

УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД |

«Цыплята» на деревьях

Кто из нас не встречал на старых деревьях или валежнике торчащие ушки-веера? Их увидишь за несколько десятков метров. Кажется, что сквозь трещины ствола выбежало тесто. Трутовики серно-желтые не похожи на обычные грибы, и тем не менее они самые настоящие, только древесные.

Их еще называют ведьминой серой, клыном, куриным грибом или грибной курятиной, а еще древесным цыпленком – за «цыплячий» цвет и за куриный вкус жареного гриба. Не случайно вегетарианцы используют трутовик вместо курятины. В Германии и некоторых районах Северной Америки он считается деликатесом.

БЕРЕЗА НЕ В ПОЧЕТЕ

С мая по июль, а потом и в сентябре-октябре трутовик серно-желтый, или сернистый, из семейства полипоровых становится палочкой-выручалочкой для любителей тихой охоты. Ни с каким ядовитым грибом его не спутаешь: он такой единственный. Собирать приятно: растет, не прячась, в лесах, парках, скверах, на огородах. Предпочитает селиться на живых или сухостойных стволах многих лиственных деревьев: чаще всего это дуб, ива, тополь, липа, черемуха, реже – ольха, клен, вяз, орех, груша. Попадаете и на хвойных породах. Лишь березу почему-то игнорирует, но у нее есть свой «квартирант» – чага.

Проникая с помощью спор через трещины в коре, трутовик серно-желтый образует грибницу и разрастается. Становясь рассыпчатой, древесина распадается на кусочки, пронизанные беловатым мицелием. Но лишь через несколько лет в трещине коры или на спиле ствола появится первое плодовое тело – 1–2 небольших веера. После этого трутовик плодоносит ежегодно, по-

степенно увеличиваясь в размерах. Плодовые тела появляются 2–3 раза за сезон на одном и том же месте.

Обычно жизнь гриба-паразита заканчивается с падением хозяина-субстрата. Но бывает и так, что наружные ткани дерева остаются живыми, поэтому трутовик может еще с десяток лет украшать упавшие стволы.

«ПЛАЧЕТ» – БЕРИ СМЕЛО!

В начале развития поросли трутовика серно-желтого похожи на яркую пену наплывной формы, с поверхности которой стекают обильные желтоватые водянистые капли. Скапливаясь, они образуют «лужицы». Но чем старше этот однолетний гриб, тем темнее его окраска и тверже структура. И он начинает приобретать характерную для трутovieков форму «уха» – несколько псевдошляпок-вееров (ножек практически нет), нарастающих одна на другую. Обычно они располагаются на едином общем основании. Края шляпок волнистые, поделены трещинами на лопасти. К осени серно-желтый трутовик и вовсе становится темно-оранжевой сухой деревяшкой. И в итоге выгорает, выцветает, седеет... и превращается в труху.

По ГОСТу трутовик относится к условно съедобным грибам 4-й категории, так как его можно употреблять в пищу, лишь пока он молод и все еще «плачет». Тогда мякоть гриба сочная, сырообразная и довольно ломкая, особенно при высушивании. Она имеет белый оттенок и нежный, слегка кисловатый привкус, усиливающийся к старости. Запах выражен слабо: сначала это смесь лимона с березовым соком, к старости – малоприятный, мышиный.

СОВЕТ

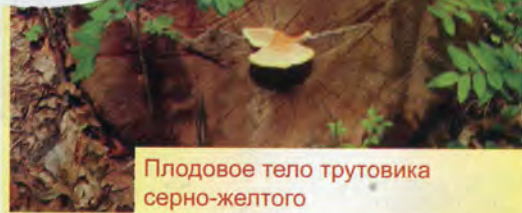
Серно-желтые трутовики с ивы и тополя не очень вкусны: у этих деревьев в коре и древесине присутствует много горьких веществ, переходящих в ткани грибов. Чтобы плодовые тела перестали горчить, их следует тщательно отжать и затем тушить 1,5–2 часа.

ПОЧЕМУ БЫ НЕ ПОПРОБОВАТЬ?

Трутовик серно-желтый растет не во всех странах. Матушка-природа сделала нам шикарный подарок, одарив белорусскую флору этим богатством! И надо им обязательно воспользоваться. Ведь гриб без ножки и шляпки – ценное лекарственное и пищевое сырье (о пользе и культивировании трутovieков можно узнать в ноябрьском номере «Хозяина» за 2016 г. – Прим. ред.). Поэтому если у вас рядом с домом или дачей есть спелый лиственный лес



Трутовик серно-желтый на поваленном дереве



Плодовое тело трутовика серно-желтого

или старые деревья в саду, которые вот-вот погибнут, решайтесь. Для этого нужно лишь заразить стволы спорами через трещины в коре. Где их взять, спросите вы. К осени они бледно-кремовые, как раз созревают в затвердевших плодовых телах. Можно применить свежий мицелий, позаимствовав кусочки разложившейся древесины с белыми грибными нитями у трухлявого дерева, пня, приотвистшего в свое время трутовик серно-желтый. Заразите «хозяина» грибницей способом 1, описанным в статье «Древесные грибы – на выбор» («Хозяин», № 11 за 2016 год). Это нужно делать в мае – июле. Для развития мицелия и образования плодовых тел главное, чтобы температура была не ниже 18–25°C.

Не забывайте временами смачивать место «посадки» водой: спорам для прорастания и мицелию для роста обязательно нужна влага.

Хозяйке на заметку Секреты приготовления

Предварительно отваренные трутовики используют в салатах, а еще эти грибы тушат, жарят, запекают, солят, маринуют. Они нежные и упругие, не изменяют цвета и не так сильно уменьшаются в размерах, как их собратья. Если отварить трутовик с укропом, он по вкусу напомнит отварного кальмара. А тимьян, розмарин, шалфей и цедра лимона, добавленные в конце приготовления, помогут улучшить запах и вкус любого блюда из трутовика – будь то салат, закуска или суп. Кстати, супы по вкусу напоминают овощные, а паштеты – мясные. Еще одно из кулинарных достоинств гриба – плодовые тела можно долго хранить в замороженном виде.

Куриный гриб лучше всего подходит как наполнитель к фаршу из мяса или птицы (1:2). Котлеты с ним выглядят пышнее, аппетитнее, их цвет приятнее, а запах заманчивее. С трутовиком более сытной станет и начинка для пирогов.

Суп «куриный»

Обжарить в растительном масле (3 ст. л.) на сильном огне кусочки трутовиков (400 г). Добавить кольца лука (2–3 луковицы) и кубики сельдерея (черешок). Помешивая, жарить до прозрачности лука. Жаркое выложить в кипящую воду (1,5–2 л). Через 30 мин. добавить кубики одной картофелины, спустя 15 мин. всыпать полстакана вермишели. Посолить, добавить молотый черный перец (1 ч. л.) и пучок трав (шалфей, ти-

мян, розмарин). Закипятить и дать настояться 20 мин.

Горячая закуска

Отварите в соленой воде (35–45 мин.) 0,5 кг грибов, нарежьте их ломтиками, 2 луковицы – соломкой. Тушить, помешивая, 7–10 мин. в растительном масле (3–4 ст. л.). Добавить красный перец (на кончике ножа), перемешать. Затем 3–4 ст. л. томатного соуса («Краснодарского» или другого с мускатным орехом). Можно кетчуп, но его вкус повлияет на блюдо. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне 5–10 мин.

Менее острая закуска

К жареным с луком грибам (500 г) добавить измельченный чеснок (2–3 дольки), перемешать, через 3–5 мин. – сметану (3–4 ст. л.) или майонез. Тушить на слабом огне еще 4–5 мин.

Курица-конфи

500 г грибов порезать кусками. Заправить соком и цедрой лимона, перцем (1 ч. л.), солью (1/2 ч. л.), мелко порубленным чесноком (головка), несколькими веточками тимьяна и листочками шалфея, 150 мл оливкового масла. Перемешать, уложить в плоскую форму и поставить на три часа в духовку, разогретую до 100°C. Каждые 40 мин. переворачивать.

Салат из трутовика

Грибы (300 г) тщательно промыть, порезать соломкой. После 10-минутной бланшировки в воде откинуть на дуршлаг. Затем смешать с мелко нарезанными крабовыми палочками (200 г). Сбрызнуть лимонным соком (1 ст. л.), посолить, поперчить, заправить майонезом.



Трутовик серно-желтый на поваленном дереве



Трутовик серно-желтый на дубе



Сростки трутовика серно-желтого на дубе



Сростки трутовика серно-желтого

ВАЖНО!

Помните: срывать нужно только молодые плодовые тела (рыхлые, сочные, со слезой), без неприятного запаха и лишь с лиственных деревьев. Старые, а также растущие на хвойных породах, вблизи автодорог и на улицах крупных городов – токсичны. Они, как губка, накапливают многие металлы (калий, кальций, железо, медь, марганец, цинк, свинец, кадмий, германий). Если не соблюдать правила сбора и употреблять этот гриб в больших количествах, он способен вызвать опухание губ, рвоту, аллергию, головокружение. Детям есть трутовик не стоит.

Татьяна МОИСЕЕВА,
Институт леса НАН Беларуси
Фото автора