разумно относиться к грибам, даже к тем, которые человек в пищу не употребляет. Охранять их от истребления — долг каждого.

Важнейшей частью грибного организма является мицелий. Повреждение и уничтожение его ведет к снижению численности грибов, а иногда к их полному уничтожению.

Большой вред грибным угодьям наносит выпас в лесу скота, особенно свиней. Крупный рогатый скот сильно вытаптывает лесную подстилку, а свиньи в поисках же-

ОХРАНА ГРИБНЫХ РЕСУРСОВ

лудей, сочных корешков трав, раскапывают ее и повреждают мицелий. Нетрудно заметить, что в тех местах, где паслись коровы и свиньи, исчезают грузди, дубовики, сыроежки, валуи, дубовые, перечные, белые и другие грибы.

Некоторые неразумные грибники в погоне за мелкими грибочками на большой площади палкой-рогулькой разгребают и раскидывают лесную подстилку, чем высушивают и губят грибницу. Как правило, на таких местах долгое время не появляются грибы.

Как же собирать грибы, не повреждая грибницы? Трубочатые грибы, у которых кроме шляпки в пищу употребляются и ножки, следует осторожно выкручивать, поворачивая ножку сначала в одну, а затем в другую сторону. Место, где рос гриб, надо присыпать землей, прикрыть листьями и прижать ногой. Шляпки пластинчатых грибов лучше срезать ножом.

Быть культурным грибником — значит не только беречь грибные ресурсы, но и приумножать их. Каждому грибнику полезно научиться расселять ценные грибы. Например, под дубами, березами, елями и соснами можно разводить соответствующие разновидности белого гриба. Для этого комочки земли с грибницей можно подсаживать к корням молодых деревьев, засыпав грибницу перегнойной лесной почвой. Таким способом мож-

но расселять подосиновики, подберезовики и другие трубчатые грибы.

В лесу с успехом можно искусственно размножить рядовку серую, рядовку фиолетовую, строфарину синезеленую и др. Для этого свежесобранные зрелые грибы следует в течение 12 ч настоять в чистой дождевой воде, вылить настоем под деревья, лучше под березы, и присыпать рыхлым лесным перегноем, чтобы предохранить почву от высыхания. При благоприятных условиях в этих местах на следующий год появляются плодовые тела. На пнях свежей и прошлогодней рубки хорошо развиваются вешенки — обыкновенная, рожковая и осенняя, летний опенок и другие грибы.

Вокруг скотных дворов и около навозохранилищ можно искусственно расселять белый и серый навоз-

ник, шампиньон обыкновенный, на неудобьях — шампиньон луговой, опенок луговой и другие сапротрофные грибы. Эту работу лучше проводить в теплую и влажную погоду. Разводить грибы подобно культурным растениям — давняя мечта грибников. Однако пока не все тайны их организма хорошо изучены и не все грибы легко поддаются культивированию. В настоящее время из огромного количества пищевых грибов только немногим более 30 видов испытаны для возделывания в искусственных условиях. Из них только 8 видов отобраны для промышленного производства. Хорошо растут и плодоносят в культуре шампиньон двуспоровый, кольцевик, вешенка обыкновенная, летний и зимний опенок, вольвариелла вольвовая и некоторые другие.



**ШАМПИЬОНЫ
НА ПРИУСАДЕБНОМ
УЧАСТКЕ**

Шампиньоны можно выращивать весной и летом на грядках и в земляных траншеях, а осенью и зимой — в закрытых помещениях (шампиньонницах, теплицах, подвалах, землянках, парниках, сараях, складах и т. п.), где возможно поддерживать более или менее постоянную температуру (не ниже 12°C) и влажность воздуха (в пределах 85—90%). Для роста и развития этих грибов свет не требуется, они хорошо растут и плодоносят в темноте.

Питательной средой (субстратом) для них служит компост, приготовленный из смеси свежего конского навоза с соломенной подстилкой или из смеси конского и коровьего навоза с соломой озимой пшеницы и ржи (при отсутствии коровьего навоза можно в компост добавлять куриный помет, овечий или свиной навоз, а вместо соломы — свежие опавшие древесные листья, кукурузные стебли).

Непригодны для субстрата старый перепревший навоз и гнилая солома. Кроме навоза и соломы в компост вводят мочевину или сульфат аммония и минеральные добавки (мел, гипс или алебастр). Перед подготовкой субстрата навоз или куриный помет складывают и хранят

РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ

в хорошо утрамбованном штабеле, защищенном от дождя и солнца (под навесом, в сарае и т.п.).

Подготовку субстрата обычно начинают за 25—30 дней до закладки его в гряды или траншеи.

Навоз и солому компостируют, т. е. подвергают разложению под влиянием бактерий. Для чего сначала оборудуют ровную площадку, лучше всего бетонированную или покрытую рубероидом и обязательно защищенную от дождя и солнечных лучей.

Компост из конского навоза.

Лучшей питательной средой для шампиньонов считается компост из солоmistого конского навоза. На площадке его укладывают слоями в бурт шириной 1,7 и высотой 1,6 м, при этом каждый слой увлажняют водой или навозной жижей из лейки или шланга с сеткой. Влажность массы доводят до 60—70%. Солому добавляют в каждый слой из расчета 250—300 кг на 1 т навоза. При закладке бурта равномерно вносят сульфат аммония (3 кг на 1 т компоста). Он необходим для усиления деятельности бактерий, участвующих в разложении навоза и соломы. После окончания укладки бурт укрывают соломой, матами или мешковиной и постоянно увлажняют для поддержания нужной влажности.

Через 5 дней, когда навоз в бурте достаточно разогреется, его следует тщательно перебить (пере-

мешать) вилами, чтобы наружные слои оказались внутри. При первой перебивке вносят гипс (30 кг на 1 т смеси), а также увлажняют пересохшую массу компоста. Перебивку и увлажнение компоста проводят еще 3—4 раза через каждые 4—5 дней.

К концу подготовки субстрат представляет собой однородную массу темно-коричневого цвета, почти полностью лишенную запаха аммиака. Солома, находящаяся в субстрате, легко разрывается.

Компост из коровьего навоза. Перед укладкой в бурт коровий навоз увлажняют и вносят 2—3 кг сульфата аммония (лучше в виде водного раствора) на 1 т навоза. Солому также хорошенько увлажняют, чтобы она впитала больше воды и размягчилась. Для этого ее можно положить в какую-нибудь емкость (чан, бочку и т. п.), залить водой и выдержать в ней 10 дней. Для увлажнения 1 т соломы требуется 2,5—3 т воды.

Подготовленные навоз и солому укладывают в бурт слоями — слой соломы (толщиной 30 см) и слой навоза (15—20 см). Каждый слой обильно увлажняют, но так, чтобы жидкость не вытекала из бурта и не вымывала из него питательные вещества.

Перебивку этого компоста проводят 5—6 раз с интервалом 4 дня. При первой перебивке вносят мел, при второй — алебастр (по 15 кг на 1 т компоста). До окончания компостирования надо следить, чтобы влажность массы была не ниже 60%.

Компост из куриного помета.

Солому (1 т) смешивают со 150 кг куриного помета и 25 кг карбамида (в растворе). Затем в течение 10 дней опрыскивают водой. За это время каждая тонна соломы должна поглотить примерно 2,5—3 тыс. л воды. Подготовленную солому складывают в бурт, переслаивая ее куриным пометом (250 кг на 1 т сухой соломы).

Первую перебивку проводят на

4-й день после замачивания соломы (при этом вносят 60 кг/т гипса), вторую перебивку — на 8-й день, третью — на 11-й. На 13-й день субстрат готов для закладки.

Субстрат из смеси конского и коровьего навоза с соломой. Смесь закладывают в штабель высотой в 1,5 м, затем увлажняют водой. При первой перебивке места, которые были недостаточно увлажнены, поливают водой и вносят сульфат аммония (3 кг/т). Во время третьей перебивки вносят гипс (5 кг/т) и суперфосфат (3 кг/т).

Закладка грунтов. В закрытом помещении шампиньоны выращивают прямо на земляном полу, на грядах или на стеллажах, а также в деревянных ящиках, которые ставят друг на друга штабелями высотой 2 м и более.

Гряды на земляном полу делают шириной 50 или 75 см, произвольной длины. Подготовленный субстрат укладывают сначала слоем толщиной 45 см, затем утрамбовывают до 30 см. С боков гряды выравнивают и уплотняют лопатой.

На стеллажи субстрат укладывают слоем 35—40 см, а затем уплотняют и выравнивают поверхность. Ящики для выращивания грибов могут быть разных размеров, наиболее удобными считаются длиной 100 см, шириной — 50, высотой 25 см. Набивают их с таким расчетом, чтобы после уплотнения ручными трамбовками толщина слоя была примерно 23 см.

В открытом грунте закладку гряд начинают рано весной, как только оттает и прогреется почва. Субстрат укладывают прямо на землю (так же, как в теплице) или в траншею глубиной 20—25 см. Место для закладки выбирают затененное. Над грядами, для защиты их от переувлажнения во время дождя и от прямых солнечных лучей, делают навесы.

Посадка грибницы. После закладки субстрата рекомендуется ежедневно измерять его температуру. Когда на глубине 4—5 см она

снизится до 27—28°C, можно приступить к посадке грибницы.

Лучшим посадочным материалом для культуры шампиньонов служит стерильная споровая грибница, выращиваемая в специальных лабораториях. Такую грибницу можно приобрести в магазинах «Сортсеровощ», «Семена — почтой». Наивысшие урожаи дают шампиньоны двух разновидностей: двуспоровый бурый и двуспоровый белый.

В лабораториях грибницу шампиньонов выращивают на навозе или на зерне пшеницы, овса, ржи. Навозная грибница продается в банках массой 1—2 кг, а зерновая — в бутылках емкостью 1 л или в 1—3-литровых банках. На 1 м² расходуется навозного мицелия 400—500 г, зернового — 300—400 г.

Навозную грибницу перед посадкой разламывают на кусочки массой 15—20 г (величиной с грецкий орех) и раскладывают в таз или решето в один слой, чтобы не помять их. Кусочки грибницы высаживают в грунт в шахматном порядке на расстоянии 20х20 (22 X 22) см, для чего в намеченном месте острым колышком приподнимают верхний слой грунта, под ним делают углубление, в которое вкладывают кусочек грибницы так, чтобы его верхний край оказался на 2—3 см ниже поверхности субстрата.

Если для посадки используется зерновой мицелий, то с поверхности гряды снимают слой субстрата толщиной около 3 см, равномерно рассыпают мицелий, присыпают компостом и слегка приминают, чтобы создать контакт между зернами мицелия и субстратом.

Для посадки можно использовать дикий мицелий. Искать его надо в тех местах, где в изобилии появляются плодовые тела этих грибов: около скотных дворов, вблизи навозных и компостных куч, около парников, на свалках и т. п.

Заготовленные куски грунта должны быть густо пронизаны пау-

тинистыми ответвлениями грибницы белого цвета, обладать приятным грибным запахом, не иметь следов повреждений вредителями и болезнями.

Высаживают такую грибницу так же, как навозную.

Уход за шампиньонами. После посадки грибницы температуру в помещении поддерживают в пределах 24—26°C. В этих условиях грибница разрастается в глубину грунта и дает хороший урожай. При более высокой температуре грибница развивается в поверхностном слое и образует меньше плодовых тел. Влажность субстрата должна быть около 55—60%. Если грунт подсыхает, грибница растет хуже. Чтобы не допустить этого, субстрат следуют, по мере надобности, увлажнять, слегка и равномерно опрыскивая его водой из ранцевого или садового опрыскивателя. Делать это надо осторожно, не допуская, чтобы вода повредила грибницу, проникнув внутрь навозной смеси.

Через 10—12 дней, когда грибница хорошо разрастется, температуру в помещении снижают до 18—20°C, а поверхность грунта равномерно засыпают землей слоем 3—4 см. Она должна быть дерновая, суглинистая или супесчаная, мелкокомковатой структуры, достаточно влажная. Перед насыпкой ее следуют пропустить через грохот с отверстиями диаметром 1—2 см. При этом землю ни в коем случае нельзя уплотнять, так как это может ухудшить доступ воздуха к грибнице.

Дальнейший уход за шампиньонами заключается в поддержании температуры около 14—15°C, влажности воздуха 80—90% и земляного слоя до 60%, а также в регулярном проветривании помещения для удаления скапливающегося углекислого газа.

Через 30—40 дней после посадки грибницы появляются первые плодовые тела шампиньонов. После каждого сбора урожая субстрат сохраняют в тех же условиях. Пло-

доношение длится 2—3 месяца. На следующий год субстрат заменяют и высаживают новый мицелий.

ВЫРАЩИВАНИЕ ЛЕТНЕГО ОПЕНКА

Летний опенок можно выращивать в лесу на березовых, осиновых, ольховых, сосновых и еловых пнях, а также на участке на обрезках древесины этих пород. Культивирование летнего опенка в лесу не представляет опасности для растущих рядом деревьев, так как он является типичным сапротрофом и неспособен паразитировать на живой древесине.

Выращивание опенка на пнях. Заражать пни грибом можно при помощи спор, кусочков древесины, содержащих мицелий.

Споры получают из свежесобранных плодовых тел. Шляпки их измельчают, заливают водой и тщательно взбалтывают. На торцовой или боковой поверхности пней просверливают несколько отверстий диаметром 2—3 и глубиной 5 см, в которые наливают водную суспензию спор и закрывают мхом или еловым лапником.

Заражение спорами не всегда дает положительные результаты, к тому же мицелий гриба при этом развивается очень медленно и только спустя несколько месяцев начинается интенсивный рост.

Лучшие результаты получаются при заражении пней кусочками древесины с мицелием гриба, взятыми с полуразрушенных пней, где обильно растет летний опенок. Заготовить эти кусочки нетрудно во время массового плодоношения гриба. Вырезать их надо из зоны активного роста мицелия, т. е. с участков, где много плодовых тел. Кусочки прививочной древесины закладывают в отверстия, просверленные в пнях, или прикрепляют гвоздями к их торцовой поверхности. Для предохранения прививочной древесины от высыхания ее надо

закрыть мхом или еловым лапником.

Заражение пней таким способом можно проводить в течение всего вегетационного периода, избегая лишь жаркой и сухой погоды. Но лучшее время для работы — весна или осень.

Плодовые тела опенка летнего появляются на пнях через 1—2 года после заражения. На пнях среднего размера опенок плодоносит 5—6 лет, а на более крупных — до 8 лет.

Выращивание опенка на чурках. Опенки с успехом можно выращивать на круглых деревянных чурках длиной 30—40 и более 15 см в диаметре. Заготавливают их весной или осенью из свежесрубленных деревьев.

Заражают чурки мицелием летнего опенка так же, как и пни. Споры вводят в отверстие, высверленное в торцовой или боковой поверхности чурки, а кусочки древесины с грибницей прибивают на гладкую торцовую поверхность. После заражения рекомендуется сначала выдержать чурки 3—4 месяца в темном помещении с температурой 15—20°C, чтобы мицелий достаточно развился. Затем их закапывают в землю в вертикальном положении на глубину 20 см на расстоянии 50 см друг от друга. Отверстия, в которые введены споры, а также кусочки прививочной древесины, закрывают корой, дранкой или мхом. Почву около чурок систематически увлажняют и засыпают слоем опилок для предохранения от высыхания.

Плантацию культуры опенка на чурках можно заложить на приусадебном участке, в коллективном саду и т. д. Зараженные чурки плодоносят дважды в год: в начале лета и осенью. Плодоношение длится 2—3 года.

Выращивание опенка на древесных отходах (опилках, стружках, щепе и т. п.) возможно в комнатных или тепличных условиях. Для приготовления питательной смеси берут 2 части древесных опи-

лок и 1 часть мелких стружек. На 1 кг такой смеси добавляют 7,5 г крахмала, по 25 — овсяной и кукурузной муки, 15 г бобовой муки. Опилки и стружки предварительно ошпаривают крутым кипятком, затем тщательно перемешивают с питательными добавками. Этой смесью заполняют банки или цветочные горшки и пастеризуют в баке с кипящей водой в течение 1 ч.

Когда субстрат остынет до 30°C, его заражают мицелием летнего опенка. Для этого используют кусочки древесины, пронизанные грибами.

Можно выращивать летний опенок в деревянных ящиках и полиэтиленовых пакетах. Состав субстрата лучше разнообразить, применяя в качестве питательных добавок солод, пивное сусло, картофельную мезгу, барду и др.

Описанным способом в комнатных условиях можно попробовать вырастить зимний и осенний опенок, олений гриб, плетей чернокрайный и другие дереворазрушающие грибы.

ВЫРАЩИВАНИЕ ВЕШЕНОК

Вешенку обыкновенную и рожковидную можно выращивать в лесу на пнях, валежной древесине ивы, тополя, клена и других лиственных пород. Рожковидная вешенка особенно хорошо растет и плодоносит на вязе и ильме. Вешенки неспособны паразитировать на живой древесине и поэтому неопасны для лесного хозяйства.

Древесину заражают мицелием вешенок так же, как и мицелием летнего опенка, т. е. настоем спор или кусочками древесины, взятыми с пней или стволов, где в изобилии растут эти грибы.

В домашних условиях вешенки можно разводить на чурках длиной 30—35 см и диаметром более 15 см. Работу эту надо начинать весной (в апреле или мае). Чурки

нарезают из свежесрубленной древесины, содержащей достаточное количество влаги. Заражение чурок грибами производится в тот же день, когда их распилили. Для заражения применяется зерновой мицелий, который можно приобрести в магазинах «Сортсеменовощ» или «Семена — почтой».

Чурки сначала вертикально устанавливают в подвале. Верхний конец каждой чурки заражают грибами и ставят незараженным концом на следующую чурку. Высоту штабеля доводят до 2—2,5 м и накрывают толстыми досками, сверху укладывают слой соломы, а на нее слой почвы толщиной 20 см. В подвале, где сложены чурки, поддерживают относительную влажность воздуха не ниже 90%. Если в подвале сухо, следует повысить влажность воздуха, но так, чтобы вода не падала на чурки.

Через 2—3 месяца, когда на чурках хорошо разовьется мицелий, их извлекают из подвала и прикапывают так, чтобы нижняя часть каждой чурки на несколько сантиметров была заглублена в почву. Вокруг желательнее насыпать древесные опилки для предохранения от высыхания. Плантацию вешенок располагают в редком лесу, на поляне, защищенной от прямых солнечных лучей, или на участке. Место для плантации выбирают вблизи источников чистой воды, необходимой для полива почвы вокруг прикопанных чурок.

Через 1—2 недели на чурках появляются первые грибы. Плодоношение вешенок при благоприятных условиях длится от 3 до 5 лет.

ВЫРАЩИВАНИЕ СМОРЧКОВ И СТРОЧКОВ

Работы по разведению сморчковых грибов рекомендуется начинать весной (в апреле — начале мая). Для устройства гряд надо выбрать тенистое место с легкой песчаной почвой. В качестве удобрения используют перегной, хорошо перепревший

компост и коровий навоз. Сверху грядку посыпают древесной золой или пеплом от сожженной бумаги.

На грядке равномерно разбрасывают измельченные плодовые тела. Можно также положить шляпки грибов в ведро с теплой (лучше всего дождевой) водой и хорошенько взболтать. Водой, содержащей споры, полить подготовленные гряды. Работу рекомендуется проводить в сырую, пасмурную погоду. Затем гряды мульчируют лесным перегноем и укрывают еловыми ветками или старой корой.

В таком виде грядку оставляют

до будущей весны. При благоприятных условиях на следующий год появятся грибы.

Выращивание грибов на приусадебном участке или на специально отведенном месте в лесу — очень полезное занятие. Во-первых, это способствует увеличению грибных ресурсов, во-вторых, оказывает помощь в деле охраны природы, так как снижается опасность повреждения грибницы в месте ее естественного произрастания, в-третьих, настоящие грибники могут с пользой для себя заняться любимым делом.



ПОДГОТОВКА ГРИБОВ

Свежие грибы нельзя хранить длительное время. Они очень скоро портятся и утрачивают свои вкусовые качества. Особенно не переносят длительного хранения грибы мокрые, собранные в дождливую погоду. Поэтому их следует переработать сразу же — в день сбора. Если по какой-либо причине этого сделать нельзя, то их надо немедленно перебрать и рассортировать. При этом грибы, подлежащие засолке или маринованию, необходимо залить подсоленной водой, а предназначенные для сушки — разложить на чистые листы бумаги или фанеры так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. В таком виде грибы сохраняются около суток, а некоторые виды (например, лисички, трутовик пестрый и серно-желтый, ежевик коралловидный, гриб-баран) даже более суток.

Перед обработкой грибы очищают от мусора, отрезают ножки, вырезают места, поврежденные червями. При обрезке лучше пользоваться ножами из нержавеющей стали, так как от обычных ножей мякоть чернеет.

Наиболее распространенными способами переработки и хранения грибов являются сушка, засолка, маринование, изготовление порошков и экстрактов.

ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

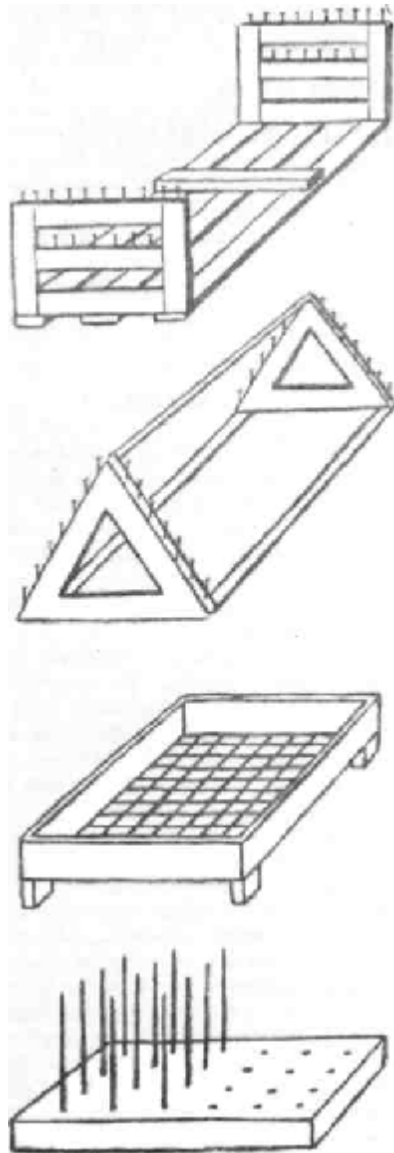
СУШКА ГРИБОВ

Сушка — один из самых простых и доступных способов переработки грибов. Сушеные грибы хорошо сохраняются долгое время, при этом не утрачивают вкуса и аромата. По питательности и усвояемости они превосходят соленые и маринованные.

Однако не все съедобные грибы можно сушить. Многие пластинчатые грибы содержат горечь, которая в процессе сушки не исчезает. Сушеная продукция из горьких грибов к употреблению непригодна.

В домашних условиях сушить можно следующие виды: из трубчатых — белые грибы, подосиновики, подберезовики, все виды маслят, моховиков, козляки, дубовики; из сумчатых — сморчки, сморчковую шапочку, трюфель белый; из трутовиков — гриб-баран, трутовики пестрый и разветвленный; из пластинчатых — опенок осенний, опенок летний и зимний, гриб-зонтик пестрый, шампиньоны, подвишенник, чешуйчатку ворсистую, олений гриб; из лиственных — лисичку обыкновенную.

Сушить грибы можно на открытом воздухе (на солнце), в русской печи, в духовке, на примусе, керосинке и газовой плите. Воздушная сушка возможна лишь в жаркое, сухое время, в ясные, солнечные



приспособления для сушки грибов

дни. В пасмурную, сырую погоду сушить грибы на открытом воздухе нельзя, так как они могут испортиться. Самым надежным спосо-

бом следует считать сушку в русской печи, в духовке и на плитке.

Для сушки отбирают свежие, крепкие, здоровые грибы, не поврежденные червями. Очищенные грибы протирают чистой, слегка увлажненной мягкой тряпочкой (лучше капроновой) и сортируют по размерам.

Мыть их перед сушкой нельзя, так как они впитывают много воды, очень медленно просыхают и могут испортиться.

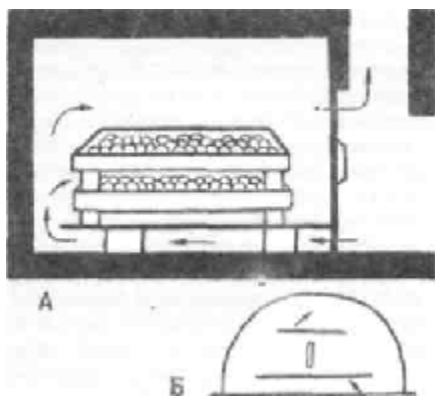
Во избежание загрязнения грибы лучше сушить на специальных приспособлениях: ситах, решетках, плетенках, нанизанными на нитку или на шпильки, установленные на деревянных стойках или на спицы грибосушилки.

Сушка в русской печи. Подготовленные к сушке грибы раскладывают шляпками вниз на решета, плетенки или нанизывают на спицы. Загруженные приспособления следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60—70°C. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50°C они сохнут очень медленно, закипают и портятся.

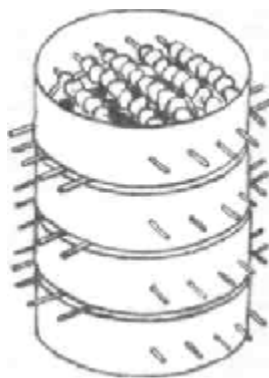
Перед загрузкой грибов под печи надо подмести, чтобы на нем не осталось золы. В момент сушки в печи не должно быть какой-либо посуды с пищей или водой.

Если решета или плетенки не имеют ножек, то под них следует подложить кирпичи, поставленные на ребро, чтобы грибы не соприкасались с подом печи.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого заслонку следует поставить на 2 кирпича, оставив между ними промежуток для притока воздуха снизу. Верхняя часть заслонки не должна плотно закрывать чело пе-



сушка в русской печи:
А — движение воздуха в печи; Б —
заслонка с прорезями



СУШИЛКА ЛУКЬЯНОВА

чи, чтобы все время удалялся влажный воздух. Печную трубу в начале сушки открывают на $\frac{1}{3}$ задвижки, по мере подсыхания грибов ее постепенно задвигают и к концу сушки закрывают наглухо.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхают быстрее, крупные — медленнее, поэтому высушенные надо своевременно убирать, иначе они потеряют аромат и станут невкусными. Недосушенные грибы при малейшей сырости начинают плесневеть.

Грибы считаются высушенными, если они на ощупь кажутся сухими, легкими, слегка гнутся, а при некотором усилии ломаются. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом напоминают свежие. Выход сухих грибов в среднем составляет 10% к массе сырых очищенных.

В русской печи можно сушить все трубчатые и пластинчатые грибы, трутовики. Нельзя сушить лишь сморчки, так как они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и утрачивают свои ценные качества. Эти грибы лучше сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. При этом их нанизывают на нитку или раскладывают на решетках.

Окончательно досушивать их рекомендуется на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее. При таком способе сушки сморчковые грибы лучше сохраняют свой аромат и товарные качества.

Сушка в духовке. Предварительно следует сделать 2—3 решетки по размеру духовки с таким расчетом, чтобы их устанавливать вместо противней. Решетки делают из крупноячеистой проволочной сетки.

Разложив подготовленные грибы на решетки, ставят их в духовку, где температура должна быть 60—70°C. Сушат их с приоткрытой дверцей, чтобы воздух в духовке все время циркулировал.

Сушка на газовой плитке и других нагревательных приборах. Сушить грибы на плитке можно в несложном приспособлении, предложенном инженером А. Лукьяновым. Для его изготовления используют 4 пятикилограммовые жестяные банки из-под сельди. Одна банка с вырезанным верхом будет служить теплоносителем, а у других трех вырезают дно и крышку, оставляют только ободки. По бокам этих ободков проделывают отверстия, куда вставляют спицы из дюралюминиевой проволоки диаметром 3—4 мм или березовые и сосновые лучинки.

Перед началом сушки грибы на­ низывают на спицы. На зажжен­ ную газовую плитку (керогаз или керосинку) ставят банку с дном (теплоносителем). На нее кладут спицы с нанизанными на них гри­ бами, а затем поочередно все 3 обод­ ка с грибами. Чтобы добиться равно­ мерного высыхания грибов, время от времени ободки меняют места­ ми, а спицы поворачивают вокруг своей оси.

Такую грибосушилку можно сделать также из жести или алю­ миния.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы очень гигро­ скопичны: впитывают влагу из окру­ жающего воздуха, легко сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро усваивают посторонние запахи. По­ этому сушеные грибы следует хра­ нить в сухих, хорошо проветривае­ мых помещениях и лучше всего во влагонепроницаемых мешочках или в плотно закрытых стеклянных и металлических банках. Хранить в тканевых мешочках сушеные грибы не рекомендуется, так как они мо­ гут отсыреть.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Подготовка посуды. Грибы со­ лят в стеклянной или эмалирован­ ной посуде с неповрежденной эмалью, а также в деревянных кад­ ках. Нельзя использовать для этой цели глиняные горшки — такая по­ суда под действием солей и кислот становится непригодной. Кроме то­ го, в глазури, покрывающей глиня­ ную посуду, может оказаться сви­ нец, который, растворившись в рас­ соле, отравит грибы. Ни в коем слу­ чае нельзя солить грибы в оцинко­ ванной жестяной посуде.

Деревянные кадки, как новые, так и бывшие в употреблении, пе­ ред посолом надолго замачивают,

чтобы они не пропускали воду. Но­ вые дубовые кадки следует выма­ чивать в течение 10—12 дней с мно­ гократной сменой воды для устра­ нения дубильных веществ, содержа­ щихся в дубовой древесине. Если этого не сделать, то дубильные ве­ щества могут вызвать почернение рассола и грибов.

После замочки кадки тщатель­ но моют щеткой, а затем пропари­ вают крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Вымытые и пропаренные еще влажные кадки полезно окурить се­ рой для полного уничтожения мик­ роорганизмов, поселившихся в ще­ лях стенок.

Стеклянную и эмалированную тару тщательно моют и сушат при достаточно высокой температуре, способной обезвредить микроорга­ низмы.

Подготовленная посуда должна быть очень чистой и без посторон­ них запахов.

Существует несколько способов соления грибов.

Засол свежих грибов холод­ ным способом. Для холодного засо­ ла (без предварительного отварива­ ния) пригодны следующие виды грибов: грузди настоящие, дубовые, осиновые, желтые, черные (подгруз­ ди белые и черные); рыжики сосно­ вые и еловые; волнушки розовые и белые; серушки, а также некоторые виды сыроежек. Солить эти грибы можно как в смеси, так и отдельно.

Грибы, предназначенные для соления, необходимо прежде всего перебрать, очистить от мусора, за­ лить чистой водой и вымачивать несколько часов, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов очищают ще­ точкой или капроновой тряпочкой от налипшей грязи и тщательно пропо­ ласкивают в чистой воде.

У вымытых грибов ножки от­резают, оставляя не более 0,5 см, а затем шляпки укладывают в под­ готовленную посуду срезом вниз слоями по 6—10 см. На дно посуды предварительно насыпают слой со-

ли, сверху добавляя листья черной смородины, вишни, хрена, стебли укропа. Каждый слой грибов пересыпают солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Соль добавляют из расчета 40—60 г на 1 кг свежих грибов, приправу — по вкусу.

Уложенные в посуду грибы сверху засыпают слоем листьев смородины, вишни, укропа, поверх которых кладут деревянный кружок соответствующего диаметра, обернутый чистой марлей, придавленный грузом (гнетом), лучше всего камнем, не растворяющимся в рассоле.

Не следует делать груз из кирпичей, известкового или доломитового камня. Эти материалы под влиянием рассола могут частично раствориться и испортить грибы. Нельзя также использовать для этих целей металлические предметы, подверженные ржавчине. Если нет подходящего гнета, можно на кружок поставить кастрюлю, а в нее положить любой груз. Через 1—2 дня грибы в посуде осядут и дадут сок.

Если используется посуда большой емкости, то без ущерба для качества засола можно по мере сбора добавлять в нее грибы. Когда кастрюля наполнится, поверх грибов кладут слой листьев смородины, вишни и стеблей укропа с таким расчетом, чтобы они полностью закрывали продукцию. В случае появления плесени на поверхности рассола слой листьев предохранит грибы от контакта с ней.

Засоленные таким способом грибы будут готовы к употреблению через 30—40 дней после посола. Этот способ дает лучшую продукцию, грибы при этом бывают плотной консистенции.

Засол отваренных грибов. Этим способом солят грибы, содержащие горечь или ядовитые вещества: грузди, горькуши, краснушки, валуи, некоторые рядовки, говорушки, паутинники, строфарию сине-зеленую, шампиньоны и некоторые сыроежки.

Грибы после очистки от мусора и промывки проваривают в слегка подсоленной воде 20—30 мин. Затем воду, в которой они варились, сливают, а грибы промывают в холодной воде, откидывают на решето, дуршлаг или помещают в мешок из редкой ткани и подвешивают, чтобы стекла вода.

Подготовленные таким образом грибы укладывают в посуду (кадки, банки), добавляют соль из расчета 45—60 г на 1 кг отваренных грибов и накрывают деревянным кружком с гнетом. В качестве приправы в грибы можно положить чеснок, лук, хрен, эстрагон или укроп.

Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через 6—8 дней.

Этим же способом солят трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, козялки, дубовики и маслята, отваривая в течение 10—15 мин.

Засол бланшированных грибов. Грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, колпаки кольчатые и некоторые рядовки можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы в дуршлага или решете опускают на 5—8 мин в кипящую воду, затем быстро охлаждают, промывая в холодной воде, укладывают в посуду и добавляют соль из расчета 40—50 г на 1 кг грибов. В качестве приправы кладут чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья дуба, смородины, вишни. Посоленные таким способом грибы бывают готовы к употреблению через 7—10 дней.

ХРАНЕНИЕ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Хранить соленые грибы следует в прохладном, хорошо проветриваемом помещении при температуре 5—6°C, но не ниже 0° С. При низкой температуре грибы промерз-

нут, будут крошиться, утратят вкусовые качества. Хранение соленых грибов при температуре выше 6°C тепла может вызвать закисание и порчу их.

Надо регулярно следить, чтобы грибы всегда находились в рассоле. Если рассол испарится и не будет покрывать все грибы, то в посуду следует доливать остуженную кипяченую воду.

В случае появления плесени кружок и ткань промывают в горячей, слегка подсоленной воде. Плесень на стенках посуды обтирают чистой тряпкой, смоченной в горячей воде.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Для маринования пригодны белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, рыжики, опята осенние и летние, строфария синезеленая, лисички, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов. Если в маринование идут более крупные шляпки, то их следует разрезать пополам или на 4 части с таким расчетом, чтобы при отваривании они все проварились одновременно. У белых грибов и подосиновиков можно мариновать и ножки, но отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2—3 см.

Мариновать грибы следует раздельно по видам. Вместе с подосиновиками, например, нельзя отваривать маслята, так как при этом они приобретают темную окраску. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому что они проварятся неодинаково. Подосиновики и белые, как наиболее плотные, могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Грибы перед маринованием отбирают по размеру, чистят, вымачивают, чтобы хорошо отстали мусор и грязь. Затем их тщательно промывают и обрезают ножки: у

подосиновиков и подберезовиков — до 3 см, у маслят и моховиков — до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, строфарии синезеленой ножки обрезают на расстоянии 0,5 см от шляпки. У маслят обязательно снимают со шляпки кожицу.

Моховики перед варкой обдают крутым кипятком и промывают в холодной воде, иначе маринад будет темным. Валуи следует вымочить в течение нескольких часов, а затем слегка отварить в подсоленной воде и промыть. Строфарию синезеленую также необходимо отварить в течение 5—8 мин, воду слить, а грибы промыть, чтобы удалить слизь.

Для маринования можно избрать любой из нижеописанных способов.

Первый способ. Сначала готовят маринад. Из расчета на 1 кг свежих грибов берут: $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 столовую ложку соли и $\frac{2}{3}$ стакана 8%-ного раствора столового уксуса (а для белых грибов вдвое больше). Эту смесь в эмалированной посуде ставят на огонь, доводят до кипения и в нее опускают подготовленные грибы. Грибы при нагревании начнут выделять сок, и количество жидкости увеличится. Как только грибы закипят, огонь нужно убавить. Варить их следует, непрерывно помешивая, чтобы грибы не подгорели. При этом надо снимать пену.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в него добавляют из расчета на 1 кг грибов: 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки гвоздики и корицы, немного бадьяна, лаврового листа и на кончике ножа лимонную кислоту для сохранения натурального цвета грибов.

Продолжительность варки в маринаде зависит от вида грибов. Грибы с более плотной мякотью, такие, как белые, подосиновики, шампиньоны, варят 20—25 мин, ножки белых и подосиновиков — 15—20 мин, лисички и опята —

25 или 30, подберезовики, маслята, моховики — 10—15, летние опята, строжарю синезеленую — 8—10 мин. Время варки считают с начала закипания. При этом надо следить, чтобы грибы не переварились и маринад не помутнел.

По окончании варки грибы снимают с огня и вместе с маринадом быстро охлаждают, посуду накрывают марлей или другой чистой тканью. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают пластмассовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение.

Замаринованные таким способом грибы могут сохраняться в течение года и обладают довольно острым вкусом.

Второй способ. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на дуршлаг или решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками.

Маринад готовят так: в эмалированную посуду из расчета на 1 кг свежих грибов наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 штуки лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна, лимонной кислоты и всю эту смесь кипятят 20—30 мин на слабом огне. Затем маринад немного охлаждают и добавляют $\frac{1}{3}$ граненого стакана 8%-ного раствора столового уксуса.

Приготовленные по этому способу грибы обладают менее острым вкусом, но хранятся более короткий срок.

Маринование шампиньонов. Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, а затем бланшируют, погружая их в дуршлага на 5 мин в кипяток. После этого промывают холодной водой и откидывают

на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода. Затем их опускают в кастрюлю с кипящей подсоленной и подкисленной водой. В воду кладут (из расчета на 1 л) 2 чайные ложки соли, на кончике ножа лимонную кислоту. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Перед концом варки в маринад добавляют 8%-ный раствор столового уксуса (из расчета 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов), лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Маринад готовят так: на 1 кг грибов берут $\frac{3}{4}$ стакана воды, 1 чайную ложку соли, специи и кипятят 20—30 мин на слабом огне.

После небольшого охлаждения в маринад добавляют 0,5 стакана 8%-ного раствора столового уксуса и охлаждают.

Маринование лисичек. У лисичек ножки отрезают в том месте, где начинаются пластинки. Очищенные и промытые грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20 мин, после чего их откидывают, чтобы стекла вода.

Отдельно готовят маринад. На 1 кг грибов берут $\frac{2}{3}$ стакана 8%-ного раствора столового уксуса, $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 столовую ложку соли. Эту смесь доводят до кипения. Затем опускают в нее отваренные грибы и варят еще 20—25 мин. Перед концом варки добавляют 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Маринование маслят. С мелких шляпок маслят обычно трудно снять слизистую кожицу. Поэтому грибы опускают на 2—3 мин в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. После такой обработки слизистый слой легко отделяется от шляпок.

Обработанные грибы варят в маринаде 20—25 мин, затем охлаждают, раскладывают в банки вместе с маринадом, в котором они варились. Маринад готовят так же, как при мариновании лисичек.

Маринование горькуш. Очищенные и промытые мелкие шляпки горькуш отваривают в течение 20 мин, отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают.

Маринад готовят так: на 1 кг грибов берут 1 столовую ложку соли, 1—2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 штук гвоздик, 2 лавровых листа, 1—2 луковицы, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 50—60 г 30%-ного раствора столового уксуса, в маринад кладут отжатые грибы и варят еще 5—10 мин. Потом грибы перекалывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают.

ХРАНЕНИЕ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Маринованные грибы хранят в прохладном помещении при температуре около 8°C. В пищу их можно употреблять через 25—30 дней после маринования. В случае появления в банках плесени грибы надо откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переvarить в нем грибы, а затем сложить их в чистые пропаренные банки и вновь залить маринадом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ПОРОШКА

Порошок готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом.

Наиболее пригодны для этой цели белые грибы, маслята, грибы-зонтики, трюфель белый, рыжики, сморчки, сморчковая шапочка, лисички, гриб-баран, подберезовик, подосиновик.

Делают порошок также из млечника серо-розового, ежовика пестрого и др. Такой порошок можно приготовить из одного вида грибов или из их смеси.

Пластинчатые и трубчатые грибы перед сушкой очищают от мусора и грязи, протирают влажной капроновой тряпочкой, а трюфели и сморчковые промывают в холодной воде и подсушивают на сетке. Для сушки грибы шинкуют толщиной 0,5—1 см и провяливают сначала на солнце, а потом досушивают на плите или печи. Для размола в порошок пригодны сухие грибы с влажностью не более 12%. Размалывают их в кофемолке, мельнице для перца или перетирают в фарфоровой или металлической ступке.

Если порошок получится недостаточно мелкий, его можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы еще раз высушить и перемолоть.

Грибной порошок очень гигроскопичен и быстро портится. Поэтому хранить его следует в закрытых банках, бутылках и другой герметически закрывающейся посуде. Емкости с порошком хранят в сухом, прохладном помещении, в темном месте.

Используется для приготовления грибной икры, как приправа к супам, борщам, соусам, тушеным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды. В воде его держат 20—30 мин для набухания, после чего добавляют в пищу и варят 10—15 мин.



ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Салат из свежих грибов. Грибы очистить от загрязнений, промыть, отварить в течение 20—25 мин, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, потом их нарезать ломтиками. Мелко нарезать лук (репчатый или зеленый) и смешать с грибами. Смесь заправить маслом, уксусом, черным перцем, посолить.

- *На 200 г грибов — 60 г лука, 60 г растительного масла, уксус, соль и перец по вкусу.*

Помидоры, фаршированные салатом из грибов. Твердые красные помидоры вымыть, срезать крышечки, чайной ложкой вынуть завязь и посыпать внутри солью и порошком базилика. Заполнить помидоры салатом из грибов, украсить каждый помидор рубленым яйцом и зеленью, воткнуть пучок листьев петрушки. Срезанной крышечкой закрыть так, чтобы была видна начинка. Разложить на плоской тарелке и украсить листьями салата и редисом.

- *На 3—4 помидора — 150—200 г салата из грибов, 1 крутое яйцо, зелень, порошок базилика, соль.*

Шампиньоны по-гречески. Белое вино разбавить водой, добавить лимонный сок, растительное масло,

КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ

соль, перец и лавровый лист. Все кипятить на тихом огне 5 мин.

Свежие шампиньоны очистить, промыть, разрезать на четвертушки, положить в кипящую смесь вина и воды и еще раз прокипятить в течение 5—6 мин.

- *На 600 г шампиньонов — 200 г белого вина, 200 г воды, 100 г растительного масла, 1/2 лимона, 6 зерен перца, лавровый лист, соль по вкусу.*

Салат из шампиньонов. Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать, сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать и смешать с грибами. Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

- *На 150 г грибов — 3 яйца, 45 г масла, уксус, соль, перец и зелень по вкусу.*

Салат из шампиньонов с огурцами. Отваренные шампиньоны, крутые яйца и свежие огурцы нарезать, перемешать и залить майонезом, смешанным с сахаром. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа.

- *На 800 г шампиньонов—6 яиц, 3 небольших свежих огурца, 200 г майонеза, 1 чайная ложка сахарного песка, соль, перец, укроп по вкусу.*

Салат из грибов с картофелем и соусом. Свежие грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать крупными ломтиками. Отваренный в мундире картофель очистить, нарезать кубиками. Сварить вкрутую яйцо, белок нашинковать соломкой, желток оставить для соуса. Огурцы очистить от кожуры и нарезать кубиками. Все подготовленные продукты смешать и залить соусом. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью лука.

Приготовление соуса. Яичный желток растереть с солью, сахаром и готовой горчицей, постепенно добавляя небольшими порциями растительное масло, растирать до тех пор, пока масса станет однородной. Затем влить уксус или лимонный сок по вкусу, добавить сметану и снова тщательно размешать.

- *На 500 г свежих грибов — 500 г картофеля, 2 свежих огурца*, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахарного песка, 100 г растительного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, уксус, зелень по вкусу.*

Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем. Очистить картофель и корешок сельдерея. Отварить их в подсоленной воде. Отдельно отварить в подсоленной воде грибы, остудить их и нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать и заправить майонезом, посолить по вкусу.

- *На 120 г грибов — 180 г картофеля, 30 г сельдерея, 30 г майонеза.*

Грибы с сельдереем. Свежие грибы промыть, нарезать ломтика-

* Здесь и далее приведены следующие расчетные нормы продуктов: 1 свежий огурец имеет массу примерно 75 г, 1 луковица — 50, 1 картофеля — 100, 1 помидор — 50, 1 морковь — 70, в 1 стакане сметаны — 250, в 1 стакане молока — 240 г.

ми. Корешок сельдерея средней величины очистить и нарезать. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить в жире, добавить к нему сельдерей и грибы, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью укропа.

- *На 300 г грибов — 4—5 столовых ложек жира, 1 корешок сельдерея, 1 головка лука, 2—3 столовые ложки зелени укропа, соль по вкусу.*

Салат «Минский». Шампиньоны очистить от загрязнений, промыть, нарезать ломтиками, добавить отварной картофель, нарезанный кубиками, и нашинкованную квашеную капусту. Смесь посолить по вкусу, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать песком и тщательно перемешать.

- *На 60 г шампиньонов — 140 г картофеля, 25 г репчатого лука, 40 г квашеной капусты, 10 г растительного масла, песок, уксус по вкусу.*

Грибная смесь в сметане (венгерское блюдо). Свежие грибы разных видов (подберезовики, шампиньоны, лисички) промыть, нарезать тонкими ломтиками. Слегка поджарить в масле репчатый лук, добавить к нему подготовленные грибы, залить сметаной, посолить, приправить красным перцем, мелко нарезанной петрушкой и тушить на слабом огне. Когда сок достаточно уварится, заправить грибы мукой и снова довести до кипения. Подавать с яичницей-глазуньей и гренками.

- *На 1 кг грибов — 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 350 г сметаны, соль, перец, петрушка по вкусу.*

Салат грибной с зеленым горошком. Соленые или маринованные грибы нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, зеленый горошек. Все перемешать и заправить майонезом.

- На 500 г грибов — 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 100 г зеленого горошка, майонез, соль по вкусу.

Грибы с чесноком. Подготовленные свежие грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на сливочном или растительном масле до румяной корочки. Подавать с зеленым салатом.

- На 200 г грибов — 50 г масла, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Грибы в соусе из хрена. Молодые грибочки (белые, маслята) отварить в подсоленной воде, откинуть на решето или дуршлаг.

Яичные желтки растереть со сметаной, добавить натертый хрен, сахар и лимонную кислоту. Этим соусом залить вареные грибы.

- На 500 г грибов — 5 яичных желтков, 125 г сметаны, 6 столовых ложек хрена, кусочек сахара, соль и лимонная кислота по вкусу.

Салат из трутовика серно-желтого. Свежие молодые грибы нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде около 1 ч. Затем грибы процедить, охладить, положить в салатник, залить сметаной или майонезом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком и заправить уксусом.

- На 200 г грибов — 3—4 столовые ложки сметаны или майонеза, 30 г лука, уксус и соль по вкусу.

Салат из печеных грибов. Подготовленные грибы (трутовики пестрые, подосиновики, моховики и др.) положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся грибным соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

- На 500 г грибов — 50 г растительного масла, 1 л лимона, соль, зелень, перец по вкусу.

Салат из свежемаринованных шампиньонов. Сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса. Добавить соль, 1 лавровый лист, 10—12 горошин душистого перца. В кипящую жидкость опустить свежие мелкие шляпки шампиньонов и варить их 35—40 мин. Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3—4 дня в прохладном месте. Подавать на стол в холодном виде.

- На 370 г шампиньонов — 200 г вина, 100 г масла, 10 г уксуса, специи.

Салат из грибов с соусом. Свежие грибы перебрать, очистить, промыть в дуршлаге и дать стечь воде. Нарезав ломтиками (шампиньоны сбрызнуть уксусом, чтобы не потемнели), опустить в подсоленный кипяток и сварить. Потом грибы вынуть из воды, остудить, выложить в миску, посыпать солью и молотым перцем, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом, перемешать. Выложить в салатник, полить соусом и украсить зелеными листьями салата.

Соус приготовить так: готовый майонез перемешать с 3 столовыми ложками готовой горчицы, добавить 1 столовую ложку мелко нарезанного зеленого лука, положить по вкусу сахар и соль.

- На 100 г грибов — 1 столовая ложка растительного масла и 2 столовые ложки соуса.

Салат из соленых грибов. Молодые, крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, подгрузди, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком с укропом.

- На 100 г грибов — 1 головка репчатого лука или 2 столовые ложки мелко нарезанного зеле-

ного, 2—3 столовые ложки сметаны или растительного масла.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем. Грибы промыть, процедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и перемешать. Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

- На 150 г грибов — 75 г огурцов, 120 г картофеля, 20 г масла, 10 г сахара.

Салат из маринованных грибов с яйцом. Маринованные грибы крупно нарезать, добавить нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной и украсить луком и ломтиком крутого яйца.

- На 170 г грибов — 70 г лука, 75 г сметаны, 1 яйцо, соль и зеленый горошек.

Салат из соленых грибов и квашеной капусты. Грибы промыть, процедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить маслом, сахаром, добавить соль и перемешать. Салат выложить в салатник, посыпать черным перцем и украсить зеленью петрушки.

- На 180 г грибов — 150 г капусты, 30 г лука, 25 г растительного масла, 6 г сахара.

Салат из соленых грибов и овощей. Хорошо промытые грибы и соленые огурцы нарезать ломтиками. В подсоленной воде отварить в кожуре картофель и морковь. Свеклу отварить без соли. Овощи охладить, очистить и нарезать лом-

тиками. Лук нарезать полукольцами. Свежую белокочанную капусту мелко нарубить. Подготовленные продукты заправить растительным маслом, сахаром, посолить и все вместе хорошо перемешать.

Салат выложить в салатник, украсить зеленью (предварительно посыпав черным перцем).

- На 100 г грибов — 35 г огурцов, 30 г лука, 75 г картофеля, 35 г свеклы, 30 г моркови, 45 г капусты, 25 г масла, 6 г сахара.

Соленые грибы со сметаной.

Нарезать на кусочки маринованные или соленые грибы, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать.

- На 230 г грибов — 35 г лука, 100 г сметаны.

Грибной салат со свеклой. Сушеные грибы (белые, каштановики и др.) промыть, замочить на 2—3 ч, а затем отварить до готовности. Нарезать их соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

- На 50 г сушеных грибов — 200 г свеклы, 1 луковица, 75 г салатной заправки. Для заправки: 2 столовые ложки уксуса, 4—5 столовых ложек растительного масла, 0,5 чайной ложки сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Бутерброды с запеченными шампиньонами. Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко порубить и хорошо растереть со сливочным маслом. Готовую массу намазать на ломтики хлеба.

- На 135 г шампиньонов — 10—15 г сливочного масла, 100 г хлеба.

Гренки с тушеными грибами и жаренный на растительном масле, и яйцом. Свежие грибы отварить в хорошо перемешать. подсолненной воде (4 мин), проце-
• *На 200—300 г грибов — 1—2 головки лука, 3—4 столовые сливочным маслом до готовности. ложки растительного масла.*

На слегка смазанной жиром сковороде поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 150 г грибов — 15 г масла, 100 г хлеба, 2 яйца.*

Гренки с жареными грибами. Грибы мелко нарезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка поджаренный лук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Ломтики белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

Для фарша: на 1 кг свежих грибов — 200 г репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу. Для гренок: 450—500 г белого хлеба.

Икра из соленых или маринованных грибов. Соленые или маринованные белые грибы, подберезовики, подосиновики или другие мелко нарубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу и украсить кружочками репчатого лука или мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 170 г грибов — 100 г лука, 50 г масла.*

Икра из свежих грибов. Грибы очистить, промыть, нарезать кусками и варить около 1 ч. Затем их охладить, процедить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, под-

Форшмак из соленых грибов и сельди. Очистить сельдь, удалить голову, хвост, позвоночную и реберные кости, промыть. Для придания сочности и удаления излишней соли сельдь можно замочить в молоке. Филе, половину грибов и лук пропустить через мясорубку. Остальные грибы порубить, соединить с подготовленной массой, заправить маслом и перемешать.

Форшмак выложить на тарелку и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 250 г грибов — 60 г сельди, 50 г лука, 30 г растительного масла.*

Винегрет с грибами. Вареный картофель, свеклу и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Квашеную капусту отжать, а слишком кислую промыть. В овощи добавить растительное масло, нарезанный лук, соль, перец, горчицу и перемешать. Винегрет можно также заправить майонезом с добавлением соуса «Южный» или салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, листья салата, а квашеную капусту заменить маринованной. В приготовленный винегрет добавить (1/4 часть от объема) нашинкованные соленые или маринованные грибы.

Для приготовления салатной заправки взять 200 г 3%-ного раствора столового уксуса, растворить в нем 15 г соли, 15 г сахара, добавить 200 г растительного масла, немного молотого перца. Заправку хранить в бутылке в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывать.

- *На 80 г грибов — 30 г моркови, 80 г картофеля, 50 г свеклы, 120 г капусты, 60 г огурцов, 50 г лука, 30 г майонеза.*

Помидоры, фаршированные грибами. У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 мин), процедить, мелко изрубить, посолить и тушить с растительным маслом до готовности. Затем добавить в грибы мелко нарубленное кругое яйцо, измельченную зелень. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковороду, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, побрызгать растительным маслом и запечь в духовке. Подать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

- На 100 г грибов — 240 г томата, 30 г масла, 1 яйцо, 15 г сухарей.

Заливное из боровиков. Белые грибы (подосиновики, дубовики) отварить в 1 л соленой воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В 0,5 стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение 1 ч и, выложив в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, не доводя до кипения. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник.

Приготовить соус: растереть до повеления **яичный** желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар и пищевой уксус по вкусу. К заливному подать горячий молодой картофель, зеленые огурцы и красные помидоры.

- На 350 г свежих грибов — 50 г растительного масла, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток, соль, сахар, уксус.

Грибная паста с сыром и зеленью укропа. Свежие грибы промыть, отварить в небольшом количестве воды, вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, смешать с тертым сыром,

грибным пюре и измельченной зеленью укропа. В смесь добавить немного грибного отвара. Пасту посолить и тщательно перемешать.

- На 100 г свежих грибов — по 100 г пастеризованного творога и сыра, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка зелени укропа, соль по вкусу.

Грибная паста с брынзой и зеленью петрушки. Свежие грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить, смешать с размятой брынзой и мелко нарезанной зеленью петрушки. Смесь разбавить грибным отваром и тщательно перемешать.

- На 150 г свежих грибов — 100 г брынзы, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Грибная паста с морковью. Свежие грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить, смешать с тертым сыром, морковью и измельченными солеными огурцами. Смесь растереть со сливочным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Для приготовления грибной пасты можно использовать белые грибы, подосиновики, подберезовики, трютовик пестрый, трютовик разветвленный, печоночницу обыкновенную, маслята и др.

- На 100 г свежих грибов — 50 г сливочного масла, 75 моркови, 100 г сыра, 75 г соленых огурцов, соль и перец по вкусу.

Грибная паста с орехами. Грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, сыр измельчить на терке. Грибы, сыр и творог перемешать, добавить грибной отвар, зелень петрушки и дробленые ядра грецких орехов, посолить и поперчить.

- На 100 г свежих грибов — 100 г тертого сыра, 50 г творога, 1 столовая ложка дроб-

лених орехов, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон из сушеных грибов.

Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 4—5 ч. Затем положить их на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Воду, где замачивались грибы, осторожно, не взбалтывая, процедить и отварить в ней (без соли) грибы в течение 1,5—2 ч до готовности. Потом грибы вынуть из бульона, мелко нашинковать и использовать для заправки супов. Бульон процедить и использовать как основу для приготовления первых грибных блюд и соусов.

Прозрачный грибной бульон можно подавать отдельным блюдом или заправив его отварным рисом, лапшой, ушками, пельменями, грибами, с яйцом, гренками и др.

- На 100 г сушеных грибов — 0,6—0,7 л воды. Бульон можно приготовить и из свежих грибов.

Бульон грибной с луком. Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и спассеровать с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки положить спассерованные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелко рубленой зеленью.

- На 15—20 сушеных белых грибов — 2—3 головки репчатого лука, 1—2 столовые ложки сливочного масла, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Бульон грибной с домашней лапшой. Приготовить грибной бульон, процедить его, заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь для прогревания. Грибы нарезать соломкой.

Приготовить домашнюю лапшу. Для этого пшеничную муку просеять, положить в нее сырое яйцо, немного воды и замесить. Тесто очень тонко раскатать, подсушить, нарезать соломкой. Лапшу отварить и, соединив с грибами, перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами, залить горячим грибным бульоном, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

- На 15—20 сушеных белых грибов — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Бульон грибной с фрикадельками. Отварить грибы и мелко изрубить. Бульон процедить, заправить сливочным маслом, добавить в него репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, и прогреть на огне.

В отваренные и изрубленные грибы добавить репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, намоченный в молоке белый хлеб. Все пропустить через мясорубку. Муку прогреть со сливочным маслом, развести горячим молоком до густоты сметаны. Положить соус в грибную массу, посолить, добавить 2 сырых яйца и все хорошо перемешать. Из полученной массы сделать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду. Как только фрикадельки всплывут, переложить их в тарелки, залить грибным бульоном, посыпать мелко рубленой зеленью укропа и петрушки.

- На 15—20 сушеных белых грибов — 5—6 головок репчатого лука, 3—4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1/2 стакана молока, 40—50 г белого хлеба, соль, перец, зелень по вкусу.

Суп из свежих грибов. Очищенные и промытые свежие грибы нарезать ломтиками, положить в кипящую воду и варить 10—15 мин.

Затем добавить слегка поджаренный лук, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. В конце варки заправить суп зеленью лука и укропа, положить сливочное масло и сметану.

- *На 340 г грибов — 35 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20 г сметаны, соль, специи по вкусу.*

Суп из **свежих грибов**. Грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить 30—40 мин в сливочном масле с мелко рубленной зеленью петрушки. Добавить соль и перец по вкусу.

Отдельно смешать 0,5 столовой ложки муки и 0,5 столовой ложки сливочного масла. Смесь поджарить и развести водой (3 л), положить грибы и варить 10—15 мин.

Перед подачей на стол суп заправить крутым растертым яичным желтком.

- *На 500 г свежих грибов — 1 столовая ложка сливочного масла, 5 г муки, 1 яичный желток, зелень петрушки и соль по вкусу.*

Суп из свежих грибов с рисом.

Свежие грибы промыть, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, залить водой и лимонным соком и варить 20 мин. Затем добавить рис и варить еще 20 мин. Суп заправить кислым молоком и яйцом, положить в него сливочное масло.

Перед подачей на стол в тарелки можно положить зелень петрушки, черны́й перец.

- *На 100 г грибов — 0,5 лимона, 1 столовая ложка кислого молока, 3 столовые ложки масла, 2 столовые ложки риса, 2 яйца, зелень петрушки и черны́й перец по вкусу.*

Примечание. Вместо риса в суп можно положить вермишель или манную крупу. Свежие грибы можно заменить сушеными (40 г).

Суп из свежих трубчатых грибов (белых, подберезовиков, подошиновиков, маслят, моховиков). Грибы перебрать, отрезать загрубевшие части, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около 1 ч. Затем заправить сливочным или топленным маслом.

Перед подачей на стол в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укропа.

- *На 300—400 г свежих грибов — 1 столовая ложка сливочного или топленного масла, 2 столовые ложки сметаны, головка репчатого лука, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

Суп из белых **грибов с картофелем**. Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30—40 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком.

Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

- *На 200—300 г грибов — 2—3 штуки картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны или 0,5 стакана молока, зелень петрушки, укропа и соль по вкусу.*

Суп грибной с помидорами.

Трубчатые или пластинчатые грибы промыть, ошпарить кипятком, обсушить в решете или дуршлаге, нарезать соломкой, положить в кастрюлю и варить. Маринованные или соленые грибы (рыжики, волнушки, грузди), очищенные соленые огурцы, корешок петрушки и репчатый лук нашинковать и пассеровать 10—15 мин. Добавить к ним помидоры, нарезанные дольками. Когда коренья петрушки и лук будут готовы, смесь грибов и овощей добавить в грибной бульон, положить специи и еще раз прокипятить.

Суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

- *На 100 г свежих грибов — 20 г соленых или маринованных грибов, 50 г соленых огурцов, 10 г петрушки, 35 г репчатого лука, 30 г помидоров, 15 г сливочного масла, 30 г сметаны, соль, специи и зелень по вкусу.*

Суп **грибной** с капустой. Размоченные и промытые сушеные грибы отварить, вынуть их из бульона и мелко нарезать. Отдельно порубить квашеную капусту и тушить с томатным пюре. Лук пассеровать на жире, добавить к нему сметану и муку. В грибной бульон положить нарезанные грибы и овощи, тушеную капусту, добавить мучную пассеровку с луком и сметаной, заправить суп специями и прокипятить. При подаче на стол посыпать зеленью укропа или петрушки.

- *На 20 г сушеных грибов — 400 г квашеной капусты, 50 г моркови, 15 г петрушки, 40 г репчатого лука, 30 г томатного пюре, 10 г пшеничной муки, 20 г жира, 30 г сметаны, соль, зелень по вкусу.*

Суп из свежего трютовика пестрого. Грибы перебрать, вырезать загнившие части и ножки, промыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30 мин. Затем добавить поджаренный лук, крупу или лапшу, заправить маслом и варить до готовности.

- *На 200 г трютовиков — 75 г крупы или лапши, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка масла, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.*
Примечание. По такому рецепту можно приготовить суп из вешенки обыкновенной и рожковидной.

Суп из трютовика пестрого с клецками. Грибы промыть, нарезать крупными кусочками и варить в подсоленной воде 30 мин. Затем их вы-

нуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон (в котором они варились) и поставить на огонь, добавив поджаренный лук и масло. Как только бульон закипит, опустить клецки, приготовленные обычным способом. Когда клецки всплывут, суп надо кипятить еще 10—15 мин.

В тарелки с супом положить зелень.

- *На 200—300 г трютовика пестрого — 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп из сморчков. Поджарить в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук. Когда он будет готов, добавить к нему промытые и отваренные сморчки и слегка поджарить, чтобы удалить из них воду. Потом сморчки посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 мин. Затем суп процедить через сито.

Отдельно растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь растереть с вареными сморчками, смешать с процеженным супом, прибавить лимонный сок и мускатный орех, вскипятить и подать на стол.

- *На 500 г сморчков — 100 г масла, 2 головки лука, 2 столовые ложки муки, 0,5 стакана виноградного вина, 3 л мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 5 яичных желтков, лимонный сок, мускатный орех и соль по вкусу.*

Суп из сморчков с рисом (узбекское блюдо). Сморчки или сморчковые шапочки очистить, промыть и залить холодной водой. Несколько раз, через каждые 15 мин, менять воду, при этом промывая грибы. Отмоченные грибы разрезать на мелкие кусочки, опустить в подсоленную кипящую воду и варить. Когда они сварятся, в

бульон положить отваренный рис, сливочное масло, растертые яйца и мелко нарезанный укроп.

- *На 500 г сморчков — 300 г риса, 100 г сливочного масла, 2 яйца, пучок укропа, соль по вкусу.*

Суп из лисичек. Нарезать и истолочь шпик и тушить в нем мелко нарезанный лук до тех пор, пока он не станет полумягким. Лисички промыть, смешать с луком и тушить 45 мин. Затем грибы залить 3 л кипятка, посолить и кипятить 30 мин. Чайную ложку муки растереть со сметаной и заправить суп.

При подаче на стол суп можно поперчить.

- *На 500 г лисичек — 100 г шпика, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сметаны. Соль и перец по вкусу.*

Суп-пюре из грибов. Очищенные и промытые грибы (белые, сморчки, шампиньоны) пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, влить туда же столовую ложку масла, положить разрезанную вдоль на 2 половинки морковь, очищенную целую луковицу, закрыть крышкой и тушить 40—45 мин. Потом влить стакан воды и прокипятить. Отдельно в суповой кастрюле слегка поджарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками масла, затем развести все 4 стаканами молока, стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, положить тушеные грибы (морковь и луковицу убрать) и варить 15—20 мин. Затем суп посолить, заправить маслом и 2 яичными желтками и добавить стакан сливок.

- *На 600 г свежих грибов — 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 4 стакана молока, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан сливок, соль по вкусу.*

Примечание. Сморчки предварительно отварить 10—15 мин, отвар слить.

Суп из свежих опят. Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30—40 мин. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

- *На 200—300 г опят (летних, осенних, зимних) — 3—4 столовые ложки гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана молока или 2 столовые ложки сметаны, зелень и соль по вкусу.*

Суп-лапша домашняя со свежими грибами. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновки, маслята, шампиньоны) нарезать соломкой и слегка тушить в небольшом количестве воды и жира.

В кипящую воду всыпать лапшу, кипятить 10—15 мин. Затем положить слегка поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), нарезанные соломкой, тушеные грибы с отваром, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности.

При подаче на стол лапшу посыпать мелко нарезанной зеленью.

- *На 400 г свежих грибов — 80 г моркови, 2 головки репчатого лука, 40 г петрушки, 150 г муки, 1 яйцо, 60 г жира, соль, специи и зелень по вкусу.*

Суп из кабачков с грибами.

Петрушку, морковь, лук репчатый нашинковать соломкой и слегка поджарить в небольшом количестве жира, перед окончанием жарения добавить зеленый лук.

Промытые грибы (белые, подберезовики) нарезать мелкими кусочками, положить в кипящую воду и варить 20—30 мин. В бульон добавить кабачки, картофель, нарезанные ломтиками, поджаренные овощи и варить еще 10—15 мин.

Перед концом варки положить

специи, соль. При подаче на стол суп заправить зеленью.

- *На 250 г грибов — 5—6 клубней картофеля, 300—400 г кабачков, 2 моркови, по корешку петрушки и сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 1 помидор, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка сметаны, зелень по вкусу.*

Грибной суп с гренками. Свежие грибы промыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и кипятить 30 мин. Затем развести в теплой воде слегка подсушенную муку, влить в суп и варить еще 10 мин. Суп заправить сливочным маслом и перед подачей на стол положить в него мелко нарубленную зелень петрушки и молотый перец. Отдельно подать гренки.

- *На 250 г свежих грибов — 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, зелень, молотый перец и соль по вкусу.*

Суп с маринованными грибами. В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы. Потом положить картофель, нарезанный кусочками, и варить до готовности. Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5—10 мин.

- *На 400 г маринованных грибов — 400 г картофеля, 60 г крупы, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Суп молочный с грибами. Свежие грибы промыть, положить в кастрюлю и отварить до полуготовности. Затем вынуть их шумовкой из бульона, нарезать кубиками, смешать с нашинкованным репчатым луком, добавить сливочное масло, немного грибного бульона и тушить до готовности. В процеженный грибной бульон налить молока

и вскипятить. В кипящую жидкость положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За 10 мин до готовности положить тушеные грибы с луком, посолить по вкусу. Затем взбить яйцо с молоком, влить его в суп и дать закипеть.

- *На 150 г свежих грибов (белых) — 0,5 л молока, 600 г картофеля, 2—3 головки лука, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.*
Примечание. Вместо свежих грибов можно взять сушеные (50 г).

Суп из сушеных грибов. Сушеные грибы перебрать, промыть, залить холодной водой на 2—3 ч. Слегка поджарить на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить их кипятком, положить грибы и варить до готовности. Затем в суп положить рис, вермишель или нарезанные соломкой овощи.

Суп заправить кислым молоком и яйцами. Перед подачей на стол поперчить и посыпать зеленью петрушки.

- *На 150 г сушеных грибов — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка лука, 2 помидора, 2—2,5 столовые ложки вермишели, 1 стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец, петрушка и соль по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами. Сушеные грибы вымыть и положить на 2—3 ч в холодную подсоленную воду. Затем нарезать их соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, в которой замачивались грибы, и поставить на огонь. Как только грибы станут мягкими, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За несколько минут до готовности положить специи, заправить суп луком, поджаренным на жире, соусом, приготовленным из муки и жира. При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

- *На 100 г сушеных грибов — 600 г картофеля, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, укропа, соль и специи по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом. Сушеные грибы вымыть и отварить, затем вынуть и нашинковать. В процеженный грибной бульон положить подготовленные грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, немного пшеничной муки (тоже слегка поджаренной) и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, ломтик лимона и варить до готовности.

- *На 100 г сушеных грибов — 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 3—4 столовые ложки растительного масла, чернослив, изюм, ломтик лимона, соль по вкусу.*

Грибница с пшеном. Свежие грибы промыть, мелко нарезать, положить в кипящую воду вместе с промытым пшеном и варить на медленном огне. За 10 мин до окончания варки добавить репчатый лук, поджаренный на масле, соль. Перед подачей на стол грибницу заправить сметаной и зеленью укропа.

- *На 80 г свежих грибов — 40 г пшена, 20 г лука, 10 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, зелень по вкусу.*

Суп грибной с пшеном. Замочить в воде сушеные грибы на 3—4 ч, потом их нашинковать. Воду, где были замочены грибы, процедить, положить приготовленные грибы и поставить на огонь. Перебрать и вымыть пшено, всыпать его в кипящий бульон и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный картофель, поджаренные морковь с луком, корешок петрушки и варить до готовности овощей.

Посолить и заправить маслом. При подаче на стол суп забеливать молоком или сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропа.

- *На 100 г сухих грибов — 140 г пшена, 400 г картофеля, 2 морковки, 2 головки репчатого лука, 2 корешка петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны или 1 стакан молока, зелень укропа, петрушки и соль по вкусу.*

Грибной суп с овощами. Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать. Петрушку, часть моркови, лук-порей нарезать брусочками и потушить с грибами. Брюкву, капусту, картофель, морковь нарезать кусочками, опустить в кипящий грибной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить тушеные грибы с овощами, нарезанное яблоко или помидор, посолить и варить до готовности. При подаче на стол в тарелку добавить сметану, вареное яйцо, нарезанное ломтиками, а сверху посыпать зеленью.

- *На 200 г свежих или 25—30 г сушеных грибов — 1 головка лука-порея, 1 столовая ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки, 1 морковь, ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3—4 картофелины, 1 яблоко или помидор, 1 крутое яйцо, 1—2 столовые ложки сметаны, соль, зелень укропа, петрушки.*

Суп картофельный с грибами (чехословацкий рецепт). Корнеплоды моркови, сельдерея и репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать. Сушеные грибы намочить, слегка отварить, нарезать соломкой. Картофель, нарезанный соломкой, опустить в кипящий грибной отвар и варить до полуготовности. Муку пассеровать, положить в нее тмин, грибы, пассерованные корни с луком и тушить 5—8 мин, затем все положить в суп и варить до полной готовности.

В готовый суп добавить растертый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки.

- На 15 г сушеных грибов — 50 г моркови, 60 г сельдерея, 410 г картофеля, 25 г лука, 10 г муки, 0,4 г тмина, долька чеснока, соль по вкусу.

Суп картофельный с солеными рыжиками. Соленые рыжики отварить, воду слить, грибы мелко нарезать и сложить в кастрюлю. Добавить лавровый лист, пассерованный лук, мелко нарезанный картофель. Все залить кипящим молоком, положить масло и варить до готовности. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

- На 200 г соленых рыжиков — 6 стаканов молока, 250 г картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка масла, 1 лавровый лист, соль, зелень по вкусу.

Уральская похлебка. Картофель и морковь нарезать кубиками. Свежие или сушеные грибы отварить, нарезать и снова положить в бульон. Репчатый лук поджарить на масле. Все овощи положить в кипящий бульон, добавить куски свежей рыбы и варить до готовности.

При подаче на стол похлебку посыпать зеленью укропа.

- На 200 г свежих (20 г сушеных) грибов — 100 г картофеля, 20 г моркови, 20 г лука, 10 г сливочного масла, 60 г свежей рыбы.

Суп грибной с клецками. Коренья моркови, петрушки, сельдерея очистить, промыть, нарезать брусочками, спассеровать на масле. Грибы (белые, вязовики, опята осенние и зимние, рыжики) обдать крутым кипятком, мелко нарезать, залить водой и варить вместе с пассерованными овощами. Перед окончанием варки ввести приготовленные клецки. Готовый суп посыпать зеленью и заправить сметаной.

Приготовление клецек. В кастрюлю с молоком или бульоном положить масло, соль и поставить на огонь. Как только молоко закипит, всыпать в него пшеничную муку, хорошо взбить тесто и, тщательно размешивая, влить сырое яйцо. Отделяя чайной ложечкой кусочки теста, опускать клецки в суп.

- На 200 г грибов — по 40 г моркови и петрушки, 20 г сельдерея, 40 г сливочного масла, 20 сметаны, 1 яйцо, 80 г муки, соль, зелень по вкусу.

Суп-пюре из креветок с грибами (французское блюдо). Креветки очистить от панцирей, мясо промыть, нарезать, положить в кастрюлю. Добавить к нему мелко нарезанные грибы, сливочное масло и обжарить в течение 5 мин. Затем влить куриный бульон, сухое белое вино, положить веточки сельдерея, красный перец и мускатный орех. Варить все на слабом огне 20 мин. Потом суп процедить, вынуть сельдерей, а мясо креветок и грибы протереть через сито. Массу положить в суп, добавить сливки и посолить. Перед подачей на стол подогреть и в каждую тарелку положить ложку взбитых сливок.

- На 1 кг креветок — 100 г грибов (белых или шампиньонов), 2 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан белого вина, 1 веточку сельдерея, 1 стакан взбитых сливок, соль, красный перец, мускатный орех по вкусу.

Щи из свежей капусты со свежими грибами. Нашинкованную свежую капусту варить 30—40 мин. За 20 мин до конца варки добавить нашинкованные свежие грибы, перец, лавровый лист, соль. Готовые щи заправить поджаренной мукой (4 столовые ложки муки поджарить с 2 столовыми ложками масла). Можно добавить картофель (200 г). Его кладут через 10—15 мин после того, как щи закипят.

- На 240 г свежих грибов — 250 г свежей капусты, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Щи из свежей капусты с сушеными грибами. Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3—4 ч, затем грибы вынуть и нашинковать. Воду, в которой они замачивались, процедить, налить в кастрюлю, положить в нее подготовленные грибы и варить 15—20 мин. Затем добавить картофель, слегка поджаренные корни петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану.

- На 100 г сушеных грибов — 100 г капусты, 200 г картофеля, по 1 корешку петрушки, сельдерея, моркови, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 головки репчатого лука, сметана и соль по вкусу.

Щи ленивые с грибами. Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и сварить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, а грибы нарезать. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук, вскипятить, добавить нашинкованную капусту и картофель и кипятить 10—15 мин.

Потом положить отваренные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, положить лавровый лист, зелень укропа, петрушки и дать покипеть 10—15 мин.

Перед подачей на стол в тарелку добавить сметану и посыпать зеленью петрушки и укропа.

- На 100 г сушеных грибов — 250 г свежей капусты, 300 г картофеля, 1 головка лука, по корешку петрушки и моркови, 1 столовая ложка томата-пюре или 4 свежих помидора, по 2 столовые ложки сливочного

масла и сметаны, соль, перец, зелень по вкусу.

Щи из квашеной капусты с грибами. Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Квашеную капусту промыть в холодной воде, добавить томат-пюре, жиры, бульон и тушить до готовности. Потом положить слегка поджаренные корни моркови, петрушки, репчатый лук и потушить еще немного. Грибной бульон вскипятить, опустить в него тушеную капусту с корнями и довести до кипения.

Перед подачей на стол положить в щи нашинкованные варенные грибы, заправить сметаной и посыпать зеленью.

- На 40 г сушеных грибов — 400 г квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки томата-пюре, по 2 столовые ложки маргарина и сметаны.

Щи с грибами на мясном бульоне. Сварить бульон из костей и процедить. Квашеную капусту промыть, отжать, положить в кастрюлю, добавить немного мясного бульона, жир, томат-пюре, закрыть крышкой и тушить около 1 ч. В костный бульон добавить грибной бульон и довести до кипения. Положить в него морковь, репчатый лук, нарезанные грибы, тушеную капусту, перец горошком, лавровый лист, муку, поджаренную и разведенную бульоном, соль и варить до готовности. При подаче на стол щи заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

- На 50 г сушеных грибов — 500 г говяжьих костей, 400 г квашеной капусты, 75 г моркови, 75 г лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

Борщ со свежими грибами (летний). Свежие грибы нашинковать и варить 10—15 мин.

Пучок свеклы промыть, отделить листья, корнеплоды нарезать ломтиками. Нашинковать морковь, вместе с ломтиками свеклы положить в грибной бульон и варить 10—15 мин. Затем добавить ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль, перец и продолжать варить до полной готовности. Перед подачей на стол добавить в борщ сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

- На 200 г свежих грибов — пучок свеклы, 1 морковь, 200 г картофеля, 1—2 помидора, 50—75 г зеленого лука, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Борщ грибной с ушками. Свеклу очистить, нашинковать, обжарить в масле, положить в кастрюлю. Добавить нашинкованную капусту, лук, морковь, залить хлебным квасом, посолить, немного поварить, положить мелко нарезанный картофель и варить до готовности. Натереть на терке сырую свеклу и вместе с соком добавить в борщ.

Сушеные грибы отварить, процедить. Отвар влить в борщ. Грибы нашинковать, смешать с нашинкованным и поджаренным луком. Приготовить тесто на ушки, тонко раскатать его, нарезать кружочками, на каждый положить 1 чайную ложку фарша из грибов и защипать.

Затем ушки отварить в борще. Отдельно подать сметану.

- Для борща: 200 г столовой свеклы, 150 г свежей капусты, 75 г моркови, 100 г лука, 6 стаканов хлебного кваса, 150 г картофеля, 50 г сметаны, 1 столовая ложка масла, специи и зелень по вкусу.

Для ушков: 25 г сушеных белых грибов, 1 стакан муки, 1 яйцо.

Борщ с грибами и черносливом. Промытые сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и наре-

зать. Грибной отвар процедить и вскипятить. Нарезанную соломкой свеклу потушить в течение 1 ч в небольшом количестве отвара, добавив немного томата. Нашинкованные лук, морковь и петрушку обжарить на растительном масле с мукой. В кипящий грибной отвар положить картофель и капусту. Когда он вновь закипит, добавить грибы, промытый и отваренный чернослив без косточек, тушеную свеклу, обжаренные овощи, лавровый лист, перец, сахар, соль и поварить еще несколько минут. Перед подачей на стол борщ посыпать зеленью петрушки.

- На 5 г сушеных белых грибов — 120 г свеклы, 80 г свежей капусты, 25 г моркови, 10 г петрушки корневой, 20 г репчатого лука, 25 г томата-юре, 5 г пшеничной муки, 15 г жира, 5 г сахара, 20 г сметаны, 40 г чернослива, 8 г 9%-ного раствора столового уксуса. Соль, зелень по вкусу.

Солянка из свежих грибов.

Очищенные, промытые свежие грибы залить водой и варить до готовности, затем откинуть на решето или дуршлаг и нарезать тонкими пластинками. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать, пассеровать на топленом масле с томатом-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать поперек тонкими пластинками, смешать с пассерованным луком и тушить 5—6 мин. Маслины промыть, освободить от косточек.

В грибной бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, пассерованный лук, каперсы, лавровый лист, соль, перец и варить 10—15 мин.

Перед подачей заправить солянку сметаной, добавить маслины, ломтики очищенного лимона, зелень укропа и петрушки.

- На 500 г грибов — 200 г соленых огурцов, 3 головки лука, 2 столовые ложки томата-юре, 2 столовые ложки топленого масла, 12—14 штук маслин,

2 столовые ложки каперсов, 1/3 лимона, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

Солянка из сушеных грибов. Сушеные грибы замочить в воде, отварить до готовности, вынуть из бульона и нашинковать. Бульон процедить, поставить на огонь. Мелко нарезанный лук пассеровать на жире с томатом-пюре, затем тушить 5 мин. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками.

В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, лавровый лист, специи и варить 7—10 мин. Затем опустить в него вареные грибы, маслины, заправить сметаной и украсить ломтиками лимона.

- На 60 г сушеных грибов — 200 г соленых огурцов, по 2 столовые ложки каперсов и оливок, 8—12 штук маслин, 4 столовые ложки томата-пюре, 50 г сливочного масла, сметана, лимон, специи по вкусу.

Солянка грибная сборная. Отварить сушеные грибы до готовности и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Соленые грузди, рыжики и репчатый лук нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать пластинками. Репчатый лук спассеровать со сливочным маслом, добавив томат-пюре.

В кипящий бульон положить соленые огурцы. Когда бульон вновь закипит, добавить подготовленные грибы, пассерованный лук, каперсы, оливки без косточек, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 10 мин. Затем добавить маслины. При подаче на стол солянку, заправить сметаной, положить ломтики лимона и посыпать мелко рубленой зеленью.

- 9 На 50—60 г сушеных грибов — по 100 г соленых груздей и рыжиков, 3 головки лука, 2—3 соленых огурца, 100 г томата-

пюре, 40 г сливочного масла, 80 г каперсов, 40 г оливок, 50 г маслин, 50 г сметаны, зелень и соль по вкусу.

Юшка с грибами. Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и варить 2—2,5 ч. Затем грибы вынуть из бульона, промыть в холодной воде и мелко нарезать. Бульон процедить.

Нашинковать лук, морковь и петрушку, поджарить на сливочном масле вместе с кусочками картофеля и, опустив в грибной бульон, варить 15 мин. Потом в суп добавить лапшу, посолить, поперчить и варить еще 10 мин. В готовый суп положить грибы.

- О На 40 г грибов — 2 головки лука, по корешку моркови и петрушки, 6—8 столовых ложек лапши, 1 столовую ложку масла, соль и перец по вкусу.

Окрошка грибная. Соленые грибы промыть, откинуть на дуршлаг. Затем нашинковать грибы и свежие огурцы, нарезать кусочками зеленый лук и все перемешать. Вареные морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

- На 100 г соленых грибов — 300 г хлебного кваса, 40 г картофеля, 20 г моркови, 50 г свежих огурцов, 1 головка лука, 30 г сметаны, яйцо, горчица, соль, сахар и укроп по вкусу.

Грибной холодник из сушеных грибов. Сушеные грибы замочить в теплой воде на 30 мин, затем мелко нарезать и, залив холодной водой, поставить на огонь. В закипевшую воду добавить морковь, петрушку, сельдерей, нарезанные куби-

ками, и нашинкованный репчатый лук. Когда овощи и грибы станут мягкими, приготовить заправку из смеси: 4 столовые ложки подсолнечного масла и 1 столовая ложка муки. Заправить суп, прокипятить 5—6 мин, снять с огня и охладить.

Суп подавать, посыпав зеленью петрушки и заправив уксусом.

- *Для заправки: на 50 г сушеных грибов — 75 г моркови, 1—2 корешка петрушки, кусочек корня сельдерея, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Грибы, жаренные в масле. Свежие грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, опшарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. Когда вода, выделяемая грибами, полностью выкипит, посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить.

Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно подать жареный картофель.

- *На 500 г свежих грибов — 3—4 столовые ложки муки, 1—2 столовые ложки масла, соль и зелень по вкусу.*

Грибы, жаренные с лимонным соком. Лук и чеснок мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы, влить лимонный сок, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Грибы подать горячими как гарнир к рыбе или мясу.

- *На 5—6 штук грибов — 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 чайной ложки лимонного сока.*

Грибы, жаренные с луком. Очищенные грибы промыть, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа.

К готовым грибам можно добавить жареный картофель.

- *На 500 г грибов — 1 головка репчатого лука и 2 столовые ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

Грибы с луком и чесноком.

Лук и чеснок мелко нарезать и слегка поджарить на сливочном масле. Добавить свежие грибы, нарезанные ломтиками, влить лимонный сок, посолить, хорошо размешать и жарить на сильном огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

- *На 1 кг грибов — 30 г лука, 40 г сливочного масла, 60 г оливкового масла, 2 лимона, 2—3 зубчика чеснока, соль и зелень по вкусу.*

Грибы, жаренные со шкварками

(узбекское блюдо). Свежие грибы положить на 2—3 мин в соленую воду, затем процедить и обсушить. Сало нарезать кубиками, растопить, пока не зарумянятся шкварки. Положить лук и грибы, перемешать и поджарить. Когда из грибов выйдет сок, посолить их, накрыть крышкой и тушить 7—10 мин. Готовые грибы посыпать зеленью кориандра, укропа или петрушки.

- *На 1 кг грибов — 100 г сала или топленого масла, 3—4 головки лука, соль, зелень по вкусу.*

Грибы с вином в сметане. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить свежие грибы в течение 5 мин. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 мин. Потом убавить огонь, грибы посолить, положить черный и красный перец, перемешать, добавить сметану и тертый сыр, мешать до

тех пор, пока смесь не загустеет.

- На 125 г свежих грибов — 8 г полусухого вина, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, 20 г сыра, соль и специи по вкусу.

Лук-порей с грибами. Лук-порей нарезать кусочками длиной 2—3 см и отварить в слегка подсоленной воде. Подготовленные свежие грибы нарезать и обжарить в масле, добавить тмин, соль, немного овощного отвара. Этой смесью залить отваренный лук-порей.

Вместо свежих можно взять сушеные грибы, вымоченные в холодной воде 2 ч.

- На 750 г лука-порея — 250 г свежих или 50 г сушеных грибов, 20 г растительного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки тмина, соль по вкусу.

Белые грибы жареные. Очищенные шляпки промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 мин в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Затем запанировать их в муке и жарить на масле или сале, пока они не зарумянятся. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения.

Отваренные шляпки белых грибов можно смочить взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол полить растопленным маслом. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или жареный картофель.

- На 500 г белых грибов — 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка масла или сала, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, соль.

Белые грибы с луковой подливкой. Шляпки молодых грибов очистить, вымыть, подсушить, положить на сковороду, посолить и жарить 15 мин, часто перемешивая. После этого поставить их в нежаркую духовку.

Разогреть на сковороде или в сотейнике масло, положить в него мелко нарезанный репчатый лук, посолить и тушить до мягкости. Затем влить 1 стакан сметаны и прокипятить. Полученной подливкой залить грибы.

- На 4—5 свежих боровиков — 1 луковица, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Грибы в сметане. Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито или дуршлаг, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить 1 чайную ложку муки и перемешать. Затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропа.

- На 500 г свежих грибов — 0,5 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки и 1 столовая ложка масла.

Примечание. Можно запечь в сметане и консервированные грибы. Вынув их из рассола, промыть, изрезать и прожарить. В остальном поступать так же, как и со свежими грибами.

Рыжики свежие в сметане. Нашинкованный лук слегка поджарить в масле. Затем положить вымытые, запанированные рыжики, посолить и пожарить в масле. Когда рыжики обжарятся, добавить к ним сметану и прогреть на плите до готовности.

- На 10—12 свежих рыжиков — 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, масло для жарения, соль по вкусу.

Сморчки в сметане. Сморчки (или сморчковые шапочки) очистить, промыть и положить на 10 мин в кипящую воду. Затем воду слить, грибы снова промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить, положить на сковороду и об-

жарить на масле. Затем посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

- На 500 г свежих сморчков — 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль по вкусу.

Опята, жаренные в сметане.

Опята (летние или осенние) перебрать, очистить, промыть и отварить в подсоленной воде в течение 3—4 мин. Затем откинуть на сито или дуршлаг, нарезать соломкой и обжарить с луком. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

- На 500 г опят — 1 столовая ложка масла, 1—2 столовые ложки сметаны, 1—2 головки лука, зелень и соль по вкусу.

Сыроежки, жаренные в сметане. Шляпки сыроежек хорошо промыть, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, затем порезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире, заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

- На 6—7 грибов — 1 столовая ложка масла, 1 ложка сметаны, 1 головка лука, зелень петрушки, укропа и лука.

Шампиньоны жареные. Шампиньоны тщательно промыть, отрезать ножки, шляпки очистить от пленки, крупные шляпки порезать дольками, а мелкие целиком обжарить в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить густые сливки или сметану и прокипятить, сбрызнув лимонным соком. Грибы можно подать с отваренным или жареным картофелем, рисом.

- На 6—8 небольших шампиньонов — 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сливок 30%-ной жирности, мука, лимонный сок, соль, перец, зелень.

Шампиньоны, жаренные с яйцами. Подготовленные шампиньоны мелко нарезать, обжарить на сковороде с разогретым топленным маслом так, чтобы они зарумянились. Добавить нашинкованный репчатый лук и масло, продолжать жарить.

Сырые яйца хорошо взбить, посолить, смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Этой смесью залить грибы и жарить до готовности яиц.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

- На 500 г грибов — 75 г репчатого лука, 2 столовые ложки топленого масла, 3 яйца, соль и зелень по вкусу.

Печеночница с овощами. Печеночницу обыкновенную разрезать на дольки и варить в слегка подсоленной воде до мягкости. Вареные грибы нарезать на тонкие полоски, посолить, смешать с вареными или тушеными овощами, полить маслом и подать с вареным картофелем. К этому блюду подать горчицу или тертый хрен.

- На 600 г печеночницы — 350 г овощей (моркови, цветной капусты, фасоли), 50 г масла, соль и приправы по вкусу.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Подготовленные белые грибы или шампиньоны варить в подсоленной воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, посолить, перемешать сначала со взбитым яйцом, а потом запанировать в толченых сухарях и обжарить в смальце.

- На 3—4 белых гриба или 7—8 шампиньонов — 1 яйцо, 2 столовые ложки смальца, 2 столовые ложки толченых сухарей, соль по вкусу.

Грибы сухие, жаренные в сметане. Сухие белые грибы (можно подосиновики и подберезовики) перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока полностью впитается молоко, и нашинковать. Нашинкованные брусочками грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленью (луком).

- *На 40 г сушеных грибов — 2 чайные ложки масла, 1,5 столовой ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук, соль по вкусу.*

Грибы, жаренные с луком. Сушеные грибы промыть, отмочить, отварить в небольшом количестве воды, вынуть из отвара и нарезать продольными полосками. На сковороде поджарить лук на масле, положить грибы, посыпать их мукой и обжарить. Добавить к ним грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить до полной готовности. В качестве гарнира подать картофельное пюре или жареный картофель.

- *На 200 г сушеных грибов — 300 г лука, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.*

Грибы тушеные. Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, добавить лук и немного воды, посолить и тушить до готовности. Перед тушением грибы можно предварительно отварить в течение 6—8 мин.

- *На 400—500 г свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла, специи и соль по вкусу.*

Грибы, тушеные в мясном бульоне. Свежие грибы (лисички, опята, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить 2—3 столовые ложки мясного бульона, накрыть

крышкой и тушить около 30 мин. При подаче на стол добавить рубленую зелень.

- *На 500 г свежих грибов — 2 столовые ложки масла, мясной бульон, зелень и соль по вкусу.*

Грибы, тушеные в сливках. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть, ошпарить, нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить в кастрюлю и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложить в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и положить в кастрюлю с грибами. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку для тушения на 1 ч. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

- *На 500 г грибов — 1 стакан сливок и 1 столовая ложка масла.*

Грибы, тушеные с картофелем. Очищенные и сваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить поджаренный с луком шпик, пожарить, залить грибным отваром и тушить. В середине тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. **При** подаче на стол добавить сметану и посолить.

- *На 300 г отваренных свежих грибов — 250—300 г картофеля, 50—70 г шпика, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны.*

Грибы, тушеные с картофелем в соусе. Подготовленные свежие грибы поджарить, сложить в кастрюлю, добавить сырой картофель, нарезанный кубиками, положить помидоры, нарезанные дольками, пассерованный лук, сметану и сметанный соус. Тушить до готовности.

- *На 350 г грибов — 400 г картофеля, 90 г репчатого лука, 45 г масла растительного, 150 г*

*соуса сметанного или сметаны,
250 г помидоров.*

Грибы, тушенные с помидорами. Подготовленные грибы нарезать крупными ломтиками. В кастрюлю с разогретым маслом положить крупно нарезанный лук и поджарить. После этого добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Затем положить грибы, мелко нарезанные помидоры или томатное пюре, добавить 3—4 стакана процеженного грибного отвара, перемешать, посолить, положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и варить на слабом огне 30—40 мин. Грибы можно запечь в духовке или кастрюле «чудо», тогда у них будет более приятный вкус и вид. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

- *На 500 г свежих или 40 г сушеных грибов — 1 л грибного отвара, 50 г сливочного или растительного масла, 3—4 головки репчатого лука или 2 пучка зеленого лука, 3—4 помидора или чайная ложка томатного пюре, неполная столовая ложка муки, петрушка, соль и перец по вкусу.*

Грибы, тушенные в белом виноградном вине. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и обжарить. Затем добавить мелко нарезанную зелень петрушки, черный перец, толченый чеснок и соль. Залить вином и небольшим количеством воды. Вскипятить и тушить на слабом огне до готовности.

- *На 6—7 свежих грибов — 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки белого вина, чеснок, петрушка, черный перец, соль.*

Дубовики, запеченные с картофелем. Очищенные и промытые дубовики нарезать на мелкие кусочки, потушить в масле вместе с луком и щепоткой тмина. Сырой картофель нарезать, поджарить в масле, смешать с тушеными грибами, залить молоком и запечь в духовке.

- *На 400 г дубовиков — 750 г картофеля, 70 г масла, 25—30 г репчатого лука, 0,5 л молока, тмин, соль по вкусу.*

Шампиньоны, тушенные с орехами. Подготовленные шампиньоны нарезать ломтиками, положить в сотейник, добавить растительное масло, соль и тушить до готовности. Грецкие орехи очистить, растолочь с солью, чесноком, зеленью кориандра, развести винным уксусом и за 5 мин до окончания тушения прибавить к грибам. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

- *На 500 г свежих шампиньонов — 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, 1/4 стакана винного уксуса, соль, зелень по вкусу.*

Грибы по-провансальски. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на сливочном или оливковом масле. Добавить ломтики свежих грибов, посолить и тушить 5—10 мин.

Готовые грибы посыпать рубленой зеленью петрушки.

- *На 1 кг грибов — 40 г сливочного масла (или 80 г оливкового), 100 г репчатого лука, 100 г томатного сока, соль, зелень по вкусу.*

Картофель с грибами, луком и помидорами. Сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 3—4 ч и варить в той же воде без соли до готовности. Затем вынуть их из отвара, промыть горячей водой, нашинковать и поджарить. Отвар процедить и употреблять для приготовления бульонов и супов. Если используются свежие грибы, то их надо очистить, вымыть, нарезать ломтиками и поджарить. На блюдо, сковороду или тарелку уложить вареный картофель, сверху положить жареные грибы, смешанные с жареным луком, вокруг картофеля уложить ломтики помидоров,

поджаренные на масле или маргарине, посыпать рубленой зеленью.

- На 70 г свежих или 18—20 г сушеных грибов — 50 г репчатого лука, 250 г картофеля, 135 г свежих помидоров, 15—20 г сливочного масла или маргарина, зелень и соль по вкусу.

Соленые грибы, запеченные с картофелем. Соленые грибы промыть, нашинковать, смешать с жареным луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками, уложить на сковороду, смазанную жиром. Сверху положить грибы с луком, которые закрыть слоем картофеля. Перемешать сметану с мукой, развести водой и залить грибы с картофелем, полить растительным маслом и запечь в духовке.

- На 6—7 соленых грибов — 2 чайные ложки растительного масла, 2—3 картофелины, 1 чайная ложка муки, 0,5 головки лука, 1 столовая ложка сметаны, ¼ стакана воды.

Рядовки с макаронами. Репчатый лук нарезать и слегка поджарить на жире. Свежие рядовки фиолетовые очистить, промыть, нарезать кусочками, смешать с поджаренным луком, посолить, посыпать перцем, добавить петрушку и тушить до готовности.

Отварить в подсоленной воде макароны, процедить, смешать с грибами, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, сверху залить яйцом, взбитым со сметаной, и запекать в духовке в течение 30 мин.

- На 400 г рядовок — 200 г макарон, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль, специи, зелень по вкусу.

Грибы с макаронами и говядиной. Свежие грибы отварить и нарезать продолговатыми полосками. Вареную говядину также нарезать полосками и смешать с грибами. Нашинкованный репчатый лук

поджарить на масле и положить в грибы с мясом, добавить к ним томат-пюре, соль, перец и тушить 5—8 мин. Отварить макароны, положить их в грибы с мясом, перемешать. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

- На 300 г грибов — 160 г вареной говядины, 400 г макарон, 75 г лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Грибы по-польски. Сушеные каштановые грибы размочить в холодной воде, отварить в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Поджарить репчатый лук, положить нарезанные каштановики и подрумянить их. Добавить сметану, яичные желтки, перемешать, посолить и поперчить. Затем залить небольшим количеством грибного отвара, добавить кусочки вареного картофеля, перемешать, посыпать сверху панировочными сухарями, положить кусочки масла и запечь в духовке.

- На 80 г сушеных грибов — 30 г масла, 80 г лука, 300 г картофеля, 200 г сметаны, 2 яичных желтка, сухари, соль, перец по вкусу.

Грибы с яйцом. Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг, обсушить, крупные шляпки нарезать кусочками, смешать с мелко нарезанным пассерованным луком, посолить, посыпать зеленью петрушки и укропа, уложить на сковороду. Яйцо смешать с молоком и вылить на грибы. Запечь в духовке. При подаче на стол полить разогретым сливочным маслом.

- На 150 г свежих грибов — 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка масла, зелень и соль по вкусу.

Яичница с грибами. Свежие грибы нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле. Затем отдельно взбить посоленные яйца,

залить ими грибы, жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать мелко рубленной зеленью.

- На 200 г грибов — 3 яйца, 15 г масла, зелень и соль по вкусу.

Солянка грибная со свежей капустой. Первый рецепт. Свежие грибы (трубчатые) отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона, нарезать ломтиками, слегка обжарить в масле. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, влить немного бульона, добавить уксус, жир, томат-пюре и тушить, периодически помешивая. Корешки петрушки и моркови нарезать соломкой, добавить репчатый лук и пассеровать в масле. Затем эти овощи соединить с капустой, добавить огурцы, очищенные от зерен и нарезанные соломкой или ромбиками, соль, перец и снова потушить.

На сковороду, смазанную маслом, уложить ряд тушеной капусты, сверху положить ряд грибов и закрыть слоем тушеной капусты, посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, и запечь в духовке. При подаче на стол солянку полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

- На 9—12 грибов — средний кочан капусты (600—800 г), 70 г моркови, 1 корешок петрушки, 100—150 г репчатого лука, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки томата-пюре, 6 чайных ложек жира, 2 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки уксуса, 3 чайные ложки сливочного масла, по 2 чайные ложки сухарей и тертого сыра, ломтик лимона, 1—2 маслины, соль по вкусу.

Примечание. Свежие грибы можно заменить солеными, отделенными от рассола, промытыми, нарезанными и поджаренными в масле.

Второй рецепт. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить 45 мин. Затем положить томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист, 1 столовую ложку уксуса и

тушить еще 15 мин. Свежие грибы положить на 10—15 мин в кипящую воду. Затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Поджарить лук, добавить в него мелко нарезанный огурец, перец и смешать с грибами.

Слой тушеной капусты положить на сковороду, смазанную жиром, на него выложить грибную начинку, сверху покрыть оставшейся капустой, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. На готовую солянку положить ломтики лимона и маслины.

- На 500 г свежих грибов — 1 кг капусты, 1 соленый огурец без кожицы, 75 г лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки масла.

Это блюдо можно приготовить из квашеной капусты. Свежие грибы можно заменить маринованными или сушеными.

Солянка грибная. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, припустить в бульоне до готовности. Репчатый лук нарезать, обжарить, прибавить томат-пюре, потушить и охладить. Положить в него маринованные или соленые грибы, огурцы, специи, все перемешать, добавить сметану, немного бульона или воды, тушить до готовности. При подаче на стол солянку посыпать зеленью и украсить ломтиками лимона.

- На 4—5 грибов — 1 огурец, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 чайные ложки масла, 1 столовая ложка сметаны, ломтик лимона, специи.

Коглеты или биточки из свежих грибов. Подготовленные свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны) мелко нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и тушить, пока не выпарится до половины объема вода, выделившаяся из грибов. Всыпать манную крупу и варить 5—10 мин

на слабом огне. Потом положить мелко нарубленный и спассерованный до коричневого цвета репчатый лук, соль и молотый перец. Массу хорошо перемешать. Затем разделить на котлеты или биточки, запанировать в сухарной крошке и жарить на сковороде с жиром до образования поджаристой корочки. Потом поставить котлеты на 3—5 мин в горячую духовку. При подаче на стол полить котлеты сметаной и посыпать зеленью.

- *На 200 г свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 8 г манной крупы, 15 г жира, 5 г сухарей, 100 г сметаны, соль, перец и зелень по вкусу.*

Котлеты или биточки из сушеных грибов. Замочить сушеные грибы в холодной воде на 4—5 ч. В этой же воде отварить их до готовности. Грибы вынуть из отвара и пропустить через мясорубку, после чего обжарить на противне досуха. Отвар использовать для приготовления бульона. Обжаренные грибы соединить с молочным соусом, добавить сырые яйца, мелко рубленный репчатый лук, спассерованный до коричневого цвета, соль, молотый перец и все хорошо перемешать. Подготовленную массу разделить на котлеты или биточки, запанировать их в сухарной крошке и поджарить в масле с двух сторон до образования румяной корочки. Поставить в горячую духовку на 3—5 мин. При подаче на стол полить сметаной.

- *На 40 г сушеных грибов — 30 г репчатого лука, 5 г сухарей, 1 яйцо, 15 г жира, 30 г сметаны, 45 г молочного соуса, соль, перец.*

Примечание. Молочный соус готовить так: 1 столовую ложку муки обжарить с 1 столовой ложкой масла, развести в 1,5 стаканах горячего молока. Посолить и варить 10 мин.

Грибные галушки. Рогатики (желтый или аметистовый) промыть, мелко нарезать и потушить в жире. Сырой картофель натереть

на терке, смешать с грибами, добавить сырое яйцо, муку, толченый тмин и мелко нарезанный лук. Все перемешать, сделать из этой массы галушки, обжарить их в сале с двух сторон. Подать теплыми.

- *На 400 г картофеля — 200 г рогатиков, 1 яйцо, 20 г муки, 1 луковица, 150 г сала, тмин, соль по вкусу.*

Пудинг грибной. Свежие грибы вымыть, мелко нарезать, посолить и потушить в собственном соку 15—20 мин. Сварить очищенный картофель, горячим протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку. Развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла и посолить. В 8 кастрюлю, смазанную маслом, слоями положить грибы и картофель. Верхний картофельный слой смазать маслом. Запечь в духовке в открытой посуде до румяной корочки.

- *На 500 г свежих грибов — 400—500 г картофеля, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка топленого масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Пудинг грибной с луком. Свежие вымытые грибы мелко нарезать, посолить, немного потушить в собственном соку и смешать с поджаренным луком. Положить слоями грибы и ломтики сырого картофеля в низкую кастрюлю, смазанную маслом. Верхний картофельный слой полить маслом и посыпать сухарями. Поставить в духовку, не закрывая крышкой, чтобы образовалась румяная корочка, и тушить до готовности.

- *На 200—300 г свежих грибов — 400—500 г картофеля, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Кундюбки. Подготовленные свежие грибы тушить под крышкой с нашинкованным репчатым луком,

затем мелко нарубить, обжарить в масле, смешать с разваренным рисом.

Замесить крутое тесто, тонко раскатать его и разрезать на четырехугольники. Положить на них начинку из грибов с рисом и луком, 2 противоположных угла соединить и защипать края в виде треугольника. Кундюбки обжарить на сковороде, сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном и тушить на слабом огне.

- На 5—6 свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 1—2 столовые ложки масла для обжаривания, 2 столовые ложки риса.

Блинчики с грибной начинкой.

Вымыть и мелко нарезать свежие шампиньоны, опята, маслята, подосиновики или любые другие трубчатые грибы и потушить их в собственном соку. Затем посолить, положить масло и обжарить. Поджарить блинчики, положить на них грибную начинку, завернуть и слегка обжарить. В начинку можно добавить поджаренный лук.

- На 200 г свежих грибов — 1 стакан муки, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Суфле из свежих грибов. Свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики) сварить в подсоленной воде, вынуть их из бульона и пропустить через мясорубку. Белую булку (хлеб) нарезать на кусочки, залить горячим молоком, немного остудить, добавить растертые яичные желтки, сметану и протертые грибы. Затем положить сбитые белки, немного муки и соли. Все тщательно перемешать, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное маслом, поставить в горячую духовку. Сверху суфле посыпать тертым сыром, побрызгать маслом, дать подняться и подрумяниться.

- На 6—9 грибов — 300 г белого хлеба, неполный стакан молока,

3 чайные ложки муки, 3—6 яиц, по 2 столовых ложки масла и тертого сыра, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Трюфели тушеные. Трюфели очистить, промыть, обсушить, положить в кастрюлю вместе с небольшим количеством топленого свиного сала и слегка поджарить. Приправить их лавровым листом и солью, облить хорошим крепким белым вином (вино должно смачивать грибы, но не покрывать их) и тушить в течение 20 мин.

- На 200 г свежих трюфелей — 100 г вина, 15 г топленого сала, соль и лавровый лист по вкусу.

Картофельные зразы с грибами. Сушеные грибы отварить, мелко нарезать и обжарить. Отвар процедить. Лук нашинковать, поджарить в масле, смешать с грибами.

Отварить картофель, размять и протереть через сито. Добавить в него растопленное масло, сырые яйца, муку, соль и перемешать. Разделать картофельную массу на лепешки, положить на каждую из них начинку, закатать лепешки в шарики и запанировать их мукой. Выложить на глубокую сковороду, смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Для начинки свежие или сушеные грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в масле, добавить жареный лук, посолить.

- На 400 г картофеля — 50 г сушеных грибов, 75 г лука, 3 яйца, 50 г муки, 1 столовая ложка тертого сыра, 50 г масла.

Пирог с квашеной капустой и солеными груздями. Квашеную капусту промыть, тушить под крышкой, добавить 1 столовую ложку масла, нашинкованные соленые грузди, обжаренный на масле лук, перемешать и тушить до готовности. Затем начинку охладить.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его и переложить на лист, смазанный маслом. Положить на тесто начинку, сделать пирог и запечь его в духовке.

- На 3 порции — 3 стакана муки, 4 яйца, 5 столовых ложек масла, 1 луковица, 600 г квашеной капусты, 1 стакан соевых грездей, немного дрожжей.

Пирожки с солеными грибами.

Подготовить тесто. Мелко нарезанные соленые грибы потушить на сковороде, добавить масло, обжарить их и перемешать с отдельно пожаренным луком. Начинку остудить и разложить на подготовленные из теста лепешки. Сделать пирожки и жарить их на масле. Можно также печь в духовке.

- На 200 г соленых грибов — 1—2 головки репчатого лука, 3—4 столовые ложки масла, 2 стакана муки, соль по вкусу.

Пирожки с грибами и яйцами.

Свежие грибы мелко нарезать, потушить в собственном соку, смешать с мелко нарубленными яйцами. Подготовить тесто, раскатать небольшие лепешки, разложить на них начинку, сделать пирожки и жарить их на масле или испечь в духовке.

- На 200—300 г свежих грибов — 2 яйца, 1—2 стакана муки, 1 столовая ложка масла, соль.

Бигос грибной. Мелко шинковать свежую капусту (можно взять кислую, предварительно хорошенько промыть ее). Свежие грибы (белые пополам с подосиновиками или подберезовиками) промыть, шинковать крупно и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды. Туда же положить капусту, 1 столовую ложку поджаренной пшеничной муки, шинковать корень петрушки или сельдерея, положить жир, томат-пюре, поджаренный до розового цвета лук. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. За 0,5 ч до готовности

добавить лавровый лист, соль и перец.

- На 500 г свежих грибов (или 50 г сухих) — 600 г капусты, корень петрушки или сельдерея, 2—3 ложки томата-пюре, 2—3 лавровых листа и перец по вкусу.

Подушечки с грибами (югославский рецепт). Свежие шампиньоны мелко нарезать, смешать с пассерованным репчатым луком, посолить, добавить перец, сметану и охладить.

Из муки, яиц, сметаны и сливочного масла замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной около 5 мм и нарезать квадратами 4X4 см. На каждый кусок теста положить грибную начинку, концы квадратов смазать яйцом, а потом сложить их один на другой так, чтобы углы их совпадали. Подушечки выложить на противень, смазанный жиром, сверху смазать яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и выпекать в духовке в течение 15 мин.

- Для начинки: 200 г шампиньонов, 90 г репчатого лука, по 20 г растительного и сливочного масла, 10 г сметаны, 1 яйцо.

Для теста: 300 г муки, 40 г сметаны, 150 г масла, 2 яйца.

ГРИБНЫЕ СОУСЫ

Грибные соусы очень полезны. Они содержат значительное количество экстрактивных веществ, способствующих возбуждению аппетита и повышению усвояемости пищи. Для приготовления грибных соусов рекомендуются такие, например, виды свежих, сушеных и маринованных грибов, как шампиньоны, белые грибы, луговые опенки, молодые трутовики пестрые, гриб-баран, трутовик разветвленный, зеленушки, вешенка рожковидная, зимний опенок, мухомор серо-розовый, поплавки, гриб-зонтик пестрый и белый (молодые).

Соус из сморчков. Отварить сморчки в подсоленной воде, процедить, тщательно промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, соль, перец и прожарить под крышкой.

Муку растереть в масле, развести двумя стаканами мясного бульона и варить, помешивая, до загустения. Затем добавить жареные сморчки, сметану и кипятить 2 мин. Готовый соус посыпать тертым мускатным орехом, зеленью укропа и подать к картофельным или рыбным котлетам.

- На 600 г сморчков или сморчковых шапочек — 50 г сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, 75 г лука репчатого, 1 столовая ложка муки, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Грибной соус с чесноком. Свежие грибы нарезать полосками, отварить. Дольки чеснока растереть с солью, залить подсолнечным маслом, хорошо размешать. Добавить к ним грибы, заправить уксусом и снова размешать. Подать к холодному мясу и овощным котлетам.

- На 300 г грибов — 100 г подсолнечного масла, 25 г чеснока, 5%-ный раствор столового уксуса, соль по вкусу.

Соус на отваре из трюфелей.

Муку слегка поджарить на масле, влить мадеру, мясной и грибной бульоны, отвар из трюфелей. Соус процедить через сито, заправить сливочным маслом. Подать к горячему мясу.

- На 400 г мясного бульона — 200 г грибного бульона, 100 г отвара белых трюфелей, 100 г мадеры, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки.

Соус из сушеных грибов (основной). Сушеные грибы промыть, замочить на 4—5 ч и варить в течение 1 ч без соли в той же воде,

в которой были замочены. Бульон процедить, грибы мелко порубить. Муку прожарить в масле до светло-коричневого цвета, развести горячим грибным бульоном и варить на малом огне 15—20 мин.

Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему подготовленные грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в соус. Добавить в него соль по вкусу и прокипятить. Подать к картофельным котлетам или запеканке.

- На 50 г сушеных грибов — 1 столовая ложка муки, 75 г лука репчатого, 2 столовые ложки масла, 2 стакана грибного бульона.

Соус грибной со сливками.

В грибной соус основной (см. предыдущий рецепт) влить сливки и варить 5—7 мин. Заправить его сливочным маслом. Соус подать к мясным и овощным блюдам.

- На 800 г грибного соуса — 200 г сливок, 20 г масла сливочного.

Соус грибной с вином. Мясной бульон и грибной отвар соединить и прокипятить. Муку поджарить на сливочном маргарине, развести горячим бульоном, добавить слегка поджаренный лук и варить 15—20 мин. Соус протереть через сито, дуршлаг, влить в него вино, вскипятить, заправить сливочным маслом.

Подать к мясным и овощным блюдам.

- На 400 г мясного бульона — 400 г грибного отвара, 80 г маргарина сливочного, 50 г муки пшеничной, 50 г лука репчатого, 100 г сухого красного вина, 30 г масла сливочного, 2 г душистого перца.

Соус грибной кисло-сладкий.

К грибному соусу (основному) добавить изюм, чернослив без косточек, сахар, винный уксус и томат-пасту, прожаренную на сливочном масле. Соус прокипятить 15 мин и заправить сливочным маслом.

Подавать к биточкам, котлетам, запеканкам, рулетам и кружным блюдам.

- На 850 г грибного соуса — 20 г изюма, 70 г чернослива, 15 г сахара, 15 г 9%-ного винного уксуса, 40 г томата-пасты, 50 г масла сливочного.

Соус грибной с помидорами.

Свежие помидоры нарезать, залить куриным бульоном, положить нашинкованный лук, корень петрушки, лавровый лист, перец и варить 40 мин.

Затем добавить грибной соус основной (см. выше) и варить еще 15 мин. Смесь процедить и протереть через сито, влить вино, вскипятить, заправить сливочным маслом. Подавать к тушеному мясу, овощам,

- На 400 г грибного соуса — 200 г свежих помидоров, 125 г куриного бульона, 25 г лука репчатого, 15 г корня петрушки, 50 г сухого белого вина, 20 г масла сливочного, 1 г перца горошком, 1 лавровый лист.

Соус с оливками и маринованными грибами.

Муку обжарить в масле до золотистого цвета, развести рыбным бульоном и проварить. Добавить измельченные оливки и маринованные грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Соус прогреть, заправить лимонным соком и посыпать зеленью петрушки и укропа. Этим соусом залить отварную рыбу.

- На 2 стакана рыбного бульона — 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 75 г оливок, 75 г маринованных грибов, 1/2 лимона, соль по вкусу.

Соус лимонный с маринованными грибами.

Взбить венчиком сырые яйца, добавить сливки, положить лимонную цедру и взбивать до загустения.

Маринованные грибы (белые или шампиньоны) нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем соединить с соусом. Подать к жареной дичи.

- На 100 г маринованных грибов — 200 г сливок, 3 яйца, 1—2 столовые ложки каперсов, лимонная цедра и соль по вкусу.

ЛИТЕРАТУРА

- Алексеев И. А. О зимних грибах 11 Ботанический журнал. — 1957.— Т. 42, № 8.
- Андрест Б. В. Грибное лукошко. — М.: Лесная промышленность, 1972.
- Балодис А. А. Собиратель грибов. — Рига, 1964.
- Бекетов Л. Н., Симонов Л. Н. Главнейшие съедобные и вредные грибы. — СПб, 1880.
- Бухгольц Ф. В. Иллюстрированный определитель грибов Средней России. — Рига, 1909.
- Васильева Л. Н. Съедобные грибы Дальнего Востока. — Владивосток: Владивостокское кн. изд.-во, 1971.
- Васильева Л. Н. Агариковые шляпочные грибы Приморского Края. — Л.: Наука, 1973.
- Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР: Определитель. — М.—Л, 1948.
- Васильков Б. П. Изучение шляпочных грибов в СССР.— М.— Л.: АН СССР, 1953.
- Васильков Б. П. Очерк географического распространения шляпочных грибов.— М.—Л.: АН СССР, 1955.
- Васильков Б. П. Белый гриб: Опыт монографии одного вида.— М.— Л, 1966.
- Васер С. П. Флора грибов Украины: Агариковые грибы. — Киев: Наукова думка, 1980.
- Вешенка обыкновенная. — Киев: Наукова думка, 1976.
- Все о грибах 1 М. В. Горленко, Л. В. Гарибова, И. И. Сидорова и др.— М.: Лесная промышленность, 1985.
- Галахов Н. Н. Изучайте грибы. Биология и краткий определитель шляпочных грибов: Пособие для учащихся. — М.: Мысль, 1980.
- Гарибова Л. В. В царстве грибов. — М.: Лесная промышленность, 1981.
- Горленко М. В. и др. Грибы СССР. — М.: Мысль, 1980.
- Зерова М. Я. Атлас грибов Украины. — Кшв, 1974.
- Капустин К. И., Воробьева Л. И. Грибы для вашего стола. — М.: Пищевая промышленность, 1969.
- Кашкин П. Н., Хохлаков М. К., Кашкин А. П. Окислитель патогенных, токсикогенных и вредных для человека грибов. — М.: Медицина, 1979.
- Корхонен Маури. 100 грибов 11 Пер. с финского.— М.: Лесная промышленность, 1981.
- Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов. — М—Л., 1949.
- Марланд А. Г. Важнейшие съедобные и ядовитые грибы Эстонской ССР. — Таллинн, 1956.
- Марчевская Т. В. Грибы наших лесов. — Горький: Волго-Вятское кн. изд.-во., 1968.
- Назаров Н. С. Съедобные и ядовитые грибы Мордовии. — Саранск, 1968.
- Наумов Н. А. Флора грибов Ленинградской обл. Т. 2. Дискомицеты. — Л.: АН СССР, 1964.
- Нездоминного Э. Л. Шляпочные грибы СССР: Род *Cozlinarius* Fr. — Л.: Наука, 1983.
- Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы, грибные отравления и их профилактика. — М.: Медгиз, 1953.
- Пармасто Э. Х. Определитель рогатиковых грибов СССР: Сем. *Clavariaceae*.— М— Л. 1965.
- Прокофьев И. Ю. Справочник московского грибника. — М.: Реклама, 1971.
- Серганина Г. И. Съедобные и

ядовитые грибы: Определитель. — Минск, 1967.

Серганина Г. И., Змитров и ч И. И. Макромицеты: Иллюстрированное пособие для биологов. — Минск, 1978.

Сосин П. Е. Определитель гастеромицетов СССР. — Л.: Наука, 1973.

Телишевский Д. А. и др. Сбор и заготовка грибов. — М.: Лесная промышленность, 1983.

Ци по иски И Р., Шаблис А. Советы собирателям грибов. — Рига: Лиесма, 1966.

Dermek A., P l i a t A. Poznavajme huby. — Bratislava: 1974.

Dermek A. Huby lesov, poll a luk. — Bratislava: 1976.

Dermek A., Uzon P. Maly atlas hub. — Bratislava: 1980.

Michael E., Hennig B. Handbuch für Pilzfreunde. — B. 1—VI. — Jena: 1958—1975.

Giuseppe Pace. Atlas gliva.— Drugo izdanje. — Zagreb: Prosvjeta, 1981.

P l i a t A. Houby Ceskoslovenska.— Praha: 1969.

P r l n o d a A. Houbazuv rok.— Praha: 1972.

Svrcek M. Vaneura B. Huby.— Praha: 1987.

Svrlek M. Der kosmos-Pilzfueher. — Stuttgart: Kosmos Gesellschaft der Naturfreunde Franckh'sche Verlagshandlung, 1979.

F r a n z Engel. Pilzwanderungen.— Dresden, 1976.

Vesely R., Kotlada F., Pouzar Z. Prehled Ceskoslovenskych hub.— Praha: 1972.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

- Белопаутинник** клубненосный 186
Белопаутинник луковичный, *см.* белопаутинник клубненосный
Белый гриб 204
— — березовый 206
— — дубовый 206
— — еловый 206
— — сосновый 206
Белянка, *см.* волнушка белая
— пушистая, *см.* волнушка белая
Березовик, *см.* подберезовик
Бледная поганка 267
Блюдцевик жилковатый 260
— розово-красный 260
Болетинус полоножковый 236
Боровик, *см.* белый гриб и белый гриб сосновый
Бычок, *см.* валуй
- Валуй 48
Веселка обыкновенная 242
Вешенка дубовая 84
— обыкновенная 81
— осенняя 84
— рожковидная 84
Волжанка, *см.* волнушка розовая
Волнушка белая 30
—, розовая 30
Волоконница волокнистая 276
— земляная 274
— Патуйяра 272
— разорванная 276
Вольвариелла красивая 127
— шелковистая 126
Вороночник рожковидный 194
Вязовик, *см.* трутовик чешуйчатый
- Георгиев** гриб, *см.* майский гриб
- Гигрофор багряный 78
— белоснежный 80
— белый 75
— бурый 75
— девичий 80
— дубравный 78
— душистый 78
— золотистый 78
— краснеющий, *см.* гигрофор красноватый
— красноватый 81
— оливково-белый 80
— поздний, *см.* гигрофор бурый
— пестрый 80
— сыроежковый 81
- Гладыш 32
Говорушка анисовая 94
— благоухающая 94
— бокаловидная 92
— булавоногая 94
— ворончатая 92
— восковатая 279
— гигантская 92
— дымчатая, *см.* говорушка серая
— подогнутая, рыжая 92
— серая 88
- Головач круглый 239
— мешковидный, *см.* головач круглый
— продолговатый 240
Горчак, *см.* желчный гриб
Горькушка 26
Гриб-баран 305
Гриб-зонтик белый 136
— краснеющий 132
— пестрый 132
— сосцевидный 136

- Грибная капуста, *см.* спарассис курчавый
 Груздь ароматный, *см.* млечник ароматный
 — горький, *см.* горькушка
 — дубовый 18
 — желтый 18
 — настоящий 18
 — осиновый 22
 — пергаментный 24
 — перечный 24
 — синеющий 22
 — сырой, *см.* груздь настоящий
 — тополевыи, *см.* груздь осиновый
 — черный 22
- Денежка** корневая 112
 Диктиофора сдвоенная 311
 Дождевик гигантский 240
 — грушевидный 240
 — жемчужный 240
 — умбровый 244
 — шиповатый 244
 Дубовик крапчатый 206
 — обыкновенный 206
 — оливково-бурый, *см.* дубовик обыкновенный
 Дуньки, *см.* свинушка тонкая
- Ежовик** выемчатый, *см.* ежовик желтый
 — желтый 236
 — коралловидный 305
 — пестрый 236
 — черепитчатый, *см.* ежовик пестрый
 Еловик, *см.* рыжик еловый
- Желчный** гриб 276
- Заячьи** уши 266
 Звездовик кожистый, *см.* миценаструм кожистый
 Зеленка, *см.* зеленушка
 Зеленушка 104
 Зимний гриб, *см.* оценок зимний
 Зонтик красный 138
 — шелушистый 138
- Ивишень**, *см.* подвишенник
- Каштановый** гриб 224
- Клавулина аметистовая, *см.* рогатик аметистовый
 — гребенчатая, *см.* рогатик гребенчатый
 Клатрус красный, *см.* решеточник красный
 Козляк 224
 Кokoшка, *см.* лисичка ложная
 Коллибия веретеноногая 113
 — дуболюбивая, *см.* опенок весенний
 — каштановая 113
 — скученная 116
 — широкопластинчатая 113
 Колпак кольчатый 162
 Колпачок, *см.* сморчковая шапочка
 Корневц желтоватый, *см.* ризогон желтоватый
 Коровка, *см.* белый гриб
 Краснушка 26
 Крепидог мягкий 188
 Кулачок, *см.* валуй
 Кульбик, *см.* валуй
- Лаковица** аметистовая 88
 — большая, *см.* лаковица стройная
 — лаковая, *см.* лаковица розовая
 — лиловая, *см.* лаковица аметистовая
 — розовая 86
 — стройная 86
- Лейкогарикус румянящийся 146
 Лентинеллус раковинковидный, *см.* лентинеллус уховидный
 — уховидный 204
 Лепиота чешуйчатая желтоватая 136
 — щитковая 136
 Леписта грязная, *см.* синичка
 Лиофиллум грязный 112
 — ильмовый 112
 Лисичка горбатая 194
 — желтеющая 192
 — ложная 194
 — настоящая 192
- Ложнодождевик обыкновенный 279
 Ложноопенок Кандоля 150
 — кирпично-красный 166
 — серно-желтый 274
 — серопластинчатый 166

Лопастник курчавый 258
— упругий 260
— ямчатый 258
Лопаточка грибная 260
Пуговик, *см.* опенок луговой

Майка, *см.* майский гриб
Майский гриб 94
Масленок болотный 228
— зернистый 227
— лиственничный 228
— поздний 227
— серый 227
Меланогастер сомнительный 239
Меланолеука коротконожковая 132
— полосатоножковая 128
— черно-белая 128
Миценаструм кожистый 246
Млечник ароматный 38
— белый 38
— бледный 36
— блеклый 32
— водянисто-млечный 42
— древесинный, бурый 34
— жгуче-млечный 34
— камфарный 36
— лиловеющий 34
— мокрый 38
— неедкий 36
— нейтральный 38
— обыкновенный, *см.* гладыш
— острый 42
— серо-розовый 32
— сиреневый 42
— темно-бурый 34
— умбровый 42
Мокруха еловая 188
— пурпуровая 188
— пятнистая 192
— розовая 192
Молочай, *см.* скрипица и подмолочник
Моховик желто-бурый 236
— зеленый 234
— красный 234
— пестрый 234
— полоножковый, *см.* болектинус полоножковый
Мутинус собачий 314
Мухомор белый 267
— весенний, *см.* мухомор белый
— вонючий 272

— краснеющий, *см.* мухомор серо-розовый
— красный 268
— пантерный 268
— поганковидный 268
— порфиновый 272
— серо-розовый 119

Навозник белый 148
— мерцающий 150
— серый обыкновенный **148**
— серый **148**

Обобок, *см.* подберезовик
Овечий гриб, *см.* трутовик овечий
Олений гриб 127
Опенок весенний 116
— зимний 116
— красный, *см.* рядовка красная
— летний 158
— луговой 117
— настоящий, *см.* опенок осенний
— осенний 88
Осиновик, *см.* подосиновик
Ослиные уши 264
Отидея заячья, *см.* заячьи уши

Панус грубый **84**
— уховидный 86
Паутинник абрикосово-желтый 180
— аномальный 178
— багряный 180
— бело-фиолетовый 172
— блестящий 172
— браслетчатый 170
— вздутый 172
— высокий 180
— гладкокожий 180
— голубой 170
— желтый, *см.* паутинник триумфальный
— изменчивый 186
— инееватый, *см.* паутинник гладкокожий
— каштановый 178
— коричневый 182
— красивейший 284
— многообразный 176
— намазанный 182
— оранжево-красный 281
— оранжевый, *см.* паутинник абрикосово-желтый

- полусверкающий 178
- превосходный 176
- прямой 168
- рыже-оливковый 182
- сверкающий, *см.* паутинник блестящий
- сизоножковый 170
- слизистый 176
- смазанный, *см.* паутинник намазанный
- твердый 186
- триумфальный 168
- фиолетовый 168
- чешуйчатый 172
- элегантный 182
- Перечный гриб 228
- Пецица красная 264
 - оранжевая 264
- Печеночница обыкновенная 201
- Пилолистник тигровый 204
 - чешуйчатый 204
- Пликлария темно-каштановая 264
- Плютей белый 127
 - львино-желтый 128
 - олений, *см.* олений гриб
 - умбровый 128
 - чернокрайний 127
- Подберезовик 215
 - болотный 217
 - обыкновенный 217
 - окисляющийся 217
 - розовеющий, *см.* подберезовик окисляющийся
 - черный 217
- Подвишенник 86
- Подгруздок белый 46
 - чернеющий 46
 - черный 46
- Подгруздь желтый, *см.* груздь желтый
- Подмолочник 30
- Подорешник, *см.* серушка
- Подорожница, *см.* серушка
- Подосиновик 215
 - белый 215
 - желто-бурый 215
 - красно-бурый, *см.* подосиновик красный
 - красный 215
- Полубелый гриб 224
- Польский гриб 224
- Поплавок белый 119
 - желто-коричневый 124
 - серый 119
 - шафранный 124
- Поплавуха, *см.* сыроежка болотная
- Порховка свинцово-серая 244
 - чернеющая 244
- Псатирелла бархатистая 152
 - каштановая 152
 - серо-бурая 152
- Рамария** желтая, *см.* рогатик желтый
- Решетник, *см.* козляк
- Решеточник красный 311
- Ризопогон желтоватый 239
 - розоватый 239
- Рогатик аметистовый 248
 - булавовидный 305
 - гребенчатый 250
 - гроздевидный 248
 - Инвала 248
 - желтый 248
 - пестиковый, *см.* рогатик булавовидный
 - язычковый 246
- Розовопластинник шелковистый 158
- Рыжик боровой, *см.* рыжик сосновый
 - дубовый, *см.* груздь дубовый
 - еловый 15
 - сосновый 15
- Рядовка бело-бурая, *см.* рядовка бело-коричневая
 - бело-коричневая 108
 - заостренная 281
 - землисто-серая 105
 - красная 101
 - красно-бурая 96
 - лиловая, *см.* рядовка фиолетовая
 - лиловоногая 105
 - обособленная 105
 - перевязанная 108
 - резная, *см.* рядовка серебристая
 - серая 104
 - серебристая 108
 - серо-желтая 274
 - сизоватая 104
 - скученная 108
 - сросшаяся 112
 - тигровая, *см.* рядовка ядовитая
 - тополевая 101
 - фиолетовая 96

- чешуйчатая 101
- ядовитая 281

Свинуха ивовая, *см.* вешенка осенняя

Свинушка толстая 287
— тонкая 284

Серуха, *см.* серушка

Серушка 26

Сетконоска, *см.* диктиофора сдвоенная

Синичка 96

Сияк 217

Скрипица 24

Скрипун, *см.* скрипица

Сластушка, *см.* рядовка чешуйчатая

Сморчковая шапочка 253

Сморчок конический 253
— настоящий 250

Собачий груздь, *см.* груздь синеющий

Сопливник, *см.* валуй

Спарассис курчавый 311

Спатулария желтоватая, *см.* лопаточка грибная

Строфария сине-зеленая 162
— украшенная 166

Строчок гигантский 253
— обыкновенный 258
— осенний 258

Сухарь, *см.* подгруздок белый

Сухой груздь, *см.* подгруздок белый

Сыроежка бледно-желтая 64

- болотная 54
- буреющая 61
- вильчатая 61
- выцветающая 75
- девичья 64
- жгуче-едкая 54
- желтая 54
- желчная 60
- зеленая 52

- зеленоватая, *см.* сыроежка чешуйчатая
- зелено-красная, *см.* сыроежка лайковая
- золотисто-желтая 60
- золотисто-красная 60
- красивая 56
- красная 64
- лайковая 56
- лиловая 66
- ломкая 60

- невзрачная 56
- оливковая 64
- пищевая 52
- пурпурно-красная 75
- родственная 48
- розовая 66
- серая 66
- сереющая 48
- сине-желтая 48
- синяя 60
- цельная 56
- черная, *см.* подгруздок черный
- чернеющая, *см.* подгруздок чернеющий
- черно-пурпуровая 66
- чешуйчатая 52

Толкачик белый, *см.* поплавок белый

Толкачик серый, *см.* поплавок серый

Тремеллодон студенистый 266

Трутовик ветвистый, *см.* трутовик разветвленный

- зимний 201
- овечий 194
- разветвленный 305
- серно-желтый 196
- чешуйчатый 196

Трюфель белый 250

Устричный гриб, *см.* вешенка обыкновенная

Цистодерма амиантовая 138

- зернистая 140
- пахучая, *см.* зонтик шелушистый

Цыган, *см.* груздь черный

Чага 201

Чернильный гриб, *см.* навозник серый

Чернуха, *см.* груздь черный

Черный березовый гриб, *см.* чага

Черныш, *см.* груздь черный

Чесночник большой 117

- дубовый 117
- обыкновенный 117

Чешуйница гребенчатая 272

- древесинная 304

Чешуйчатка боровая 154

- ворсистая 154
- желто-зеленоватая 158

- золотистая 154
- ранняя **152**

Шампиньон августовский 146
— двукольцевой 140
— двуспоровый 140
— изящный, *см.* шампиньон розовопластинковый
— лесной **145**
— луговой, *см.* шампиньон обыкновенный

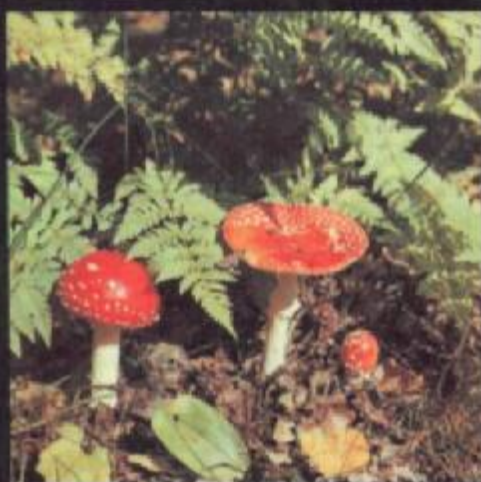
- обыкновенный 140
- перелесковый 145
- полевой 145
- розовопластинковый 146
- рыжеющий 279

Шишкогриб хлопьеножковый 304

Энтолома садовая 158

- щитковидная, *см.* энтолома садовая
- ядовитая 281

7 р.



Грибы — это ценный пищевой продукт. Они необычайно вкусны, ароматны, а по питательности их можно приравнять к хорошо выпеченному хлебу, фруктам, овощам. Только на территории Российской Федерации произрастает более 300 видов съедобных грибов. При надлежащем использовании этих ценных даров природы можно получить немало вкусных и полезных продуктов.