



▲ Татьяна МОИСЕЕВА,
биолог, научный сотрудник
Института леса НАН Беларуси

Грибы – большие любители поиграть с нами в прятки. Попробуйте, например, отыскать с ходу в лесу подгруздки из большой семьи сыроежковых: даже если хорошо знаете эти места, наверняка пройдете рядом и не увидите. Это настоящие короли маскировки!

Большую часть жизни они проводят под землей, формируя там свои плодовые тела. А когда вылезают наружу, на их шляпках всегда много мусора. Но зачастую бывает и так: молодые грибки не в силах прорвать ковер из мха, и места их нахождения выдают лишь рядки расстрескавшихся бугорков земли. Но в одном и том же лесу хитрецы вылезают сначала на открытых местах, где почва теплее, а затем под елями, упавшими деревьями, на подстилке. Разница во времени может достигать двух и более недель. Грибы-братья не похожи друг на друга. У старших бронзово-черные, часто в полоску шляпки (в народе их прозвали тигровыми груздями) уже растрескиваются

Короли маскировки

от лучей солнца, а недавно родившиеся щеголяют в светлых нарядах.

БУДЬ В КУРСЕ!

Эти грибы появляются с июля, в некоторые годы плодоносят в хвойных лесах и до октября. В Беларуси наиболее распространены такие подгруздки, как чернеющий, черный (чернушка) и белый (груздь сухой, сухарь), а также валуй (сопливик, бычок, кулачок, кульбик). Реже встречаются подгруздки черно-белый (чернушка бело-черная) и часто-пластинчатый. Все они относятся к сыроежковым грибам. Отсюда их вторые названия: сыроежки чернеющая, черная, превосходная, или приятная, бело-черная. Но внешне подгруздки больше похожи на грузди – коренастые, со шляпками-воронками с подвернутыми краями, пластинки заходят на ножку. Только вот млечного сока они не выделяют, и шляпки их без бахромы и пушка. К тому же, в отличие от груздей, они у подгруздков не скользкие, а всегда сухие и с мусором. За это и прозвали их, особенно белый подгруздок, «сухими» груздями.

Перепутать белый подгруздок в ельниках с какими-либо другими грибами сложно – похожие на него здесь не растут. В березняках можно наткнуться на волнушку белую: внешне она, хоть и с лохматой шляпкой, более частыми пластинками, напоминает подгруздок. Среди осин и тополеи растет еще один двойник – тополевый или осиновый груздь-белянка. Но шляпка у него более однотонная и белее, а пластинки – розоватые. Впрочем, и волнушка, и тополевый груздь вполне съедобны, да и растут в других лесах.

Хотя подгруздки и облюбовали больше сосняки, встретить их можно и в разреженных ельниках, вблизи дубов-великанов и берез. Однако у

каждого из них свои излюбленные места. Черный подгруздок, произрастающий во всех типах леса, особенно обилён в сосняках. Его белый собрат предпочитает лиственные и смешанные леса, часто прячась под березами, осинами, елями. Хвойные и дубовые леса – места обитания подгруздков чернеющего и часто-пластинчатого. А вот валуй – космополит. Он растет во всех лесах и по окраинам болот, везде часто и обильно плодоносит, являясь одним из самых распространенных грибов нашей лесной зоны.

ВОТ ТАК ШЛЯПКИ!

Подгруздки невелики ростом – от 2–4 (белый), 5 (черный) до 8 (чернеющий) см. Самым высоким среди них слывет валуй, вымахивающий иногда до 10 см! К тому же его ножка толще (до 3 см), чем у других подгруздков, особенно тонконового белого. Шляпки у подгруздков не такие яркие, как у настоящих сыроежек, зато солидные. Всех перещеголял груздь сухой: обычно они у него до 20 и даже 30 см в диаметре. У других подгруздков головные уборы поменьше (до 15 см). Самая маленькая шапочка (до 12 см) у подгруздка часто-пластинчатого.

У молодых подгруздков шляпки обычно выпуклые или шаровидные, к старости – плоскораспростертые, вогнутые в центре. Цвет шляпок приглушенных тонов – грязноватосерый, оливковый, бурый, черный. К старости головные уборы подгруздков черных выгорают до оливковых или темнеют, а пластинки грязнятся. Беловатые шляпки подгруздков черно-белого и часто-пластинчатого также буреют, а края пластинки у первого чернеют, у второго окрашиваются в буровато-оливковый цвет. Изменяет цвет шляпки с грязно-белосерого до черновато-буро-оливкового и подгруздок чернеющий, а белые



Подгруздок белый



Подгруздок черный



Подгруздок черно-белый

или желтоватые пластинки ее темнеют. В засушливые годы плодовые тела старых подгруздков подобны высохшим мумиям или черным головешкам. Более празднично выглядит подгруздок белый: все части подгруздков темнеют (желтеют, краснеют, буреют, чернеют) также при надавливании и на изломе. А еще при этом неприятный запах издают: черный — резко-кисловатый, частопластинчатый — слабый селедочный... И только у подгруздка белого мякоть белая на разрезе цвет не меняет.

К сожалению, любители тихой охоты редко собирают валуй, подгруздки белый, черный, чернеющий. На глаза сразу попадают более ценные грибы, да к тому же не такие ломкие и остро-пряные. Возможно, кого-то отпугивает то, что их обычно относят к условно-съедобным. Но большинство из них — хорошие съедобные грибы 3–4-й категорий, а белый подгруздок за отличный вкус, приятный запах и белую плотную мякоть относят даже ко 2-й. Он может украсить любой стол! А еще считают, что эти грибы не годятся для жарения, что неверно. Вкус жареного белого подгруздка в масле или на жиру, желателен со сметаной, совершенно иной, чем у трубчатых грибов, но по-своему великолепен. Подгруздок черный хорош для маринования. А из крепкой мякоти молодых грибов получается отличная грибная икра. Но особенно вкусны эти грибы, прежде всего, белый подгруздок, в засоле: в старину они считались третьими после рыжиков и груздей. Так что напрасно некоторые грибники обходят подгруздки стороной. К тому же многие из них обладают приятным запахом (фруктовым, медовым, ореховым, селедочным) и мягким вкусом. А чтобы подгруздки меньше крошились и их пластинки не так горчили, перед приготовлением ошпарьте грибы кипятком или вымочите два дня, время от времени меняя воду. Можно 5–7 мин. поварить, и тогда с этими прекрасными грибами можно делать все, что угодно, но лучше их засолить.

Собирать или не собирать, есть или не есть подгруздки — каждый решает сам.

Фото автора



Подгруздок частопластинчатый.



Хозяйке на заметку!



Замочив и очистив, подгруздки отварить 10–15 мин. в подсоленной воде, затем промыть в холодной (при остывании в горячей они темнеют). Есть 2 варианта посола: быстрый — залить их на 2 часа холодным рассолом (соль, специи, лимонная кислота — по вкусу); для длительного хранения — послойно, пересыпая солью (на 1 кг грибов — 40 г), уложить в емкость, залить водой и оставить в теплом месте на 1–3 суток. После прекращения выделения пены грибы промыть, разложить по банкам, залить свежим рассолом.



Маринуют подгруздки обоими способами посола, только при этом в рассол надо добавить уксус и сахар по вкусу.



Хорошо промытые подгруздки отварить вместе со специями и солью 20 мин., добавить лимонную кислоту или уксус. Быстро остудить, чтоб не потемнели. Долго не храните — закиснут!



Попробуйте барбекю из подгруздка белого! В отличие от настоящего груздя, его можно жарить, не отваривая. Грибы средних размеров помыть, почистить, положить в маринад для шашлыка (по вкусу). Жарить на решетке на углях по 3–5 мин. с каждой стороны.



Изумительны салаты из соленых (маринованных) подгруздков! Слишком соленные отмочите в холодной воде 30–40 мин.

Порежьте их и добавьте репчатый лук, зеленый горошек, перец, растительное масло. Хорош и такой вариант: грибы, помидоры, зеленый горошек, лук, масло, уксус, зелень, соль, перец. Или: квашеная капуста (соленые огурцы), лук, масло, сахар, зелень.

Или: соленые подгруздки, рыбные консервы в масле, картофель, репчатый лук, соль, перец.



Любителям майонеза (сметаны) подойдут и другие рецепты салатов с солеными грибами: лук, перец, зелень; вареный рис, перец, зелень, по вкусу; лук-порей, вареные яйца или картофель.

Испеките пирог: 0,5 стакана сахара растворите в стакане простокваши, добавьте стакан растительного масла, лимонную кислоту на кончике ножа, соль, муку (тесто должно быть легким). Раскатав пласт, положите сверху начинку (обжаренный лук, нарезанные соленые подгруздки, сыроежки, перец по вкусу). Прикройте вторым пластом, защипните, сверху сделайте отверстие для пара. Смажьте яйцом — и в духовку.

ИЗ САДА — В САД, ИЗ ОГОРОДА — В ОГОРОД

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Чистосортные, зимостойкие, вегетативно размноженные саженцы фундука красно- и зеленолистного (8 с.), яблони, кизила, желтой акации, актинидии, элеутерококка, ремонтантной малины. Семена моралового корня и кодонопсиса, кедра сибирского и корейского. (Орша). Моб. тел. +375-33-362-29-17. **Анатолий Ефремович**

Кизил, гумми, фундук красно- и зеленолистный, боярышник, грецкий орех Идеал, Корневский, украинский, годжи, миндаль, барбарис, лимонник китайский, смородина, малина (жел., черн., красн., ремонтант.), актинидия, жимолость, сирень, клематис, сумах, ежевика, элеутерококк и др. Тел.: в Барановичах (8-0163) 43-30-98, 61-10-28, моб. 8-044-493-04-93. **Шустал Георгий Антонович**

Семена, рассада, корни женьшеня. Карликовые подвои для яблони, саженцы яблони, груши, гибридной алычи, сливы, смородины черной, красной, белой, крыжовника, голубики, войлочной вишни. (Гомель). Моб. тел. 8-029-635-14-08. **Евгений Николаевич**

Саженцы голубики (черенкование — однолетки, двухлетки, трехлетки), брусники, клюквы. (Клепский р-н) Моб. тел.: +375-29-757-80-95, +375-29-313-75-58. **Иван Петрович**