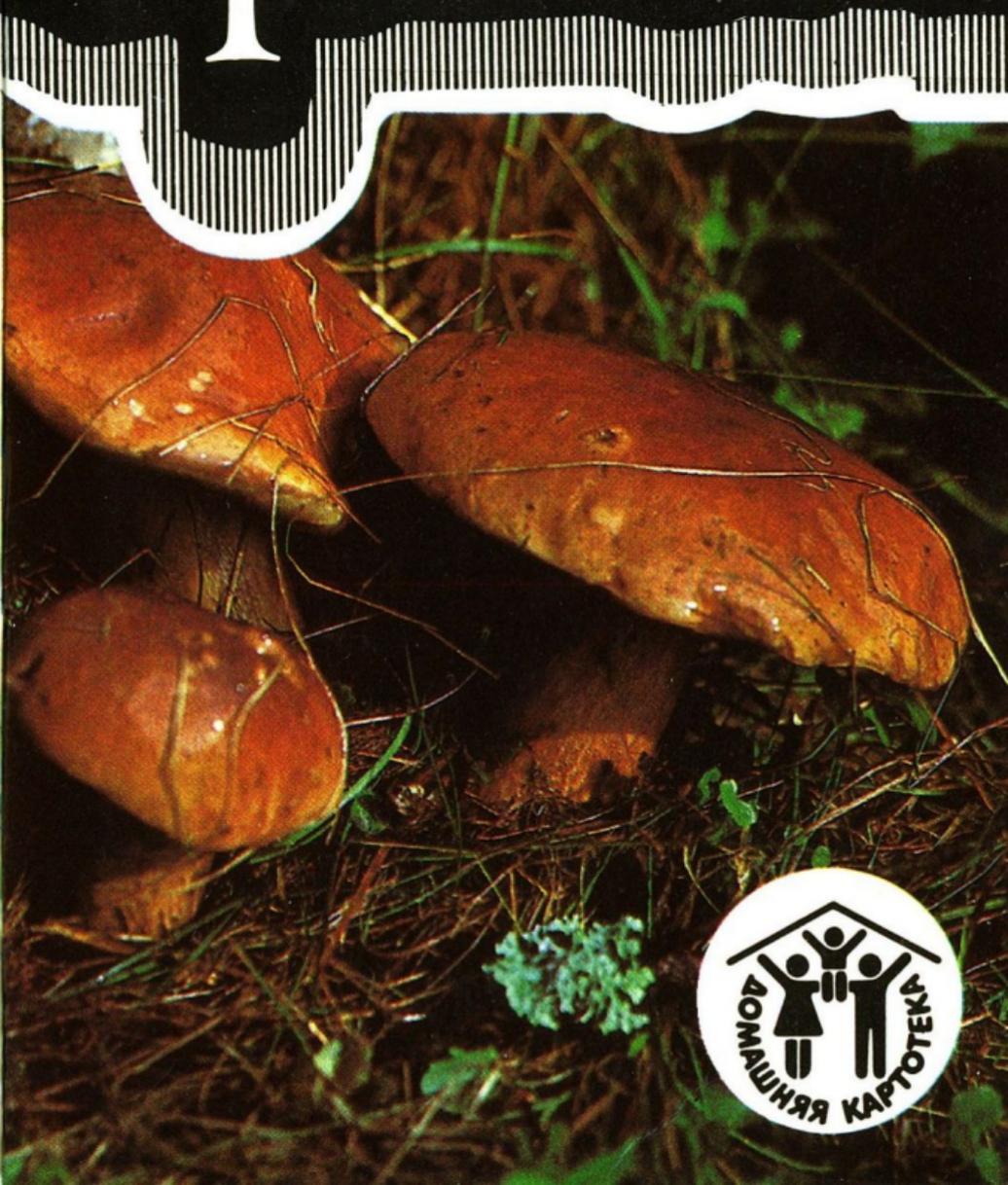


Грибы



Весной, как только растает снег, начинают расти грибы. В конце апреля — начале мая появляются строчки и сморчки. К концу мая их рост прекращается. В июле появляются подберезовики, подосиновики, сыроежки, затем маслята, моховики. В конце июля в лесу можно встретить белый гриб. В конце августа — начале сентября появляются опята. Массовый рост грибов начинается в августе и продолжается до наступления заморозков.

В Ленинградской области грибы растут на всей территории со смешанными лесами, в сосновых борах, еловых, березовых и осиновых рощах, перелесках, на просеках, и особенно обильно в молодом лесу.

Собирать грибы лучше в утренние часы. Для грибов хороша корзина из прутьев, в ней они лучше сохраняют свежесть и не мнутся. Лучше всего грибы срезать ножом у основания или осторожно выкручивать. Не следует выдергивать их из земли, чтобы не повредить грибницу.

Заготовленные впрок грибы — сушеные, соленые, маринованные — существенно пополнят ваше меню и напомнят зимой о лесных прогулках.

Грибы

1. Белый гриб
2. Подосиновик
3. Подберезовик
4. Масленок
5. Моховик
6. Рыжик
7. Груздь
8. Волнушка
9. Лисичка
10. Опенок
11. Сыроежки
12. Шампиньоны



БЕЛЫЙ ГРИБ

Белый гриб (боровик) чаще всего растет в хвойных и березовых лесах. По питательным свойствам и вкусовым качествам это наиболее ценный гриб.

У молодого белого гриба шляпка выпуклая, округлая, бледно-желтая, у созревшего — рыжевато-коричневая или темно-бурая. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба белая (затем она становится желтой с зеленым оттенком), мякоть плотная, при изломе сохраняет белый цвет.

Белый гриб хорош для варки, сушки, жарения, маринования и соленья.

Сушеные белые грибы

Грибы очистить от сора и листьев, рассортировать по размеру. Грибы можно сушить в русской печи, в духовке газовой плиты.

Перед сушкой в духовке крупные грибы разрезают на пластинки, мелкие кладут на противень целиком. Сушат грибы при температуре 75—100°C, приоткрыв дверцу духовки. Когда грибы испарят много влаги и противень под ними станет мокрым, его вынимают из духовки и дают остыть. Затем грибы перекладывают на деревянные дощечки и досушивают в течение 4—5 дней.

Готовые грибы слегка гнутся, ломаются, но не крошатся.



ПОДОСИНОВИК

Подосиновик чаще всего можно найти в лиственных лесах, ближе к осине. Этот гриб называют еще красным — по ярко-красному, красно-коричневому, буро-красному, желто-красному цвету шляпки. Ножка у него прямая, высокая, белая, с темными чешуйками. У молодого гриба шляпка и ножка бывают одинакового диаметра, затем шляпка увеличивается. Мякоть плотная, белая, при изломе синеет, становится фиолетово-черной.

Подосиновик варят, жарят, маринуют, сушат, солят. Маринованные молодые подосиновики немногим уступают белым.

Маринованные подосиновики

Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на литр воды), затем откидывают на дуршлаг, раскладывают в банки и заливают охлажденным маринадом. Банки стерилизуют и закатывают крышками. Герметически закрытые грибы после стерилизации могут храниться длительное время.

Для маринада: на 1 л воды 2 чайные ложки соли, 10—12 горошин черного перца, 2 капли лимонной кислоты, 7—8 штук лаврового листа, гвоздика, корица. Маринад кипятят на слабом огне в течение 25—30 минут, затем немного охлаждают и добавляют 150—200 г (3/4 граненого стакана) 8-процентного уксуса.



ПОДБЕРЕЗОВИК

Подберезовик растет в березовых лесах или в смешанных, где много березы. Шляпка у молодого подберезовика выпуклая, твердоватая, позднее плоская, мягкая. Цвет шляпки различных тонов — от серовато-желтого до темно-бурого. Ножка белая, с чешуйками, плотная, мякоть в сырую погоду водянистая, цвета не меняет.

Подберезовик жарят, варят, сушат. Молодые подберезовики хороши для соления и маринования.

Соленые подберезовики

Грибы отваривают на слабом огне в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на литр воды), помешивая и снимая пену. Когда грибы осядут на дно кастрюли и вода станет прозрачной, их откидывают на дуршлаг и охлаждают. Затем грибы перекладывают в тару, пересыпая каждый слой солью из расчета 30 г соли на 1 кг грибов. Для аромата и улучшения вкуса добавляют листья черной смородины, укроп, черный перец, чеснок, лавровый лист. Грибы готовы через 25—30 дней.



МАСЛЕНОК

Масленок растет многочисленными семейками преимущественно в хвойных лесах, на полянах, порубках, в горелых местах, у обочин лесных дорог. Шляпка у него плоско-выпуклая, сверху желтоватая, слизисто-маслянистая, в сырую погоду особенно обильно покрыта слизью. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба светло-желтая, покрыта белой пленкой, соединяющей край шляпки с ножкой. Позднее пленка разрывается, образуя вокруг ножки кольцо. Ножка желтоватая, при изломе цвета не меняет.

Масленок жарят, маринуют. Особенно хороши мелкие маринованные маслята.

Маринованные маслята

Грибы опускают на 2—3 минуты в кипящую подсоленную воду, затем отбрасывают на дуршлаг и промывают холодной водой. Затем грибы заливают кипящим маринадом и варят в течение 20—25 минут. Перед концом варки добавляют чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по две штуки корицы, гвоздики, лаврового листа.

Для маринада: на 1 кг грибов $\frac{2}{3}$ граненого стакана 8-процентного уксуса, $\frac{1}{3}$ стакана воды, столовая ложка соли.



МОХОВИК

Моховик растет в хвойных и смешанных лесах, на сухих болотах, особенно хорошо — на опушках около болот.

Шляпка у моховика бархатистая, различных тонов — от темно-зеленого до шоколадно-бурого. Нижняя поверхность шляпки желтая. Ножка плотная, короткая. Мякоть светло-желтая, плотная, при изломе синеет.

Очень хороши жареные и маринованные моховики. Молодые моховики сушат и солят.

Маринованные моховики

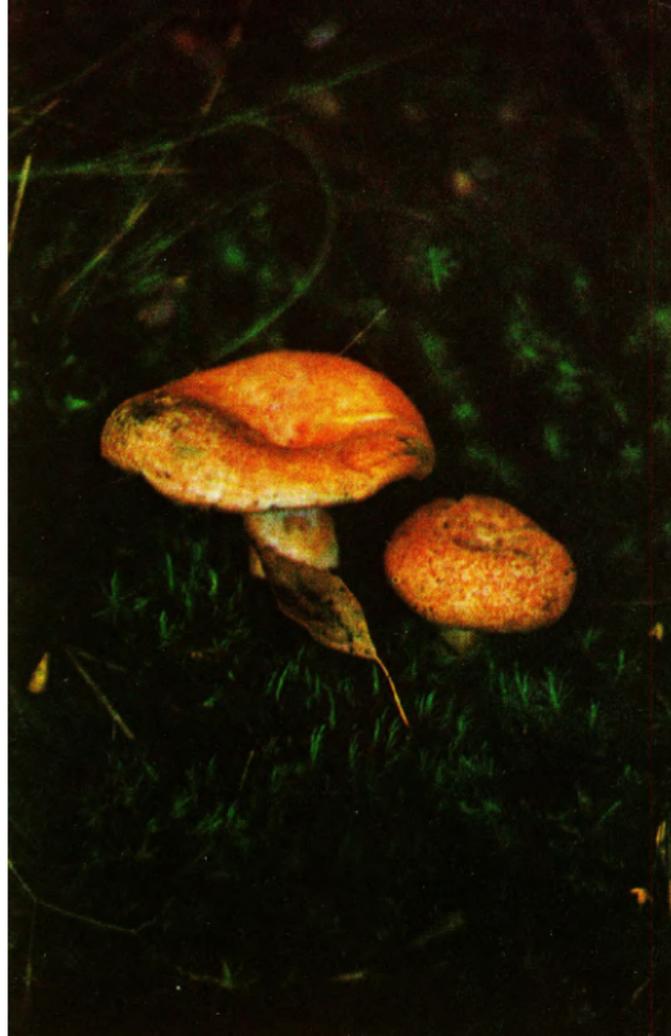
Маринуют молодые крепкие грибы. Их очищают от земли, сора и листьев, отделяют кожицу от шляпки и обрезают корешки, оставляя при шляпке лишь небольшую их часть. Затем грибы несколько раз промывают в холодной воде и слегка обсушивают на решетке.

Подготовленные грибы опускают в кипящий маринад. При варке их помешивают, снимают пену. Незадолго до окончания варки добавляют чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки корицы, гвоздики, бадьяна, лаврового листа и на кончике ножа лимонной кислоты. Когда грибы готовы, они опускаются на дно кастрюли, а маринад светлеет.

Готовые грибы охлаждают, раскладывают в хорошо вымытые банки и заливают охлажденным маринадом. Банки закрывают пергаментом и оберточной бумагой.

Банки с маринованными грибами можно простерилизовать, закрыть крышками и закатать.

Для маринада: на 1 кг грибов $2/3$ стакана 8-процентного уксуса, $1/3$ стакана воды, столовая ложка соли.



РЫЖИК

Рыжик растет в хвойных лесах, особенно обильно в молодом лесу. Шляпка гриба гладкая, слегка слизистая, вначале плоская, затем корончатая. Цвет шляпки зависит от места произрастания рыжика: рыжевато-красная (боровая рыжка) — в сосновых лесах; зеленовато-синяя (еловый рыжик) — в еловых. На поверхности шляпки темные концентрические круги. Ножка вначале плотная, потом полая, короткая, одного цвета со шляпкой. Мякоть ломкая, на изломе быстро краснеет, затем зеленеет, выделяет ярко-оранжевый сок.

Рыжики солят и маринуют.

Соленые рыжики

Грибы не моют, а тщательно очищают и протирают. Затем слоями закладывают в подготовленную емкость, пересыпая солью (40 г соли на 1 кг грибов), закрывают чистой тряпкой и прижимают деревянным кружком с гнетом. Пряности не добавляют, так как грибы от них темнеют.

Маринованные рыжики

Грибы промывают, заливают подсоленным кипятком и оставляют на 2—3 минуты в закрытом сосуде. Затем их отбрасывают на дуршлаг и дают остыть. Охлажденные рыжики заливают заранее приготовленным маринадом из расчета 250 г маринада на 1 кг грибов.

Для маринада: 3/4 стакана воды, чайная ложка соли, специи. Маринад кипятят в течение 20—25 минут на слабом огне, затем, немного охладив его, добавляют 1/2 стакана 8-процентного уксуса.



ГРУЗДЬ

Груздь растет в хвойных и лиственных лесах. Шляпка гриба мясистая, плоская, с круто закрученными краями, к центру воронкообразная, белая или желто-белая с пушистыми краями. Ножка короткая, белая, толстая. Мякоть белая, плотная, при изломе цвета не меняет. Млечный сок жгучего вкуса.

Грузди солят, предварительно вымачивая.

Соленые грузди

Грибы вымачивают в холодной подсоленной воде (столовая ложка на литр воды), дважды меняя воду. Затем грибы промывают и отваривают в течение 5 минут. Остывшие грибы укладывают в посуду слоями, пересыпая солью из расчета 50 г соли на 1 кг груздей. На дно посуды и сверху кладут специи и листья черной смородины.



ВОЛНУШКА

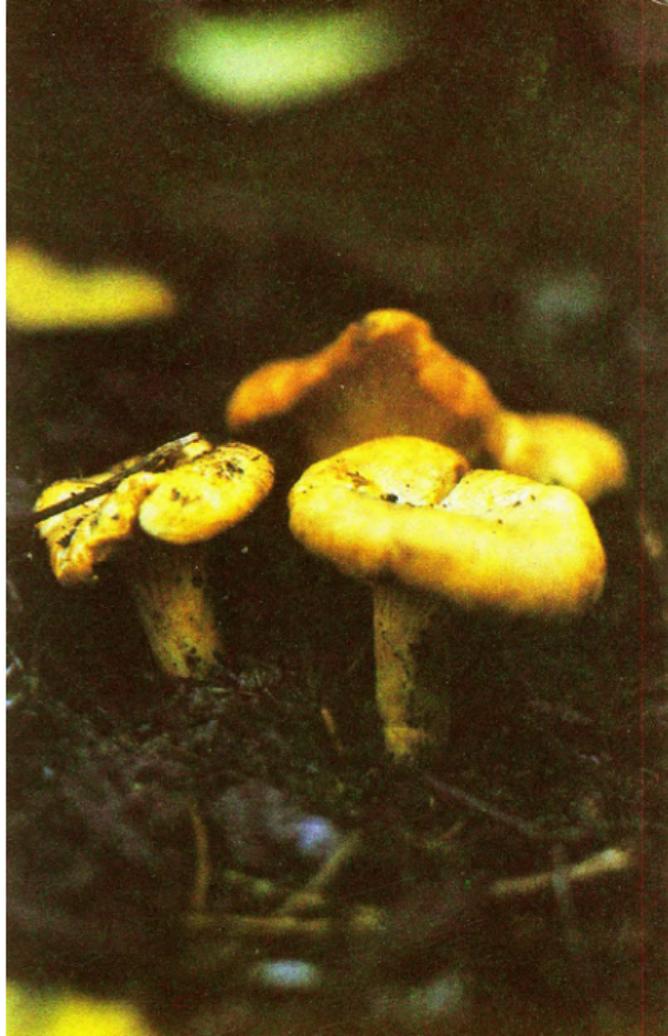
Волнушка растет в смешанных лесах, чаще всего под березами. Шляпка гриба рыжеватого цвета с более темными концентрическими кругами, лохматая. Края шляпки загнутые и пушистые, ножка одинакового цвета со шляпкой. Мякоть белая, ломкая, выделяет млечный сок.

Волнушки солят, предварительно вымачивая.

Соленые волнушки

Грибы вымачивают в холодной подсоленной воде в течение 1—2 суток, меняя воду не менее двух-трех раз. Затем грибы моют и обсушивают. На дно тары кладут слой соли, а затем грибы шляпками вниз слоем толщиной 6—7 см, пересыпая каждый слой солью из расчета 50 г соли на 1 кг грибов и добавляя пряности. Сверху грибы закрывают чистой тряпкой, затем деревянным кружком, на который кладут груз (тщательно вымытый в кипяченой воде гранитный камень).

Грибы готовы к употреблению через 45—50 дней.



ЛИСИЧКА

Лисичка растет в смешанных лесах и на опушках большими группами. Шляпка гриба вначале выпуклая, затем становится воронкообразной, с волнистыми краями. Сплошная короткая ножка, расширяясь кверху, переходит в шляпку. И шляпка и ножка яично-желтого цвета. Мякоть плотная, желтая, ароматная. Лисичка не повреждается червями.

Лисички жарят, солят, маринуют.

Маринованные лисички

Грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20—25 минут и отбрасывают на решето. Маринад готовят отдельно. 2/3 граненого стакана 8-процентного уксуса, 1/3 стакана воды и столовую ложку соли доводят до кипения, опускают в маринад килограмм отваренных грибов и варят в течение 20—25 минут. Перед окончанием варки добавляют чайную ложку сахарного песка, 4—6 горошин душистого перца, по две штуки корицы, гвоздики и лаврового листа.



ОПЕНОК

Опенок настоящий растет группами на старых пнях и живых деревьях в хвойных и лиственных лесах. Шляпка гриба желтовато-коричневая, вначале выпуклая, затем почти плоская. На поверхности шляпки мелкие темные чешуйки. У молодого гриба край шляпки связан с ножкой белой пленкой. При росте пленка разрывается и остается на ножке в виде белого кольца. Ножка длинная, тонкая, коричнево-желтоватая. Мякоть желтоватая.

Опята жарят, варят, солят и маринуют.

Соленые опята

Опята отваривают в кипящей подсоленной воде (2 столовые ложки соли на литр воды) на медленном огне, периодически помешивая и снимая пену. Как только вода станет прозрачной и грибы осядут на дно, их вынимают и откидывают на решето. Охлажденные грибы укладывают слоями в тару, пересыпая каждый слой солью из расчета 30 г соли на 1 кг грибов. Для улучшения вкуса добавляют специи (лавровый лист, укроп, черный перец, чеснок).

Грибы готовы к употреблению через 25—30 дней.



СЫРОЕЖКИ

Сыроежки имеют много одинаковых по форме видов, различающихся цветом шляпок. Вполне съедобными являются и желтые и зеленые сыроежки. Они растут во всех лесах, чаще всего на сухих местах. Шляпки у них желтого или зеленого цвета, ножка короткая, белая и гладкая, на изломе цвета не меняет.

Сыроежки варят, жарят, молодые — солят.

Соленые сыроежки

Перед соленьем сыроежки не моют, а тщательно очищают и протирают, затем закладывают в посуду и пересыпают солью из расчета 50 г соли на 1 кг грибов. Сверху грибы прикрывают сначала чистой тряпкой, а затем деревянным кружком с гнетом. Через 5—6 дней проверяют, достаточно ли в грибах рассола, если его мало, груз увеличивают.

Грибы готовы к употреблению через 30—45 суток.



Маринованные шампиньоны

ШАМПИНЬОНЫ

Шампиньоны растут на полях, выгонах, в садах и лесах на хорошо унавоженной почве. Шляпка гриба полушаровидная. Края шляпки соединены с ножкой белым покрывалом. С возрастом шляпка делается более плоской, покрывало разрывается и остается на ножке в виде белого кольца. Шляпка бело-серого цвета с белыми пятнами, чешуйками. Пластинки розовые, буровато-красные, затем черно-коричневые. Ножка прямая, белая.

Шампиньоны варят, жарят и очень редко маринуют.

У молодых шампиньонов обрезают ножки, шляпки тщательно моют и бланшируют, погружая в кипяток на 5 минут. Затем грибы отбрасывают на решето и промывают холодной водой. Подготовленные грибы закладывают в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (2 чайные ложки соли на литр воды). Для сохранения цвета грибов добавляют лимонную кислоту (на кончике ножа). В процессе варки грибы помешивают и снимают пену.

Грибы считаются сваренными, когда они опускаются на дно, а рассол становится прозрачным. Перед окончанием варки на 1 кг грибов добавляют 2 столовые ложки 8-процентного уксуса, лавровый лист и по две штуки душистого перца и гвоздики. Затем грибы быстро охлаждают и вместе с маринадом перекладывают в банки.

Грибы

Комплект открыток — 12 штук

Автор-составитель **Дмитрий Илларионович Ершов**.
Фотограф *Б. В. Кузьмин*. Художник *А. Н. Чесноков*.
Заведующая редакцией *Е. Г. Павлова*. Редактор
О. А. Федорова. Художественный редактор *В. Н. Дзюба*.
Технический редактор *Н. Н. Дмитриева*. Корректор
Н. Н. Фоменко.

Г 5103040000—158 221—91
М(171)03—91

© Д. И. Ершов, текст, составление, 1991

© Б. В. Кузьмин, фотосъемка, 1991

© А. Н. Чесноков, художественное оформление, 1991

Подписано к печати 5.12.90. Изд. № 7/27. Т. 700 000 экз.
Цена комплекта 75 коп. Заказ № 1186. Лениздат. Ти-
пография им. Володарского Лениздата, 191023, Ленин-
град, Фонтанка, 57.



В 1992 году Лениздат выпустит в свет
в серии «Домашняя картотека»
комплект открыток
«Зоопарк дома».

В 1990 году вышли в свет
комплекты открыток
«Новогодняя игрушка»,
«Зимний букет»,
«Домашние заготовки».