

Н. И. РАЕВСКИЙ

175212

**ГРИБЫ,**  
*ИХ СБОР И ПЕРЕРАБОТКА*

ОГИЗ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО  
КОЛХОЗНОЙ И СОВХОЗНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ  
МОСКВА — «СЕЛЬХОЗГИЗ» — 1942

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Введение . . . . .	3
Краткие сведения о грибах . . . . .	5
Сбор грибов . . . . .	7
Переработка грибов . . . . .	19

## ВВЕДЕНИЕ

Почти по всей территории СССР, от самых южных местностей и до побережья Северного ледовитого океана, каждое лето произрастает множество съедобных грибов. В некоторых местах грибов родится так много, что их, как говорят, можно «косить косой».

Несмотря на это, население большей частью собирало грибы лишь для личных потребностей. Поэтому огромная масса грибов пропадала. Очень часто сбор грибов ограничивался только самыми известными, «лучшими» грибами,—например, белыми. Кроме того, многие виды питательных и вкусных грибов вообще не собирались, так как неправильно причислялись к «поганкам». Примером таких грибов могут служить луговые шампиньоны, дождевики и ряд других мало известных грибов, которые по своему пищевому значению и вкусу приближаются к лучшим сортам белых грибов.

Общее количество ежегодно произрастающих в СССР в диком виде съедобных грибов так велико, что не поддается даже приблизительному подсчету. В течение только одного летнего и осеннего сезонов может быть заготовлено такое огромное количество дикорастущих съедобных грибов, которого с избытком хватит на несколько лет.

Лето и осень 1942 г. должны быть использованы для повсеместных заготовок грибов. Не только жители сельских местностей, но и жители городов и рабочих центров должны будут, используя свой досуг, принять участие в сборе грибов как для собственного потребления в свежем или переработанном виде, так и для нужд армии и тыла.

Благодаря высокому содержанию белковых веществ съедобные грибы правильно называют «растительным мясом».

По общему количеству питательных веществ (белки, сахара, крахмал, жиры и минеральные соли) грибы превосходят овощи и уступают только картофелю (по крахмалу). По количеству же белка грибы не уступают бобам и превосходят все другие овощи, в том числе и горох.

Кроме того, грибы очень богаты витаминами А, В, С и Д. Шляпки грибов более питательны, чем корешки. Точно так же молодые грибы более нежны и более питательны, чем взрослые грибы.

Отравление грибами в большинстве случаев происходит от неумения готовить их в пищу или от употребления в пищу сильно переросших (старых), а также испорченных грибов. Собранные грибы при долгом хранении в свежем виде могут загнивать и служить причиной отравления.

Наряду с этим, имеются и заведомо ядовитые грибы, как, например, красный и серый мухоморы и другие, собирать которые не следует.

Грибы могут и должны служить большим подспорьем в пище. Надо лишь возможно полнее использовать те огромные возможности, которые предоставляет нам в этом отношении наша страна.

---

## КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

**С**ъедобные грибы размножаются спорами. Споры очень мелкие. Невооруженным глазом они хорошо заметны при большом скоплении, например у высохших грибов дождевиков, когда при надавливании из них высыпается множество спор в виде тончайшей пыли.

Споры грибов стойки и могут сохраняться в течение нескольких лет. Попадая в подходящие для себя условия, они начинают прорастать и давать тонкие нити. Разрастаясь в земле, такие нити сплетаются в сеть, образуя грибницу (мицелий). У большинства грибов грибница напоминает плесень или имеет вид тонких, переплетенных между собой белых нитей (рис. 1).

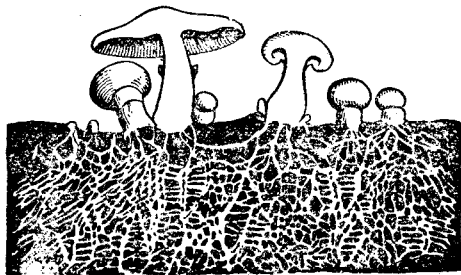


Рис. 1. Грибница и плодовые тела грибов.

Большую часть жизни грибы проводят под землей и только ко времени спороношения грибница, прорастая на поверхность земли, образует особые плотные, плодовые тела, известные в практике под названием грибов.

Рисунок 2 показывает постепенное развитие плодового тела гриба. Буквой *а* обозначены молодые грибки («зародыши»), которые часто бывают скрыты в земле, буквами *б*, *в*, *г* и *д*—продольные разрезы гриба разного возраста. На рисунке 2, *в* шляпка молодого гриба еще соединена с корешком; часть шляпки уже отделилась от корешка, так что на корешке (на ножке) осталось кольцо из пленки. Такие кольца заметны не на всех грибах. На рис. 2, *д* изображено отсеивание спор взрослым грибом.

Шляпка большинства съедобных грибов состоит из наружной кожицы, под которой находится однородная мякоть. С нижней стороны шляпки (под мякотью) расположен рыхлый слой, несколько напоминающий губку и состоящий из множества мелких трубочек, открывающихся наружу небольшими отверстиями, или порами. Часть грибов имеет под мякотью шляпки пластинки. Отсюда происходит деление съедобных грибов на трубчатые и пластинчатые. К первым относятся грибы белые, подберезовики, подосиновики, маслята и др., ко вторым—грузди, рыжики, сыроежки, шампиньоны, опята и др.

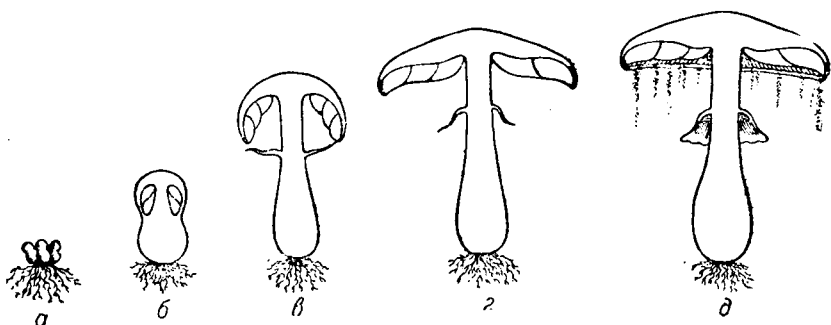


Рис. 2. Постепенное развитие плодового тела гриба.

В зависимости от установившейся товарной ценности, а также вкусов местного населения, все съедобные грибы делят на три главные группы.

Первая группа—основные и наиболее известные виды грибов: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, грузди, рыжики, волнушки, опята, лисички, сыроежки, моховики, свинушки, подорешники и козляки. К этой же группе относятся трюфели и сморчки как грибы, имеющие большую товарную ценность.

Вторая группа—менее известные и реже собираемые грибы: шампиньоны луговые, подгрузди, валуи, горькушки и ежевики.

Третья группа—неизвестные и несобираемые съедобные грибы: дождевики, чесночные, гвоздичные, булавица и др.

Такое деление на группы весьма условно и в значительной степени зависит от произрастания в отдельных местпо-

стях тех или иных видов грибов, их количества (т. е. размеров урожая), а также от вкуса и осведомленности местного населения.

## СБОР ГРИБОВ

В каждой местности имеются опытные грибники, знающие хорошо грибные места. Они во многом могут помочь правильно организовать сбор грибов. Для сбора грибов следует привлечь пожилых колхозников, молодежь, особенно детвору, которая отдается этому делу с большой энергией и увлечением. При коллективном сборе грибов можно заранее организовать бригады сборщиков. Бригадиры должны следить за появлением тех или иных видов грибов и указывать места, чтобы экономить силы сборщиков на розыски грибов.

Сбор грибов обычно производится рано утром, по росе, в свободное от других работ время или в ненастную погоду. В это время грибы бывают лучше заметны среди травы и опавших листьев.

При сборе грибы не надо вырывать с корнем, чтобы не испортить грибницу, которая может дать еще немало грибов. Рекомендуется слегка выкручивать корешки грибов из земли, беря их пальцами под самый низ, или, еще лучше, срезать грибы ножами. По срезу видно—свежие грибы или червивые. Кроме того, срезанные грибы при складывании их в корзины не засоряются землей, что очень важно при последующей их очистке или переработке.

Переросшие, дряблые, старые, червивые или сильно изъеденные червями грибы не следует собирать. Грибы особенно охотно поедаются личинками—белыми червяками, развивающимися из яичек, которые откладывает в корешок или шляпку особая грибная муха. При сборе грибы необходимо очищать от приставших к ним листьев, сора, хвои или земли и бережно укладывать в корзины. Собирать грибы в мягкую тару (мешки и пр.) нельзя.

Собранные грибы распределяют по сортам и видам и немедленно сдают на заготовительные пункты. При вынужденной задержке сдачи или переработки собранные свежие грибы следует сохранять в погребе, на льду.

**Белые грибы** (боровик) растут в лиственных, смешанных и хвойных лесах, но не в глухих зарослях, а на прогалинах, на лесных опушках, в редком молодом ельнике, при свободном доступе света. Появляются они с середины июля и держатся до середины октября. Вырастают гнездами и

отдельно. Молодые белые грибы бывают белого цвета и состоят из шаровидного корешка (ножки) и небольшой шляпки. По мере роста цвет шляпки изменяется и делается желтоватым, бурым или темнокоричневым с фиолетовым оттенком. Окраска шляпки зависит от тех древесных пород, среди которых гриб произрастает. В сосновых борах шляпка бывает темнокоричневая, в смешанных и лиственных—более

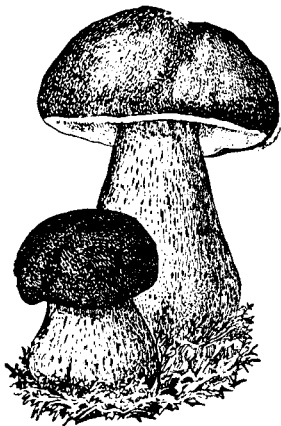


Рис. 3. Белый гриб.

светлая, серо-коричневая или бурая, до 15 сантиметров в диаметре. Мякоть шляпки белого гриба толстая, плотная, чисто белая, не меняющая своего цвета на изломе. Нижняя поверхность шляпки губчатая, состоит из мелких трубок и бывает у молодых грибов почти белая, а у взрослых—желтая и зеленоватая.

Корешки белых грибов, как и всех других грибов, грубее и плотнее шляпок и покрыты рисунком, напоминающим сетку. У взрослых белых грибов корешки вытягиваются и принимают почти ровную форму, с небольшим утолщением книзу.

По вкусовым и пищевым достоинствам белые грибы справедливо считаются лучшими грибами. В большом количестве заготавливаются впрок путем сушки, засолки и маринования.

По размеру и внешнему виду на белый гриб очень походит синяк (съедобный гриб), встречающийся в смешанных лесах и сосновом бору. Мякоть этого гриба на изломе синее под действием воздуха.

Белые грибы не надо смешивать с двумя похожими на них ядовитыми грибами: сатанинским и желчным грибами.

Сатанинский гриб по внешнему виду напоминает белый гриб, но массивнее его. Шляпка этого гриба беловато-серая или коричневая, с зеленым оттенком. Корешок сильно расширен (вздут) к основанию и покрыт красноватой сеткой. Под мякотью шляпки находится желтоватая губка, состоящая из трубочек, заканчивающихся отверстиями, или порами, красной окраски. Мякоть сатанинского гриба белая, но при изломе сначала краснеет, а затем делается синеватой или лиловой.

Желчный гриб имеет более вытянутую ножку желтоватого или почти белого цвета. На ножке ясно выражена сетка, но не светлая, как у белого гриба, а коричневая.



Шляпка—коричневая. Губчатый слой имеет рововатую окраску. На изломе мякоть сначала краснеет, а затем синееет.

**Подберезовик** (березовик, челыш) растет в лиственных лесах, преимущественно березовых, и на открытых местах, по опушкам. Появляется с середины июня и растет до заморозков. Иногда встречается гнездами. Окраска шляпки—от светлосерой до бурой и темнокоричневой. Ширина шляпки—до 8 сантиметров. Мякоть белая, плотная, не меняющая своего цвета на изломе, но спустя некоторое время темнеет. С нижней стороны шляпка губчатая, серого цвета. Корешок подберезовика вытянутый, длиной до 10 сантиметров, иногда расширенный книзу, покрыт мелкими чернобурыми чешуйками. В пищу собирают по преимуществу молодые грибы, с белой и плотной мякотью. Молодые подберезовики похожи вначале на белые грибы и по вкусу расцениваются очень высоко, особенно в жареном и маринованном виде. Старые, перестоявшие имеют дряблую мякоть, бывают сильно повреждены насекомыми и червями и для употребления почти непригодны, так как при приготовлении пищи или при переработке, например при засолке, дают продукты очень низкого качества. Перестоявшие (нечервивые) грибы можно сушить, но в этом случае готовый продукт получается невысокого качества.

**Подосиновик** (осиновик, красник) растет в лиственных, преимущественно в осиновых лесах. Появляется в июле и держится (растет) до октября. От подберезовика по внешнему виду отличается красной окраской шляпки и более толстым корнем. Ширина шляпки—до 10 сантиметров. Мякоть шляпки плотная, белая, на изломе сначала синееет, потом чернеет. С нижней стороны шляпка губчатая, беловато-серого цвета. Корешок у взрослых подосиновиков высокий, к основанию утолщенный, покрыт хлопьевидными темными чешуйками. Мякоть корешка белая и на изломе сначала синееет, а затем чернеет.

**Маслята**—иначе называемые масляники, масленки. Под этим названием объединены три вида съедобных грибов, похожих друг на друга по окраске и маслянистой (слизистой) коже шляпки. В практике этих грибов не различают и они при сборе идут под одним названием. Различие же состоит в окраске, форме шляпки и наличии на корешке остатков пленки, прикрывающей в молодом возрасте нижний губчатый слой шляпки.

Маслята растут преимущественно в хвойных лесах, на лужайках, но встречаются и в смешанных лесах. Появляются в первой половине июля и растут до октября. Окраска

шляпки—желто-коричневая, разных оттенков. В сырую погоду шляпка покрыта слоем слизи. Ширина шляпки—до 8 сантиметров. Кожица шляпки легко отделяется (в отличие от остальных видов съедобных грибов). Чищенные сушеные или отваренные маслята расцениваются значительно выше нечищенных. Мякоть шляпки белая, слегка желтоватая, но меняющая своей окраски на изломе. Нижняя сторона шляпки губчатая, более темной желтой окраски. Корешок плотный, ровный, толщиной до 1,5 сантиметра, имеет более светлую желтовато-коричневую окраску.

**Моховик** (глухой гриб) растет на мшистых глухих местах лиственных и смешанных лесов с июня до октября. По внешнему виду отличается от маслят сухой бархатистой поверхностью шляпки темнооливкового цвета. Ширина шляпки—до 8 сантиметров. Корешок ровный, тонкий, без колец от пленки. Мякоть светложелтая, при изломе синее.

**Козляк** растет так же, как и маслята, в хвойных и смешанных лесах. Шляпка имеет светлобурую или красновато-желтую окраску. Ширина шляпки—до 6 сантиметров и более. Мякоть шляпки желтоватая, мало сочная, тонкая, при изломе синее. Нижняя сторона шляпки губчатая. Корешок ровный или несколько суженный книзу, длиной до 7 сантиметров.

**Груздь**—крупный гриб с млечным соком, имеет характерный запах и приятный перечный вкус. Растет гнездами,

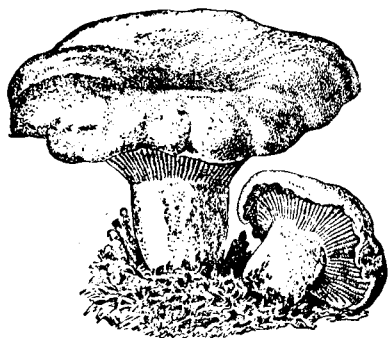


Рис. 4. Груздь.



Рис. 5. Подгруздь.

преимущественно по сосновым лесам, с августа до октября. Часто грузди бывают скрыты слоем опавших и почерневших листьев. На толстом, коротком корне сидит большая шляпка (у взрослых грибов шириной до 20 сантиметров),

по середине вдавленная внутрь и с загнутыми внутрь краями. Края имеют бахрому (пушок). Шляпка белая, иногда зеленовато-белая. Ножка белая.

Расценивается наравне с белым грибом и рыжиком. На нижней стороне мякоти шляпки помещаются белые, очень частые пластинки, нередко спускающиеся по корешку.

**Подгруздь** (желтый груздь). Похож на волнушку, появляется раньше, чем груздь. Растет в хвойных и смешанных лесах с июля до конца сентября. Любит влажные, мшистые места. Шляпка к середине вогнутая, желтоватого цвета, с нежными кольцами более темной окраски, с завернутыми внутрь краями. Имеет белый млечный сок, быстро желтеющий на воздухе. Корешок полый. На нижней стороне шляпки расположены белые крупные пластинки.

Мякоть подгруздей грубая, скрипучая.

Кроме подгруздей желтых, имеются похожие на грузди подгрузди белые (молочай, скрипица, сухарь), почти без млечного сока, на вкус горькие. Шляпка этих грибов легко растрескивается, белая, со слабо зеленоватыми пятнами.

Оба вида подгруздей годны только для засолки после продолжительного отваривания в подсоленной воде.

**Белянка.** Под этим названием понимается целый ряд грибов, имеющих млечный сок и сходных с груздями. У взрослых белянок шляпка вдавлена внутрь, белая или с желтовато-красными бледными пятнами; края завернуты внутрь, гладкие или войлочные. Размер шляпки—до 25 сантиметров. Мякоть плотная, грубая. Корешок плотный, короткий, гладкий.

Растет белянка повсеместно осенью. Пригодна только для засолки после отваривания или вымачивания: в отваренных белянках пропадает горечь, и они становятся более нежными на вкус.

**Рыжик** растет большей частью в хвойных лесах, на прогалинах и по опушкам, на возвышенных местах. Встречается и в смешанных лесах, но вблизи хвойных деревьев. Появляется с конца июля и держится до октября. У молодых грибов шляпка плоская, с углублением в центре и с загнутыми внутрь краями. У взрослых рыжиков края шляпки распрямляются. Ширина шляпки бывает до 8 сантиметров. Шляпка мясистая, плоская, гладкая, рыжевато-красного цвета, с белыми и более темными рыжими концентрическими кругами. Нижняя поверхность шляпки коричневая, с ча-

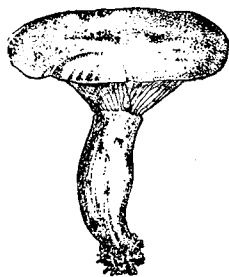


Рис. 6. Белянка.

стыми, сбегаящими к корешку пластинками. Корешок рыжика короткий, одного цвета со шляпкой, во взрослом состоянии полый внутри. Мякоть оранжево-красного цвета, острого, приятного запаха, немного горьковатого вкуса. Мякоть на изломе краснеет и затем зеленеет. Выделяет сок оранжевой окраски.

Различают рыжики боровые и еловые. Первый, наиболее распространенный, описан выше. Второй, растущий по ельникам, имеет синевато-зеленоватую окраску шляпки с желто-оранжевой полосатостью. Лучшими рыжиками считаются боровые (красные), но и еловые (зеленые) рыжики могут дать очень хороший продукт при правильной переработке.

Волнушка растет в смешанных лесах до глубокой осени. По внешнему виду несколько напоминает рыжик. Шляпка немного вдавлена посередине, вся шерстистая, с ровными, завернутыми внутрь краями, розовато-красной окраски. Ширина шляпки—до 10 сантиметров. Так же, как у рыжиков, на поверхности шляпки волнушка имеет более темные концентрические кольца. Мякоть белая, выделяет острый, горький сок белого цвета. Нижняя сторона шляпки пластинчатая, более светлой, почти белой окраски. Корешок ровный, в центре полый.



Рис. 7. Опята.



Рис. 8. Ложевый опенок.

Опята растут между разными лиственными и хвойными деревьями и большими группами около пней и на корнях деревьев с июня до глубокой осени. Грибница опят является паразитом и особенно опасна в плодовых садах.

Имеет небольшие шляпки буровато-желтого цвета с мелкими чешуйками на поверхности. На нижней стороне шляпки расположены частые пластинки. Ножки длинные и плотные, с кольцом от разорвавшейся пленки. Вкус мякоти кисловатый, запах приятный.

Не надо смешивать с ложным опенком, очень похожим на съедобный опенок, но меньше его и без пленок. Шляпка ложного опенка серо-желтого цвета, к центру красноватая. Пластинки—темные, зеленовато-серого цвета. Растет гнездами на березовых пнях.

**Лисички** растут гнездами в смешанных, хвойных и лиственных лесах с половины июля до октября. Окраска шляпки и корешка яркожелтая. Шляпка имеет воронкообразную форму с волнистыми, изрезанными краями. На нижней сто-



Рис. 9. Лисичка.



Рис. 10. Свинуха.

роне шляпки находятся пластинки, спускающиеся по короткой и плотной ножке. Ширина шляпки—до 3 сантиметров. Мякоть гриба твердая.

Не следует смешивать гриб с ложной лисичкой, являющейся ядовитым грибом. Ложная лисичка имеет более темную, красноватую окраску и почти ровные, загнутые книзу края.

**Сыроежки** растут повсеместно с половины июня и до осенних заморозков. По окраске шляпки бывают белые, желтые, зеленые и красные. Мякоть белая, хрупкая (ломкая). Корешки белые, у взрослых грибов полые внутри. Вкус приятный, иногда с легкой горечью. Предпочтительнее собирать молодые сыроежки, так как у старых шляпки бывают относительно более тонкими и ломкими.

**Свинухи** растут всюду в смешанных лесах от половины июля до половины октября. Мясистые грибы с буро-корич-

невой окраской. У молодых грибов шляпка сначала выпуклая, затем, по мере роста, становится углубленной в центре (воронковидная), с бархатистой поверхностью и с завернутыми глубоко внутрь краями. Мякоть желтая, малосочная, рыхлая, желто-белого цвета, приятного запаха и слегка кисловатого вкуса. Под шляпкой находятся желтовато-бурые толстые пластинки. Шляпки большей частью однобокие.

Молодые грибы вполне съедобны и вкусны; с возрастом они становятся деревянистыми и грубыми. Встречаются массами не только в лесах на пнях, но и в садах.

**Шампиньоны, луговые** (шампиньоны полевые, бульварные, дикие)—очень ценные в пищевом и вкусовом отношении

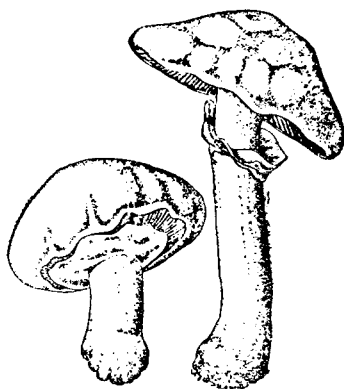


Рис. 11. Шампиньон.

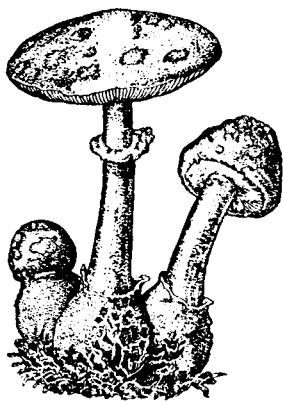


Рис. 12. Бледная поганка.

грибы. Растут повсеместно в лесах, на лугах, огородах, вблизи жилья, скотных дворов и конюшен, а в городах— на дворах, на бульварах и в парках.

Появляются в начале мая и растут до конца сентября. По вкусу не отличаются от культивируемого шампиньона, но в свежем виде имеют более резкий запах. Шляпки молодых шампиньонов почти шаровидные, затем полуокруглые. Шляпка до 10 сантиметров ширины, бледносерая, почти белая. У молодых грибов край шляпки соединен с ножкой белой пленкой, которая по мере роста гриба открывается и повисает на ножке в виде кольца на нижней стороне шляпки. Бледнорозовые пластинки у взрослых грибов становятся фиолетово-черными. Корешок ровный, плотный, с широким белым кольцом сверху, толщи-

ною до 2 сантиметров. Шампиньон нельзя смешивать с бледной поганкой или ядовитыми белым и серым мухоморами. Бледная поганка очень похожа на шампиньон и растет зачастую там же, где и шампиньон. При сборе грибов нужна большая осторожность, чтобы не набрать вместо луговых или диких шампиньонов бледных поганок. Отравление бледной поганкой кончается чаще всего смертью. Вначале бледная поганка имеет шаровидную форму и похожа на обыкновенный мухомор. По мере роста шляпка делается плоско-выпуклой и бывает покрыта чешуйками (остатками от разорвавшегося общего покрова), как у мухомора. В сильные дожди эти чешуйки могут смываться. Поверхность шляпки слабощелковистая, во влажную погоду липкая, чисто белого, желтоватого или зеленоватого цвета. На нижней стороне шляпки находятся пластинки белой или слегка желтоватой окраски, но никогда не розовые или коричневые, как у шампиньонов. Корешок белый, плотный, с колечком в верхней части и с влагалищем внизу (остаток общего покрова), раздутым у основания и напоминающим луковицу. Основные признаки бледной поганки—белая окраска пленок и наличие остатка общего покрова у основания корешка. Белый и серый мухоморы имеют шляпку почти округлой формы, у взрослых грибов часто открытую, белого или серого цвета. Поверхность шляпки покрыта белыми бородавками, так же, как и у известного всем красного мухомора. Корешок белый, у основания вздутый. Вверху ножки имеется кольцо. Пластинки под шляпкой белые.

**Горькушка** растет преимущественно в хвойных лесах с начала мая до поздней осени. Шляпка мясистая, у взрослых грибов воронкообразная, с завернутыми внутрь краями, гладкая, блестящая, красновато-коричневого цвета. Ширина шляпки—до 10 сантиметров. Мякоть белая или желтоватая, плотная, на изломе выделяет белый сок. На нижней стороне шляпки находятся частые пластинки, приросшие к корешку. Корешок прямой, плотный, светлокоричневой окраски, длиной до 8 сантиметров.

Как показывает само название, горькушка имеет очень горький, острый вкус, но после отваривания в подсоленной воде и засолки горечь почти пропадает. В тщательно приготовленных и собранных в молодом возрасте грибах слегка горьковатый вкус воспринимается как положительный.

**Валуй** растет по лесам разных пород. Шляпка молодых грибов почти шаровидная, затем раскрытая, часто растрески-

вастья по краям, слизистая, желто-коричневого оттенка, шириной до 15 сантиметров. Мякоть плотная, беловатая, грубая, с резким и неприятным вкусом и запахом. Ножка плотная, толстая, ровная, книзу слабо утонченная, длиной до 10 сантиметров. Нижняя сторона шляпки пластинчатая, желтоватая. Пластинки выделяют капли желтоватого сока. Валуйи, собранные в молодом возрасте, после вымочки или отваривания в воде солят или маринуют.

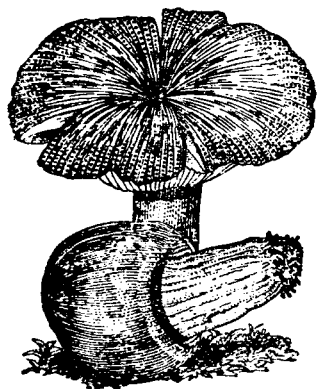


Рис. 13. Валуй.



Рис. 14. Ежевик.

**Ежевики** различаются желтые и пестрые. Встречаются сравнительно редко. Шляпка плоско-выпуклая, с неправильными краями, от беловато-желтой до буро-коричневой окраски; покрыта толстыми бурими чешуями, набегающими друг на друга. Нижняя поверхность шляпки покрыта мягкими шипиками. Съедобны только в молодом возрасте.

**Дождевики**—ценные в пищевом отношении, но малоизвестные грибы. Относятся к луговым грибам, так же, как и шампиньоны. Часто дождевики неправильно считают за «поганки», или ядовитые грибы. В молодом возрасте они имеют белую, нежную мякоть. По форме шарообразны, несколько расширены кверху. Цвет дождевиков белый. При созревании оболочка гриба высыхает, становится кожистой и приобретает темносерую окраску. Затем она трескается на верхушке, и из гриба выделяются разносимые ветром споры в виде тончайшей пыли, похожей на табачную пыль.

Кроме мелких (до 4 сантиметров), встречаются крупные виды дождевиков, а именно—заячья картошка и головач. Заячья картошка достигает 16 сантиметров ширины и имеет сверху полушаровидную, а в нижней части коническую



форму. Цвет молодых грибов бывает бумажнобелым. Мякоть рыхлая и сочная. Растет на лугах, выгонах. Легко разводится на огородах, в местах с короткой травой и на холмах. Для этого стоит только рассеять споры (пыль) этого гриба. Молодые грибы очень вкусны в вареном или жареном виде. Взрослые грибы-дождевики в пищу не употребляются.

*Головач*, который по форме походит на заячью картошку, достигает величины с человеческую голову.

Этот вид дождевика точно так же съедобен в молодом возрасте.

Осенью появляются так называемые картофельные дождевики величиной с кулак, обладающие острым, неприятным

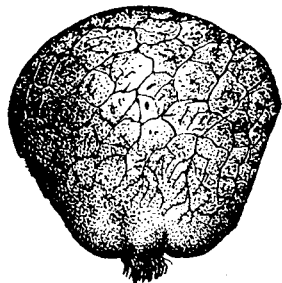


Рис. 15. Дождевик.



Рис. 16. Чесночный гриб.

запахом. Они ядовиты и в пищу не употребляются.

**Чесночный гриб** имеет характерный запах и вкус чеснока. Шляпка тонкая и мясистая, желто-розовой или светлорозовой окраски, на очень тонкой ножке. Кожица в сухую погоду сморщивается. На нижней стороне шляпки расположены частые волнистые пластинки белого цвета. В сушеном виде чесночный гриб не теряет запаха и вкуса. Высоко расценивается за границей как хороший деликатесный товар. Растет на опушках и пустошах массаами, начиная с июня.

**Сморчки** появляются ранней весной, как только сойдет снег. Растут в хвойных и лиственных лесах. Собирать следует молодые грибы, так как переросшие могут быть ядовиты. Сморчками называют несколько похожие друг на друга грибы: сморчки обыкновенные конические, строчки бабура, строчки-шапочки, или колпачки, осенние строчки и строчки

большие. Наиболее часто встречаются сморчки обыкновенные и конические, а также строчки большие. Шляпка сморчков округлая, различных оттенков желто-бурого цвета.



Рис. 17. Гвоздичный гриб.

**Гвоздичный гриб** похож на чесночный, но отличается от него большими размерами и желто-коричневой окраской. Ножка плотная, с пряным запахом гвоздики. Очень вкусный гриб, особенно как приправа ко вторым блюдам. Растет с весны по полям и вдоль дорог.

**Трюфели** бывают черные и белые. Очень ценные грибы, плодовое тело которых развивается в земле на расстоянии примерно 5 сантиметров от поверхности. Иногда трюфели выходят на поверхность земли, но становятся в этом случае более рыхлыми и менее ценными.

**Черные трюфели** достигают веса в 800 граммов. Форма неправильно-округлая. На поверхности расположены мелкие бугорки (как бы бородавки) сначала темнокрасно-фиолетового, затем черного цвета. Мякоть темная, пепельно-серая, с белыми мраморными жилками.

**Белые трюфели** достигают веса в 500 граммов, имеют неправильно-сплюснутую форму, с волокнистой желтоватой или бурой поверхностью. Мякоть белая, точно так же с мраморными жилками.

Трюфели обладают сильным, очень приятным запахом. Встречаются во второй половине лета и осенью в светлых лесах с известковой почвой. Собирают трюфели с помощью приученных собак, которые находят их по запаху. Опытные грибники находят трюфели по особым признакам: рыхлой и слегка вздутой почве пепельного цвета и почти погибшему травяному покрову (как бы выжженному).

## ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ

Для того чтобы грибы можно было сохранять впрок, их перерабатывают, то-есть консервируют, сушат, солят или маринуют.

**Сушка.** Сушка является наиболее простым, доступным и удобным способом консервирования. Для хранения сушеных грибов может быть употреблена различная, имеющаяся в хозяйстве, ящичная, корзиночная или мешочная и другая тара, тогда как для хранения соленых или маринованных грибов требуются бочки, кадки и пр. Высушенные грибы значительно легче свежих или консервированных засолкой или маринованием, хорошо сохраняются и удобны для перевозок.

Обычно сушат все трубчатые грибы, в том числе белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки и, кроме того, сморчки. Пластинчатые грибы, то-есть грузди, рыжики, опята, волнушки, сыроежки и другие, не сушат, так как присущая многим из них горечь сохраняется и в сухом виде.

Для собственного потребления, а также при хорошем контроле вполне можно сушить и некоторые виды пластинчатых грибов, как, например, сыроежки, лисички и другие грибы, обладающие приятным вкусом в свежем виде и лишённые горечи. В этом случае целесообразно несколько пересушить такие грибы и затем размельчить их с помощью деревянной скалки на доске и просеять через частое решето. Полученный порошок может служить хорошим полуфабрикатом при изготовлении первых и вторых блюд. Употребление сушеных грибов в виде мелкого порошка имеет и другое значение: если усвояемость сухого вещества грибов около 65 процентов, то при употреблении в пищу тех же грибов в виде мелкого порошка усвояемость их повышается до 90 процентов. Порошок можно готовить, понятно, только из совершенно чистых грибов, без песка и пр. Можно составить смесь грибного порошка, добавив, например, к порошку из сыроежек или лисичек порошок из ценных ароматных белых грибов или шампиньонов.

Для собственного потребления можно сушить также корешки грибов. Заготовительные и торговые организации принимают в сушеном виде только корешки белых грибов, которые при сушке не чернеют и которые по виду нельзя спутать с другими грибами (в том числе и с несъедобными).

Предназначенные для сушки грибы очищают от приставшей к ним земли, сора, хвои, листьев и, в случае надоб-

ности, вытирают мягкой мокрой тряпкой. Мыть грибы перед сушкой не рекомендуется, так как во время мойки они впитывают в себя много влаги и медленнее сохнут. Кроме того, многие ценные грибы, как, например, белые, после мойки теряют свой цвет и темнеют.

Для сушки отбирают свежие, крепкие грибы. Для того чтобы грибы сохли равномерно, рекомендуется предварительно рассортировать грибы по величине. Мелкие грибы высушиваются значительно быстрее, чем крупные. Для собственного потребления можно рекомендовать высушивание грибов в нарезанном виде. Для этого грибы режут на тонкие пластинки по длине корешка. Сушка нарезанных грибов проходит значительно быстрее.

Корешки грибов, в зависимости от вида и сорта, высушивают отдельно. Для получения белых грибов высшего сорта, или «шляпки», корешки отрезают от шляпки на расстоянии не более 1 сантиметра. В грибах первого сорта размер корешка может быть до 3 сантиметров, в грибах второго сорта—до 4 сантиметров, третьего—до 5 сантиметров. Последний сорт сухих белых грибов—желтяк (назван так по цвету нижней стороны шляпки), должен иметь ножку не более 1 сантиметра. У сушеных черных грибов (подберезовиков, подосиновиков, маслят и др.) ножку отрезают на расстоянии 3 сантиметров.

Сушка грибов может быть воздушная, печная или комбинированная. Воздушную сушку целесообразнее устраивать где-либо в тени, на сквозняке. При комбинированной сушке грибы сначала подсушивают на воздухе (подвяливают), а затем досушивают в печах, в духовых шкафах, на плитках или на лежанках. Во всех случаях необходимо следить за тем, чтобы сушка грибов не затягивалась и грибы во время сушки не запаривались.

Сушка грибов в русских печах проводится после выпечки хлебов или приготовления пицци, когда температура воздуха в печах бывает близкой к 50—70 градусам. При более высокой температуре грибы чернеют, съеживаются и могут зажариться.

Перед тем как грибы поместить в печь, из нее тщательно выгребают всю золу, иначе грибы могут запачкаться в золе и потерять свою товарную ценность. Для сушки грибы укладывают в один ряд на сита с луженой сеткой или с сеткой, сделанной из очищенных от коры ивовых прутьев, а также на решета или помещают на особых стойках. Чтобы ускорить сушку, между рядами сит или решет (перевернутых дном кверху) оставляют небольшое про-

странство. Для этого сита помещают на ножках, а решета ставят одно на другое по обычаю, в шахматном порядке.

Стойки устраивают из досок в виде перевернутой ножками вверх скамейки. По боковым сторонам стойки набивают гвозди, на которые надевают нитки с высушиваемыми грибами. Высота стоек находится в зависимости от высоты чела печи. Нанизанные на нитки грибы не должны соприкасаться друг с другом.

Для того чтобы обеспечить постоянную смену воздуха и удаление из печи испаряемой грибами влаги, вьюшку дымовой трубы немного открывают, а заслонку ставят на кирпичи так, чтобы холодный воздух мог входить в печь снизу, а горячий и влажный выходить из печи у верхнего края заслонки.

Если в течение одного дня грибы не высохнут, сушку продолжают на следующий день.

Заканчивают сушку, когда грибы становятся легкими, наощупь сухими и легко ломаются. Пересушенные грибы очень хрупки и легко крошатся.

Сушеные грибы наиболее ценных сортов, как, например, белые, должны сохраняться в жесткой таре, то-есть в ящиках, щепных коробах или прутьяных корзинах. Все другие виды сушеных грибов могут, кроме того, сохраняться и в чистых мешках. Сушеные грибы сохраняют в сухих, проветриваемых помещениях.

Сушеные грибы впитывают влагу из воздуха и легко отсыревают. Такие отсыревшие, плесневелые грибы следует немедленно подсушить и перебрать.

Каждая партия доброкачественных сушеных грибов должна быть одного вида и сорта, без примеси других видов или сортов, горелых, червивых, испачканных золой, песком или с углем.

Высушенные грибы, в зависимости от вида, сорта и цвета верхней и нижней стороны шляпки и длины корешков, сортируют по товарным сортам и нанизывают на прочные нитки длиной в 50—70 сантиметров. На каждую нитку нанизывают грибы одного сорта, так что снизу нитки помещают относительно крупные грибы, а к верхнему концу нитки—мелкие. Нитки с грибами связывают в связку весом от 2 до 4 килограммов. В такую связку помещают от 6 до 10 ниток с грибами.

**Засолка.** Обычно засаливают все виды пластинчатых грибов, как-то: грузди, рыжики, волнушки, подгрузди, белянки, лисички, свинушки, валуи, горькушки, сыроежки. Можно засаливать и все другие виды грибов, включительно до бе-

лых, если их не удалось почему-либо высушить или замариновать.

Предназначенные для засолки грибы разбирают по видам и сортам и одновременно очищают с помощью ножа от приставших к ним земли, хвои, листьев и сора. Для домашнего употребления можно засаливать в одной таре грибы различных сортов.

При очистке грибов корни отрезают почти под самую шляпку. Оставляют почти цельными только толстые и короткие корни, как, например, у груздей. Корни остальных видов грибов, то-есть относительно тонкие, которые могут сломаться после засолки, отрезают и засаливают отдельно. Корни рыжиков, белых, подберезовиков, подосиновиков можно засаливать для сдачи на заготовительные пункты торговых организаций так же, как и шляпки этих грибов. Все ломаные грибы, а также старые, перестоявшие, червивые к засолке непригодны. При очистке маслят и сыроежек со шляпок снимают кожицу.

После очистки грибы хорошо промывают в чистой воде для полного удаления с них всякого сора. Промывку производят в бочках или кадках, в которые опускают корзины с помещенными в них очищенными грибами.

Существуют два способа засолки грибов: холодный и горячий.

При *холодном способе* вычищенные и вымытые грибы укладывают в бочки или кадки, а также в стеклянные банки или глиняную посуду рядами, шляпками вниз, и пересыпают солью. Соли берут около 4—5 процентов от веса грибов, что составляет около 700—750 граммов на каждые 16 килограммов сырых грибов.

На уложенные в бочку грибы накладывают деревянный кружок с гнетом в виде чистого камня, так, чтобы грибы были прижаты. Через 2—3 дня грибы осадут и дадут сок, который должен покрывать кружок. В это время в бочку можно подложить следующую партию вычищенных и вымытых грибов и точно так же пересыпать их солью. Когда бочка будет заполнена доверху, ее хорошо закрывают и укладывают набок. Время от времени бочку с солеными грибами переворачивают и проверяют крепость и количество рассола.

При небольшом количестве засоленные грибы можно хранить в открытых бочках или кадках, устанавливая их в погребах. При таком способе кружки на поверхности грибов всегда должны находиться под рассолом, а между кружком и грибами должна быть проложена какая-либо чистая

ткань (материя). При появлении плесени ее тотчас же снимают, а кружки и гнет время от времени вымывают, так же, как и ткань, находящуюся под кружком.

Описанный способ применяют для засолки всех грибов, не обладающих в свежем виде горечью. Грузди, волнушки, подгрузди, белянки, валуи и другие горькие грибы перед засолкой обязательно отваривают или вымачивают.

Намачивание производится в продолжение 2—3 дней в чистой, несколько раз сменяемой холодной воде (менять воду надо 2—3 раза в день). Чтобы грибы при вымочке не ломались, у днищ моченных бочек или кадок устраивают отверстие для спуска воды. При вымачивании грибы накрывают кружком, на который помещают легкий гнет в виде камня. Вымочку грибов надо производить в погребе или леднике; грибы, вымачиваемые на открытом воздухе или в помещениях при повышенной температуре, могут легко закиснуть и испортиться. Если закисшие грибы засолить, то начавшийся в них процесс брожения будет продолжаться и после, в закупоренной бочке, и, наконец, приведет к полной порче грибов.

Для того чтобы избежать возможности закисания грибов и ускорить процесс вымочки, выгоднее его заменить предварительной отваркой (*горячий способ*).

При отварке грибы опускают в корзинах в котел с кипящей, немного подсоленной водой и продолжают варку около 5 минут после того, как вода снова закипит. Исключение представляют подгрузди, лисички, валуи и сморчки, которые отваривают до 20 минут. В домашних условиях, при небольших заготовках, отваривать грибы можно в обычных кастрюлях, котлах и другой кухонной посуде. При засолке волнушек достаточно ошпаривания кипятком для того, чтобы в них исчезла горечь.

Отваренные грибы вынимают с помощью шумовок и откидывают на решета, чтобы с них стекла вода и они остыли.

Оставшуюся после варки грибов воду нельзя употреблять, ее необходимо вылить и посуду, в которой производилась варка, вымыть.

После того как отваренные грибы остынут, их, не теряя времени, укладывают в бочки или кадки и засаливают так же, как при холодном способе. Для того чтобы соленые грибы обладали лучшим вкусом и ароматом, к ним можно добавить пряности: лаврового листа, душистого перца, чеснока и пр. Состав пряностей зависит во многом от вкуса местного населения.

Сохранять засоленные грибы следует в хорошо проветри-

ваемых помещениях при температуре около нуля градусов. При более низкой температуре грибы замерзают и после оттаивания портятся, то-есть крошатся, и обесцениваются. Хранение засоленных грибов при температуре выше 6—8 градусов также может привести к их закисанию и порче.

Количество рассола в засоленных грибах не должно превышать 15—18 процентов от чистого веса грибов.

Тару (бочки, кадки) для засолки грибов можно употреблять как новую, так и бывшую в употреблении. Бочки должны быть начисто вымыты холодной и затем горячей водой с соляным щелоком и пропарены с помощью раскаленных камней, которые бросают в бочку, наполненную на одну четверть водой. Во время запарки в бочки кладут ветки можжевельника или душистое сено.

**Маринование.** Третьим способом консервирования грибов является маринование их в уксусе. Существует несколько способов маринования грибов, из которых наиболее простым является следующий.

Предназначенные для маринования в уксусе грибы очищают, как указано выше, моют в холодной воде и отваривают в подсоленной воде так же, как и для засолки. Для того чтобы грибы приобрели красивую окраску, напоминающую их натуральный цвет, в воду добавляют лимонную или виннокаменную кислоту. Отваренные грибы откидывают на решета, остуживают, складывают в деревянную или стеклянную тару и заливают маринадом, составленным из воды с добавленными к ней 2—2½ процентами пищевой уксусной кислоты. Употребление непивцевой уксусной эссенции для маринования не допускается.

Для лучшего вкуса в маринад добавляют лавровый лист, душистый перец, гвоздику, корицу, бадьян, чеснок и пр.

Маринованные грибы сохраняют так же, как и соленые.

---

Цена 30 коп.

Редактор Н. И. Введенский

Подписано в печать 23 июля 1942 г. 1,5 печ. л. 1,36 уч. издат. л.  
Л154927. Тираж 50 000

Заказ № 563

3-я типография «Красный пролетарий» Огиза РСФСР треста «Полиграфкнига».  
Москва, Краснопролетарская, 16.