

Трюфельные леса —

У большинства из нас при слове «трюфель» возникает образ сладкой шоколадной конфеты. Но так называется и дорогостоящий деликатес. Этот сумчатый гриб столь загадочен, что до сих пор неизвестно, сколько насчитывается его видов — 70, 100 или больше. Съедобные представители включены в род трюфель. Чудный их аромат одним нравится, другие принимают его за запах гнилого дерева, третьи вовсе не ощущают.

На ценность трюфелей обратили внимание еще в античные времена. Их сок использовали для лечения глаз, улучшения кровотока. В эпоху Возрождения относили к мощным афродизиакам. Хотя состав гриба почти такой же, как у собратьев, однако, выделяя феромоны, он повышает чувственность. А еще укрепляет иммунитет и восстанавливает микрофлору кишечника, успокаивает нервы. К тому же трюфель низкокалориен, поэтому полезен тучным людям. Как сильный антиоксидант применяется при диабете, склерозе, артрите, подагре, гастрите...

Плодовые тела трюфелей — мешочки или клубни размером от ореха до яйца, яблока или картофелины. Могут быть 1–20 см в диаметре и весом от 5 г до 1,5 кг. Снаружи покрыты кожицей от бело-охристо-коричневой до красно-буро-сине-черной — бархатистой, гладкой, с вмятинами, точками, трещинами. Мякоть мясистая или хрящеватая, сначала плотная, беловато-желто-серая или красно-шоколадная, позднее рыхлеет, темнеет до бурой, серой или фиолетово-черной. А на разрезе — как мрамор: чередуются светлые и красные прожилки с ободками. Внутри находятся сумки-пластины со спорами.

Раритетом считается **трюфель итальянский** (настоящий белый,

пьемонтский). Внешне схож с топинамбуром, диаметр клубней колеблется от 2 до 12 см, весом 30–300 г, более крупные экземпляры массой до 1 кг встречаются редко. Аромат светлой мякоти с красными прожилками очень сильный — сыр с чесноком. Итальянцы называют этот гриб белым алмазом.

Прославился и **трюфель черный** (перигорский) из Франции. Неповторим его сильный аромат типа водорослей или лесного опада с привкусом жареных семечек или грецких орехов. Похож на него, но менее ценен **трюфель летний** (черный русский). Как деликатес известен **трюфель зимний** (черный мускусный). Его плодовые тела бывают в 3 раза больше, чем у летнего. В Беларуси распространен **трюфель белый** (троицкий, польский). Он растет не только в Западной Европе, но и в Антарктиде! Правда, во Франции и Италии считается ядовитым. У нас же таковыми являются трюфели **олений** и **ложный**.

Трюфелями называют и грибы из других родов. Иногда их продают как «фальшивый деликатес». Растут эти неженки в основном в рощах Северной Италии и Южной Франции. Попадают и в других странах, даже в Африке. В Беларуси произрастают в Беловежской пуще, местами на Гомельщине и Минщине.

ЗАГАДКИ «ПОДЗЕМНЫХ КОРОЛЕЙ»

Много тайн окружает эти необычные грибы. Вся их жизнь проходит под землей — до 30 см вглубь. Лишь старея, они могут вылезти наружу. Жизнь трюфелей зависит от деревьев — поставщиков углеводов. Обволакивая их корни своими нитями, «подземные короли» щедро платят за приют, помогая хозяевам добывать воду и защищая их от микробов. Лишь некоторые, как трюфель летний, могут соседствовать с можжевельником, сосной, елью, пихтой. Остальные «черные бриллианты» предпочитают дуб, бук, граб, лещину, а белые — березу, тополь, вяз, липу,

рябину, иву, боярышник. Кстати, самый мощный аромат у тех грибов, что растут под дубом.

Отыскать трюфели не так-то просто! Индикатором наличия их в почве могут служить рои желтоватых мушек на закате (они откладывают яйца по соседству, и их личинки питаются грибами).



Трюфель черный зимний



Трюфель черный китайский



Трюфель черный летний



Трюфель черный перигорский

не фантастика

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

Во Франции, Италии, Литве, Польше для поиска трюфелей использовали обученных собак: четвероногие с тонким нюхом чуют грибы на расстоянии до 20 м. На Полесье применяли свиней, однако те часто съедали находку. На Руси «охотились» с медведями. Но их, как и хрюшек, сложно отогнать от добычи. Трюфели ищут ночью: в это время лучше ощущаются запахи.

Сезон сбора у трюфелей короткий – 2–3 месяца. Пик «лихорадки» наступает в ноябре-декабре. Срок годности гриба всего 2–4 дня. Транспортируют деликатес в контейнерах, обычно хранят в холодном месте – в пергаменте.

СОВЕТ!

Для хранения до 1,5–2 месяцев трюфели раскладывают по одному в сухом прохладном темном помещении или кладут в сухой песок. Если дольше – хранят, очистив, в оливковом масле, рисе или, высушив, пластинками. Эти грибы можно также замораживать, консервировать.

ПРИУЧЕНИЕ СТРОПТИВЫХ

Хотя трюфели и были известны еще до нашей эры, но признание получили лишь при дворе Людовика XIV. Столетиями их пытались «одомашнить». Успех пришел только в 1808 году. Ж. Талон, высадив желуди, через несколько лет под дубами обнаружил грибы.

В 1847 году О. Руссо засадил уже 7 га, а к концу XIX века на месте виноградников почти во всех регионах Франции заложили 750 км² трюфельных лесов! И «черный алмаз кулинарии» стал доступен к празднику даже для простых граждан. Однако война, массовый сбор, вырубка лесов, внесение удобрений ухудшили рост грибов. И в XX веке дубравы оказались заброшенными... Считалось, что трюфельводство – одна из

самых неспешных отраслей сельского хозяйства. Первого урожая ждали 15 лет! И безо всякой гарантии на успех. Но сейчас черные трюфели культивируют в Австралии, Америке, Новой Зеландии... В начале XXI века крупнейшим их производителем стал Китай.

КАК ВЫРАСТИТЬ ДЕЛИКАТЕС?

Занятие это хлопотное. Гриб капризен: не потерпит нарушения технологии выращивания. Да и хорошего урожая придется ждать около 6 лет.

Для трюфеля нужен умеренный теплый климат (мягкая зима и нежаркое влажное лето). Перепады температур гриб не приемлет. Участок (около 1 га) должен быть в меру влажный, защищен от избытка ветра и солнца. Хорошо, если это дубрава или сад (избегать земли из-под полевых культур!). Важна также стойкость почвы к водной эрозии, оптимум кислотности – 7,9 (выше – известкуйте). Рыхлые, с известью, с примесью глины или железистые почвы должны быть богаты перегноем (слой не менее 1–15 см), азотом, кальцием.

Посадите микоризованные черным трюфелем деревца лещины обыкновенной или саженьцы дуба (черешчатого, каменного) – купите их в специализированных магазинах. А можно обработать корни деревьев почвой со спорами или нитями грибов. Оставьте их на карантине на 14 дней, чтобы грибница прижилась. В идеале держат в теплицах при температуре 16,5–22°C, с вентиляцией, без излишков влаги около года, пока не подрастут до 20–30 см. При отсутствии холодов (днем не ниже 16,5°C) высаживают на подготовленный участок.

В конце апреля – начале мая проводят глубокую вспашку почвы, убирают сорняки, грибы-конкуренты. Удобрять перед посадкой нельзя! Выкапывают лунки (не более 500 штук/га, или 5 штук на сотку) глубиной до 75 см (в ряду – 5 м, между – 4 м). Проливают их водой, присыпают грунтом, еще раз поливают, засыпают и слегка уплотняют. Вокруг



Трюфель олений



Трюфель белый троичский



Ложный трюфель



Трюфель итальянский

каждого дерева в радиусе 40–50 см мульчируют слоем опада листьев дуба до 10 см, накрывают пленкой.

Первые два года следят за pH почвы, наличием вредителей и сорняков, не допускают кроликов, свиней. Места посадки регулярно слегка обсыпают золой, известью, измельченной корой дуба. Максимум химобработки – опрыскивание водным раствором (1:100) глюфосината аммония (200–300 л/га). Деревья подкармливают комплексными азотно-фосфорно-калийными удобрениями с микроэлементами. При появлении в почве трещин – посыпают чистым сухим песком. Не допускайте про-

УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД I

мерзания ниже минус 5°C – грибница может исчезнуть. На зиму мульчируйте листвой, землей. Ветки и ствол деревьев подрежьте до высоты не более 1 м, формируя перевернутый конус.

Появления грибов можно ожидать к осени (развитие их длится 3–4 месяца). Но лучше дать им еще 4–6 недель для созревания. И не стоит обольщаться: для «обустройства» мицелию требуется год. Первый «пик» урожайности наступает через 3–4, а то и 5–7 лет после посадки. И потом будет возрастать.

Обычно трюфели собраны в кружок по 3–7 плодовых тел на глубине до 20 см. По мере созревания они приподнимают почву, образуя трюфельники – бугорки с высохшей травой. Если находятся менее 15 см вглубь – могут подгнивать. Спелый гриб – черного цвета (незрелый – красноватого). Он не теряет вкусовых качеств даже при заморозках.

Выкапывают трюфели почти так же, как и картошку, только осторожней, чтобы не повредить грибницу.

Хозяйке на заметку



Нагревать не более 5 минут!

Необыкновенно вкусным трюфель считали еще шумеры. В Речи Посполитой существовали трюфельные колбасы («пальцовки»). Ни один повар не готовит этот деликатес в чистом виде: часто его наличие в блюде сравнимо с пряностями – не более 5–8 г. Одной столовой ложки пюре из них достаточно на 5–6 порций бульона. Гриб универсален: сочетается с яйцами, сырами, фруктами, рисом, картофелем и т.д. Трюфель используют как начинку в паштетах, пастах...

Трюфели (особенно белый) подвергают нагреванию не более 5 минут, а кожицу срезают непосредственно перед приготовлением. Его нельзя готовить в сахаре, молоке, водке, с шампиньонами, специями.

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

* Самый дорогой деликатес в мире – белый трюфель из Альбы. Ценнее черной икры и фуа-гра, и даже золота (за грамм продукта). От 1,5 до 7,5 тыс. евро за 1 кг!

* Черные трюфели продаются обычно по 30–100 г на заказ. Наиболее дорогие – типа яблок, но их вырастает менее 1%. Около 10% урожая – как орех, с виноградину – в среднем 30%. Остальные мельче. Китайские можно приобрести за 20 евро/кг. С юга Франции – за 400–1200 евро и выше! Черные трюфели из России дешевле, но качество и вкус их хуже.

* В лучших ресторанах Пьемонта поздней осенью подают «трюфельные меню» – от пасты до десертов. Есть шанс и «поохотиться» на трюфель, а найденный гриб выкупить.

* Примерно 1/2 часть «итальянских» и около 1/3 «французских» трюфелей собирают в лесах Болгарии. Там растут все съедобные виды этих грибов. А с января 2016 года в эту страну открылись туры по их сбору.

Татьяна МОИСЕЕВА,
Институт леса НАН Беларуси
Фото автора