

# Красные идут,

## ГРИБНОЙ СЕЗОН В РАЗГАРЕ



Погодка стоит самая грибная. После засушливых июля и начала августа пришли теплые дожди на радость грибникам. Турагентства предлагают грибные туры по выходным, стоит такой тур 700 — 900 рублей. С утра пораньше автобус отвезет вас в разведанное грибное место и оставит практически на целый день. За это время особо умелые набирают не одну корзину. Конечно, преимущество у того, у кого есть машина. И тем не менее заядлый грибник, знающий все приемы тихой охоты, своего не упустит, даже если кто-то приехал на грибное место раньше.

ГРИБНОЙ СЕЗОН продлится еще два месяца. В сентябре можно будет собирать белые, подберезовики, подосиновики, маслята, вешенки, сморчки, опята, лисички, моховики, грузди. В октябре — белые, подосиновики, вешенки, рыжики, опята, грузди, моховики, сыроежки.

Согласно научным данным, большинство грибов вырастает до среднего размера на 3 — 6-й день, а живут они от момента появления на поверхности до загнивания и разложения 10 — 14 дней. Такая недолговечность характерна в основном для грибов с сочными плодовыми телами. Несколько дольше растут грибы с сухой мякотью. При оптимальных условиях за 5 дней подосиновик вырастает до 12 см, белый гриб — до 9, валуй и подберезовик — до 7, опенок — до 6 и лисичка — до 4 см. Рост грибов в высоту прекращается на 1 — 2 дня раньше, чем рост шляпки, дальше шляпка растет по краю.

При оптимальной температуре воздуха, температуре и влажности почвы такие грибы, как сыроежки, подберезовики, маслята, могут достичь полной зрелости уже через три дня после появления на поверхности земли. Белые

грибы созревают на 5 — 9-й день, подосиновики — на 7-й. Лисички и опята растут медленнее. Созревая, споры высыплются и дают жизнь новым поколениям. Могут размножаться грибы и кусочками грибочка.

Быстрому росту грибов, как известно, способствуют тепло и влага. Высокому урожаю съедобных грибов предшествует период частых, но незатяжных дождей при умеренной температуре воздуха 18 — 20 градусов Цельсия. Сейчас как раз такая погода. Так что, собрав грибы в каком-то конкретном месте, вы можете сюда наведаться через неделю или дней через десять за новой порцией. С изменением режима влажности и температуры меняется и место появления грибов. При оптимальных климатических условиях грибы в лесу растут повсюду. В период переувлажнения почвы они чаще встречаются на открытых участках леса, небольших возвышенностях и повышенных склонах, в период засухи — в пониженных местах. Народная примета гласит: когда жарко и сухо — грибы под деревья собираются, когда сыро и тепло — по полянам разбегаются.

### СОВЕТЫ БЫВАЛЫХ ГРИБНИКОВ

- Свежие грибы желательно употреблять в течение 1 — 2 суток после сбора.
- Свежесобранные грибы следует тщательно промыть, вырезать поврежденные и червивые места и нарезать на части. Затем грибы ополаскивают прохладной водой и откидывают на дуршлаг. После этого грибы дважды обдают кипятком и приступают к приготовлению блюда.
- Для того чтобы блюда из грибов не потеряли свой вкус и аромат, их нельзя готовить на слишком сильном или слишком медленном огне. Если вы отвариваете грибы, нужно установить температуру нагрева с таким расчетом, чтобы отвар слегка кипел.
- Блюда из грибов не рекомендуется готовить в больших количествах и оставлять на последующие дни. При повторном разогреве в них могут образоваться ядовитые соединения, которые вызывают пищевые отравления.
- Для сохранения аромата в грибные блюда не следует класть слишком много соли и крепких специй.
- Наилучшими специями для заправки грибных блюд традиционно считаются лук, петрушка, чеснок, укроп.

### ВКУСНО!

#### СВЕЖИЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 800 г свежих грибов (моховики, грузди, рыжики), 1,5 л воды, 100 г муки, 550 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, 50 г сухарей, соль, перец по вкусу.

Подготовленные грибы опустите в подсоленную воду и доведите до кипения. Промойте их в дуршлаге, обваляйте в муке и поджарьте на масле. Залейте сметаной, посыпьте сухарями и поставьте на 5 — 20 минут в горячую духовку.

Что может быть лучше жареных лисичек!



#### ГРИБЫ ПО-КАРЕЛЬСКИ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** 1 кг любых свежих грибов, 100 — 150 г муки, 50 г сливочного масла, 1 — 2 луковицы, 2 — 3 стакана мясного бульона, стакан сметаны, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 3 — 4 зерна кардамона, 1 — 2 ст. л. зелени петрушки, соль, красный молотый перец — по вкусу.

Свежие грибы очистите, промойте, обсушите, обваляйте в муке и сложите в глубокую сковороду с крышкой. Поставьте тушиться на средний огонь до тех пор, пока грибы не пустят сок. Сок слейте, а в грибы добавьте сливочное масло, пассерованный лук, петрушку, соль, красный перец, кардамон, лавровый лист и черный перец горошком. Затем влейте в грибы бульон и сметану, перемешайте и тушите до тех пор, пока соус не загустеет. Подавайте посыпав зеленью.



Ну-ка, проверим, не червивый ли...