Источник: "Хозяин" - №6, 2016-06-01

Дождь закончился: пора собирать зонтики!

Многие знают о выращивании вешенок, шиитаке (сиитаке), шампиньонов, но мало кто слышал о разведении дождевиков, головачей, порховок... На первый взгляд, это «несерьезные» грибы. Действительно, не каждому придет в голову собирать белые шарики, когда в лесу полно другой добычи. Тем более что многие из дождевиков массово плодоносят вместе с боровиками, летними опенками, подберезовиками. Но есть какая-то особая блажь в том, чтобы выйти с утра в сад и набрать бархатных грибочков. Совсем не таких, как приносим из леса, помятых, а свежих, крепеньких...

Для таких грибов, как дождевики, а также для съедобных говорушек, рядовок, паутинников, чесночников используется простая технология выращивания на приусадебном участке. В тени под деревьями, кустарниками, в траве, малиннике в мае-июне роют траншею глубиной 25–30 см, шириной 2 м и длиной 3 м. Туда ссыпают сухие листья березы, осины, вербы, тополя, а также сухие ветки этих деревьев толщиной не более 2 см. Тщательно утрамбовывают (до 20 см в высоту), присыпают землей (до 5 см), поливают водой. Хорошо использовать почву из-под диких дождевиков.

Для лучшего зарастания грибницей используют споры зрелых грибов, посыпав коричневую пыль на грядку. Поливают из лейки и накрывают ветками. Главное, чтобы почва не пересохла. Можно высеять споры на влажную почву среди негустой травы в тени деревьев.

Спустя месяц после посадки грибница начнет прорастать – в почве появляются тонкие белые нити. Грядку мульчируют прошлогодней листвой или мелко нарезанной травой. Регулярно поливают. Лишняя вода не помешает: гриб не напрасно зовется дождевиком, да и поливать его лучше дождевой, речной или колодезной водой.

И УКРАШЕНИЕ, И КОМПОСТ

Как и его близкие родственники из семейства шампиньоновых, зонтик пестрый, а также его собрат зонтик полевой относятся к компостным грибам. То есть эти гумусные, или подстилочные, сапротрофы могут расти на полузатененных грядках с шампиньонным субстратом. Да и температуру предпочитает такую же. Надо учесть, что гриб зонтик пестрый, как и навозники, обожает кальций. Можно использовать и лесную почву из мест его произрастания.

Несколько лет назад мы тоже попытались вырастить зонтик пестрый на грядке. В качестве субстрата применяли смесь навоза сельскохозяйственных животных, опилок, сена, полуразложившейся древесины. Кислотность его должна быть не ниже 5,0.

Семенным материалом служили шляпки перезревших грибов. Их разрезали на части и раскладывали на увлажненной грядке, слегка присыпав землей. Грунт сверху увлажняли дождеванием по мере надобности.

Недели через четыре появляются дождевики. Упругие, крепенькие, белоснежные. Только успевай выкручивать их из земли. Будут плодоносить каждые 20 дней. А через год ожидайте обильного урожая – с апреля и до самых заморозков, особенно в сентябре. И чтобы плантация радовала как можно дольше, подсевайте каждый сезон споры из старых «бомбочек». Жаль только, что эти грибы, особенно дождевик шаровидный, не могут долго храниться, даже в холодильнике. Они быстро желтеют, теряют упругость и превращаются в пороховики – волчий табак. Поэтому для промышленного выращивания дождевики и не подходят.

Гриб зонтик пестрый, вероятней всего, появится лишь на следующий год. Да и то поначалу крошки на великанов будут не похожи. Скорее на жонглерскую булаву или барабанные палочки. У молодых грибков шляпки сначала яйцевидные, затем в виде колокольцев. И лишь позже напоминают раскрытый зонтик идеально круглой формы с хлопьевидной бахромой по краям, размером со сковороду.

НА ЛЮБИТЕЛЯ

Молодой дождевик на ощупь тверд и крепок, а на разрезе бел, как сметана. В эту пору его можно, не сомневаясь, варить, добавлять в супы. Блюдо – прозрачное, с наваристым бульоном – будет благоухать превосходным ароматом. У многих видов, например игольчатого, сильный и приятный грибной запах не исчезает даже при высушивании. Но особенно вкусны и ароматны молоденькие грибочки в жареном виде, хотя они слегка и уступают боровикам из-за специфического вкуса. Зато по содержанию белков превосходят многие шляпочные грибы. Кстати, ядовитых среди более чем 500 видов дождевиков не встречается. В Ита-

Татьяна Моисеева. Дождь закончился: пора собирать зонтики!

лии их считают деликатесом. А вот у нас, к сожалению, дождевики явно недооценивают.

Чтобы придать блюду нежность, у некоторых из них, например головача продолговатого, снимают грубую оболочку. Осторожно мнут в руках (лучше под струей воды), и шкурка, трескаясь, сходит, как скорлупа с крутого яйца. У шарообразных видов она снимается, как кожура с апельсина. Но лучший из дождевиков – шиповатый, он вообще не доставляет забот. Режь, клади на сковородку с маслом – и наслаждайся вкусом. Но, как ни крути, жареный дождевик – это на любителя. К тому же особенно увлекаться этими грибами не стоит: они обладают определенными психоактивными свойствами, вызывая чрезмерную сонливость.

НЕКОРОНОВАННЫЙ КОРОЛЬ

Зонтики варят, тушат и даже квасят. Можно готовить из них порошок – получается отличная приправа к супам, соусам, подливам. Кто-то ест эти грибы сырыми, делая бутерброды и салаты.

Но все же настоящее место гриба – на сковородке со взбитым яйцом, в сухарях или муке. По вкусу это блюдо напоминает отбивную то ли из индюшатины или курицы, то ли из камбалы. Стоит лишь раз попробовать! Гурманы всегда прихватывают пару шляпок зонтика для придания изысканности «букету» жареного блюда. Мякоть белая, нежная, рыхло-мясистая, поэтому быстро портится (ее используют в тот же день). Причем цвет при надавливании и на срезе не изменяется. Молоденькие грибки с нераскрывшимися шляпками можно употреблять целиком.

Хотя гриб зонтик пестрый малоизвестен и по хозяйственной ценности и вкусовым качествам незаслуженно относится к 4-й категории, многие грибники считают его одним из лучших. И это так: по содержанию белков, макро- и микроэлементов, витаминов (выше, чем в овощах, наравне с бобами, какао, миндалем) зонтик опережает такие широко известные и признанные авторитеты в грибном царстве, как рыжики, опята, лисички и маслята. А по вкусовым качествам он не уступает шампиньонам.

По многим параметрам зонтик пестрый может дать фору и боровику, который испокон веков считается у нас королем грибов. Зонтик не только не уступает боровику по количеству усвояемых белков, но и значительно обгоняет его по всем остальным показателям. К тому же вкуснее и не вызывает аллергии. Настоящий деликатес!

ПОГАНКА, ДА НЕ ТА

Зонтик пестрый часто принимают за бледную поганку. Нелестное сравнение «белого мухомора» с ядовитыми грибами вызвано их пусть и отдаленным, но сходством: похожи форма, вздутая луковица в основании ножки, широкие белые пластинки. А вот пятнистость зонтика не такая: не из-за лоскутков и бородавок, как у представителей поганьего рода, а благодаря легко отделяющимся чешуйкам. Да и пленчатое кольцо-воротничок не прирастает к ножке, а двигается туда-сюда свободно. И конечно же, запахи у этих грибов разные: мухоморы воняют подгнившей горьковатой листвой, а у зонтика приятный орехово-грибной аромат.

Не стоит срывать перезревшие шляпки грибов. У зонтиков пестрых они еще хороши на вид, но мякоть уже рыхловатая, как ватная. Пусть останутся «на развод». И дождевики старайтесь вовремя использовать. С возрастом мякоть их становится вместилищем легковесной темной пыли – бесчисленного количества мельчайших спор в кожистом мешочке. Но и в таком виде гриб небесполезен – для подсева спор на грядку сгодится.

Бывает, в засуху некоторые грибники собирают высохшие на солнце шляпки зонтика пестрого, если на них нет следов каких-либо повреждений или червивости. То есть зонтик высох «на посту» в самом свежем виде. Думаю, у вас на грядке он так долго не простоит.

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

- Дождевики растут очень быстро, «не по дням, а по часам». За сутки они прибавляют до 5 см в диаметре. Обычно дождевики бывают диаметром до 20 см и массой 300–400 г.
- Находят целые колонии дождевиков, состоящие из 6–10 и даже 59 штук! Причем самые маленькие из них бывают размером с голову!
- В дождевиках содержатся вещества, способные останавливать развитие опухолей, гепатита, туберкулеза, мастопатии, а также выводить радионуклиды. В качестве своеобразных природных антибиотиков выступают и споры этих грибов. Они используются для лечения кровотечений из носа и сильного кашля, быстрого заживления ран.
- Размеры «ведьминых кругов» у гриба-зонтика могут достигать нескольких десятков метров. Скорость роста мицелия по радиусу в зависимости от условий составляет 8–50 см в год. Возраст же некоторых колец бывает свыше 100 лет.
- Никогда не увидишь на шляпке зонтика пестрого листьев и иголок. Лесной мусор на нем не задерживается. Поверхность шляпы всегда сухая, без малейших признаков слизи и влажности, в том числе и сразу после дождя.
- Гриб зонтик пестрый по содержанию витаминов группы В значительно превосходит многие виды грибов (подосиновик, рыжик, груздь черный, осенний опенок). Более чем в 3 раза он перегнал белый гриб, значительно (в 2,3 раза) уступив лишь подберезовику.
- По содержанию меди зонтик пестрый лидер среди всех известных грибов (боровик отстает от него в 3,3–4,4 раза).
- Содержание белков у белого гриба достигает порой 41%, но львиная их доля (3/4) нашим организмом не усваивается, чего не скажешь о зонтике пестром.

Татьяна МОИСЕЕВА,
Институт леса НАН Беларуси
Фото автора