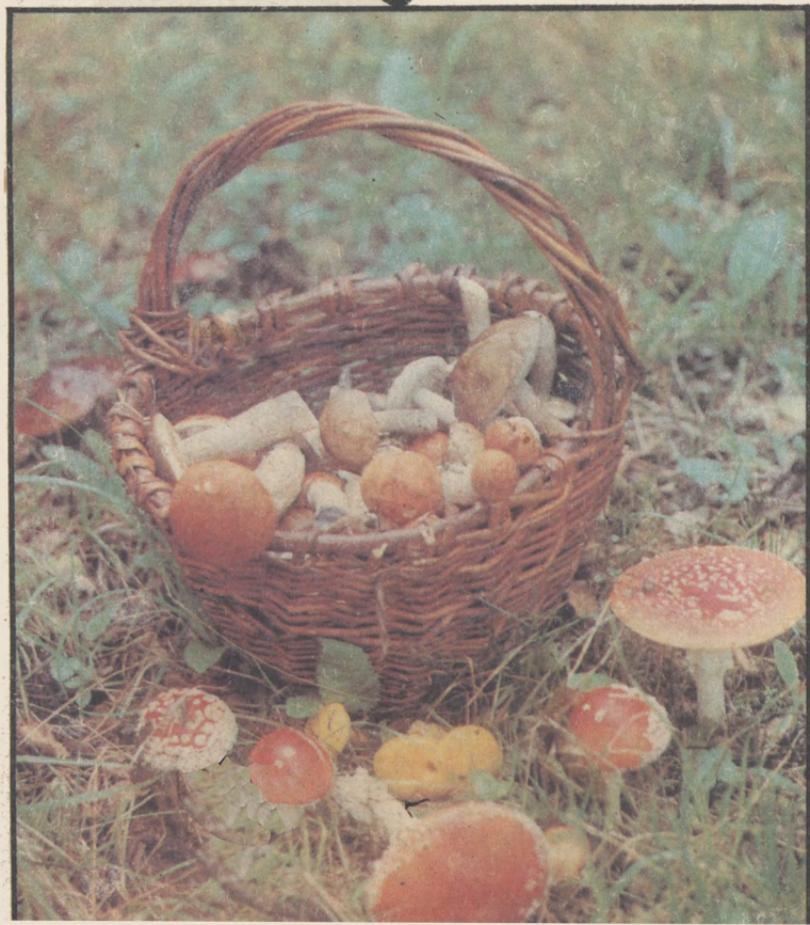


ОЛЕГ КАПОРЕЙКО

ГРИБЫ

на с/т/о/л/е









Утро. Рассвет. Над лесом повис густой туман. Чудится: протяни руку — потрогаешь его белую бахрому. У самой земли он совсем плотный, чуть выше — прозрачный и нежный. В эти минуты раннего утра слышно, как дышит земля, впитывая влагу. Теперь-то уж точно пойдут грибы.

Особое семейство грибов — рогатик желтый и рогатик белый — словно ветка коралла. Несмотря на их странный внешний вид, и тот и другой гриб можно хоть варить, хоть жарить.

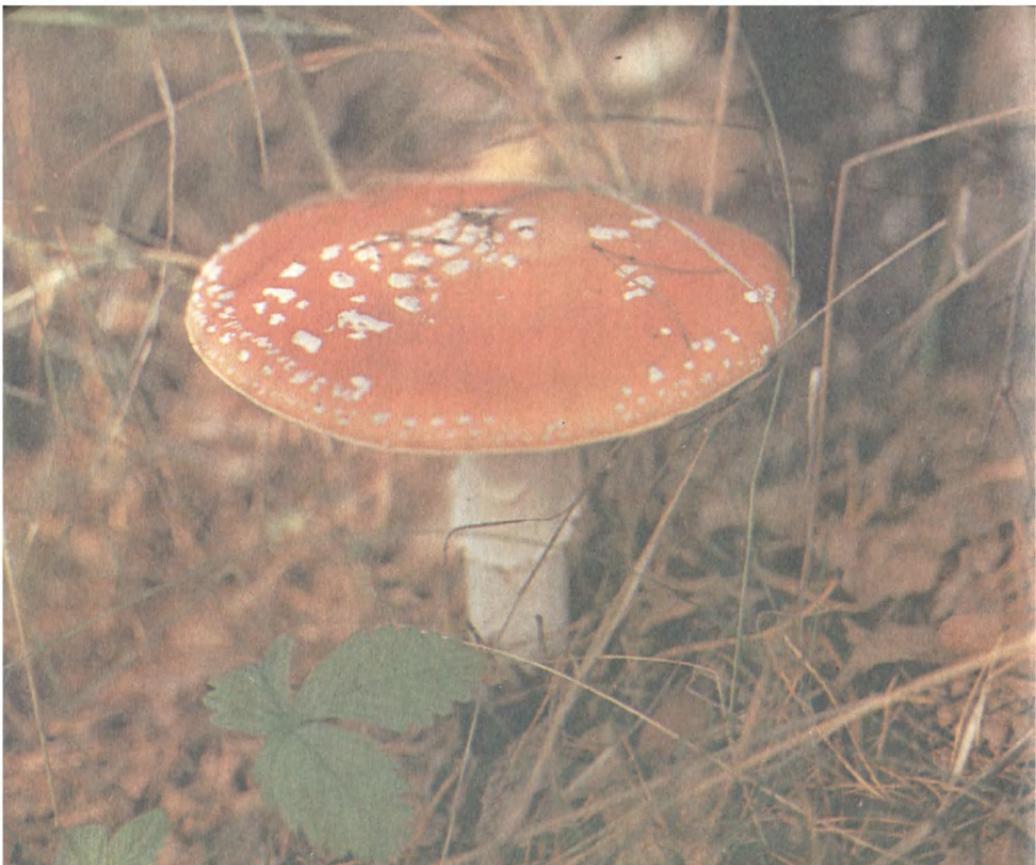
Говорят, грибная пора приходит рано, как только сойдет снег и прогреется земля. Может, это так. Но мне почему-то больше всего запомнились грибы лета. У нас, на Урале, они начинаются после теплых грозовых дождей. И вот тогда-то пойдут-поедут из леса подосиновики, подберезовики, сыроежки, сухие грузди и, конечно, белые грибы.





Посреди берез маленькая полянка в несколько шагов, но почему-то старые, прошлогодние листья на ней лежат неровно. Чуть тронешь листья — увидишь груздь. Да не один он здесь, а целое семейство спряталось. Осторожно, чтобы не нарушить лесную подстилку, собери урожай. Как знать, может, через несколько дней этот маленький пяточок одарит тебя еще одним кладом.





Красив красный мухомор!
Ведь знаешь, что не будешь
его брать в корзину, а зави-
дишь издали — обязатель-
но подойдешь полюбовать-
ся. Гриб ядовит, но яркой
шляпкой зовет к себе,
чтобы показать, что не-
спроста стоит, а зачастую
белые грибы стережет.
Не случайно говорят: по-
шли в лесу мухоморы —
значит, боровиков жди.







Масленок, или, как его еще зовут, масленик зернистый. В одиночку такой гриб не живет. Найдешь один гриб — не торопись уходить, хорошенько осмотришься вокруг. Так гриб по грибу — за какие-то полчаса наполнится корзина маслятами. Этот гриб хорошо и жарить, и варить, но особенно ценятся маринованные маслята.



Дождевик шиповатый, он весь белый, как маленький мячик на короткой ножке. Этот гриб можно встретить и на лесной поляне, и в березняке, и в сосняке.

Рыжик. В грибной кухне он занимает почетное место — это гриб первой категории, как белые и грузди.







Рядом с сухим, настоящим
груздем можно встретить
его желтого брата — ель-
ничный гриб. Любит он
тихие, сырые места. По
ельникам да соснякам
растет до глубокой осени.



Сошлись в одно время на лесной опушке сухие грузди и лисички. Красив груздь, но до лисичек ему далеко. словно кто желтенькие пуговки разбросал. Только в теплую, дождливую погоду дарят они нам свой урожай.

Сегодня мы пришли на старый выруб, где возле пней каждую осень водят хороводы опята. Опята, опенки — целая кладовая. Глаза разбегаются. случается, возле одного пня нарежешь полную корзину пахнущих уходящим летом грибов.





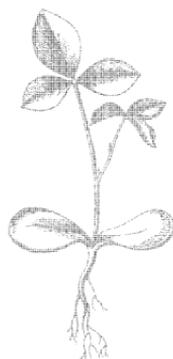
ОЛЕГ КАПОРЕЙКО

ГРИБЫ НА СТОЛЕ

ГРИБЫ
БЕЛЫЕ,
ПОДОСИЛОВИКИ,
РЫЖИКИ
И ДРУГИЕ

СБОР
И ЗАГОТОВКА

Свердловск
1990



Scan AAW

ББК 28.591
К 20

Олег Капорейко хорошо известен широкому кругу уральских читателей по многочисленным газетным, журнальным, книжным публикациям не только как журналист, но и как страстный любитель природы, ее защитник. Его публикации всегда поражают читателя тем, что, казалось бы, уже давно знакомый нам мир открывается заново.

Вот и эта очередная его книга — необычное путешествие по грибы. В ней автор знакомит нас с наиболее распространенными на Урале видами съедобных грибов. Здесь же любитель-грибник найдет немало полезных советов как по сбору, так и заготовке грибов. Узнает маленькие таинства из жизни грибов, о полезности их не только человеку, но и лесу.

Утверждение о том, что человеку надо стремиться разумно строить свои отношения с матерью-природой, которая даровала нам жизнь, — одна из главных идей этой книги.

К 3704020000—002
4771-590532-90

© Издательство
«Уральский рабочий», 1990.

ОТ АВТОРА

Всяк человек, спешащий в лес за грибами, не только должен, но обязан знать хотя бы кое-что из жизни грибов. И не ради праздного любопытства это нужно. Чтобы обильно водились грибы в наших уральских лесах, надо знать, как живут грибы, как растут они.

Самое интересное, что все, что мы берем из природы, а в данном случае речь идет о грибах, никто не сажал и не сеял в лесу, не поливал жарким, сухим летом. А эта огромная плантация каждый год исправно одаривает нас своим урожаем.

И все же грибы, как и другие растения, как все живое на земле, оказываются беззащитными перед бесхозяйственностью человека. Поэтому, прежде чем заговорить о приготовлении кушаний из грибов, постараемся уяснить кое-что о их жизни.

Только знание экологии гриба поможет нам сохранить этот необычный и бесплатный дар самой природы.

ГДЕ ЖИВУТ ГРИБЫ?

Мир грибов многочислен и разнообразен, ученые-микрологи насчитывают многие тысячи видов этих удивительных существ — больших и маленьких, видимых и не видимых вооруженным глазом. На территории нашей страны растет множество шляпочных грибов, из них свыше ста — съедобные.

Растут они по всему миру: в полярной лесотундре, на Новой Земле, Командорских островах, на островах Врангеля.

Вот что пишет известный писатель-натуралист Дж. Даррелл о грибах тропических лесов Аргентины: «Никогда ни в одной части света я не видел такого богатства грибов, усеивавших лесную почву, валежник и даже деревья. Они были всех цветов — от винно-красного до черного, от желтого до серого и фантастически разнообразны по форме. Некоторые красные имели форму венецианских кубков на тонких ножках, другие, все в филигранных отверстиях, напоминали маленькие желто-белые изогнутые столики из слоновой кости, третьи были похожи на большие гладкие шары из смолы или лавы».

Конечно, уральские леса намного беднее такого тропического многообразия видов как дереворазрушающих, так и съедобных. Но и наши леса, хотя и не каждое лето, выдают столько грибов, что их невозможно собрать.

Мне не раз приходилось собирать грибы в ямальской тундре. Но такого обилия этого земного дара, как на острове Роутан, что недалеко от северного окончания Чукотки, встречать не приходилось.

«Едем за грибами» — эти слова прозвучали по судовому радио, и тут же начались сборы. До острова Роутан добрались мы довольно быстро. Только высадились на берег, навстречу спешат грибники с полными доверху посудинами. Неплохая примета! Но...

— Опоздали, товарищи, после нас ни одного гриба не найдете, — тут же услышали мы.

Однако угроза оказалась напрасной. Грибы стали нам попадаться, как только мы прошли песчаную косу, выходящую в море, и ступили на землю тундры, покрытую мхом. Виднелись лишь одни шляпки, плотно прижавшиеся к мху. Грибы держались за него цепко, словно кто взял да и пришил к земле эти разноцветные сыроежки-пуговицы: розовые, синие, белые, малиновые...

Надо отдать должное холодному краю тундры. Здесь не встретишь червивых грибов. Мне во всяком случае ни на Ямале, ни здесь, на Чукотке, встречать таких не приходилось.

Здесьняя роутанская тундра совершенно безлесна, нет даже карликовых березок. Суровая Арктика словно бы закалила грибницу мицелий. И каждый год по теплоту времени появляются в арктической тундре шляпочные грибы, задорно глядящие на мир. Возможно, поэтому местный гриб и крепок, что живет рядом с суровым Ледовитым океаном.

По возвращении грибников на судне был объявлен аврал, все свободные от вахты приглашались на камбуз чистить, мыть и резать дары тундры.

Рассказал я об этом случае, о сборе грибов в арктической тундре, не случайно. Дабы еще раз подтвердить, насколько широко разошлись, расселились они по земле. Собирай, не ленись, запасай впрок. Неисчерпаемы грибные богатства. Подсчитано, что если за сезон собрать хотя бы пять процентов их урожая, то можно было бы завалить грибами все рынки мира.

По данным специалистов, ежегодно в СССР можно собирать миллион тонн лесного деликатеса. К сожалению, с каждой тысячи гектаров лесного фонда нашей страны собирается всего 20 килограммов грибов, тогда как в Польше — 90, Чехословакии — 160, Венгрии — 200, а в Румынии — более тонны.

Не обделен грибами и Урал. По самым приблизительным оценкам, только в Свердловской области ежегодно можно заготавливать их свыше 30 тысяч тонн.

ГРИБНОЙ ВЕК

Сама жизнь гриба, того самого, что мы, проходя в лес, срезаем и кладем в корзинку, короткая. Другое дело грибница, та самая, которая дает жизнь грибу, как бы вытал-

кивает на поверхность — она многолетняя. Ее жизнь достигает 15—20 лет. Но прежде, чем выдать из земли гриб, грибница должна достичь полного своего развития, достаточно накопить питательных веществ для постройки того самого плодового тела, что мы собираем.

Вчера еще прошел по давно знакомой лесной тропке: пусто, ни одного гриба. Через день на этой же тропинке встретил грибки-малютки, только-только успели глянуть из земли.

Ученые-микологи давно доказали, что шляпки гриба растут быстро, если им достаточно тепла и влаги. В течение только одних суток подосиновики, подберезовики, белые грибы чуть ли не вдвое увеличивают свой объем.

Помнится, в урожайные годы приходилось собирать грибы на одном и том же месте ежедневно.

Появились грибы, любители «смирненной охоты» торопятся, так как гриб живет в среднем десять дней. Гриб стоит крепко и дольше, но он уже перестарок. В народе по такому случаю говорят: «Не бойся червивого гриба, а бойся старого». Почему следует бояться старого гриба? Об этом вы прочтаете в главе «Грибы на столе».

Приведем таблицу возраста плодовых тел всем известных шляпочных грибов:

Вид гриба	На какой день роста наступает созревание	Высота ножки, выросшей за пять дней, см	Максимальный возраст, дней
Белый	5-й	9	11
Подберезовик	6-й	7	10
Валуй-бычок	6-й	8	10
Лисичка	6-й	4	10
Подосиновик	7-й	12	11
Опенок	7-й	6	10

ГРИБНЫЕ МЕСТА

Где растут грибы? Что за странный вопрос. Конечно же в лесу! Верно, в лесу. Но растут они не где попало: у каждого гриба свое место.

Велик лес, но не одинаков. В одном месте можно за день не один десяток километров отмахать и вернуться с пустой корзиной. В другом же лесу за час-другой посуда твоя полна и пора уже к дому поворачивать.

В чем же тут дело? Первое, что грибу не годится, это сплошной лес или вырубка с высокой травой. Ему нужны поляны, низкотравье, перелески. Эти благоприятные условия, порою сам того не осознавая, создает для грибов сам человек, когда вырубает леса не сплошным массивом, а небольшими делянками, когда отводит в лесах уголки и участки для покосов. А уж грибы страсть как такие места любят.

Вот, скажем, в рукотворных сосновых посадках, чтобы деревья лучше росли, лесоводы выкашивают между ними траву. Себе польза — и грибу вольготно. По осени обязательно рыжик выставит тут свои оранжевые головки.

А чем хуже среди этих самых сосенок маслятам? Как настанет их пора, едва убрана трава, начинают по росту выстраиваться. И если строй такой не собьется, то целая армия получится. Каждая на полную корзину холодных, скользких, как мыло, и желтых, как масло, грибов.

Пожалуй, в таком месте и подберезовик, что зовут в народе обабком, не откажется жить. Пусть он больше к березе тяготеет, но и сосенки ему тоже по нраву.

А вот подосиновик от сосен прямо-таки бежит, но за неимением лучшего и в березовом лесу проживет. А особенно ему, грибу с красной шляпкой, понравились осинники, негустые, чистые. И живет он не обязательно возле них, но рядом, под их приглядом.

Валуи, или просто бычки, можно встретить и в березовом, и в осиновом, и в сосновом лесу. Валуи неприхотливы: встретишь его и на лесных дорожках и дорогах, и на покосах.

Другое дело сухой груздь, или еще его кличут «настоящий». Его стихия — мягкая земля лесная, в которую он зарывается прежде чем состариться и глянуть вокруг, на лес. В ней, земляной подстилке, он и живет даже в зрелом «съедобном» возрасте, когда мы рады взять его в корзину крепким, не переросшим.

Сыроежки. Так они зовутся не случайно: их мякоть, если ее сырую попробовать, не едкая, даже приятная, напоминающая на вкус цветную капусту. Самая инте-

ресная особенность сыроежки — ее окраска. Шляпки гриба самые разнообразные. Встретишь поляну с сыроежками — даже запестреет в глазах от цветов радуги: от темно-вишневых, пурпурно-красных, темно-зеленых до светло-желтых и бледно-розовых...

Но какого бы цвета ни была шляпка сыроежки, ножки ее изящны и белоснежны. В народе эти грибы обычно кличут синявками да краснявками. А как место обитания они, кроме березового леса, предпочитают смешанный, но не сырой, с умеренной влажностью.

Белые грибы. Только об одном их упоминании встают перед глазами березовые светлые колки, куртины молодого осинника среди покосов, редкие сосенки на полянах. Вот именно в таких местах живут белые грибы. Однако белый белому рознь, в зависимости от того, возле какого дерева он растет. Рядом с соснами шляпка у гриба темная, у того, что с березой сроднился, намного светлее, да и по вкусу отличается.

Все грибы, что мы собираем в лесу, растут и живут обычно на земле, а опенок тем и отличается от других грибов, что он мостится повыше, лезет на пни. И по этой причине совсем еще крепкие пни через год-другой превратятся в трухлявые. «Скушают» пень опять, потому как за его счет живут и размножаются. И человек в этом прямой помощник опятам: срубит, увезет дерево, а пень-то в лесу останется. Опенки отыщут его сразу, поселятся, и давай жить да трудиться на нем. Мал грибок, но обладает большой дереворазрушающей силой. И польза от этого большая нам, людям, и природе самой. «Скушает» опенок пень, а на этом месте со временем поднимется молодое деревце.

Итак, у каждого гриба в лесу его собственное место. Один соседствует с березой, другой с осинкой, третий с сосной. Такое явление, когда растение живет не просто в дружбе с деревом, но и берет себе с его помощью питание из земли, называется в науке симбиозом.

Часто спрашивают: куда поехать, пойти за грибами? Маршрутов и мест много. Садись в электричку, выходи на любой лесной станции и шагай по тропинке, но не по той, на которой выбита вся трава, а ищи свою, нехоженую; изучай, присматривайся к лесу, к его жизни, примечай, и ты обязательно будешь с грибами.

ОПИСАНИЕ ГРИБОВ

Грибы, как и все растения в природе, делятся в зависимости от внешнего вида и строения на три основные группы — сумчатые, губчатые, или трубчатые, и пластинчатые.

Наибольшей известностью у нас пользуются так называемые губчатые, или трубчатые грибы. Не обойдены вниманием и пластинчатые. Если говорить о первых, то они полностью оправдывают свое название. Нижняя часть их шляпки состоит из множества тонких и нежных трубочек, напоминающих даже при малом увеличении пчелиные соты, в которых упрятамы споры грибов.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ. Они высоко ценятся, и есть за что. Они хороши и в маринаде, и в грибном соусе, и в грибном супе. И знамениты не только своими вкусовыми качествами, но и видом. Всем грибам полковник — говорят о белом грибе. У белого много синонимов: в разных уголках нашей страны его кличут по-разному: житником, печурой, глухарем, медвежатником, коровиком, боровиком, беловиком, буровиком, коровкой... А у нас на Урале он имеет прочное название — белый.

Если говорить о его внешности, то белый гриб не спутаешь ни с каким другим. Нижняя часть шляпки губчатая, у молодого гриба белая, у более зрелого чуть желтоватая. Ножка толстая, на изломе белая. Одним словом, если один раз его, белый, увидишь, ни с каким другим не спутаешь. В этом будьте уверены.

Подберезовики и подосиновики, случается, своим бравым видом мало чем уступают главному грибу леса — белому.

Красив молодой подосиновик, когда его розовая шляпка еще не распустилась. И получил он еще одно название — красноголовик — за цвет «головного убора» — шляпки. Нижняя часть шляпки молодого гриба белая, чуть позднее — буро-серая, ножка цилиндрическая, случается высокая, с сеткой темных чешуек. На срезе быстро синее.

Ближайший сосед подосиновика — подберезовик. Гриб этот красив и крепок только по молодости. Шляпка его в это время имеет темную окраску. В эту пору он крепок и тверд. Чуть состарится — теряет внешний вид. На десятый день на его ножке уже не шляпка, а шляпища. Мякоть этого гриба на изломе белая, но при дальнейшей

кулинарной обработке темнеет, как и у подосиновика. Не случайно оба эти гриба признаны черными.

МАСЛЯТА. Их несколько видов. Но в наших уральских лесах основным является масленок, или, как его еще зовут, масленик зернистый. Шляпка его покрыта сверху желтовато-бурой или коричневой тонкой, но плотной пленкой, которая легко снимается. Но в сырую погоду пленка на шляпке становится липкой и слизистой. У молодых грибков края шляпки соединены с ножкой белой пленкой, которая со временем отрывается от шляпки и остается на ножке в виде темного колечка. Губчатая часть шляпки нежная, светло-желтая, ножка короткая. Мякоть масленка прохладная. Возьмешь такой гриб в руку, будто кусочек свежего масла достал из холодильника.

Теперь коротенько о пластинчатых грибах. Свое название они получили за то, что нижняя часть шляпки будто собрана из нежных перегородок-пластинок. На них и располагаются те самые споры, что разносятся ветром, как семена лесных растений. Срежьте груздь, рыжик, волнушку и вы увидите, как от ножки гриба во все стороны к краям шляпки, подобно вееру или зонтику, расходятся пластинки.

РЫЖИК. Гриб этот по праву относят к первой категории. Шляпка рыжика сверху рыжевато-красная с углублением в центре в виде воронки. Нижняя часть шляпки словно набрана из оранжевых пластинок. Ножка короткая, тоже оранжевая, полая, на срезе имеет вид колечка. На изломе гриба сразу выделяется оранжево-красный сок. Дотронешься до оранжевых пластинок, чуть примнешь их, как они тут же позеленеют. Рыжик в отличие от других грибов бесподобно душист.

Да и по содержанию калорий он преуспел. Если говорить о содержании калорий в 100 граммах продукта, то соленые рыжики превосходят белые маринованные грибы на 67 калорий, сушеные подберезовики — на 8 калорий, куриное мясо — на 75,7 калорий.

Французам, бывало, посылали из России соленые рыжики Урала в бутылках. В Париже они ценились дороже шампанского. Такие они — рыжики.

ВОЛНУШКА. Внешность этого гриба выглядит так. Шляпка воронкообразная, розового цвета, с концентрическими кругами. Поверхность шляпки покрыта нежным пушком, особенно у краев. Ножка короткая, розоватая.

На изломе волнушка выделяет млечный сок, острый, горький, не меняющий окраску на воздухе.

СЫРОЕЖКИ. Сколько их? Название одно — сыроежка, а по цвету различаются: сыроежка зеленая, сыроежка желтая, сыроежка синяя, сыроежка зелено-красная, сыроежка зеленоватая, сыроежка сине-желтая, сыроежка золотисто-желтая, сыроежка буреющая.

Шляпки всех сыроежек покрыты пленкой, по цвету пленки и отличают этот гриб. Но какого бы цвета ни была шляпка, мякоть сыроежки, подобно белому грибу, всегда остается сахарно-белой. Это самое главное отличие и примета нежного гриба, который зовется — сыроежка.

СКРИПИЦА, СКРИПУН. Получил свое название этот гриб за тот самый скрип, который возникает, если потереть шляпку о шляпку только что сорванных грибов. Мало охотников брать их в корзину, да еще мешать с другими грибами. А зря. Совсем не такой плохой этот гриб, как о нем думают. Главным образом идет скрипица в засолку. Предварительно гриб этот отварить надо хорошенько, в двух водах.

Ну а распознать скрипицу среди сородичей проще простого — обломишь кусочек шляпки — и тут же крупными каплями выступит белый, как молоко, млечный сок. Слегка прикоснешься кончиком языка — горечью так и обожжет. Такая она — скрипица.

ГРУЗДЬ. Есть груздь пергаментный, желтый, черный, а этот груздь сухой. Шляпка сверху воронкообразная, у молодого гриба плоская. Пластинки под шляпкой частые, ножка плотная, одного цвета с «головным убором»; мякоть ломкая. Издавна груздь сухой ценился в русской кухне за вкус и аромат.

Рядом с сухими груздями проживает желтый ельничный гриб, с бахромой на шляпке. Любит он, как и собрат, лесную тишину, поэтому старается прятаться под еловыми и пихтовыми лапами.

РОГАТИК — в народе его зовут петушиным гребешком. Рогатик съедобен. В Западной Европе, да и в некоторых уголках нашей страны этот гриб считается лакомым блюдом и высоко ценится за нежный вкус и аромат.

Тело рогатика может быть желтое или белое, с розовым оттенком. Оно ветвисто, как коралл, и редкий грибник решится положить рогатика в корзину. Но нечего

бояться находки, надо лишь знать, что рогатики в пищу идут лишь молодыми и свежеприготовленными.

ЛИСИЧКА. Гриб съедобный, к третьей категории его отнесли кулинары незаслуженно. Название получила лисичка из-за желтой окраски. Грибники называют его — петушок, лисица. Грибок, словно яичный желток, и когда их много — будто на траве застыл живой омлет. Присмотришься к ним и увидишь, как причудливо разветвляются нежно-желтые складки пластинок до самой земли по суживающейся к низу ножке. Красивы извилисто-сборчатые края гофрированных шляпок. Лисички всегда на виду, целыми полянами желтеют на зеленой лесной траве.

Лисички заслуживают не только внимания грибников, но и уважения. Аттестат лисичкам дают многочисленные рецепты блюд и разнообразное меню поваренных книг (маринады, жаркое, супы, соусы).

ДОЖДЕВИК. Есть и такой гриб. Он, в отличие от других, имеет совершенно замкнутое плодовое тело, внутри которого образуются многочисленные споры. Ядовитых среди них, дождевиков, нет. Кожи зовутся так, значит, появляются всегда после дождя. Молодые плодовые тела дождевиков съедобны. Они вкусны и питательны в поджарке, в бульонах и супах. При сушке и варке сохраняют свой белый цвет. По содержанию белков они превосходят даже белые грибы.

ВАЛУЙ (ЛЕСНОЙ БЫЧОК). Еще его зовут гриб-плакун и сопливик. Это гриб легко узнать. Шляпка у молодых валуев словно маленький скользящий шарик, а у тех, что постарше, расправляется плоской крышей.

Иные грибники не собирают валуи, потому что если ими заняться, то очень быстро корзина наполнится. Но зачем же брезговать этими съедобными грибами, хотя они и относятся к третьей категории? Так вот, грибникам надо знать, что валуй-бычок очень вкусен в засоле, когда там один, т. е. без примесей других грибов.

И вот еще что. Лучшее время сбора валуев, когда они нарождаются «стадами». И не надо бояться едкого вкуса сырого гриба, он полностью пропадает в засоле. Но лучше валуи солить горячим способом, т. е. перед засолкой отваривать в течение десяти минут.

Опята, опенки. Кто не знает их? Все грибы, которые мы собираем в лесу, растут на земле, а этот особенный — мостится повыше.

ОСЕННИЙ ОПЕНОК — превосходный продукт питания, но незаслуженно унижен в третью категорию, хотя все знают, что этот гриб из всех пластинчатых собратьев, кроме рыжиков, самый вкусный гриб в жареном виде и супах, самый вкусный в маринаде и соленье. Не потому ли любители «третьей охоты» предпочитают относить опенок к грибам первой категории? Да и к тому же опять считаются самыми быстрорастущими грибами. Вот почему диву даешься — вчера еще не было их, а сегодня вся земля вокруг пня в опенках.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ. Это — бледная поганка, мухомор вонючий, мухомор поганковидный, ложноопенок, мухомор пантерный.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА самым ядовитым, смертельно опасным грибом считается. Ядовиты все его части, даже споры. Отваривание, засол, сушка не уничтожают свойств этого гриба.

Вот краткое описание бледной поганки. Шляпка сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, с гладким неполоватым краем, шелковистая, от 6 до 11 сантиметров в диаметре. Цвет белый, бледно-зеленый, желто-зеленый или оливково-зеленый, в середине обычно темнее. Пластины под шляпкой частые, белые. Ножка у основания имеет клубневидное утолщение, окруженное белой оторочкой. В верхней части ножки имеется кольцо. Мякоть белая, под кожицей слегка окрашенная, без особого запаха и вкуса.

Белая поганка внешне сходна с шампиньоном. Но главное отличие ядовитого гриба от шампиньона — клубнеобразная вздутая ножка с оболочкой. У шампиньона тоже вздутая ножка, но оболочки нет.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ — ядовит, по силе этого действия близок к бледной поганке. Чтобы не спутать этот мухомор с другими грибами, надо крепко запомнить его отличительные признаки: чисто-белая окраска всего гриба, грушеобразная шляпка и неприятный запах.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ. Шляпка молодого гриба полушаровидная, позднее выпуклая от 5—10 сантиметров в диаметре. Окраска бледно-желтая, реже с зеленоватым оттенком или совсем белая, всегда с белыми хлопьями. В средней части ножки имеется пленчатое кольцо. Мякоть белая, с неприятным запахом сырого картофеля.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРО-ЖЕЛТЫЙ. Гриб несъедобен из-за горького вкуса. Шляпка колокольчатая, затем более плоская, тонкая, нередко с бугорком в центре. Ножка гриба тонкая, нередко изогнутая, полая, наверху имеет малозаметное кольцо (остаток покрывала), с возрастом исчезающее. Мякоть желтая, с неприятным землистым запахом и горьким вкусом.

МУХОМОР КРАСНЫЙ. Есть грибы сомнительные, но бесспорным злодеем является всем известный красный мухомор. Не случайно об этом мухоморе говорят: видом соблазняет, мясом отравляет. Всех манит, а все его сторонится. Как собака, кусается! Вот тебе и украшение леса. Но, к счастью грибников, великолепие одежды злодея в багрянце — и есть самый явный предупредительный сигнал сборщику: оставь меня в покое!

Как видите, особого внимания заслуживает группа ядовитых грибов. Сюда входят мухоморы и все те грибы, которые в нашем быту называются поганками. Обычно считаются ядовитыми и несъедобными те виды, которые содержат ядовитые и сильно раздражающие вещества, вызывающие отравление при употреблении их в пищу. Но мы встречаем немало грибов, которые можно назвать условно съедобными: ядовитые свойства их полностью уничтожаются соответствующей обработкой при приготовлении в пищу. Примером могут служить весенние грибы — сморчки и строчки. В их плодовых телах содержится вещество — гельвелловая кислота, которая может вызвать смертельное отравление. Чтобы обезвредить эти первые дары леса, необходимо тщательно отварить грибы в течение 20—25 минут. Во время кипячения гельвелловая кислота переходит в отвар, а сами грибы становятся съедобными.

Условно съедобными грибами являются и те, что содержат едкий млечный сок. Но это неприятное для человека вещество исчезает при правильной обработке.

Каждый любитель «третьей охоты» хорошо должен знать, что при неправильной кулинарной обработке можно отравиться любыми грибами, содержат они смертельный яд или нет. Для этого не следует жарить свежие, не отваренные грибы, а при холодном засоле подавать грибы к столу раньше чем через 30 дней.

Но самое главное правило — собирать только те грибы, которые хорошо вам известны, и помнить, что можно отравиться не только ядовитыми грибами, но и сомнительными.

ГРИБЫ И ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ

Практическая значимость грибов в нашей жизни не исчерпывается только употреблением их в пищу. Еще в далекую старину были известны так называемые книги «Лечебники», «Травники», «Ветрограды». Чаще всего это были рукописные издания, в которых давались сведения о различных целебных травах, рассказывалось об их внешнем виде, лечебных свойствах, способах сбора, хранения и применения. Все эти рукописные книги переходили по наследству от одного народного врачевателя к другому.

Интерес к средствам народной медицины то ослабевал, то вновь возрастал. И сейчас она находит все большее применение в повседневной жизни.

А при чем тут грибы? Людям давно были известны лечебные свойства некоторых плесневидных грибов. Около ста лет назад русские ученые врачи В. А. Монассеин и А. Г. Полотебнов сделали сообщение о том, что зеленая плесень обладает лечебными свойствами. Позднее вещества, способные убивать болезнетворных микробов или задерживать их рост и развитие, назвали антибиотиками.

Всем известные шляпочные грибы. Они, как рассказывает нам история врачевания, начали применяться в медицине в XVII столетии. Боровыми грибами (вероятнее всего белыми) лечили обмороженные части тела, даже в самой тяжелой степени. Для этого грибы немного подсушивали (давая им повянуть), а затем с помощью перегонного аппарата получали экстракт (вытяжку), которую хранили в тщательно закупоренной стеклянной посуде.

Давно замечено, что употребление в пищу белых грибов служит профилактикой раковых заболеваний. Медики также заметили: в белом грибе содержатся антибиотики, те самые, что смертельны для палочки Коха и для кишечной палочки. Этот гриб в Германии применяли и для лечения рака кожи.

В народной медицине ряда стран успешно применяется опенок осенний. Например, в Австрии, где этот гриб пользуется широкой популярностью, его употребляют как легкое слабительное. По всей вероятности, в нем содержатся вещества, усиливающие деятельность пищеварительных органов.

Антибактериальными свойствами обладают грибы-млечники. Из рыжика и близкого к нему гриба-млечника

с красным млечным соком учеными-химиками выделено вещество, которое способно значительно тормозить рост различных вредных бактерий.

Всем известный гриб-сыроежка содержит в себе антибиотики. Кроме того, из сыроежек извлекают ценный фермент руссулин, обладающий непревзойденным свертывающим эффектом. И наша синявка-сыроежка нашла широкое применение в сыроваренной промышленности. Всего полграмма руссулина за короткое время превращают в плотный сгусток 100 литров молока.

Красный мухомор, тот самый ядовитый, тоже обладает лечебными свойствами. Издавна в народе водной и спиртовой настойкой этого гриба лечили ревматизм, радикулит и ряд болезней нервной системы. Препараты красного мухомора применяются в маленьких дозах врачами-гомеопатами при лечении эпилепсии, хореи, функциональных нарушений деятельности спинного мозга, при спазмах сосудов и других заболеваниях. Сок и мазь, приготовленные из плодового тела мухомора, заживляют кожу, пораженную рентгеновским облучением.

В грибах содержатся ферменты—органические вещества, которые обладают свойством регулировать химические процессы, происходящие в живых организмах. Эта особенность грибных ферментов нашла практическое применение в сельском хозяйстве. Существуют специальные технологические схемы обогащения грубых растительных кормов — соломы, камыша — с помощью грибных ферментов. В основу этих схем положена способность ферментов превращать естественные полимерные соединения типа клетчатки в менее сложные. Продукт легче усваивается.

По мнению ряда ученых, весьма перспективно использование грибных ферментов в мебельном производстве: при обработке поверхностей деревянных деталей улучшается внешний вид мебели, облегчается пропитка красителями.

Всем известно, что для изготовления карандашей требуется мягкая древесина, весьма дефицитная в ряде стран. Оказывается, если обрабатывать древесину грибными ферментами, она приобретает необходимую мягкость и становится пригодной для производства карандашей.

Возвращаясь вновь в своем коротком рассказе о широкой популярности грибов в народной медицине, нельзя не сказать о чаге. Черный березовый гриб — чага — относится к семейству трутовых грибов. Он имеет вид нароста

неправильной формы черного цвета с очень растрескавшейся поверхностью. Внутренние темно-коричневые ткани чаги настолько тверды, что на них не остается следов при царапании ногтем. Ближе к основанию нароста ткань становится светлее и мягче. А уж в самом дереве гриб трудно отличить по цвету от древесины. Наросты чаги бывают самых разнообразных форм и размеров. Иногда они достигают полуметра длины и веса более трех килограммов.

Описываю чагу так подробно не случайно. Не раз приходилось видеть, как люди собирали в лесу вместо чаги обыкновенный трутовик.

Чага поселяется, как правило, на стволах живой березы, реже ольхи, рябины. «Растет» чага в местах отпавших сучьев или поврежденной коры.

Лечебные свойства чаги издавна известны людям, как средство для лечения различных заболеваний желудочно-кишечного тракта и злокачественных опухолей.

Много еще удивительных и непознанных свойств таят в себе грибы, которые не зря называют чудом природы.

О ЗВАНОМ ОБЕДЕ

Наука о грибах, как теперь известно, возникла давно. Еще в IV веке до нашей эры Аристотель впервые пишет о грибах, а его ученик Теофраст описывает свойства известных в то время грибов — шампиньонов, трюфелей, сморчков. Об употреблении грибов в пищу наиболее крупную сводку составил Гиппократ в V веке до нашей эры. А уже в I веке нашей эры стали делить грибы на съедобные и ядовитые.

Племена славян, жившие в лесах, также с глубокой древности были хорошо знакомы со съедобными грибами. Уже в ту далекую пору грибы привлекали прежде всего вкусовыми свойствами. В X веке с принятием на Руси христианства грибы стали особенно популярны среди населения. Христианская религия требовала поститься около 200 дней в году, и грибы во время постов пользовались большой популярностью.

В «жалованной грамоте» Палеостровского монастыря 1376 года говорилось о том, что на «землях, подаренных монастырю, запрещается крестьянам окрестных деревень рубить лес, косить сено, брать ягоды и губы (т. е. грибы)». В Древней Руси слово «грибы» не употреблялось. «Губы ломать», — как пишет В. Даль в Толковом словаре, — означало «идти по грибы». Слово «грибы» появилось в русском языке в начале XVI века, но еще долго название «губы» продолжало ходить в народе. Так называли все шляпочные грибы.

По-разному относились разные народы к грибам. Их совсем не употребляли в пищу татары, башкиры, якуты, ненцы, саами; лопари считали «пустой забавой», евреи не ели, потому что в грибах часто бывают черви — «треф» гриба, а трэфная пища законами иудейской религии строго воспрещается. Исключение составляли лишь лисички, в которых никогда не бывает червей.

Даже потомственные грибники — славяне — с предубеждением относились к некоторым съедобным грибам, которые считались деликатесом у других народов: шампиньонам, дождевикам, навозникам, зонтикам.

Не во всех странах употребляли грибы в пищу. Людей отпугивали рассказы об ужасных грибных отравлениях, порою слово «гриб» было синонимом слова «смерть». За изобильным грибным столом смертельно отравился папа Климент VII. Подобная участь постигла французского короля Карла VI.

Испытывали отвращение к грибам в Западной Европе, здесь их называли «мясом бедняков». Долгое время грибы не употребляли в Англии, Франции, исключение составляли лишь трюфели, которые разыскивали специально обученными собаками таксами.

В России отравления грибами тоже бывали частыми, но русские люди любили грибы и научились отличать съедобные от ядовитых. Пожалуй, ни в одной стране не было таких грибных промыслов, как у нас. С наступлением грибного сезона целые деревни уходили на сборы грибов, а затем огромный караван, груженный свежими, солеными и сушеными грибами, направлялся в губернские и уездные города.

Была даже на Руси своя грибная столица — город Судиславль в Костромской губернии.

Иностранцы, жившие в России, восторгались вкусовыми качествами русских грибов и говорили, что нигде нет лучше. Грибных блюд уже в то время знали множество. Так, на званом обеде 17 марта 1699 года столы патриарха Андриана украшали «три пирога длинные с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретье с соком да с маслом, капуста шотковая с грибами, галушки грибные да два «наряда» грибов в тесте».

Не случайно на Руси издревле уделяли грибам такое внимание. Знали толк в удивительном даре природы, хотя грибы еще не были исследованы химиками-пищевиками, как в наше время.

Сама жизнь дает нам немало доказательств тому, что грибы заслуживают внимания. Не случайно один из видов грибов в Австралии называют «австралийским хлебом». Древнеримский поэт Марциал писал: «Серебром и золотом, любовью друзей легко поступиться, но трудно отказаться от блюда грибов».

Пищевая ценность любого продукта определяется содержанием в нем белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Всем этим богаты грибы.

На Руси грибы всегда считали вкусной и здоровой, «пригожей к здравью» едой, полагали даже, что они могут заменить мясо и рыбу. Не случайно грибы называют «растительным мясом». Хотя такая аналогия преувеличена, однако основание для нее есть. Установлено, что в одном килограмме белых сушеных грибов усвояемых белков вдвое больше, чем в таком же количестве говядины, и втрое — чем в рыбе. По питательности (количество калорий в 100 граммах продукта) сушеные боровики почти в два раза превосходят яйца.

Но вот что надо взять на заметку всем грибникам: при сборе предпочтение следует отдавать молодым грибам. Чтобы грибы лучше усваивались организмом, нужно их хорошо проваривать и прожаривать. В старых же грибах, даже при самой тщательной их обработке, не разрушается грибная клетчатка, содержащая вещество фуругин, и пища плохо усваивается организмом. Поэтому не случайно говорят: «не бойся червивого гриба, бойся старого».

Если говорить о содержании витаминов в грибах, то оно различно. Например, витамина С в них мало, а витамина В в лисичках не меньше, чем в дрожжах. В белом грибе, рыжике, лисичке обнаружен витамин А. Витамин В₁ много в подберезовике, масленике, меньше его в белом, сыроежке и волнушке. Очень много в грибах витамина РР (никотиновая кислота), почти столько, сколько в печени, а витамина Д ничуть не меньше, чем в хорошем сливочном масле.

Грибы отличаются высоким содержанием воды — до 90 процентов. В состав белковых веществ входят почти все важнейшие аминокислоты — лейцин, тирозин, аргинин... Значительно повышают питательность и придают питательный вкус грибам глюкоза, микоза и другие сахара, найденные в них. Необъяснимой загадкой остается присутствие в грибах гликогена, или животного крахмала, которого в других растениях нет.

Много в грибах ароматических веществ. Поэтому блюда из них, бульоны повышают аппетит, усиливают отделение желудочного сока, улучшают пищеварение. Неповторимый аромат придают грибам эфирные масла. Не случайно грибы пахнут по-разному: например маслята имеют приятный фруктовый запах, грузди, сыроежки — характерный смоляной. Есть грибы, которые пахнут чесноком.

Грибы не случайно зовут деликатесом. Даже в малых дозах они придают различным блюдам аромат и приятный вкус. Хороши соленые грибы с вареной картошкой. Необходимы соленые или маринованные грибы к праздничному столу. Неповторим вкус бульона из белых грибов... Но об этом чуть позже.

По пищевой ценности грибы давно разделили на четыре основные категории. Белый гриб, груздь настоящий, груздь желтый (ельничный), рыжик относятся к первой категории. Ко второй — осиновик, березовик, волнушка, к третьей — валуй, сыроежка. К четвертой категории относятся редко собираемые грибы: свинушка, горькушка, навозник, дождевик, скрипица.

Таблица пищевой ценности грибов в сравнении с другими продуктами

	Количество граммов усвояемых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Батон из муки I сорта	6,97	1,02	48,19	235,6
Говядина средняя	16	4,3	0,5	105
Картофель свежий	1	0,1	13,9	63
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192
Белые грибы сушеные	33	13,8	26,3	224,2
Белые грибы маринованные	31,5	3,5	29,6	116,7
Грибной порошок из белых грибов	42,5	12,2	19,4	227
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11,0	1,9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153,5
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7

ГРИБЫ НА СТОЛЕ (рецепты современной кухни)

Говорят, грибная пора приходит рано, как только сойдет снег и прогреется земля. Может, это и так. Но почему-то мне больше всего запомнились с детства грибы лета. У нас

на Урале они начинаются после теплых долгих дождей и туманов.

Помню, отправлялись в дальний лес, где, по рассказам отца, грибов видимо-невидимо.

Возвращались под вечер. Все наши большие и маленькие корзины полны: тут и маслята, и подберезовики, и сыроежки, и сухие грузди, и, конечно, белые грибы.

Но собрать — это только полдела, главное же — обработать. Эти слова я да и мои сверстники усвоили с того самого далекого детства.

Грибы — продукт скоропортящийся, поэтому их необходимо обрабатывать как можно быстрее — лучше, если это сделать сразу же по возвращении из леса. Беда грибов в том, что, пролежав хотя бы ночь, они теряют внешний вид, увеличивается их червивость, ухудшаются пищевые качества.

Первое, что надо сделать после возвращения из леса, — пересортировать грибы, очистить от земли и мусора и немедленно варить, жарить, солить, мариновать. Со шляпок маслят снимают кожицу, в ней содержится горечь. Снимают кожицу и с сыроежек, но если эти грибы залить крутым кипятком, то кожица отдает горечь воде.

Старые грибы рекомендуется сушить — белые, подосиновики, подберезовики.

Такие грибы, как грузди, подгруздки, волнушки, ельничные, вымачивают в холодной воде (см. холодное соленье).

Из свежих, сушеных и соленых грибов можно приготовить множество самых разнообразных закусок, супов, борщей, салатов, вторых и первых блюд, а также фарш для пельменей, пирожков.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ. Свежие белые грибы после десятиминутной варки откидывают на дуршлаг, чтобы вода стекла, затем режут ломтиками и жарят в масле. Перед окончанием жарения сыпят немного муки, перемешивают, затем кладут сметану и запекают в духовке. Перед подачей на стол грибы посыпают зеленью петрушки и укропа.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ. Свежие белые грибы нарезают дольками, отваривают в течение 15—20 минут, затем откидывают на дуршлаг, дают

воде стечь и выкладывают на сковороду с разогретым маслом, туда же нарезают ломтиками молодой картофель, нашинкованный репчатый лук. Все это тушат до готовности. При подаче на стол готовое блюдо поливают сметаной и посыпают зеленью укропа.

ЖАРЕННЫЕ ГРУЗДИ. Очищенные свежие грибы предварительно отваривают в течение 15—20 минут, воду сливают, а грибы мелко режут, выкладывают на сковороду, обсыпают мукой и жарят с луком в масле. Перед готовностью добавляют 3—4 столовых ложки сметаны и продолжают держать на слабом огне еще пять минут.

ГРИБЫ С ЛУКОМ. Готовят из маринованных или соленых грибов. Для этого их нарезают кусочками, перед подачей на стол заправляют растительным маслом или сметаной и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

ГРИБНОЙ САЛАТ С ЯЙЦАМИ И СМЕТАНОЙ тоже готовится из маринованных или соленых грибов. Поджарьте их, добавьте нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, мелко нарезанный репчатый лук, заправьте сметаной и подавайте на стол.
300 г грибов, 3 яйца, 150 г зеленого горошка, 2 луковицы, 3 столовых ложки сметаны.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Белые грибы или подберезовики отваривают в течение 20 минут в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают воде хорошо стечь. Затем в грибы добавляют нарезанный репчатый лук, растительное масло. Для остроты добавляют уксус и перец. Все смешивают, выкладывают в салатницу и сверху посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ. Для этого сваренный картофель порежьте, смешайте с мелко нарезанным репчатым луком, добавьте нашинкованные соленые грибы, все перемешайте. Затем полейте растительным маслом, добавьте соль.
1 кг картофеля, 2 луковицы репчатого лука, 250 г соленых грибов, 4 столовые ложки растительного масла. Соль по вкусу.

ИКРА ИЗ ГРИБОВ. Соленые грибы и репчатый лук мелко рубят в деревянном корыте, затем слегка обжаривают в растительном масле на слабом огне, добавляют перец. Готовую икру выкладывают в салатницу, украшают кружками репчатого или пером зеленого лука.

Икру можно приготовить и из сухих грибов. Для этого их размачивают около трех часов, затем отваривают в течение 20 минут, откидывают на дуршлаг, дают воде хорошо стечь и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Затем готовую массу слегка поджаривают на сливочном или подсолнечном масле, добавляя соль и перец по вкусу. К столу подают в охлажденном виде.

ЛЕТНИЙ БОРЩ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ. Готовить его можно как из белых грибов, так и из подосиновиков или подберезовиков. Грибы режут, моют и варят в течение 15—20 минут. Затем в грибной бульон кладут мелко нарезанную свеклу и морковь и продолжают варить еще 20 минут. Добавляют нарезанные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и варят до готовности. При подаче на стол борщ заправляют сметаной.

ХАРЧО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ. Сухие грибы моют, вымачивают три-четыре часа, затем режут мелко. Чеснок толкут в ступе с солью, а репчатый лук мелко нарезают и слегка обжаривают с томатной пастой. Все это заливают водой, в которой вымачивались грибы, добавляют рис, кислые сливы, солят по вкусу и варят около 40 минут. При подаче на стол в тарелку добавляют укроп, петрушку.

Для приготовления супа харчо с белыми грибами берут *80 г сухих грибов, 5 долек чеснока, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки томатной пасты, 100 г риса, 6 слив, соль и перец по вкусу.*

СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Белые грибы или подберезовики нарезают, моют и отваривают 20 минут, постоянно снимая шумовкой пену, затем откидывают на сито; когда стечет вода, шинкуют. Мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный на масле, соленые огурцы, томат-пасту тушат на слабом огне 5 минут и все это опускают в грибной отвар, туда же кладут грибы, лавровый лист, соль, перец и доваривают. Минут через десять солянка

готова, ее подают к столу, в тарелки можно положить маслины, ломтик лимона.

Солянку можно готовить и из сухих грибов. Для этого грибы, предварительно отмачивают в воде и варят в течение часа.

Чтобы приготовить солянку из свежих грибов, берут *500 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки томат-пасты, соль и перец по вкусу.*

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Грибы очищают, моют, нарезают, вместе с размоченным и отжатым хлебом пропускают через мясорубку. Получился фарш, в который добавляют яйца, соль, перец. Из этого фарша готовят котлеты, обваливают их в сухарях и обжаривают в кипящем масле 20 минут. Затем ставят в духовой шкаф и доводят до полной готовности.

На 0,5 кг свежих грибов берут 2 яйца и 200 г белого хлеба, соль и перец по вкусу.

ПЛОВ С ГРИБАМИ. Подосиновики, подберезовики, белые грибы или маслята чистят, моют, нарезают кубиками, опускают в кипящую подсоленную воду и варят 15 минут. Затем откидывают грибы на дуршлаг; когда вода стечет, слегка обжаривают их в масле с луком.

Отдельно отваривают рис, промывают его в холодной воде. Жареные грибы смешивают с отварным рисом, добавляют масло, перец, соль и ставят в духовку. Готовый плов подают с соусом.

На 0,5 кг свежих или 50 г сухих грибов берут 2 стакана риса, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла и 3 столовые ложки подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.

РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ. Грибы моют, отваривают в течение 15 минут. Нашинкованный лук слегка поджаривают на слабом огне и смешивают с грибами. Добавляют сметану, соль, перец. Тушат на медленном огне 10 минут, затем подают к столу.

ШАШЛЫК ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ лучше всего получается из белых грибов, подосиновиков, подберезовиков. Грибы предварительно отваривают 15 минут. Затем нанизывают их на деревянные палочки вперемежку с кусочками свиного сала и кружочками репчатого лука. Шашлык обжаривают

на большой сковороде, добавив в него перед готовностью соль, перец, томат-пюре. К шашлыкам в качестве гарнира подают помидоры, зеленый лук.

Шашлык из грибов можно приготовить в лесу, на привале. Для этого шляпки крепких молодых грибов, кусочки сала и лук нанизывают на чистые ивовые прутьики не очень плотно друг к другу, посыпают солью и поджаривают на горячих углях.

ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ. Для яичницы с грибами лучше брать белые грибы. Их чистят, моют, режут, отваривают 15 минут, откидывают на дуршлаг, затем режут и обжаривают в масле. Когда грибы почти готовы, заливают их взбитым яйцом.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА. Берут свежие грибы, моют, режут, заливают кипящей водой, варят 10 минут, после чего откидывают на сито или дуршлаг, дают стечь воде. После того как стечет вода, грибы мелко рубят в деревянном корыте, поджаривают на слабом огне вместе с мелко нарезанным луком пять минут.

На 500 г свежих грибов берут 2 головки лука, 4 столовые ложки масла (сливочного или подсолнечного).

Можно приготовить начинку и из соленых грибов. Соленые грибы вымачивают два-три часа, меняя воду, затем откидывают на решето, мелко рубят, жарят в масле, смешивают с заранее поджаренным луком. В готовую начинку можно положить зелень укропа или петрушки.

На 0,5 кг грибов берут 3 столовые ложки масла, головку репчатого лука.

Грибные начинки используют для приготовления пельменей, пирожков, пирогов, кулебяк.

ГРИБЫ С ВИНОМ. Рецепт этого блюда взят из французской кухни. Для приготовления берут белые грибы (свежие), режут, обжаривают в сливочном масле на слабом огне 15 минут. Затем в грибы добавляют полусухое вино и держат на огне две минуты. Затем огонь убавляют, кладут соль, черный перец, добавляют сметану, тертый сыр и, помешивая, продолжают держать на слабом огне до загустения массы. Приготовленные таким образом грибы едят с подсушенным хлебом, смазанным сливочным маслом.

На 0,5 кг грибов берут 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки полусухого белого вина, 200 г сметаны, 100 г натертого сыра, перец, соль по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГРИБАМИ. Свежие белые грибы, подосиновики моют, режут и варят 15 минут, затем мелко шинкуют и поджаривают на масле. В грибы добавляют рубленое вареное яйцо, гречневую кашу, поджаривают лук, перец, соль. Хорошо перемешивают. Из готового картофельного пюре раскатать лепешки, начинить их приготовленным фаршем, закатать, положить на сковороду и жарить, затем залить грибным соусом и поставить в духовой шкаф на 15—20 минут до готовности.

На 500 г грибов берут полстакана гречневой крупы, 2 яйца, 3 столовые ложки масла, 500 г картофеля, 1 головку репчатого лука.

МАКАРОНИК С ГРИБАМИ. Вымоченные сухие грибы мелко рубят в корыте, поджаривают в масле и смешивают с поджаренным луком, добавив перец, соль по вкусу. Отваренные макароны ровным слоем укладывают на сковороду, смазанную маслом и посыпанную солью. Затем макароны обливают сырым, слегка взбитым яйцом. На макароны кладут грибной фарш и сверху еще слой макарон, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и ставят в горячий духовой шкаф на 15 минут.

На 50 г сухих грибов берут 500 г макарон, полстакана толченых сухарей, 2 яйца, 3 столовые ложки масла.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ. Свежие грибы очистить, промыть. Ножки отрезать, мелко порубить, поджарить на масле. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, дать воде стечь, затем переложить в кастрюлю, залить водой и варить около часа, после этого добавить нарезанный кубиками картофель, обжаренные ножки грибов, мелко нарезанные лук и коренья, соль, пряности и довести все до готовности. При подаче суп заправить сметаной, зеленью петрушки и укропа.

На 500 г свежих грибов — 800 г картофеля, 1—2 головки репчатого лука, 1 морковка, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки масла, соль, перец черный душистый, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ. Картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйцо, соль, все перемешать. Грибы перебрать, промыть, нарезать, обжарить, затем смешать с пассерованным луком, посолить, поперчить. На картофельную массу слоем 2 см положить фарш, массу с фаршем завернуть в виде рулета, обсыпать панировочными сухарями, перенести на противень, смазанный жиром, и выпекать в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Рулет подают как самостоятельное блюдо. К рулету можно подать соусник со сметаной или соусом, а также зелень укропа.

На 500 г грибов — 10 картофелин, 1 столовая ложка жира, 2 чайные ложки муки, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 стакан соуса, соль, зелень укропа.

СОУС НА ГРИБНОМ ОТВАРЕ. Грибы промыть, отварить, отделить от бульона, нашинковать и обжарить с мелко нарезанным луком. Муку пассеровать до приобретения красного цвета и горячей ввести в грибной бульон при непрерывном помешивании. Бульон посолить, прокипятить в течение 7—10 минут, после чего соединить с обжаренными грибами. Грибной соус подают к картофельной запеканке, картофельным котлетам и другим блюдам из картофеля.

На 50 г сушеных грибов — 100 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 6 стаканов грибного бульона, 4 чайные ложки муки, соль.

РАССОЛЬНИК ГРИБНОЙ. Сварить грибной бульон. Грибы вынуть из бульона, перебрать, промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле. Бульон процедить, положить в него картофель, пассерованные корни и лук, припущенные соленые огурцы, отваренную перловую крупу, обжаренные грибы, и все варить до готовности. В рассольник можно добавить томат-пасту, а также процеженный, прокипяченный огуречный рассол. При подаче рассольник заправить сметаной, зеленью петрушки или укропа.

На 100 г сухих грибов — 5 соленых огурцов, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 5 картофелин, 50 г перловой крупы, 100 г

сливочного масла, 200 г сметаны, зелень петрушки или укропа.

ГРИБНОЙ СОУС СО СМЕТАНОЙ. Грибы промыть, отварить, отделить от бульона, нарезать и обжарить вместе с мелко нарезанным луком. Муку спассеровать на сливочном масле, развести горячим грибным бульоном, прокипятить в течение 10—15 минут, затем соединить с обжаренными грибами, посолить, заправить сметаной и все прокипятить. *На 0,5 кг грибного бульона — 40 г белых сушеных грибов, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, соль.*

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ. Нарезать грибы, смешать с маринадом, посолить, поперчить, приправить зеленью. *На 800 г вареных свежих грибов (лисичек или белых) — 200 г маринада, приготовленного по способу соусов, соль, перец черный молотый, зелень.*

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ. Грибы нарезать кусочками, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавить соль, перец и зелень петрушки. *На 700 г вареных грибов — 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.*

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ. Грибы очистить, вымыть и залить водой, варить, предварительно посолив и добавив немного уксуса. Когда сварятся, нарезать ломтиками средней толщины. Смешать уксус, соль, перец, растительное масло, заправить грибы, добавить зелень петрушки. *На 200 г грибов — 10 г масла растительного, уксус, соль, перец по вкусу, 10 г зелени петрушки.*

СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ. Грибы тщательно промыть, мелко нарезать. Лук нашинковать, положить в кастрюлю и слегка обжарить в масле, добавить грибы и жарить 5—10 минут при непрерывном помешивании. Продолжая помешивать, ввести в грибы муку, залить все бульоном, довести до кипения, добавить петрушку и сельдерей и варить все 40—50 минут на слабом огне.

Бульон слить, петрушку и сельдерей вынуть, грибы пропустить через мясорубку, протереть через сито и смешать с бульоном.

Вилкой или венчиком взбить желтки, смешать их со сливками и ввести тонкой стружкой в суп при непрерывном помешивании. Суп посолить по вкусу, разогреть на водяной бане, после чего подать к столу.

Для приготовления супа-пюре берут *400 г свежих грибов (белых), 1 головку репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 6 стаканов куриного бульона, 3 желтка, 1 стакан сливок, соль, петрушку, сельдерей.*

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ. Баклажаны разрезать вдоль на две части, выбрать из середины часть мякоти, половинки обжарить во фритюре. Лук мелко нарезать, пассеровать на масле, соединить с мелко нарубленными отваренными грибами, мякотью баклажан и сырым яйцом, все перемешать, посолить. Полученным фаршем заполнить половинки баклажанов, уложить их на противень, смазанный жиром, и запечь в духовке. К готовому блюду подать сметану или сметанный соус.

Чтобы приготовить баклажаны, фаршированные грибами, берут *1 кг баклажанов, 1 головку репчатого лука, 100 г растительного масла, 200 г свежих грибов, 1 сырое яйцо, 300 г сметаны или сметанного соуса, соль.*

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ И САЛОМ. Грибы очистить, ошпарить кипятком, промыть, нарезать и обжарить на шпике, добавить лук, соль и все довести до готовности.

Для этого блюда берут *450 г свежих грибов, 1 головку репчатого лука, 100 г шпика, соль по вкусу.*

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ. Кочан капусты очистить от верхних листьев, освободить от кочерыжки, опустить на 3—5 минут в кипящую воду, затем разобрать на листья, черешки слегка отбить. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать, перемешать с пассерованным луком, посолить и обжарить. Полученный грибной фарш завернуть в капустные листья в виде конвертов, голубцы обжарить, положить в утятницу, залить соусом, закрыть крышкой и тушить 30—40 минут.

Чтобы приготовить голубцы с грибами, надо иметь *500 г свежей капусты, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3—4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые*

ложки маргарина, 2 стакана сметанного соуса с томатом и соль.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ. Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить, обжарить в масле на сковороде, смешать с пассерованным луком и мукой, залить яйцами, взбитыми с молоком, посолить и запечь в духовке. При подаче грибы посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Чтобы приготовить омлет с грибами, требуется 400 г грибов (сыроежки, лисички, подосиновики, подберезовики), 2 столовые ложки масла, 2—3 сырых яйца, 1 головка репчатого лука, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 столовая ложка муки, соль, зелень укропа.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ. Грибы, перец и лук нарезать и потушить в горячем жире, затем добавить тмина, немного горячей воды, муку и все тушить до готовности. В конце тушения положить нарезанные помидоры, овощи, посолить и посыпать зеленью петрушки.

Для гуляша по-охотничьи требуется 750 г грибов, 6 стручков зеленого перца, 1 головка репчатого лука, 50 г жира или маргарина, 1 столовая ложка муки, 3 помидора или 3 столовые ложки томатной пасты, соль, тмин, зелень петрушки.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. Грибы перебрать, очистить, промыть и опустить на 5—6 минут в кипяток, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками, обжарить, положить в сотейник, залить сметаной. К грибам добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист и поставить тушить на 5—7 минут. Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить, смешать с пассерованным луком, соединить с грибами и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью укропа.

Для приготовления этого блюда нужно 400 г грибов, 300 г картофеля, 100 г сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 1—2 столовые ложки масла сливочного, 1 головка репчатого лука, соль, перец черный молотый, лавровый лист, зелень укропа.

ГРИБНОЙ СОУС. Грибы промыть, отварить, отделить от бульона, нашинковать и обжарить с мелко нарезанным луком. Муку спассеровать до приобретения красного цвета

и горячей ввести в грибной бульон при непрерывном помешивании. Бульон посолить, прокипятить в течение 7—10 минут, после чего соединить с обжаренными грибами. Грибной соус подают к картофельной запеканке, картофельным котлетам и другим блюдам из картофеля, а также крупяным блюдам.

Чтобы приготовить грибной соус, потребуется *50 г сушеных грибов, 100 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 6 стаканов грибного бульона, 4 чайные ложки муки, соль.*

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ И САЛОМ. Грибы очистить, ошпарить кипятком, промыть, нарезать и обжарить на шпике, добавить лук, соль и все довести до готовности.

На 450 г свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 100 г шпика, соль.

БИТОЧКИ ГРИБНЫЕ. Грибы перебрать, очистить, промыть, опустить в кипящую воду на 2—3 минуты, дважды пропустить через мясорубку, добавив замоченный в молоке хлеб и лук. В полученную массу добавить яйцо, соль, тщательно все перемешать, сформовать биточки, запанировать их в сухарях и обжарить в растительном масле. Биточки подать с картофельным пюре, посыпав их мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Для приготовления этого кушанья берут *500 г свежих грибов, 40 г белого хлеба, 1 головку репчатого лука, 1 сырое яйцо, 1 столовую ложку панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа.*

МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ. Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить, нарезать и обжарить в разогретом жире вместе с луком, нарезанным кубиками, затем добавить соль и тушить грибы до готовности. В глубокую сковороду с разогретым жиром положить половину макарон, разровнять, на макароны положить грибы, сверху — оставшиеся макароны, все залить молоком, смешанным со взбитыми яйцами и солью. Макароны с грибами запечь в духовом шкафу.

Чтобы приготовить макароны с грибами, берут *250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г жира, 1 небольшую головку репчатого лука, 3 сырых яйца, 1 стакан молока.*

ПАШТЕТ ИЗ ГРИБОВ. Сварить рис так, чтобы он получился рассыпчатым. Сварить грибы, процедить и вместе с рисом и луком повернуть на мясорубке. Затем приготовленный фарш выложить на сковороду и слегка обжарить в масле, постоянно помешивая (3—5 минут). Вот и получился паштет, для приготовления которого требуется *100 г риса, грибов свежих 300 г (сушеных 50 г), 1 головка лука, масла сливочного 3 столовые ложки, соль, и перец по вкусу.*

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Грибы очистить, промыть, нарезать, отварить 10 минут, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, повернуть на мясорубке с луком и перемешать с яйцом и мукой. Котлеты готовят и жарят, как мясные, на сковороде с предварительно растопленным маслом (сливочным или подсолнечным) до румяной корочки. После того как котлеты поджарились, сложить в сотейник, залить сметаной и подержать в духовке пять-семь минут.

Подавать с отваренным или жареным картофелем.

Для того чтобы приготовить котлеты из свежих грибов, нужно взять *500 г грибов, 100 г сметаны, 2 яйца, 2 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла и 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.*

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ НА МАСЛЕ. Грибы соленые залить холодной водой на восемь часов, после чего хорошенько промыть в проточной воде. Затем нарезать крупно, слегка обсушить, обвалить в муке и жарить с луком на подсолнечном масле (на слабом огне) 10 минут, постоянно помешивая. Чтобы пожарить грибы соленые, требуется *250 г соленых грибов, 50 г подсолнечного масла, 1 головка лука, соль и перец по вкусу.*

Предлагаем несколько рецептов приготовления фарша для начинки пирожков, пельменей и т. п.

ФАРШ ГРИБНОЙ. Грибы очистить, вымыть, залить кипящей водой и оставить их в ней на 15 минут, затем откинуть на сито. После этого грибы изрубить, поджарить в масле, добавить томат, довести до кипения и смешать с мелко нарубленным поджаренным луком, солью и перцем. *На 500 г свежих грибов — 2 головки лука, по 2 столовые ложки масла и томата-пасты.*

Начинку можно приготовить и по-другому.

Очищенные и вымытые свежие грибы варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят в масле, добавляя сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, затем закрывают крышкой и тушат 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

На 1 кг грибов — 3 столовые ложки масла, 1 головка репчатого лука, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны.

Вкусная начинка получается, если ее приготовить следующим образом. Свежие белые грибы очистить, промыть, изрубить, обжарить в масле, посолить, добавить сметаны с луком и слегка прокипятить.

На 1 кг грибов (свежих) — 100 г сливочного масла, 150 г сметаны, соль и перец по вкусу.

ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ. Сушеные белые грибы поставить размачиваться в холодной воде на два-три часа, затем отварить, откинуть на дуршлаг, охладить, пропустить через мясорубку и обжарить слегка в сливочном масле вместе с мелко нарубленным луком.

На 50 г сушеных грибов берут 100 г сливочного масла, 2 головки лука, соль и перец черный по вкусу.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ. Соленые грибы промыть хорошо в нескольких водах, а если они слишком соленые, их следует замочить на один-два часа в холодной воде. Затем откинуть на дуршлаг, дав воде хорошо стечь, изрубить мелко и обжарить в сливочном или подсолнечном масле. Когда грибы обжарятся, добавить сметаны с луком и перцем, еще следует немного потомить на огне.

На 400 г соленых грибов — 2 столовые ложки сливочного масла и 1 ложка подсолнечного масла, 100 г сметаны, 2 луковицы, перец и соль по вкусу.

ФАРШ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ГРИБАМИ. Промыть в двух-трех водах крупу, засыпать в кастрюлю, залить кипятком, посолить и поставить вариться до готовности. Параллельно с приготовлением гречневой каши размочить в холодной воде сухие грибы, затем отварить в течение 20 минут, после чего мелко изрубить сечкой в корыте, добавив лук.

Готовую гречневую кашу выложить в миску, смешать с изрубленными грибами и растопленным сливочным маслом. После этого выложить готовый фарш в сотейник, накрыть крышкой, потомить его 5 минут.

На 50 г сухих грибов — 300 г крупы, 150 г сливочного масла, 2 головки лука, соль и перец черный по вкусу.

С гречневой кашей начинку можно приготовить и другим способом.

Свежие грибы моют, варят 10 минут на слабом огне, затем прокручивают в мясорубке вместе с луком и круто сваренными яйцами.

Варят рассыпчатую гречневую кашу, дают ей остыть, после чего грибной фарш смешивают с кашей, добавляют соль и черный перец по вкусу.

На 400 г грибов — 1,5 стакана гречневой крупы, 3—4 яйца, 4—5 ложек сливочного масла, 2 головки репчатого лука.

Грибной фарш может быть использован для пирогов, пирожков и других изделий.

ГРИБНОЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ. Маринованные грибы нарезать кусочками, так же нарезают отварной картофель и лук. Затем все это смешивают со сметаной, добавив соль и сахар, смесь выкладывают в салатник и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Чтобы приготовить грибной салат с картофелем, берут *150 г грибов (маринованных), 150 г картофеля, 1 луковицу, 50 г сметаны, соль, сахар и перец по вкусу.*

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ. В овощной винегрет добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики). Соотношение грибов в винегрете один к четырем.

ПЛОВ С ГРИБАМИ. Подосиновики, подберезовики, белые грибы или маслята нарезают кубиками, опускают в кипящую подсоленную воду, затем жарят в масле с луком. Отдельно отваривают рис, промывают его холодной водой. Жареные грибы смешивают с отварным рисом, добавляют масло, перец, соль и ставят в духовку. Готовый плов едят с соусом.

На 0,5 кг свежих или 50 г сухих грибов берут 1,5 стакана риса, 1—2 луковицы, 3—4 столовые ложки масла, соль по вкусу.

СМОРЧКИ И СТРОЧКИ В СМЕТАНЕ. Грибы отварить в течение 10—15 минут, воду слить, грибы промыть в холодной воде и нарезать небольшими дольками, посыпать их мукой, обжарить в масле, а потом, добавив сметану, запечь в духовке.

На 500 г грибов берут 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки муки и 4 столовые ложки масла.

ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ. Целые шампиньоны отварите в течение 10—15 минут и, слив воду, выложите на сковороду, посыпьте солью, перцем, мелко нарубленным луком, петрушкой, полейте растительным маслом и жарьте 10 минут. Поджаренные грибы надо залить сметаной и запечь в духовке.

ГРИБНЫЕ ГОЛУБЦЫ. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой варят 10—15 минут, охлаждают, разбивают на отдельные части, толстые края срезают или отбивают для размягчения. Белые грибы, подберезовики, подосиновики отваривают в течение 10—15 минут, затем вместе с морковкой и петрушкой приготавливают фарш, добавив по вкусу перец и соль.

На листья капусты кладут фарш, заворачивают его в лист и обжаривают голубцы на сковороде. Потом складывают в кастрюлю, заливают соусом, приготовленным на поджаренной муке и отваре, и, накрыв крышкой, тушат в духовке. Готовые голубцы посыпают зеленью укропа или петрушки.
На 300 г свежих грибов берут 300 г капусты, 150 г моркови, 50 г корней петрушки, 4 ложки жира.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ. Очищенные свежие грибы хорошо промыть, ошпарить горячей водой, откинуть на сито и дать воде стечь. Нарезав ломтиками, положить на раскаленную сковороду, добавить измельченный репчатый лук, перец, посолить и жарить, непрерывно помешивая, в течение 30—40 минут. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Норма продуктов на одну порцию: *грибы — 200—250 г, 2 чайные ложки жира, лук репчатый — $\frac{1}{2}$ головки, зелень, соль по вкусу.*

САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК. Молоденькие сыроежки варят в подсоленной воде, затем откидывают на сито, дают стечь

воде и остыть. Затем режут на кусочки, кладут в миску, заправляют зеленым, мелко нарезанным луком, растительным маслом и подают на стол с горячим отварным картофелем.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ БОРОВИКОВ. Боровики отваривают в воде, затем мелко рубят в корытце. Разбухший желатин выливают в горячий грибной отвар и греют на медленном огне, чтобы полностью растворился (не кипятить!). Боровики порциями раскладывают по формочкам и ставят в холодильник. Для соуса растирают добела желток, горчицу с маслом, сахаром, уксусом и солью.

Заливное подают со свежими овощами, а соус отдельно. *На 500 г свежих боровиков — 2 столовые ложки желатина, замоченного в стакане холодной воды, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, соль, сахар, уксус по вкусу.*

ПЕЛЬМЕНИ С ПОДОСИНОВИКАМИ. Грибы отваривают в подсоленной воде, смешивают с подрумяненным на сковороде луком, пряностями и обжаривают. Замешивают крутое пресное тесто и делают пельмени. Варят их, как обычно, в подсоленной воде с лавровым листом и подают горячими со сметаной и растопленным сливочным маслом. *На 500 г подосиновиков — 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 луковица, 1/2 стакана растительного масла для обжарки, черный молотый перец.*

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ. Подготовленные грибы нарезают и тушат под крышкой с мелко нарезанным луком и жиром. Если жидкости в посуде мало, добавляют немного воды. Берут обыкновенный батон, режут его ломтиками, вымачивают в молоке. Молока берут столько, чтобы кусочки батона впитали его полностью. Затем обжаривают грибы и хлеб, смоченный в молоке, пропускают через мясорубку в мелкой решетке. После мясорубки в массу из хлеба и грибов добавляют яйцо, соль, перец, панировочные сухари. И всю эту массу тщательно перемешивают.

Разделяют массу на небольшие котлеты, обваливают их в сухарях и затем обжаривают на сильном огне с обеих сторон до светло-золотистого цвета.

Подают котлеты на овальном блюде, с хреном, картофелем, с салатом из белокочанной капусты.

На 500 г свежих грибов — 2 столовые ложки жира, 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, средний батон, 1/2 стакана молока, 2 яйца, рубленый укроп, соль, перец по вкусу.

ЖАРКОЕ ИЗ ГРИБОВ. Приготовленные грибы кладут на сковороду с растопленным маслом, заправляя по вкусу солью, перцем и лимонным соком. Дают 10 минут пожариться на слабом огне, всыпают муку и добавляют полстакана воды, рубленого лука и петрушки. Затем продолжают жарить на слабом огне еще полчаса. В конце жаркое обрызгивают лимонным соком.

На 500 г свежих грибов — 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец, лимонный сок по вкусу.

ЦЫПЛЯТА С ШАМПИНЬОНАМИ. Сначала готовят соус. Шампиньоны отваривают в соленой воде. Пропускают через мясорубку дважды. Грецкие орехи толкут в ступке с пряностями. Затем провернутые через мясорубку грибы и орехи тщательно растирают. В приготовленную массу добавляют сливки, подогревают на слабом огне, доводят до кипения, но не кипятят.

Далее на сырых, ошпаренных крутым кипятком цыплятах делают острым ножом надрезы, отделяют кости, укладывают на глубокую сковороду с растопленным маслом, солят и ставят в холодное место.

Примерно за 20 минут до подачи к столу цыплят обжаривают тщательно со всех сторон на сильном огне. За несколько минут до готовности на сковороду с цыплятами выливают приготовленный соус, дают еще чуть пожариться и убирают с огня.

Подают цыплят к столу с зеленью.

На 5 цыплят — 200 г масла, 400 г свежих шампиньонов, 1/2 стакана сливок или сметаны, 100 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка лимонной кислоты, красного молотого перца, соль по вкусу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ. Свежие грибы промывают, режут и отваривают. Сушеные — замачивают в молоке, затем отваривают и откидывают на решето. Отдельно до полуготовности отваривают картофель в мундире, очищают его, нарезают толстыми ломтиками.

Лук, нарезанный кольцами, обжаривают. Кастрюлю смазывают жиром, укладывают слоями картофель, лук, грибы. Все содержимое кастрюли солят, заливают сметаной, ставят в горячую духовку и запекают.

К столу подают с салатом из свежих помидоров.

На 500 г свежих грибов (или 20 г сушеных) — 2 луковицы, 60 г жира, 1 кг картофеля, 150 г сметаны, 1,5 стакана молока, соль, перец.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ С СЫРОМ. Нарезанные тонкими ломтиками грибы пережаривают в масле, добавляют муку, сметану, соль. После того как грибы прокипят, их посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в духовке до тех пор, пока сыр не подрумянится.

Желательно подавать к столу запеканку с грибами в той же посуде, в которой она готовилась.

На 500 г свежих грибов — 100 г масла, 2 столовые ложки муки, 200 г сметаны, 60 г тертого сыра, соль, перец.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ТМИНОМ. Грибы тщательно моют, режут дольками. Выкладывают на раскаленную сковороду с растопленным маслом. Грибы жарят, пока они не подрумянятся, затем в них добавляют щепотку тмина, мелко нашинкованного лука, соли и, заливая кипятком, тушат 10—15 минут на медленном огне.

ЛИСИЧКИ ОТВАРНЫЕ С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ. Хорошо промытые немятые лисички отваривают 20 минут, затем откидывают на решето, дают стечь воде и мелко режут. Нарезанные лисички приправляют охлажденным подсолнечным маслом, посыпают мелко толченными сухарями и тертой лимонной цедрой. Соль по вкусу.

ГРИБНАЯ ИКРА. Грибы отваривают в подсоленной воде, мелко рубят в корытце или пропускают через мясорубку. Затем слегка обжаренный лук перемешивают с грибами, разбавляют немного грибным бульоном и тушат на слабом огне, пока основная масса жидкости не выкипит; приправляют пряностями, охлаждают и подают к столу.

На 400 г свежих грибов — 1 стакан грибного бульона, мелко нарезанный зеленый лук, 4 зубчика чеснока, растительное масло для обжарки, соль, перец по вкусу.

СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ. Цыпленка варят до тех пор, пока кости не размягчатся, затем мясо вынимают и измельчают.

В бульон кладут грибы, пряности, соль по вкусу. После непродолжительной варки в кастрюлю помещают измельченного цыпленка.

Затем два белка взбивают в чашке, вливают в содержимое кастрюли и варят еще 5 минут.

На 1 цыпленка (200—250 г) — 100 г шампиньонов или белых грибов, 3 белка, укроп, перец, соль.

РУЛЕТ С ГРИБАМИ. Грибы перебирают, протирают, солят и слегка тушат в разогретом сливочном масле. Шницели посыпают перцем и солью и кладут в них тушеные грибы, зелень; скатывают в рулеты, обвязывают их ниткой и обжаривают со всех сторон в горячем жире. Обжаренные рулеты перекладывают в тарелку. В сок, оставшийся на сковороде, вливают сметану, смешанную с крахмалом. Всю эту смесь кипятят, получается соус, в который добавляют рубленую зелень петрушки, укропа. Приготовленный соус подают к рулетам в соуснике.

На 100 г шампиньонов — 4 сырых шницеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка жира, 6 столовых ложек рубленой зелени петрушки и укропа, 2 стакана бульона, полстакана сметаны, 1 чайная ложка крахмала, соль, перец.

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ И СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ. Отварной картофель, огурцы, репчатый лук, ветчину и яйцо нарезают пластинками. Огурцы перемешивают с солью и выдерживают один час, кукурузу отцедить. Грибы перебирают, крупные режут. Все продукты (кроме грибов) заправляют растительным маслом, перцем и выкладывают в салатник. Мелкие грибы втыкают в салат, остальные раскладывают горками. Блюдо украшают листьями салата и зелени.

На одну порцию салата — 40 г ветчины, 40 г грибов соленых, 20 г картофеля, 20 г огурцов свежих, 15 г масла растительного, 15 г кукурузы консервированной, 10 г лука репчатого, 5 г салата листового, 3 г зелени, $1/2$ яйца, соль, перец.

САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ. Листья салата шинкуют. Отварной картофель, вареное яйцо и огурцы нарезают

кружочками, фасоль кусочками. Чеснок мелко рубят, специи кипятят две минуты в уксусе, охлаждают и процеживают. Подготовленные продукты выкладывают слоями в салатник на листья салата, чередуя с маленькими шляпками соленых грибов, поливают заправкой, приготовленной из уксуса, горчицы и чеснока, и укрывают зеленью. *Грибы — 40 г, картофель — 20 г, огурцы свежие — 20 г, фасоль консервированная — 20 г, масло оливковое — 15 г, уксус — 5 г, чеснок — 2 г, горчица готовая — 1 г, пол-яйца, перец горошком, гвоздика. Рецепт на одну порцию.*

ПИРОГ «РЫБНИК» С ГРИБАМИ. Отваренные грибы нарезают соломкой, слегка обжаривают. Лук и морковь мелко нарезают, обжаривают и соединяют с грибами. В остывшую массу добавляют два мелко нарубленных яйца. Филе хека дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размоченной в грибном отваре булкой, рубленным яйцом, солью и перцем, все перемешивают. Противень смазывают маслом или маргарином, выкладывают на него половину рыбной массы, на нее кладут грибную начинку, покрывают вторым слоем рыбной массы. Пирог запекают в духовке.

Готовый пирог подают к столу нарезанным на порции, с горячим грибным соусом.

На 60 г сухих грибов — 2,5 кг филе хека, 3 головки репчатого лука, 1 морковь, 300 г черствой булки, 100 г маргарина, 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец.

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ И РИСОМ. Мясо промывают, нарезают кубиками, обжаривают в разогретом масле, кладут в кастрюлю, добавляют рис и бульон, кастрюлю накрывают крышкой и ставят на небольшой огонь. Мясо с рисом тушат до полуготовности риса, затем добавляют нарезанные дольками грибы и помидоры; все посолить, посыпать тертым сыром и довести до готовности.

При подаче мясо посыпать рубленой зеленью укропа.

На 200 г шампиньонов — 400 г говядины, 1 стакан риса, 1 л бульона, 2 столовые ложки масла или маргарина, 4 помидора, тертый сыр, зелень укропа.

ГУЛЯШ ИЗ БАРАНИНЫ С ГРИБАМИ. Мясо нарезают кубиками, солят, обваливают в муке и обжаривают в разогретом жире. Лук-порей, сельдерей и морковь нарезают

кубиками, фасоль и грибы — мелкими кусочками. Все смешивают с мясом, посыпают мелко нарезанным репчатым луком, заливают горячим бульоном, накрывают крышкой и тушат до готовности. Готовый гуляш приправляют красным вином, солью и сладким перцем.

На 250 г лисичек — 500 г баранины, 2 головки репчатого лука, 3 стакана бульона, 1 стебель лука-порея, 100 г сельдерея, 100 г моркови, 100 г зеленой фасоли, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки жира, 1/2 стакана красного вина, соль, сладкий перец.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК

Мы познакомились с различными кушаньями из грибов. Но приготовить то или иное блюдо из свежих грибов, только что принесенных из леса — это одно дело, другое — заготовить подарки природы впрок, на зиму.

Не случайно в давние времена на Руси грибам, их заготовке уделялось большое внимание. Грибы сушили, солили, мариновали в больших объемах в государственном масштабе. Сейчас в магазинах нечасто встретишь лесные дары. Но всякий грибник старается для себя и для своей семьи заготовить грибы впрок.

Заготовка грибов в зиму требует не только времени, но и умения. Так как продукт этот скоропортящийся, перерабатывать грибы необходимо в день сбора. Только что принесенные из леса грибы сортируют, перебирают с учетом предстоящей обработки. Как правило, самые молодые и крепкие идут на маринование, консервирование, менее молодые — для сушки и соления или для приготовления грибной вытяжки, икры, соусов.

СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ. Для соления берутся главным образом пластинчатые грибы: рыжики, волнушки, грузди, сыроежки, валуи-бычки, опенки и т. д. При солении важно грибы разделять по видам: отдельно рыжики, волнушки, грузди и так далее. Должен заметить, что можно и не разделять грибы, и многие любители третьей охоты так и поступают, но надо учесть, что грибы в соленом рассоле ведут себя по-разному: одни впитывают соль раньше, другие чуть позже; у одних грибов красящие вещества в большем количестве, чем у других. Поэтому, если в одной посудине заготавливаются разные грибы, может потеряться вкус и

цвет. Особенно следует сортировать грибы при холодном солении.

ХОЛОДНОЕ СОЛЕНИЕ ГРИБОВ. ОБЩЕЕ ПРАВИЛО.

При этом способе соления грибы перебирают и вымачивают в холодной воде в течение двух суток, многократно меняя воду. Это делается для удаления млечного сока. При этом грибы должны быть в прохладном месте, иначе они могут закиснуть. При холодном солении срок вымачивания грибов зависит от содержания в них млечного сока. Например, валуи, грузди держат в воде по два-три дня, волнушки один-два дня, а рыжики, сыроежки можно вообще не вымачивать, лишь хорошо промыть. Вымоченные грибы укладывают в посуду (эмалированную, стеклянную или деревянную) ножками вверх и пересыпают солью (на 10 кг грибов — 300—400 г соли), время от времени добавляя пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, листья черной смородины. В рыжики добавлять пряности не рекомендуется, чтобы не заглушать собственный аромат этих грибов. Есть такие любители, которые вообще предпочитают естественный вкус грибов и солят их без специй.

После того как посуда заполнится, сверху грибы покрывают деревянной крышкой, на которую кладут гнет (груз). Придавленные грибы выделяют сок. Когда они осядут под тяжестью гнета, можно добавить новую порцию.

При холодном солении грибы можно подавать к столу через 30—35 дней.

Горячий способ соления отличается от холодного тем, что перед солением грибы отваривают. Сроки варки различны. Например, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки, валуи отваривают 10—15 минут, скрипицу варят в два этапа по 20—25 минут, каждый раз меняя воду.

После отваривания, когда грибы осядут и с них стечет вода, солят так же, как и при холодном солении. При горячем способе грибы готовы через 10—15 дней.

Соленые грибы холодного и горячего соления хранят в прохладном месте. Чтобы они не закисли, сверху их можно залить растительным маслом.

МАРИНОВАНИЕ. Для маринования больше всего идут маслята, опенки, рыжики, подберезовики и белые грибы. Отбирают молодые, крепкие грибы одного вида и желательного одного размера.

Подосиновики и подберезовики перед маринованием следует залить крутым кипятком и выдержать в нем 5—10 минут, затем промыть холодной водой. Этим вы предохраните маринад от почернения.

Такие грибы, как лисички, валуи-бычки перед началом маринования отваривают в слабо подсоленной воде 20—25 минут, откидывают на дуршлаг и промывают. После этого их кладут в кастрюлю, заливают необходимым количеством воды, добавив уксуса и соли, и отваривают второй раз.

При мариновании на килограмм свежих грибов берут полстакана воды, столовую ложку (30 г) соли, полстакана 6 %-ного уксуса, 5 листиков лаврового листа, 6 горошин душистого перца, 5 гвоздик, укроп и петрушку по вкусу.

Все пряности кладут, когда маринад очищен от пены. Варят грибы в маринаде 15—20 минут, чтобы не переварить.

СУХОЙ ЗАСОЛ РЫЖИКОВ. Перед таким засолом не только не следует грибы вымачивать, но даже нельзя мыть. Следует лишь хорошо отсортировать сор с них, травинки, хвоинки. Можно протереть чистой влажной тряпочкой, осторожно удаляя крупички земли и мусор.

Если рыжиков много, то тару (кадку, бочку) для засола подготавливают так: хорошо промывают кипятком или заполняют на три четверти кипяченой водой, накрывают чистой плотной тканью, а наверх ее можно уложить еще легкое одеяло или мешковину. Затем, приподняв с одной стороны кадку покрытие, кидают в нее сильно раскаленные камни, отчего вода в кадке шипит, выделяя горячий пар. Таким образом кадушка надежно дезинфицируется, а это уже залог того, что грибы зимой не закиснут и не будут плесневеть.

Если грибов немного, то для их засолки можно взять хорошо вымытое эмалированное ведро или кастрюлю.

Подготовленные для засолки рыжики укладывают в посудину слоем 5—6 сантиметров толщиной, шляпками вниз. При этом каждый слой грибов пересыпают солью из расчета 30 граммов соли на килограмм подготовленных грибов. Затем их покрывают чистой тканью, на ткань кладут хорошо промытый и ошпаренный кипятком кружок, а на него гнет (груз) 5—6 килограммов.

Через несколько дней грибы дадут сок, значительно уплотнившись, оседают. По мере их оседания добавляют свежие грибы, пересыпая их солью слой за слоем до тех пор, пока не будет заполнена посуда.

При сухом посоле рыжики можно подавать к столу через 15 дней.

При засоле рыжиков не рекомендуется добавлять пряности, потому что от них грибы темнеют.

МАРИНОВАНИЕ РЫЖИКОВ. Промытые хорошо грибы предварительно бланшируют, т. е. погружают на 3—5 минут в кипяток, затем откидывают на решето и дают грибам остыть. Остывшие рыжики кладут в кастрюлю и заливают заранее подготовленным маринадом из расчета 250 граммов на один килограмм грибов.

Чтобы приготовить маринад, берут чуть более стакана воды, столовую ложку соли, специй (по вкусу) и кипятят 20—25 минут на слабом огне. Когда маринад остынет, в него добавляют 50 граммов 8 %-ного уксуса.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Перед обработкой грибы нужно рассортировать по видам, так как они обычно обрабатываются по-разному. Многие грибы содержат легко окисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом почти мгновенно темнеют (маслята, рыжики, подосиновики).

Потемневшие грибы имеют непривлекательный вид. Чтобы этого не случилось, при очистке и резке таких грибов надо проводить всю работу быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе, а сразу опускать их в воду, в которую заранее добавляют соли или лимонной кислоты. Будет лучше, если грибы опустить прямо в кастрюлю с горячей водой, в которой они будут затем вариться.

В кастрюлю наливают немного воды, чтобы она могла покрыть нижний слой грибов. Так делается потому, что при нагревании грибы выделяют сок и через короткое время покрываются жидкостью.

Когда вода с грибами закипит, убавить огонь и продолжать варить (шляпки 10 минут, ножки 20 минут). За это время грибы должны полностью отвариться и приобрести приятный вкус и аромат.

Таким образом подготавливают к консервированию бе-

лые, подберезовики, подосиновики, маслята, сыроежки. Так же ведут подготовку лисичек и опят, с той лишь разницей, что их не отваривают.

Соль при отваривании добавляют по вкусу, приблизительно 30 граммов на один килограмм подготовленных грибов.

Количество пряностей, добавленных в воду при отваривании, на один килограмм: 4—5 зерен душистого перца, 3—4 гвоздики, 3 лавровых листа, 2 грамма корицы.

Сразу после отваривания грибы откидывают на дуршлаг. Если грибы отварены нормально, жидкость, стекающая через дуршлаг (грибной сок), будет почти прозрачна. Если же грибы переварены или старые, в жидкости будет много взвешенных частиц. И в том и в другом случае грибной сок, отделяющийся от грибов, не следует выливать. Его можно использовать для приготовления первых и вторых блюд. Чтобы уменьшить количество грибного сока, в одной и той же жидкости отваривают грибы несколько раз.

Отделенные от сока грибы должны обладать приятным вкусом, нормальной соленостью и ароматом пряностей. В таком виде, еще горячими, их смешивают с уксусной эссенцией. На один килограмм отваренных грибов (или на 1 литр) добавляют 5—7 граммов (т. е. одна чайная ложка) уксусной эссенции. Уксусную эссенцию выливают не в грибы, а сначала в стакан, в который налить немного грибного сока. После разбавления равномерно поливают грибы, которые с дуршлага выкладывают в эмалированный таз или кастрюлю.

Далее грибы, перемешанные с уксусом, раскладывают еще не остывшими в вымытые и ошпаренные стеклянные банки. В них грибы стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки 20—25, литровые — 25—30 минут с момента закипания воды. В более крупной таре консервировать грибы не рекомендуется.

Иногда грибы консервируют вместе с соком, не отделяя его полностью, а лишь равномерно разливая по банкам.

После окончания стерилизации грибов банки закатывают металлическими крышками и, переверачивая, ставят их горячими на крышку. В таком положении они должны быть два-три дня. Если за это время грибы в банках не помутнели, значит их можно убрать в прохладное место (погреб, чулан) на хранение.

ЕЩЕ ОДИН СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ. ГРИБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ. Молодые, крепкие белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички перебирают, очищают, промывают, нарезают кусочками и сразу же опускают в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (2 г на 1 л воды). После этого грибы отваривают в подкисленной соленой воде (5 г лимонной кислоты и 1 столовая ложка соли на 1 л воды), периодически снимая пену шумовкой. Когда грибы опустятся на дно, их снимают с огня, откидывают на дуршлаг и дают стечь отвару. Грибы раскладывают в стерильные банки и заливают процеженным отваром или горячим раствором, подготовленным так же, как и для отваривания грибов. Банки накрывают стерильными крышками, помещают в кастрюлю с водой и стерилизуют (пол-литровые банки — 1 час 10 минут, литровые — 1,5 часа). Из натуральных грибов можно приготавливать различные первые и вторые блюда.

ГРИБНАЯ ВЫТЯЖКА. Белые грибы, подосиновики, подберезовики перебирают, очищают, моют, нарезают кусочками, помещают в эмалированную кастрюлю с небольшим количеством подкисленной воды (на 1 кг грибов полстакана воды, 1 чайная ложка соли, 2 г лимонной кислоты) и отваривают 30 минут, добавляя понемногу еще полстакана воды и постоянно снимая пену. Отваренные грибы откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, грибы пропускают через мясорубку и прессуют. Отвар смешивают с соком, полученным в результате прессования грибов, и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения в объеме вдвое. Горячую сиропобразную грибную вытяжку разливают в банки, помещают в кастрюлю с водой и стерилизуют 30 минут, после чего укупоривают и охлаждают. Банки с вытяжкой хранят в холодном месте.

Грибную вытяжку используют для приготовления соусов, вегетарианских супов и борщей.

РЕЦЕПТЫ СТАРИННОЙ КНИГИ

Дань уважения кушаньям из грибов издавна отдавали на Руси: сытно, вкусно, здорово.

Во время великих постов грибы были чуть ли не основной пищей населения. Даже на царском столе в пост они занимали видное место. Капуста сырая, рыжики и грузди

соленые — таким было кушанье царей по свидетельству летописцев. На Руси кушанье из грибов считали «пригожей к здоровью» едой, полагали даже, что они могут заменить мясо и рыбу.

Сколько всяческих рецептов, ныне забытых, существовало. Попробуем вспомнить некоторые из них.

«Вегетарианская кухня и наставление к приготовлению более чем 800 блюд для безубойного питания», — так называется книга, вышедшая в конце прошлого столетия.

Вегетарианское учение, или учение о безубойном питании, многим представляется не заслуживающим серьезного внимания. Соображения же, которыми руководствовались издатели книги, едины в признании одного общего принципа, состоящего в том, что безубойное питание согласуется с естественной природой человека и необходимо для установления гармонии между человеком и внешним миром. Принцип вегетарианства: согласие его с природой. Не случайно блюда из свежих, сушеных и соленых грибов занимают в книге почетное место. Итак, рецепты из книги.

Грибы впрок — необходимы в хозяйстве для приготовления различных блюд.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ. Всего лучше мариновать грибы следующим образом. Вычистить грибы, облить их холодной водой на решете или дуршлаге, выложить в кастрюлю, посолить и облить крутым кипятком. Когда закипят, снимать пену. Когда грибы будут готовы, вынуть их на дуршлаг и грибной отвар опять поставить на плиту, положить туда простого немолотого перца, лаврового листа и, если надо, прибавить соли и влить уксусной кислоты, помечая по одной рюмке на каждую бутылку грибного отвара. Когда хорошо прокипит, вылить в горшок и остудить. Уложить грибы в стеклянные банки и облить холодным рассолом, завязать банки пергаментной бумагой.

Хорошо варить одновременно с грибами несколько шампиньонов, тогда грибы никогда не плесневеют. Грибы, конечно, тратятся своим чередом, а рассол от них очень хорош в соусах.

Так можно мариновать все сорта грибов. Рыжики же вместо воды варить в простом хлебном квасе, тогда уксуса надо налить меньше.

ГРИБЫ СОЛИТЬ. Грибы предварительно перебирают, очищают, перебивают в холодной воде, складывают на решето и дают немного просохнуть; после этого кладут в кадку, пересыпают укропом, эстрагоном, листьями черной смородины и наливают соленой воды; кладут кружок и придавливают гнетом. Чем грибы будут дольше сохраняться, тем воду нужно делать солонее.

ГРИБЫ СОЛИТЬ (ДРУГОЙ СПОСОБ). Грибы очищенные перебивают в холодной воде, укладывают в кадочку и пересыпают мелкой солью (на 1 ведро воды 2 фунта соли); покрывают тряпочкой, кружком и кладут гнет на десять фунтов. Когда грибы через некоторое время осядут, прибавляют опять несколько рядов грибов, пересыпают солью. Это повторяют до тех пор, пока кадка наполнится совершенно; тогда ставят на погреб.

ГРИБЫ СУШИТЬ. Срезают корешки с землей, а большие грибы разрезают пополам или на четыре части, надевают на веревку и сушат на сквозном ветру.

БОРЩ ГРИБНОЙ (постный). Бульон варят из сухих грибов пополам со свеклой и свежей капустой, прибавляют кореньев и пряностей, подправляют мукой, поджаренной с луком в масле, и посыпают толченым перцем.

К нему подают гренки из черного хлеба.

СУП ГРИБНОЙ. Суп грибной делают кислый или сладкий. Взять 8 больших сушеных грибов, обварить кипятком, тщательно перемыть и залить ключевой водой; когда немножко закипит, прибавить разных корешков, 2 луковицы и варить, пока грибы станут мягкие. Тогда, процедив через сито, грибы вынуть, мелко нарезать и снова всыпать в отвар, посолить, прибавить кислоты (щавеля, лимона или чего-нибудь другого), приправить маслом с мукой, поставить на плиту и тогда положить мелко нарезанных клецок. Можно кислоты не прибавлять, и тогда суп будет сладкий; так же можно готовить суп из свежих грибов, но непременно уже сладкий.

СУП ИЗ ГРИБОВ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ. 2 морковки, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить в масле, осыпать 1/2 ложки муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеных грибов, сварить до мягкости, процедить. Влить

в процеженный суп свекольного рассолу, положить 1/2 стакана перловой крупы, сварить, положить штук 8 очищенного картофеля, сварить, влить сметаны, посолить; подавать, всыпав в суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ (постный). Свежие грибы перебирают, очищают и варят в воде, слегка подсоленной, с прибавлением корней; подправляют поджаренным рубленым луком с постным маслом и мукой; прибавляют ломтики лимона и подают, посыпав рубленой зеленью. Отдельно подавать гренки из белого хлеба, поджаренные в постном масле.

ЩИ ГРИБНЫЕ. Сварить 1/2 фунта белых сушеных грибов с кореньями. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить 2 ложки горчичного масла, положить 2 фунта кислой рубленой капусты, и все это еще раз поджарить, развести грибным отваром с кореньями, варить на легком огне от 2 до 3 часов; за один час перед отпуском положить туда же мелко изрезанные грибы, посолить и приготовить по вкусу. Подавать к этим щам крутоны из гречневой каши, жаренные в горчичном масле.

ПОХЛЕБКА ПОСТНАЯ С ГРИБАМИ. Вычистить, вымыть, изрезать по одному все суповые корни, т. е. сельдерей, порей, петрушку, морковь и репу, поставить варить с 1 фунтом перловой крупы и с 1/4 фунта сушеных белых грибов толченых; изрезать и положить туда же от 5 до 10 штук картофеля смотря по их величине. Когда все разварится до мягкости, искрошить 1 луковицу и поджарить ее в горчичном масле, вмешать в суп и дать еще раз вскипеть. Перловую крупу можно заменить рисом или ячневой крупой.

СУП ГРИБНОЙ. 1/4 фунта белых сушеных грибов вымыть, налить 3 бутылки воды, поставить в печь. Когда грибы будут мягки, искрошить мелко, положить в них 2 ложки орехового масла и ложку муки, стереть хорошенько, опустить в грибной отвар. Очистить одну чашку сладкого миндаля, истолочь, смешать все вместе и разбавить, если густо.

СУП ГРИБНОЙ С УШКАМИ. Взять 1/2 фунта белых сушеных грибов, 2 ложки тапиоки, саго или картофельной

муки, 2 яйца, 1 ложку масла, 1 луковицу, муки, сколько нужно.

Вымыть грибы, поставить варить в соленом кипятке; когда разварятся, откинуть на дуршлаг; грибы мелко изрубить с луком и потушить в кастрюле с маслом, выложить на тарелку, чтобы остудить. Разбить 2 яйца в 1/2 фунта муки, сделать тесто, подбавляя муки, если нужно; раскатать тонко, нарезать кружочки малым стаканом, положить в них начинку из грибов и завертывать ушками. Грибной отвар влить в кастрюлю; когда закипит, всыпать постепенно тапиоки, саго или картофельной муки, дать прокипеть; опускать ушки, дать еще прокипеть; перед отпуском посыпать зеленью петрушки.

СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ. Бульон делают из кореньев, куда прибавляют свежей или кислой капусты и картофеля и всыпают порошок сухих грибов; хорошо уваривают и подправляют мукой, поджаренной с рубленным луком. Отдельно подают гренки из белого хлеба, поджаренные в постном масле.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Поставить варить 1/2 фунта перловой крупы и, когда разварится, отставить на край плиты. Изрезать грибы, вымыть, посолить, налить водой, поставить вариться с луком и укропом. Стереть 1/2 ложки муки со скоромным или постным маслом, заправить суп, смешать все вместе. Если суп окажется постным, прибавить немного уксуса.

СУП С МАРИНОВАННЫМИ ИЛИ СОЛЕННЫМИ ГРИБАМИ. Грибы рубят и варят с кореньями, свежей капустой и картофелем; хорошо подправляют мукой, поджаренной с рубленным луком.

СУП ИЗ БЕЛЫХ СУШЕНЫХ ГРИБОВ. 1/2 фунта белых грибов вымыть, сварить в кипятке до мягкости, исшинковать, слить грибной навар в кастрюлю, всыпать туда 1 чайную ложку риса и одну мелко изрезанную луковицу, предварительно тушенную в горчичном масле; приправить одной ложкой муки, посолить, разварить, протереть; если густо, разбавить кипятком или грибным отваром, всыпать туда грибы; перед отпуском положить туда несколько кружков лимона, по желанию, с кожицей или без кожицы.

СУП ИЗ МАКАРОНОВ С ШАМПИНЬОНАМИ. Выдать: 1/2 фунта макарон, 1 фунт шампиньонов, 2 репы, 2 луковицы, 3 земляных груши, 1 десертную ложку картофельной муки, 1 стакан сливок, 4 ложки толченых сухарей и 2 ложки масла.

Сварить макароны в соленом кипятке и откинуть на дуршлаг; облить холодной водой; когда вода стечет, положить обратно в кастрюлю с 2 ложками масла и поставить на краю плиты. Вымыть шампиньоны, очистить их, но не снимая с них кожи, и поставить варить с водой (около 8 бутылок); всыпать туда коренья, земляную грушу, сухари; разварить все до мягкости, протереть все сквозь решето и влить обратно в кастрюлю, подправить картофельной мукой, растворенной в холодной воде, которую вливать, постоянно мешая. Когда прокипит, положить в суп макароны и постепенно вливать сливки, дать один раз закипеть. По желанию, можно положить немного кайенского перца. К этому супу подают гренки из белого хлеба с сыром или тертым сыром.

СУП ШПИНАТНЫЙ С ГРИБНЫМ ОТВАРОМ. Выдать 5 фунтов шпинату, 1/2 фунта сушеных грибов, 2 ложки зеленой рубленой петрушки, 2 моркови, 2 луковицы, 1 репу, 1 корень сельдерея, 1 ложку масла и 1 ложку рубленого укропу.

Сварить грибы, слить в дуршлаг; на этом отваре поставить все изрезанные овощи и перебранный и хорошо вымытый шпинат, посолить и варить до мягкости; протереть все, положить масло, смешать с бульоном, прибавить кипятка, если нужно, опустить туда же исшинкованные грибы, дать прокипеть. Перед отпуском посыпать укропом.

УШКИ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ. Сухие грибы отваривают в небольшом количестве воды, мелко рубят, смешивают пополам с поджаренным в масле рубленым луком, прибавляют немного перца и соли и делают ушки. Разбить 2 яйца в 1/2 фунта муки, сделать тесто, подбавляя муки, если нужно, раскатать тонко, нарезать кружочки, положить в них начинку из грибов и завертывать ушки.

Варить в простой воде десять минут. Перед отпуском посыпать зеленью петрушки.

УШКИ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ. Свежие грибы поджа-

ривают в сметане или масле, мелко рубят, а остальное, как в рецепте «Ушки из сушеных грибов».

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ. Отварить в подсоленной воде головку пошинкованной, обваренной кипятком капусты, процедить и мелко изрубить. Отдельно сварить 1/8 фунта сушеных грибов, мелко изрубить и перемешать с капустой.

Тесто для вареников готовится следующим образом: фунт пшеничной муки развести двумя яйцами и несколькими ложками холодной воды, чтобы тесто было не крутое; вымесить хорошо и раскатать тонко на доске, посыпая мукой, смесью начинить вареники.

Вареники всегда следует варить без крышки, а то иначе пар развалит их или же вареники будут водянисты. Перед отпуском полить свежим маслом.

Можно тоже делать вареники из кислой капусты, тогда ее надо хорошенько обварить кипятком, чтобы удалить лишнюю кислоту, и сварить с грибами.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ. 1/4 фунта сушеных грибов обварить кипятком, выполоскать, сварить до мягкости и изрубить очень мелко, всыпать горсть измельченной сушеной булки, посолить, полить немного грибным соусом. Замесить тесто из фунта муки, как обыкновенное на вареники, наложить кучками грибов, стаканом выдавливать и лепить вареники, затем варить в кипятке и на блюде подавать с маслом.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СУХИХ ГРИБОВ. Сухие грибы отваривают в соленой воде, мелко рубят и смешивают пополам с рубленным луком, поджаривают в масле, прибавляют соли, перца, немного грибного отвара.

Тесто готовят из 3 стаканов муки, 2 сырых яиц и 1/2 стакана воды, солят, замешивают и раскатывают тонко. Из этого теста стаканом вырезают кружки и на каждый кружок кладут понемногу фарша, закрывают другой половиной кружка, лепят как можно лучше, для чего противоположную сторону кружка смачивают водой. Таким образом пельмени приготовлены. Берут кастрюлю, наливают в нее горячей воды, и, когда она закипит, сразу все пельмени опускают в воду, причем они сразу потонут, а когда всплывут наверх, то их вытас-

квивают дуршлагом на блюдо, обливают растительным маслом и посыпают зеленым укропом или петрушкой.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ И ПРОСТЫЕ. Тщательно очистить и перемыть грибы в холодной воде, нарезать на мелкие кусочки с корешками или без корешков, тушить в масле, подливая понемногу воды, посолить, прибавить корешков петрушки, подправить мукой, подавать.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ. Снять кожицу со свежих грибов, обрезать корешки и ополоскать грибы. Положить в глиняный горшок масла и, когда оно растопится, положить небольшие очищенные картофелины и накрошить грибы поровну. На $\frac{1}{4}$ фунта масла тарелка с грибами. В конце подлить 2 ложки кипятку и еще полчаса тушить в закрытой посуде.

РЫЖИКИ. Старательно отобрать, чтобы не было червивых, корешки откинуть, очистить и перемыть несколько раз в холодной воде, порезать на кусочки и, немного посолив, тушить в масле. По мере надобности подливать горячей воды. В конце подправить мукой и подавать. Маленькие рыжики готовить целиком.

РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ. Молодые сочные рыжики очистить от корней и вымыть. Когда вода стечет, ошпарить крутым кипятком и отбросить на решето; изрубить одну-две луковицы, смотря по количеству грибов; выложить на чугунную сковороду, положить две ложки масла, посолить и обжарить рыжики вместе с луком. Когда лук будет совершенно мягкий, посыпать перцем и укропом, вмешать сметаны, подержать на плите еще пять минут и подавать.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ В СМЕТАНЕ. Очистить белые грибы, положить их в дуршлаг и облить несколько раз холодной водой. Когда вода совершенно стечет, положить на сковороду, положить туда мелко изрезанного репчатого лука, посолить, посыпать перцем и жарить сначала без масла. Когда вода вся выкипит, положить масла, смотря по количеству грибов. Когда грибы обжарятся с маслом, посыпать укропом, облить сметаной и дать один раз вскипеть. Подавать на сковороде с отварным картофелем.

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ. Положить в мелкий салатник мелких груздей, стереть на них на терке одну луковицу, посыпать перцем, облить прованским маслом и вмешать две-три ложки французской горчицы.

ГРИБЫ СВЕЖИЕ ЖАРЕННЫЕ. Грибы очистить, промыть, нарезать, посолить, смешать с рубленным луком; когда готовы, посыпать немного муки, прибавить воды и дать еще немного потомиться. При подаче посыпают рубленой зеленью.

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ ЖАРЕННЫЕ. Соленые грибы крупно рубят, смешивают с рубленным луком, перцем и жарят в постном масле на сковороде, подавать, когда зарумянятся.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ НА МАНЕР СВЕЖИХ. 1/2 фунта сушеных грибов первого сорта вымыть, положить в чашку, облить одной бутылкою цельного молока. Утром варить их в том же молоке, а если молока мало, то прибавить. Когда разварятся до мягкости, откинуть на дуршлаг и нашинковать грибы крупно. Сковороду, лучше всего чугунную, поставить на плиту; когда нагреется, положить масло, всыпать туда грибы с мелко изрезанною луковицею, посолить, облить сбежавшим с грибов молоком и жарить грибы, пока все молоко выкипит и лук будет мягким. Перед отпуском можно переложить в эмалированную или никелевую сковороду или сотейник, поставить на плиту, влить две-три ложки сметаны, размешать, посыпать зеленью и подавать с отварным картофелем.

ПУДИНГ ГРИБНОЙ. Свежие или сухие грибы отварить в соленой воде и отбросить на решето, потом мелко изрубить, смешать с поджаренным рубленным луком, посыпать немного мелкого перца, посолить, прибавить масла и белых сухарей, прибавить грибного бульона столько, чтобы вышло густое тесто. Все помещают в форму, смазанную маслом и обсыпают сухарями, и запекают.

К пудингу отдельно подают какой-нибудь соус.

ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ. Вычистить крупные шам-

пиньоны, положить их в воду темною стороною вниз; выложить на решето, когда вода стечет, положить между двумя салфетками и дать совершенно обсохнуть, посыпать солью и перцем, выложить на сковороду с маслом и поджарить. Выложить шампиньоны на горячее блюдо; сделать на сковороде, где жарились грибы, подливку, влить туда немного грибного навару, сваренного из шелухи и корешков этих же шампиньонов. Облить шампиньоны подливкою, подавать.

ШАМПИНЬОНЫ ПЕЧЕННЫЕ. Вычистить шампиньоны и поступить с ними, как сказано было выше. Когда они обсохнут, уложить их темною стороною вверх на сковороду; посолить, посыпать перцем и на каждый гриб положить по кусочку масла, дать им зарумяниться; потом сделать подливку, как сказано выше, облить ею шампиньоны, выложенные на блюдо, обложить зеленью и подавать.

ШАМПИНЬОНЫ, ПЕЧЕННЫЕ В ЧАШЕЧКАХ. Вычистить потребное количество грибов. Шелуху и корешки вымыть, изрубить и сварить в соленом кипятке и процедить сквозь сито. Шампиньоны поставить варить в этом отваре. Когда будут готовы, изрубить, посыпать зеленью петрушки, укропа, посыпать перцем и дать потушиться еще полчаса; выложить в чашку, разбить 2 яйца (на 2 фунта грибов 2 яйца), взбить их хорошенько, вмешать. Смазать маслом потребное количество маленьких чашечек, наполнить их приготовленной смесью, в которую по желанию можно прибавить немного густых сливок, поставить на сковороду и печь в жаркой печи. Когда будут готовы, опрокинуть на блюдо. Подавать с белым соусом.

СОУС БЕЛЫЙ. Берут примерное количество хорошего чухонского масла, помещают в кастрюлю и нагревают на плите, на умеренном жару. Когда масло распустится, прибавляют пшеничной муки столько, чтобы она впитала в себя масло, и мешают постоянно, чтобы не пригорело, после чего прибавляют теплой воды до требуемой густоты и немного соли, продолжают нагревать, пока соус примет вид однородной массы. Вместо скоромного (сливочного) масла можно брать какое угодно постное (растительное).

Этот белый соус — основа всем прочим белым соусам, которых бесчисленное множество, и если хозяйка мало-мальски изучила вкус потребителя, она сама, без помощи книги, может составлять такие соусы, которые будут и вкусны и дешево.

СОУС ГРИБНОЙ. Сварить 1/4 фунта сушеных грибов до мягкости. Когда будут готовы, вынуть их из отвара и мелко изрубить; взять ложку постного или скоромного масла и ложку муки, распустить в кастрюле, влить туда отвар от грибов, всыпать грибы и приправить солью, сахаром и уксусом по вкусу.

ШАМПИньОНЫ ТУШЕНые. Вычистить большие белые шампиньоны, вскипятить их в соленом кипятке в сотейнике так, чтобы воды было немного, положить туда масла, распущенного с мукой, посыпать кайенским перцем, дать им тушиться под крышкою в продолжение 30 минут, встряхивая сотейник, но не мешая ложкою. Когда будет готово, влить густых сливок или сметаны; подавая, обложить блюдо рисом или крутонами.

СОУС ШАМПИньОНный. Выдать 1 фунт мелких шампиньонов, 2 стакана молока, 1 ложку масла, полную ложку муки и 1 ложку сливок.

Вычистить, обмыть шампиньоны и поставить медленно вариться в молоке на 1/2 часа, развести масло с мукою, смешать все хорошенько, посолить, посыпать перцем, дать покипеть еще 10 минут; влить 1 ложку сливок, размешать, процедить; обложить шампиньонами рис, отварной картофель или цветную капусту, а соус подавать отдельно. По желанию можно туда прибавить рубленой зеленой петрушки или укропа.

СОУС С ШАРЛОТКАМИ И ШАМПИньОНАМИ. 15 штук шарлоток и столько же шампиньонов вычистить, изрезать, положить в кастрюлю с 1 ложкою масла, посолить, прибавить немного туда же рубленой зелени петрушки, накрыть крышкою и тушить до мягкости; распустить муки с маслом, развести кипятком или экстрактом для подливок, вмешать туда шампиньоны с шарлотками, дать еще вскипеть.

Подавать к паштетам, омлетам и пудингам из овощей.

ШАМПИНЬОНЫ СУШЕНЫЕ. Свежие шампиньоны высушить в прохладной печи; когда совершенно высохнут, истолочь, просеять сквозь сито, всыпать в бутылки и хорошо закупорить.

ПИРОГ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ГРИБАМИ. Крутую гречневую кашу, приготовленную из 1½ фунта крупы, поджаривают в ½ фунта масла с 10 рублеными луковичами и прибавляют ½ фунта отварных сухих грибов, солят, прибавляют немного перца. Тесто на дрожжах.

ПИРОГ С РИСОМ И ГРИБАМИ. Делается как пирог с гречневой кашей. Рис можно отваривать в воде и в молоке и не жарить с луком, а прямо смешивать с поджаренным уже предварительно луком, отчего пироги выходят нежные. Тесто на дрожжах.

ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ. Грибы очистить, посолить и изжарить с рубленным луком в ½ фунта хорошего масла, прибавить перца и ½ фунта сметаны. Тесто брать на дрожжах.

ПИРОГ ИЗ СУХИХ ГРИБОВ. 1 фунт сухих грибов отваривают в небольшом количестве воды, откидывают на решето, воде дают стечь, а грибы мелко рубят, потом смешивают пополам с рубленным луком, поджаренным в масле, солят, прибавляют немного перца и грибного бульона. Тесто делают на дрожжах.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ. В особенности вкусен этот пирог из соленых груздей. 3 фунта грибов промывают в холодной воде, рубят, смешивают с 10 штука-ми жареных луковиц, с ½ фунта масла, прибавляют перца по вкусу. Тесто делают на дрожжах.

МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ. 6 сушеных грибов сварить, мелко изрубить. На грибном бульоне, которого не должно быть много, сварить 1 фунт итальянских макарон; 2—4 изрубленных луковицы поджарить докрасна в ½ стакана одного из постных масел, всыпать грибы, смешать все с макаронами, выложить на блюдо, подавать.

ВЕРМИШЕЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ. Домашнюю лапшу

или 1 фунт вермишели сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг и перелить холодной водою. 1 фунт шампиньонов очистить, изрезать и тушить в кастрюле в масле, посолить, посыпать перцем, положить 2 ложки сметаны, 2 яйца смешать с одной ложкой масла; каменную чашку или форму намазать маслом, обсыпать толчеными сухарями, укладывать лапшу рядами попеременно с шампиньонами, поставить в горячую печь. Когда готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать с каким-нибудь соусом.

КАША РАССЫПЧАТАЯ НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ.

Взять 2 стакана риса или смоленских круп, последние перетереть с 2 яйцами и высушить, просеять сквозь дуршлаг; 5—10 сушеных грибов вымыть в горячей воде, отварить в воде с солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульон процедить, взять этого бульону $2\frac{1}{2}$ стакана, положить 2 ложки чухонского масла, поджаренного с луком, вскипятить, всыпать вдруг всю крупу, шибко мешая, оставить на большом огне минут на 5, поставить на меньший огонь, накрыть крышкою, через 10 минут размешать, чтобы не было комков, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы; поставить в печь, чтобы слегка подрумянить; подавая, выложить на блюдо.

ПУДИНГ С ШАМПИНЬОНАМИ. 1 фунт шампиньонов, $\frac{1}{2}$ фунта толченых сухарей, 2 ложки масла, немного сливок или сметаны.

Вычистить и изрезать шампиньоны, стереть масло с сухарями, посолить и влить сливок или сметаны, чтобы размочить сухари. Каменную чашку обложить тестом, выложить туда массу, смешанную с шампиньонами, посыпать перцем, покрыть тестом, помазать яйцом, испечь в печи. Можно также положить тесто в жестянку или фарфоровую чашку, покрыть тестом, завязать в салфетку и варить в кипятке полтора часа. Подавать с каким-нибудь соусом.

СМОРЧКИ В СМЕТАНЕ. Вычистить сморчки, вымыть их в нескольких водах, изрубить, еще вымыть, чтобы не попадалось песку, выложить на чугунную сковороду с мелко изрубленным луком, укропом или зеленою петруш-

кой, положить масла и жарить, пока вся вода выкипит. Перед отпуском на стол положить сметаны, размешать, дать один раз закипеть, посыпать перцем. Подавать.

ГОЛУБЦЫ С ШАМПИНЬОНАМИ. Кочан или два белой капусты, смотря по надобности, разделить и разобрать по листьям, положить в кастрюлю и ошпарить крутым кипятком; дать постоять немного, а потом выложить их на чистое полотенце и обсушить, чтобы были мягки, но не мокры; сварить рис, откинуть на дуршлаг, вычистить шампиньоны, изжарить с луком в масле, посолить, посыпать перцем и зеленью по вкусу, смешать с рисом и уложить в капустные листья, завертывая их аккуратно и связывая каждый отдельной ниткою, уложить их на дно сотейника и жарить в масле, поворачивая их; когда подрумянятся, вынимать готовые в паровую кастрюлю, снимая с них нитки. Когда все готовы, облить их простым или помидорным соусом и поджарить немного на пару. Подавать с отварным рассыпчатым картофелем. Масло постное или скромное.

ИКРА ИЗ СОЛЕННЫХ РЫЖИКОВ. Соленые красные крупные рыжики изрубить мелко с одной луковицей, посыпать перцем, влить туда прованского или горчичного масла и немного уксуса, вынести на холод и подавать как закуску или к завтраку.

ПИРОГ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ. 2 фунта кислой капусты рубят, хорошо отжимают руками образовавшийся сок и жарят с 5 рублеными луковицами в 1/2 фунта масла, чтобы хорошо упрела и даже подрумянилась, прибавляют немного сахара и дают остыть. В фарш прибавляют немного мелко изрубленных сухих грибов, отваренных в соленой воде. Когда начинка готова, ее кладут на тесто на дрожжах, а сверху укладывают кружочками круто сваренные яйца, пирог наглухо зашпиговывают, смазывают желтком и ставят в печь. Кто любит, тот к фаршу может прибавить перца.

ГРИБЫ В «КУЛИНАРИИ»

Вы просмотрели рецепты приготовления грибов из книги, вышедшей в свет в конце прошлого века. А теперь

давайте заглянем в книгу под названием «Кулинария», где отводится немало места все тем же грибам. Книга вышла в двадцатые годы нынешнего столетия. Познакомившись с приготовлением грибных блюд в разные времена, вы убеждаетесь в том, что всегда на Руси грибы в кулинарии были популярны.

Итак, книга «Кулинария». Прежде чем начать знакомство с предложенными рецептами, следует учесть, что провизия в них рассчитана на четырех человек. Если же кто пожелает приготовить то или иное кушанье на шесть человек, то потребуется прибавить еще половину всей провизии, если на восемь человек, то нужно брать всего вдвое больше, и т. д.

И еще немаловажная деталь. Чтобы избавить от кропотливого взвешивания всех компонентов, входящих в состав обеда, вес продуктов заменен мерой. Следует знать, что 1 фунт, или 400 граммов, муки, мелкого сахара, крупы равен 2 стаканам, или 16 столовым ложкам, или 48 чайным.

1 фунт, или 400 граммов, масла русского (подсолнечного) равен 2 стаканам.

1 фунт, или 400 граммов, масла коровьего распущенного равен $1\frac{1}{2}$ стакана.

1 фунт, или 400 граммов, масла растительного равен $1\frac{1}{2}$ стакана.

Так как стаканы и ложки не все одинаковых размеров, то нужно раз и навсегда проверить те стаканы и ложки, которыми пользуетесь при приготовлении обедов.

ГРИБЫ СВЕЖИЕ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Провизия: грибов березовиков — 2 фунта, масла русского — 2 столовые ложки, сметаны — 2 столовые ложки, муки и соли — для обвалки.

Жарить в сметане лучше всего молодые крепкие шляпки березовых грибов. Белые грибы идут больше на тушение, и жарят их редко, после березовиков хороши красные — подосиновики, но только молодые. Какие бы грибы ни приготавливались, нужно брать только шляпки, мыть их в воде не следует, а нужно обтирать всякий гриб полотенцем. Затем обваливать каждый гриб в муке, смешанной с солью, проложить в один ряд на разогретую с маслом сковороду. Когда гриб с одной стороны зарумянится, его нужно перевернуть на другую сторону и также поджарить. Пережарив так все грибы, их нужно сложить опять на сковороду,

облить сметаной и поставить в духовой шкаф, чтобы грибы дошли и сметана прокипела.

КРУТОНЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ ИЛИ ИЗ ШАМПИньОНОВ

Провизия: французской булки — 1 шт., шляпок от 10 свежих грибов или шампиньонов — 1/2 фунта, масла сливочного — 1 столовая ложка, сливок — 1/2 стакана, муки — 1 чайная ложка, сыра тертого — 2 столовые ложки. Обрезав с булки корки и придав ей четырехугольную форму, нарезать хлеб ломтиками, смазать каждый из них сверху и снизу маслом. Затем грибы или шампиньоны чистят, мелко рубят и жарят в масле; после этого делается густая бешемель на сливках (сварить вкрутую три яйца, изрубить их, сделать густой соус из одной ложки масла, двух чайных ложек муки и 1/2 стакана сливок, смешать соус с рублеными яйцами). Все это смешивается с жареными грибами, соль и перец прибавить по вкусу. Когда вся эта масса будет хорошо промешана, то кладут ее на приготовленные ломтики хлеба слоем толщиной в мизинец, засыпают тертым сыром, кропят слегка растопленным сливочным маслом и ставят в шкаф, а когда гренок зарумянятся, их вынимают и подают на стол.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ТУШЕННЫЕ

Провизия: грибов белых — 2 фунта, масла русского — 2 столовые ложки, сметаны — 2 столовые ложки, лука — 1 шт., муки — 1 чайная ложка, лаврового листа — 1 лист, перца зернового — 10 шт., соли по вкусу.

Отобрав молодые крепкие шляпки белых грибов, их нужно вымыть, затем маленькие шляпки оставить цельными, а более крупные нарезать и положить в кастрюлю, положить туда также одну столовую ложку масла, одну изрезанную луковицу, один лист лавровый, 10 зерен перца, посолить; закрыв кастрюлю крышкой, поставить тушить и во время тушения часто помешивать, чтобы не пригорело. Сока они дадут много, так как в самих грибах содержится много воды. Пока грибы будут тушиться, нужно взять другую кастрюлю, положить в нее одну столовую ложку масла, поставить ее на плиту; и когда масло разойдется, то прибавить к нему одну неполную (не с верхом) чайную ложку муки, размешать ее хорошенько и прибавить две полных столовых ложки сметаны и рубленый

зеленый укроп. Дать всему этому прокипеть, а когда вся вода из грибов выкипит, то, переложив готовые тушеные грибы в сотейник, залить их приготовленной сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в шкафу, чтобы сверху образовалась корочка.

ИКРА ИЗ БЕЛЫХ СУХИХ ГРИБОВ И СОЛЕННЫХ РЫЖИКОВ

Провизия: сухих белых грибов — 1/4 фунта, рыжиков соленых — 1/4 фунта, масла прованского или подсолнечного — 2 столовые ложки, сделанной горчицы — 1/4 чайной ложки, уксуса — 1/2 столовой ложки, лука зеленого или репчатого по вкусу.

Белые сухие грибы нужно сварить до мягкости, и когда они остынут, то мелко изрубить их, точно так же нужно изрубить и соленые рыжики. Затем, смешав между собою как те, так и другие, изрубить их еще мельче. После этого взять 1/4 чайной ложки горчицы и 2 ложки прованского или подсолнечного масла, растереть их хорошенько, эту смесь влить в приготовленные (изрубленные) грибы и опять перемешать все вместе, прибавить туда зеленого или репчатого лука, мелко изрубленного. Заготовленные таким образом грибы положить в вазочку горкой, обровнять и подавать на закуску.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Во всяком грибном супе громадную роль играет качество грибов. Чтобы бульон был хорош, на четырех человек достаточно сварить бульон из 5 шляпок крупных или 8 мелких, хорошо высушенных душистых грибов. Такие грибы дороже плохих, но их идет вдвое меньше, а вкус они дают в десять раз больше; поэтому там, где весь вкус супа получается от качества гриба, для экономии брать плохие грибы не следует. Ни экономии, ни вкуса от таких грибов не будет.

Провизия: белых грибов средней величины — 10 шт., всяких кореньев — 1/2 шт., лука — 2 шт., соли по вкусу. Вымыв грибы, залить их семью тарелками воды (берется так много воды потому, что две тарелки должны укипеть, а одна тарелка должна пойти на приготовление соуса для котлет). Когда грибы сварятся, то их вынимают и мелко шинкуют, меньшую их часть кладут в бульон, прибавляя туда же и отдельно сваренные, и шинкованные коренья.

Можно подавать этот бульон и чистым, т. е. без кореньев, но в таком случае коренья варятся с грибами, и когда грибы и коренья сварятся, бульон процеживают и подают на стол чистым. Если бульон подается чистым, то все нашинкованные грибы идут в соус для котлет, если же с грибами — то часть идет в соус, остальное — в бульон.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Провизия: картофеля крупного — 4 шт., белых толченых сухарей — 1 столовая ложка, муки для панировки — 2 столовые ложки, масла — 2 столовые ложки, картофельной муки — 2 чайные ложки, соли по вкусу.

Картофель нужно очистить, сварить и горячим протереть через решето, положить в него одну ложку масла, хорошенько размять и, разделив всю эту массу, сформовать из нее котлеты; после этого обвалить в сухарях и жарить на сковороде. Если картофель очень рассыпчатый, надо прибавить одну чайную ложку картофельной муки.

ГРИБНОЙ СОУС

Вареные грибы мелко нашинковать. Сделав заправку из одной ложки подсолнечного масла и одной чайной ложки муки, развести ее грибным бульоном. Положить туда все нашинкованные грибы, дать вскипеть несколько раз, посолить по вкусу и, облив этим соусом котлеты, подавать.

СУП ГРИБНОЙ ПЕРЛОВЫЙ С УШКАМИ

Провизия: сухих белых грибов — 8 шт., перловой крупы — 1/2 стакана, кореньев всяких по 1/2 шт., соли по вкусу.

Грибной бульон варится так же, как в предыдущих рецептах, только грибов берется меньше, так как в этом случае они требуются только для фарша в ушки, а в супе не подаются. Перловая крупа варится отдельно, но предварительно ее нужно вымыть. Когда крупа будет вариться, то нужно следить, чтобы она не подгорела, для этого хорошо прибавить в нее одну ложку масла и воды. Когда крупа сварится до мягкости, ее нужно остудить на льду и хорошенько выбить, как при приготовлении крема. (Можно сваренную крупу и не выбивать, но тогда вкус супа будет уже не так хорош.) Грибы, на которых варился бульон, нужно употребить для фарша в ушки.

УШКИ

Провизия: муки — 1 стакан, масла — 1 столовая ложка, воды — 1/4 стакана, лука — 1 шт., масла — 2 столовые ложки, грибов вареных — 8 шт., соли по вкусу.

Замесить крутое тесто, как на вареники, раскатать его, как раскатывается тесто на лапшу, нарезать из него небольших четырехугольников, затем к одному углу такого четырехугольника положить фарш и, сложив ушко косыночкой, защипнуть. Ушки нужно варить в кипятке, а не в бульоне, а когда сварятся, то положить их в грибной суп и подавать. Ушки можно также и жарить в кипящем масле.

Фарш для ушков готовится из грибов, вынутых из супа и изрубленных мелко, смешать их с сваренным рисом и мелко изрубленным и поджаренным луком. Фарш для ушков выходит даже лучше без риса, а только из грибов с луком.

СОУС ИЗ ШАМПИньОНОВ

Провизия: муки — 1 столовая ложка, шампиньонов — 1/2 фунта, желтков — 2 шт., сливочного масла — 3 столовые ложки, уксуса — 2 чайные ложки, соли по вкусу.

Шампиньоны нужно очистить от верхней кожицы, причем каждый шампиньон нужно сейчас же бросать в холодную воду, подкисленную уксусом или лимонной кислотой. При этом условии шампиньоны при варке не чернеют. Когда все шампиньоны очищены, их нужно промыть в холодной воде и положить в другую, такую же холодную воду, но воды на этот раз нужно взять такое количество, чтобы она только закрыла их. Затем прибавить туда одну ложку сливочного масла, немного уксуса или лимонной кислоты и, закрыв их, поставить на плиту вариться, но нужно помнить, что соли ни в каком случае нельзя класть в шампиньоны, когда они варятся, так как от соли они потемнеют. Когда шампиньоны сварятся, их режут тоненькими длинными ломтиками, а из бульона, в котором они варились, делают белый соус из одной ложки масла и одной ложки муки; если же бульона этого будет мало, то прибавляют к нему рыбного бульона. Перед подачей соус этот зальезонивается двумя желтками с одной ложкой сливочного масла. (Положить в кипящий соус желток с маслом в кулинарии называется «льезонить» его, а желток с маслом или сливками называется «льезоном».) Чтобы шампиньоны были красивы, их нужно варить в крепкой эмалированной закрытой посуде, и ни в каком случае их нельзя варить в плохó луженной

посуде или в посуде, в которой эмаль отбита, так как от варки в такой посуде шампиньоны непременно будут черными. Чтобы соус до подачи не заварился, кастрюлю, в которой он находится, нужно поставить в другую кастрюлю, налив на дно ее кипятку. А самое лучшее — подавать его вслед за тем, как он готов.

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Провизия: шампиньонов — 1 фунт, сливок — 1/2 стакана, желтков — 2 шт., сливочного масла — 1/8 фунта, муки — 2 столовые ложки.

Бульон варится, как описано выше. Когда шампиньоны сварятся, их вынимают и режут тонкими ломтиками, затем готовится густая заправка из 1 ложки масла и 2 ложек муки, которая разводится бульоном. Затем в бульон кладут нарезанные шампиньоны и заправку и кипятят еще раза два-три. Суп зальезонируют сливками и желтками, как суп-пюре.

ЗАПАСЫ ГРИБОВ НА ЗИМУ

СУШЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ. От умелой сушки грибов зависит вкус и аромат, что особенно ценно в сушеных грибах. Если грибы посадить сушить в очень горячую печь или шкаф, они темнеют и даже могут подгореть, и вкуса в таких грибах не будет. Если же их посадить в чуть теплую печь, то они в одну ночь не пересохнут, а только сделаются скользкими, такой гриб теряет много сока и никогда при досушивании не будет хорош. Грибы не должны быть положены кучею друг на друга. Кроме того, что гриб потеряет много сока, он будет иметь кисловатый запах. Чтобы сушеный гриб имел идеальный вид, запах и вкус, надо поступить так: перебрав назначенные для сушки крепкие молодые грибы, очистить их и сухо обтереть, отрезать корешки, оставляя около шляпки небольшой кусочек (на полтора пальца), затем грибы надо нанизать на тонкую лучинку или тонкий сухой прутик, надевая сначала более крупные грибы, а затем все мельче и мельче, и такие прутики с грибами надо класть в печь на тонкий слой постланной сухой ржаной соломы. Температура в печке должна быть такая, какая бывает после выпечки хлеба. Когда на другой день грибы высохнут, их надо снять с прутиков и в те же дырочки нанизать на толстую нитку так, чтобы

грибы были подобраны по росту, внизу — крупные, а сверху — мелкие. Все грибы должны быть нанизаны так, чтобы корешки были кверху. Все шляпки должны иметь беленькую подкладку; те же грибы, которые имеют зеленовато-темную подкладку, хотя и не червивые, считаются второго и третьего сорта. Если сушка грибов производится в шкафу плиты, то прутики с грибами должны быть такой длины, чтобы можно было положить, упирая с двух сторон на края шкафа. Если грибов много, то можно сушить, разложив грибы в один ряд на соломе в печке, корешками вверх, нанизать же такие грибы на нитку только тогда, когда они высохнут. Пересушивать грибы ни в коем случае не следует: они делаются очень ломки, что особенно неудобно для отправки. Пересушенные грибы достаточно одну ночь подержать в сыром месте, и они отсыревают.

Хранить сухие грибы надо в чистом, сухом месте в жестяных или стеклянных банках.

СОЛЕННЫЕ РЫЖИКИ. Для всяких соленых грибов на 10 фунтов надо взять $\frac{1}{4}$ фунта сухой толченой, просеянной соли. Рыжики бывают двух сортов — еловые и сосновые, еловые — тонкие и при солке выходят темными, сосновые рыжики красные, толстые, при солке цвета не теряют и в продаже дороже елового, и те и другие грибы надо перебрать, отрезать корешки, чисто обтереть и класть в сухую, вытертую кадочку, посыпав на дно немного соли. Рыжики кладут рядами, шляпками кверху, всякий раз чуть присаливают. Уложив плотно и пересолив все ряды, надо сверху положить хорошо пригнанный кружочек, а на него довольно тяжелый пресс, кадочку можно наполнять не сразу, а докладывать понемногу. Когда кадочка будет полна, сверху положить чистую тряпочку, смоченную в соленой прокипяченной воде, положить кружок, пресс и вынести в прохладное место.

Перекладывать рыжики в другую посуду не годится, — они чернеют и портятся. Время от времени рыжики надо осматривать, снимать тряпочку, класть на ее место чистую, если грибы сверху немного заплесневели, то заплесневевшие нужно снять, а края кадочки облить кипяченой соленой водой.

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ И БЕЛЯНКИ. Грузди и белянки моют, скоблят ножом, корешки отрезают, кладут на сутки

мокнуть в холодную кипяченую воду, затем их откидывают на решето и во всем поступают так, как с рыжиками, кладя только соли больше, т. е. на 10 фунтов грибов $\frac{3}{8}$ фунта соли. В соленые грузди и белянки, кто любит, можно между рядами класть укроп.

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ. Отрезать шляпки от крепких белых грибов, вымыть их в нескольких водах, а затем откинуть на решето. В кастрюлю, хорошо вылуженную или эмалированную, крепкую (без отбитой эмали) налить $2\frac{1}{2}$ стакана кипяченой воды и одно деление уксусной эссенции, положить одну чайную ложку соли и одну столовую ложку с верхом сахара. Туда же положить духов: лавровый лист, 10 зерен перца, 10 штук гвоздики, $\frac{1}{2}$ вершка корицы.

Когда все это выше описанное закипит, то всыпать в него грибы и варить их до полной готовности. Надо следить за тем, чтобы и к концу варки жидкости в посуде оставалось столько, чтобы грибы при перекладке их в банку были ею покрыты. Отваренные в воде вместе с уксусом грибы выходят красивого, яркого цвета.

Очень часто маринованные грибы скоро плесневеют, это означает, что грибы более крупные недоварились, тогда надо сейчас же все грибы откинуть на решето, чтобы стек с них весь уксус, промыть в теплой кипяченой воде несколько раз, вскипятить новый раствор (как описано выше) и в кипящий маринад положить все грибы, дать покипеть им полчаса, затем остудить и холодные разложить в банки, залить сверху растопленным салом или маслом, обвязать туго натянутой мокрой пергаментной бумагой и хранить в прохладном месте.

ОПЕНКИ МАРИНОВАННЫЕ В БУТЫЛКАХ. Отбрав самые мелкие опенки, их тщательно моют, а затем маринуют так же, как описано выше. Когда опенки сварятся и остынут, их кладут в бутылки с широкими горлышками и закупоривают горячими пробками. Такие опенки очень вкусны и красивы.

Грибы считаются готовыми, когда они опускаются на дно, а рассол делается почти прозрачным. После варки грибы охлаждают и раскладывают по банкам.

Чтобы предупредить появление плесени и закисания, маринованные грибы можно сверху залить растительным маслом или топленным бараньим жиром.

● ● ●

ФИЛОСОФИЯ ГРИБНИКА

...Утро такое, что не шевельнется на дереве листочек, не пробежит по траве ветерок. Небо прозрачное. Роса на траве такая обильная, словно всю ночь шел дождь. Только свернул с дороги, пошел некошеным лугом, как тут же умылись сапоги прохладной росой. Там, где она сбита, следом за мной потянулась яркая изумрудная тропка. И будет она заметна почти до полудня, пока солнце не уберет своими жаркими лучами росу.

Вот они, березовые пяточки, каких немало по всему лесу. Но эти два знаю давно. В разгар грибной поры они таят в своих владениях клад необыкновенный. И верно: зайдешь на их территорию, словно в огород лесной, и сразу увидишь что-нибудь неожиданное. Замрешь на мгновение, когда из-под вороха прелого листа смотрит на тебя не кто-нибудь, а своей опрятной, чуть распутившейся шляпкой белый гриб-боровик.

«Третья охота», «смирренная охота», «тихая охота» — слова хоть и разные, смысл в них один. Речь идет о грибах, тех самых, которые мы собираем, за которыми спешим в лес. То радуясь их обильному урожаю, то негодуя, что мало их.

Охота есть охота. Оно, это слово, произошло не случайно, а от слова хотеть: хочу — иду в лес, хочу — нет. Туда, в лес, ранним утром с рассветом никто никого не гонит и не заставляет отмерять за день добрый десяток километров, которые могут быть не только удачные. Но если грибник страстный охотник, то все равно из леса пустым не вернется, потому что знает многие тонкости и секреты необычной грибной охоты.

Грибная пора, когда она приходит? Вопрос, поверьте, очень сложный. И даже самые ярые знатоки грибной «охоты» могут на него не ответить.

Мы знаем одно: чтобы появился на свет гриб, требуется немало усилий самой природы, но главное значение имеет умеренное количество тепла и влаги. Часто случается и такое: вдруг пойдут грибы в самом начале лета, когда

еще и земляника не раскраснелась одним боком и не откуковала кукушка. Так обильно пойдут грибы, что диву даешься их небывалой разворотливости. Но короток их сезон по перволетью. Иной грибник не успел и корзину приготовить, как исчезли они.

Говорят, грибной сезон начинается рано. Первыми, только-только сойдет снег, берут старт грибы-подснежники — сморчки и строчки. Но они, как известно, держатся недолго у нас, на Урале, да и сбор их невелик, и охотников ходить за ними не так много. Килограмм, от силы два набранных строчков и сморчков считается чуть ли не рекордом в наших краях. Может быть, в средней полосе их больше, не знаю. Хотя сморчки и первыми считаются, все равно, поверьте, нет той радости, того трепета, как от первых настоящих грибов леса.

Смирная охота по-настоящему смиренна и тиха. Ты и лес, ты и грибы — один на один. Не потому ли эта охота так похожа на детскую игру в прятки. А самое искусство поиска грибов зависит не от каких-то хитростей, а от знания.

Конечно, когда наступает день и час грибов, не надо ходить за ними за многие километры. Самое главное, надо знать не только, когда приходит грибная пора, а и место, где растут грибы, да не одно, а десятки. Грибные места случаются с маленькую лесную полянку, лужайку, клочок лесной земли в молодом сосняке, березняке, в светлом редком осиннике, а то и среди покосов в маленькой куртинке.

Обидно выходить из леса с пустыми руками. Остается одно — упрятать пустую корзину в рюкзак. Хвалиться-то нечем. Нет грибов — и только. Но вот, ожидая электричку на лесном полустанке, видишь человека, вышедшего из леса с полной корзиной грибов. Да каких грибов!

Тут, поверьте, обиднее вдвойне. Но ничего не поделаешь. Охота есть охота.

Есть немало разных тонкостей в тихой охоте, где стоящий «стрелок» не спросит у другого, более удачливой, где тот так много «настрелял» грибов. Из-за гордости не спросит. Если я знаток грибного дела, то знаю, что сегодня опередили меня, но завтра на «лесном стенде» я могу быть первым. Да и спрашивать удачливой грибника, где он так удачно нагрузил свою корзину — дело напрасное: все равно не расскажет. В лучшем случае молча махнет рукой в сторону дальнего леса. И это его право.

Слова «пошли грибы», как удар огромного колокола, заставляют вздрогнуть настоящего грибника.

А еще случается такое. Вот прошел июнь, июль и только в середине августа обильно пошли грибы. Зайдешь в лес — они так и просятся в корзину. Что же предшествовало такому неожиданному и вдруг обильному их появлению?

Новичку в грибном деле и невдомек, что к чему. Есть грибы — и ладно. Но бывалый грибник дотошный. Хочет знать, почему именно в эти августовские дни такое обилие грибов. Потому-то и идет он в лес, вооруженный не только корзиной, а и знанием народных примет.

А ведь мало кто знает, что закладывается грибной урожай, как ни странно, еще зимой.

Будет снег — будут и грибы.

Грибов вдоволь — снега вдоволь, нет грибов — снега нет.

Если в ночь под Крещение (19 января) звезд не видно, грибы не народятся

Когда по дороге звездочки блестят на Рождество (7 января), то грибы и ягоды жди.

Мало снега на ветках — летом в лесу делать нечего: ни грибов, ни ягод не найдешь.

Мокрое Благовещение (7 апреля) — грибное лето.

День Евдокии (14 марта) красный (ясный) — на грузди урожай.

Вот так народные приметы указывают на будущий урожай грибов. Поэтому грибник, зная приметы, ориентируется на урожай грибов задолго до их появления. Для этого можно вести и свой собственный дневник, в котором можно сопоставить и проанализировать урожайный и неурожайный годы.

Нашему уральскому лету природа уделила в году всего-навсего три теплых месяца. Но не похоже одно лето на другое. Одно жаркое, сухое, другое дождливое, третье холодное. А бывает, за 90 дней оно и жаркое, и дождливое, и холодное. Попробуй тогда определи, в какой день появятся грибы. Совсем даже непросто. Случается, что покажутся они всего на несколько дней и исчезнут, будто их и не было.

Все же настоящий, опытный грибник всегда корзину наготове держит, как охотник ружье. Спешить надо в лес. И само лето укажет на урожай с помощью народных примет.

Знойный июнь — на боровики плюнь.

Лето грозовое — значит, грибное.

Облака цепляются за лес — иди за грибами.

Если дождь редкий, ожидай грибов.

Заколосилась рожь — в лесу проскочил первый слой белых грибов.

Парной туман над лесом — пошли грибы.

Пошли августовские дожди — вот-вот грибов жди.

Расцвела трава иван-да-марья — иди за грибами.

Уроки лесной грамоты, в том числе грибной, постигаются не одним днем, а годами. Это целая школа. Но главное — не спешить с выводами, не отчаиваться в неудачах.

Есть на этот счет несколько простых, но твердых правил. Вот несколько, пожалуй, самых главных, которые должен знать всяк идущий в лес по грибы. Грибники, как говорится, «берут солнце за спину», — в тени грибы виднее. А солнце слепит, как бы надевает повязку на глаза сборщику. Вот почему гораздо лучше искать грибы по росе, в дождь: блестят шляпки и не пестрит в глазах.

На рассвете гриб считается самым крепким, душистым и ядреным. Лови этот момент, грибник, а то будет поздно. Созревают споры — гриб делается дряблым, вялым, быстро червивеет.

Ружейный охотник еще издали видит убегающего зверя или взлетевшую птицу. Другое дело — любитель «смиреной охоты»: осматривает внимательно каждый метр земли. А грибы, даже невидимые, подсказывают — ищи меня, я здесь.

Вот он, груздь. Усмотрел его, не торопись срезать: не убежит, не спрячется теперь, а лучше замри на месте. Присядь, оглядись по сторонам. Вслепую не тревожь понапрасну земляную подстилку.

Что и говорить, всяк гриб умеет в прятки играть, но грузди в этой игре настоящие мастера. Иной раз все глаза просмотришь, каждый подозрительный бугорок потрогаешь, десяток раз пройдешь по одному и тому же месту. И вот он — подарок за упорство. Провел рукой по прошлогодним листьям, а из-под них глянула одна шапочка, вторая, третья... Осторожно, не разрушая подстилку, срезал добычу. Крепкие, несущие прохладу земли грузди легли на дно пока еще пустой корзины. Есть почин, теперь дело пойдет. Вот почему, выходя на «охоту» за рыжиками, маслята-

ми, груздями, знайте, что растут они не в одиночку, а колониями, значит, смотрите в оба.

Вот так с первых походов в лес отработывается культура сбора грибов. Нельзя попусту сбивать гриб. Если даже он старый или ядовитый. Не растет и не живет в природе ничего лишнего, бесполезного и вредного. Настоящий хозяин срезает гриб ножом или, в крайнем случае, выкручивает его, прикрывая ранку в лесной подстилке листьями или травой. Вырывать же гриб с корнем, рыхлить землю палкой, подолгу топтаться на одном месте — значит губить, разрушать грибницу (мицелию).

Пошли грибы. Два простых слова, а какое волнение вызывают они. В одно мгновение в твоей памяти мелькнут давным-давно знакомые лесные уголки.

И вот ты собираешься в лес, достоешь с чердака запылившуюся за долгую зиму старую любимую корзинку и одеваешься непременно в ту самую старенькую одежду, в которой везло тебе в прошлый грибной сезон... Тихий, спокойный август доживает свои дни в лесу. То дождик, то ясное и теплое росное утро.

Что там ни говори, ни рассуждай о грибах, а самый-самый сезон их считается не в начале, не в середине, а в конце лета, на самом стыке с осенью. Настоящая грибная страда. Говоря языком любителя «смиренной охоты», грибов столько, что «хоть косою коси, хоть возами вози». Да и гриб в это время крепкий.

Возвращаешься домой с полной корзиной грибов. За вечер надо их обработать — одни жарить, другие мариновать, третьи солить. А с рассветом опять в лес, к своим грибным заветным местам!

ЛЕСНЫМИ ТРОПАМИ

«Конца нет грибным лесам,— писал в своей книге «Дары русского леса» известный писатель-натуралист Дмитрий Павлович Зуев,— горьковские, калининские, ярославские, ивановские, чувашские, новгородские, вологодские, сибирские, вятские, пермские, костромские, смоленские, брянские... и уральские. По подсчетам ученых, достаточно собрать пять процентов урожая грибов, чтобы нашими белыми грибами, рыжиками и груздями завалить рынки всех стран».

Десятки тысяч грибников устремляются по выходным дням в лес на природу. Туда, где открываются дали и простор полей и перелесков, берега знакомой реки. Прогулка с корзиной не только есть сбор грибов, но и общение с природой. Остановись, человек, прислушайся, и таинственный мир леса приоткроет свои невидимые тайны.

ПЕРВОЦВЕТ

Сегодня я собрал первый маленький букетик цветов мать-и-мачехи. Эти нехитрые цветы встречаются каждую весну на своих любимых местах: в овражках, на пригорках, там, где только-только успела прогреть свои серые бока земля. Они, словно тысячи маленьких солнц, загораются посреди прошлогодней травы, светятся яркими капельками.

ПРОСТО РЕЧУШКА

Лесная речушка невелика, таких в лесу много. Но эта — не как другие, особенная. Пробежала своим мелким руслом по покосной низине и разделила собой две горы. Получилась граница, с одной стороны старый заросший выруб, с другой — плотный лес-перестарок. Там, где речушка делает крутой поворот, огромная сосна с раскидистой кроной, а чуть поодаль — избушка с окошком в один глазок. В избушке все просто — стол, дощатые нары, железная печка. Вроде бы нет тут ничего особенного. А заглянешь однажды в этот укромный уголок, и будет он тебе видеться долго и манить в свои владения.

КОСТЕР

Ярко вспыхивает в ночи костер, высвечивая кусок поляны с прохладной росой, темные стволы сосен, кусты черемушника. Я сижу возле огня на охапке свежескошенной травы. В такие минуты мне всегда хочется поговорить с ним, сказать ему несколько слов:

— Нежное тепло костра, нет ничего приятнее тебя в лесу. Сколько раз твой огонь согрел меня, сушил промокшую одежду, готовил пищу...

ТИШИНА

Дождь кончился. Я вышел из избушки. Тишина-то какая! Слышно далеко. Чуть колыхнется ветка, скользнут по ней уцелевшие дождевые капли — стук-стук по земле водяными дробинками. И опять тишина. Из леса потянуло теплым воздухом. Он принес с собой запах перепревшего прошлогоднего листа и тонкий аромат свежей травы. Вечерело. Мягко ложились сумерки, настраивая лес ко сну...

КУКУШКИНЫ ГРИБЫ

В речной наволоке, что яркой зеленой подковой выходила на покосные луга, куковала кукушка. Ее разговор с лесом в утреннем прохладном воздухе был звонким и четким, словно отяжелевшие капли росы скатывались с веток черемухи, ударялись о воду. Бесхитростная кукушкина песня гуляла по лесу, заходила в сосновые и березовые перелески, опускалась на землю, заглушая птичьи голоса. В эти минуты ее кукование было похоже то на глухой стук, то на уханье, то на урчание.

Слушая кукушку, я вспомнил, как рассказывали нам в детстве, что не простая песня ее, загадочная. Сказывает она не только сколько лет жить, а еще, если пойти на ее голос, наведет она на лесные кладовые, где грибов и ягод видимо-невидимо.

Послушал я голос кукушки и решил: дай испробую, покажет ли она мне грибное место. Так повела меня лесная вещунья через речку, густым ельником; миновал осинник, перевалил через гору, прошел покосным местом, зашел в мелкий редкий березняк. И тут замолчала птица. Стою, жду. А кукушка не подает голоса, как сквозь землю провалилась. Пустая, видимо, затея. Только подумал об этом, как увидел, что совсем рядом из травы пять ядерных подосиновиков смотрят, будто только что из земли появи-

лись и стоят на солнышке греются и меня ждут. Срезал я их быстрешенько, глядь, а в нескольких шагах от меня еще целое отделение выстроилось — грибы так грибы: все как один красноголовики. Быстрехонько набрал корзину. И тут только вспомнил про своего проводника — кукушку. Может, так оно и есть — правильно рассказывали нам, ребяташкам, про кукушкины кладовые. Кто знает?

НОЧНОЙ СВИСТУН

Лишь только опустилась ночь над разморенным за длинный жаркий день болотом, как пришла прохлада и принесла с собой новые звуки. На сыром лугу начали свой необычный концерт погоньши. Маленький болотный житель похож на куличка, летун он неважный, но в беге может с любым пернатым поспорить. Днем его разве что случайно увидишь, но с наступлением темноты приходит его время. То тут, то там слышен его отрывистый посвист. Свист резкий да громкий, словно пастух кнутом щелкает, стадо гонит. Недаром эту птичку пастушком в народе называли.

МАЛЕНЬКАЯ ЖИЗНЬ

...Переждал дождь под крышей огромной раскидистой сосны. И хотя уже светило солнце, уходить из укрытия не хотелось. Боялся, что будет еще дождь? Да нет. Слушал лесную тишину. А она была в эти минуты необычна. Слышались то и дело неясные шорохи, вздохи. Вздохи — это, наверное, нехотя вбирает в себя избыток влаги земля. А шорохи? В укромных уголках, в траве, среди могучих сосен появляется маленькая жизнь. Вот белый грибок с головкой с наперсток. И откуда только малый силы набрался? Поднатужился, уперся и, приподнявшись на вершок, отодвинул намокшие от дождя листья. Глянул по сторонам. Что же делается вокруг? Да он здесь не один! Рядом в траве показал свою шляпку другой грибок. И кругом выстроились грибы побольше ростом, родственники. Они появились на свет днем раньше.

ЛЮБИМОЕ МЕСТО

Растут грибы в лесу, и никто их не сажит, не ухаживает за ними. А они лезут и лезут из земли. Вот тут и задумаешься, много ли грибу надо? А оказывается, немало: лес березовый, сосновый, осиновый, еловый; поляны, перелески, тепло, влагу, тень, солнце и тишину.

Не везде, где есть это, растут грибы. Они, как все растения, разборчивы — у каждого свое любимое место. Одним нравятся светлые березняки, другим — сухой сосновый лес, третьим — осиновый с бестравной подстилкой.

«ПЯТАЧОК»

Решил я проверить свои грибные места, и раненько, когда солнце еще не успело глянуть из-за горы, мои резиновые сапоги умылись прохладной росой.

Кто знает, лежали бы в моей корзине боровики, если бы не заглянул я на заветный грибной пятачок. Место это неспроста «пятачком» прозвали. Оно верно, как пятак, круглое и расположилось посреди покосов, где березы да липы растут. Здесь всегда прохладно и тихо. Земля укрыта прелым листом, надежно держит в себе влагу. Почему-то рядом неугомонно бьет холодный ключик. Вот тут-то боровики будто ждали, когда я приду и срежу их...

БЕЛЫМ ГРИБОМ ЕГО КЛИЧУТ

Возле покосного луга молодой сосняк, посадки, земля с мягкой бестравной подстилкой. Раздолье здесь белому грибу. Растет себе на радость и не просто так, а под охраной мухоморов. Только одно не учел: травы в сосняке нет, спрятаться негде, далеко виден. Стоит этакий крепыш, будто из дерева выточен, шляпка темно-коричневая, ножка восковая, свечой так и светится. Увидишь такой грибок, сорвать жалко, а сам уж по сторонам глазами стреляешь, нет ли еще рядом. А как же! Не сорвешь, оставишь — все равно пропадет, израстется. Едва дотронешься до гриба ножом — мякоть нежно захрустит. Возьмешь в руки, а он так и отдает прохладой и свежестью леса. У молодых грибов шляпки матово-белые, а чуть состарятся — подернутся желтизной. Значит, у гриба и у того от времени своя седина появляется.

Растет белый гриб и в сосновых, и в еловых, и в смешанных лесах, но не где-то в гуще, а больше норовит по кромкам. Правда, встречается и в самом неожиданном месте. Ну и что же, каждый может заблудиться. А все же, как бы там ни было, белый порядка придерживается с невиданным упорством. В одиночку неохотно растет, к семейной жизни тягу имеет. Уж коли нашел ты большой гриб, рядом малышки должны быть. Их трудно усмотреть, так спрячутся, сразу не найдешь.

Шляпка у гриба, хоть он и белым зовется, по цвету самая разная бывает, так что по ней случается принять его издали за любой другой гриб. Ну, а белым грибом его неспроста назвали. В отличие от других собратьев, что с ним ни делай — маринуй, консервируй, жарь, суши — в любом виде он остается неизменно белым.

НАЧАЛО ОСЕНИ

Вот и сделала свой первый робкий, но уверенный шаг в своем времени года осень. Прошли ясные утренники и первыми откликнулись на них желтым костром липы, следом поспешили развесить золотистые пряди березы. Ярче прежнего разгорелись, налились соком гроздья рябины. Вдоль речек черемуха подернулась бордовым нарядом. Ранним утром повешанные на заборе тенета подернулись мелким бисером росы. Вот они — маленькие, неброские картинки начала осени.

НА ЛЫСОЙ ГОРЕ

Лысая гора. Пологие ее склоны густо заросли сосновым и березовым лесом. Не держала гора в себе секретов, и в самую грибную пору от криков любителей «третьей охоты» стон стоял по лесу. Несли грибов с нее видимо-невидимо. Порою казалось: теперь-то уж все выбрали, даже землю унесли. Но чуть стихала волна грибников, отправлялись и мы, ребятишки, за своим урожаем. Глядь, а грибов и для нас хватило. Тащили из леса полные ведра, корзинки и кошелки. Брели грибов столько, сколько могли унести.

ГРУЗДЕВАЯ БАНЯ

Грузди растут семьями, кучами, «мостогами». Собирать их очень интересно. Не пройдешь мимо большого груздя, отыщешь его, и он, словно невзначай, укажет место. Тут, мол, мы спрятались, подходи, ищи. И верно, присмотришься, ковырнешь бугорок — один, другой, третий — и отыщется под листьями целая семья. Не раз случалось с одной грибной поляны по полному ведру уносить.

Вот заговорил о груздях и вспомнил нашего соседа Дмитрия Тимофеевича, или, как мы его звали попросту, дед Тимофеич. И вспомнил я его неспроста.

Немного мне приходилось встречать знатоков грибного дела. Были среди них самые разные. Но Тимофеич никогда не собирал грибы просто так, все подряд. Он их сортировал тут же в лесу, и не только по внешнему виду, но и

по размерам, по форме. Он никогда не срезал попусту гриб, видя, что он не годится в корзину.

Не потому ли, когда мне приходилось смотреть на собранные дедом грибы, я испытывал какое-то особенное удовольствие и готов был тут же отправиться в лес. В корзине деда никогда не было очень больших или слишком маленьких грибов, будь то белый или подосиновик, сыроежка или груздь. Мне порою казалось, что он брал их не просто так, а по калибрам, измеряя у каждого в отдельности шляпку. Все лесные трофеи деда были чистенькими и аккуратными, без соринки. Да и лежали они в корзине плотно, один к одному.

Намечалась страда сухих груздей — и дед готовился к ней. Он выносил из сарая бочонок ведер на пять. Подбивал обручи, замачивал его на двое суток, до краев наполняя водой. Затем шла другая, не менее важная операция — пропарка бочонка. В дело шла крапива, что обильно росла в ограде вдоль забора. Крапива укладывалась на дно бочонка, заливалась крутым кипятком, закрывалась крышкой и выстаивалась в таком виде сутки.

Когда Тимофеич готовился к засолке груздей, все остальные дела отходили на задний план. Дед брал с собой в лес под грузди большую плетеную из тонких прутьев корзину, чтобы в ней легко «дышалось» грибу, и мочалку. Я не раз наблюдал за ним, когда на обратной дороге с полной корзиной дед подходил к речушке, что бежала на окраине нашего поселка, усаживался на бережку, высыпал грибы на тихую спокойную воду, переворачивая каждый вниз шляпкой. Грузди толпились в воде, пытаясь уплыть по течению, но дед подгонял их палочкой к берегу. Мокли их шляпки, отставала присохшая к ним лесная подстилка, хвоя, листья.

И вот начиналась груздевая «баня». Там, где не по разу проходила мочалка, шляпка гриба отливала белизной. Затем, придя домой, дед два дня вымачивал грузди в ключевой воде, выгоняя из них горечь. За водой он специально ходил по нескольку раз в день к колодцу, не доверяя водопроводной. Ключевой воде грибы лучше отдавали горечь.

И вот настал тот день и час, когда на дно подготовленного и в последний раз ошпаренного кипятком бочонка укладывались пряности, собранные в огороде: укроп, срезанный под самый корень, перо чеснока, листья хрена, лист

смородины. Эта зелень имела свое назначение, придавая груздям аромат. Тимофеич укладывал рядами по кругу, от центра, подбирая их так, чтобы не было пустот. Деревянный кружок, прижатый тяжелым гнетом, вершин начатое дело. Теперь можно было снова отправляться в лес.

Могут спросить, неужели дед солил одни грузди? Наверное, когда он ходил в лес, ему попадались и другие грибы, тоже пригодные для засолки. Дед знал одно твердое правило: солить в одной посудине разные грибы — только портить.

Грузди груздями, но случались такие годы, когда, чтобы отыскать грибы, требовалось настоящее искусство. Но и тут дед Тимофеич был на высоте. Помню, как-то стояло жаркое сухое лето. Какие уж там грибы! Трава и та вся на угорах выгорела. Но Тимофеичу все нипочем: ходил прогуляться в лес и принес полный картуз обабков. Через несколько дней опять сходил в лес и принес, кроме прочих грибов, несколько белых.

— Надо же, волшебник! Где он их столько находит? — говорили соседи.

Бывало, дед делился своими мыслями с соседями:

— В сухую погоду ищи грибы по низким местам, в траве, а уж коли зальют дожди, ходи по бугоркам, там, где поменьше воды или совсем нет ее. Гриб-то он не дурак — лишней сырости не любит, да и сухость земли тоже норму должна иметь.

Всякий раз, возвращаясь из очередного лесного похода, дед доставал с полки амбарную книгу и заносил в нее свои трофеи. Ставил число, месяц, год и даже время, а также в каком месте собирал грибы и лишь потом указывал количество собранных: «подберезовиков — десять штук, подосиновиков — пятнадцать, белых — восемь...» Особый счет шел первым грибам, когда каждый грибок дорог.

Слушать рассказы о грибах Тимофеича интересно, но надо и самому попытаться счастья. Решил я проверить свои заветные грибные места и раненько, когда солнце не успело глянуть из-за горы на наш поселок, мои резиновые сапоги умылись прохладной росой.

Вернулся я домой в полдень. Только успел присесть на крыльцо передохнуть, смотрю — дед огородами прошагал. Пошел глянуть на его трофеи. Не заходя в дом, в сенцах увидел все ту же плетеную дедовскую корзину, полную крепких, ядреных белых грибов.

ПОРА ЗОЛОТОГО ДОЖДЯ

Вот и настали его дни, его праздник. А потому ему, листопаду — все внимание солнца, дождя и ветра. Всюду осенний лист: висит на ветках, усыпает землю, лесные дорожки и тропинки, лежит на воде тихих речных заводей.

Лиственный дождь сыплется сверху: то он тяжелый, намокший, то легкий, сухой, шуршащий. Оторвавшись от родной ветки, что дала ему жизнь, лист не торопится коснуться земли, плавно раскачивается, совершает перелеты, порхает подобно летней бабочке. И вдруг несется гонимый ветром, летит стремительно на простор луговой.

Глянь на лес. Весь он в яркой одежде до самого горизонта, переливается красками и не торопится терять свою красоту, которая не затихает, не гаснет, а день ото дня разгорается все ярче.

ОПЕНКИ

Уже не раз холодный иней серебрил землю. Лес стоял в ожидании листопада грустный, притихший. Так было вчера, а сегодня все в нем будто оживилось. Настала пора бабьего лета.

В лесу тишина необычная. Можно идти по лесной тропинке час, два, три, останавливаться, слушать, как пересвистываются рябчики, «поднять» как бы нечаянно тетерева, черного как смоль, с белыми подпалинами на крыльях. Своим шумным взлетом птица испугает кого хочешь: так загрохочет, будто не одна вылетела, а сразу десять. Улетел тетерев, а на тропинке осталось перышко.

Сегодня я пришел на старый выруб, где возле пней каждую осень вводят целые хороводы опята. Маленькие и крупные, с темной и светлой шляпкой. Те, что ближе к солнцу и не прячутся в тень, почернели, на их шляпках осенний загар. Опенки, опенки — целая кладовая. Глаза разбегаются.

ПОДАРОК УХОДЯЩЕЙ ОСЕНИ

Снег выпал неожиданно. Ночью накрапывал дождь, а утром — бело вокруг. Упал он на землю хоть и белый, но какой-то ненастоящий, не похожий на зимний: рыхлый, мокрый. По всем приметам растаять должен. Не успела земля тепло отдать, поэтому ранний снег ей ни к чему. А между тем снег лежал в лесу и не собирался таять.

Полдня ходил я, обошел много знакомых мест. С каждым километром уходила надежда отыскать последний гриб. Остался самый потаенный лесной уголок. А тут только вышел — спугнул рябчика. Сорвался он с ели и полетел прямехонько, как по линейке. И не просто полетел, а казалось, позвал за собой. Пошел по направлению его полета — передо мной снежная поляна открылась. Идет через поляну тропинка, чистая, мягкая, без единой снежинки. Только тропка недалеко шла, привела под шатер огромных елей и пропала. Постоял. Только собрался идти дальше, глянул под ноги. Вот так-так! Прямо из-под ног смотрит на меня темно-коричневая макушка гриба. Убрал я снег: да это же белый! Поднял. Тяжелый, водой напитался. Надрезал слегка шляпку — ни единой червоточинки, целехонек. И даже сохранил сладковатый запах дальнего лета. Выходит, не зря в лес ходил, принес домой подарок уходящей осени.

НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

Существуют в народном календаре приметы и пословицы, указывающие на долгосрочный прогноз. Скажем, какими будут зима, лето, осень, весна.

Белее зима — зеленее лето.

Белки, мыши, кроты делают больше, чем обычно, запасы кормов — готовятся к суровой зиме.

В апреле мокро — грибное лето.

Гром зимою предвещает засуху летом.

Если птицы вьют гнезда на солнечной стороне — к холодному лету.

Если из березы весной течет много сока — к дождливому лету.

Если январь сухой и морозный и вода в реках очень убывает, то лето будет сухое и жаркое.

Если в январе частые снегопады и метели, то в июле частые дожди.

Если зимой сухо и холодно — летом сухо и жарко.

Какова Евдокия (*14 марта*), таково и лето.

Комары в ноябре — быть мягкой зиме.

Лед весенний тонет — к плохому лету; то же самое, если лед остается на берегу.

Сухой декабрь предвещает сухую весну и лето.

Сухой январь студеный — к жаркому лету.

Февраль холодный и сухой — жди мокрого лета.

Холодная зима — жаркое лето.

Большие муравьиные кучи к осени — на суровую зиму.

Большой урожай рябины — к морозам зимой.

Влажное лето и теплая осень — к долгой зиме.

В рубашках пахать — в шубах сеять.

Гром в сентябре предвещает долгую теплую осень.

Два года зима по лету, два года — лето по зиме, да пять лет само по себе.

Если прошлая зима была теплой, то нынешняя будет холодной.

Зима по лету — лето по зиме.

Когда у черемухи много цвета — лето будет мокрое.

Лето дождливое — зима снежная, морозная.

Много ягод — к холодной зиме.

Октябрьский гром — к бесснежной зиме.

Первый гром при северном ветре — холодная весна; при восточном — сухая и теплая; при западном — мокрая, но перейдет в жаркое лето; при южном — жди лета теплого.

Рано цветет черемуха — будет теплое лето, рано за-
тает — долго не растает.

Ранняя весна — много воды.

ЛЕТО ШАГАЕТ

Считают, что лето начинается с установления средне-
суточной температуры 17 градусов. Фенологи делят лето на
два подсезона: начальное и полное лето.

Начальное лето есть не что иное, как перелетье и на-
чинается оно у нас на Урале с начала цветения рябины,
шиповника и продолжается до начала цветения липы.

В перелетье кратковременные возвраты холодов. По-
рой случаются заморозки. Но почва все же прогревается,
хоть и медленно. Распускаются листья на деревьях и
кустарниках, появляется трава, цветы. Следом наступает
пора цветения земляники, черники, смородины. Во влажный
теплый год, в пору перелетья, появляется обильный слой
маслят.

Полное лето, или красное лето, начинается после отцве-
тания липы до созревания рябины и начала осеннего по-
желтения листьев у берез. Теперь можно ждать белые
грибы, подберезовики, подосиновики, сыроежки, грузди,
волнушки, рыжики и другие.

Вот оно, лето. Все у него разложено аккуратно по по-
лочкам да по приступочкам: от первого цветка до послед-
него, что у хорошей хозяйки в кладовой.

Предсказывать погоду можно по многочисленным при-
метам, но для этого надо быть внимательным: зайдя в лес,
собирая ягоды и грибы, наблюдать за природой, за ее со-
стоянием в разное время суток, сопоставлять подсмотренное
не одним днем, а годами. Для этого нужен опыт настоя-
щего грибника-ягодника. Если у вас еще нет опыта, возь-
мите для начала на вооружение давно отработанные,
но незаслуженно забытые народные приметы. Они помо-
гут вам в общении с природой.

ПРИМЕТЫ И ПОГОВОРКИ О ВЕСНЕ

Рано затает — долго не растает.

Ранняя весна — много воды.

Весною сверху печет, а спину морозит.

Весною сутки мочит, а час сушит.

Поздняя весна не обманет.

В рубашках пахать — в шубах сеять.

Апрель с водою — май с травюю.

Из березы течет много сока — к дождливому лету.

Если береза перед ольхой лист распустит, лето будет сухое; если же ольха наперед, то мокрое.

Если в мороз на реке вода выступит на лед — скоро будет дождь или большое тепло.

Если весною в речках воды не прибавится — лето будет жаркое.

Вороны купаются ранней весной — к теплу.

Увидел грача — весну встречай.

Ранний прилет грачей и жаворонков — к теплой весне.

Грачи прямо на гнезда летят — к дружной весне.

Радужный круг около луны — к ветрам и ненастью.

До первой грозы лягушка не квакает.

Птицы вьют гнезда на солнечной стороне — к холодному лету.

Пчелы во время ненастья в ульях в сильном движении и жужжат — к хорошей погоде.

Если пчелы ранним утром отправляются за взяткой — день будет хорошим.

Где родился один масленок, там маслята лезут из пеленок.

Где один гриб, там и другой ищи.

Жара — не грибная пора, лесной холодок кладет грибы в горшок.

Красный мухомор дорогу к белому грибу показывает.

Когда жарко и сухо, грибы под деревьями сбегаются; когда сыро и тепло — по полянам разбегаются.

Много гроз — вдоволь меда и грибов.

Опытного грибника грибы на опушке встречают.

Сколько дождей, столько груздей.

Появился в поле колос — в лесах грибников голос.

Поздний гриб — поздний снег.

Неплохими предсказателями погоды являются и насекомые: муравьи, мухи, комары, жуки.

Ночная бабочка залетает в избу — к северу (холодному ветру).

Жуки летают вечером — к хорошей погоде; копошатся в кучах, не взлетая — перед ненастьем.

Комары и мошки толпятся столбом — к вёдру (означает к ясной, теплой погоде).

Вечером сильно стрекочут кузнечики — к хорошей погоде.

Мошки лезут в лицо — на дождь.

Мухи жужжат оживленно — к теплу.

В муравейнике ходы открыты и заметно бойкое движение муравьев на куче — к хорошей погоде.

Яркое свечение светлячков — к хорошей погоде.

Цикады сильно стрекочут вечером — к погожему дню.

Хрущи летают с жужжанием — к ясной погоде.

Перед хорошей погодой мухи просыпаются рано утром и начинают гудеть, перед сырою — сидят смирно и тихо по стенам.

Возле желтой акации кружится много насекомых — следует ожидать ненастья.

Паук недвижим посреди паутины — к непогоде.

Паук вечером спускается по своей паутине — к теплу.

Пауков видно мало — к переменной погоде, много — ожидай вёдро.

Если пауки главные нити своей паутины делают особенно длинными и растягивают их широко — будет продолжительное вёдро; если же пауки главные нити делают короткими — будет дождь.

И еще в народе говорят:

Вечером дождь — утром грибов жди.

В темных лесах грибов — пусто, а в светлых — густо.

Всякий гриб в руки берут, да не всякий гриб в кузовок кладут.

Снег скоро тает и вода бежит дружно — к мокрому лету.

А вот эти народные приметы — летние, здесь одними из главных указателей погоды могут стать радуга и роса.

РАДУГА

Когда видят радугу, ждут перемены погоды.

Высокая и крутая радуга — к ветру, пологая и низкая — к дождю.

Радуга вечерняя предвещает хорошую, а утренняя — дождливую погоду.

Когда покажутся две или три радуги ярких цветов, то бывает продолжительный дождь.

Радуга стоит с севера на юг — к дождю; с востока на запад — к хорошей погоде.

Радуга после дождя стоит долго — к ненастью, а скоро пропадает — к ясной погоде.

Если во время дождя появится радуга и голубой цвет в ней не густ, а желтый ярк, то скоро наступит хорошая погода.

Яркая радуга — к ненастью.

Чем зеленее радуга, тем больше будет дождя.

РОСА

Сильная роса — к ясному дню.

Утром сильная роса и туман — к хорошей погоде.

Если роса вечером вовсе не ляжет на луга — ожидай дождя.

Если капельки росы утром висят на кончиках листьев или травы — жди дождя.

Тихая, светлая ночь без росы — ожидай на следующий день дождя.

Чем больше роса, тем жарче будет завтрашний день.

Роса скоро высыхает — к дождю, то же самое, если роса не высохнет до полудня.

ЭТОТ ХРУПКИЙ МИР

Послесловие

Вот и остались позади лесные походы за грибами. В подвалах, погребах и чуланах на полках рядами выстроились запасы в банках: консервированные, маринованные, соленые грибы. Одним словом, потрудились вы на славу, отведали кушанье из свежих грибов, и, конечно, заготовили их впрок на долгую уральскую зиму.

Зато как приятен на столе грибной деликатес где-нибудь в середине декабря. Такое запомнится не меньше, чем сорванный гриб. Когда поставит хозяйка на стол баночку маринованных опят, выложит на тарелку шляпки одна к другой размером с двадцатикопеечную монету, всякий раз мысли уносят тебя к давно ушедшему лету. И пойдут за столом разговоры где, в каких местах брали белые, грузди, опята, рыжики...

Сбор грибов не случайно приравнивается к охоте, хотя и без ружья. Любители такой «охоты» вкушают удовольствие не тогда, когда грибы лежат, умело приготовленные, на тарелке, а в самом процессе сбора, в лесных походах.

Поэтому давайте после обильного ужина поразмышляем о сокровенном и дорогом для нас, людей,— о природе.

Мы твердо должны знать одно неписаное правило: во владениях природы мы не хозяева, а лишь гости. Если всегда помнить об этом, то лес надежно будет одаривать нас своими дарами.

Но помним ли мы? Есть горе-грибники, которые в поисках груздей рыхлят, ковыряют верхний плодородный слой лесной почвы. И хорошо, если отыщут при этом хоть один гриб. И невдомек им, что там, под верхним слоем, притаился грибной мицелий. Ведь именно невидимые сплетения его линий-паутинок копят энергию и запас нужных продуктов, способных дать будущему грибу жизнь. Не стоит думать, что безграничны запасы мицелия. Нет, в природе все так просто не появляется и не исчезает. Об этом не думают и горе-хозяйственники, по чьей указке бездумно рубятся леса, распахиваются земли. Настало

время пересмотреть устаревший взгляд на природу, на ее кажущиеся неисчерпаемые богатства.

Мне как человеку, много пишущему о природе, часто задают вопрос: «Что толку в том, что ты ратуешь за ее защиту? Природа идет к гибели».

Верно, что разрушалось десятками лет, за один год не остановишь, не переделаешь. Но стремиться к этому надо. Природа в опасности. Да, ей тяжело и, как серьезно-му больному, требуется лекарство. Но какое?

В первую очередь нужны каждому из нас экологические знания, самые элементарные. Становясь грамотным экологически, человек не навредит природе и защитит ее, а значит, и себя от влияния вредных выбросов производства в атмосферу и в реки.

ЛИТЕРАТУРА

- Федяев В. И. Грибы — чудо природы. Московский рабочий, 1972 г.
- Полтавцев А. И. Заготовка и переработка дикорастущих плодов и ягод. Госторгиздат, 1941.
- Тимофеев Б. А. Когда шагаешь по тропе. Просвещение, 1970 г.
- Яковлев К. Ф. Лесные дива. Ярославль. Верхне-Волжское кн. изд-во, 1977.
- Шурова Е. А., Мухина В. А., Капорейко О. П. Лето в лукошке. Средне-Уральское книжное издательство, 1981 г.
- Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы. Медгиз, 1953 г.
- Кудряшева З. Н., Туткевич В. М., Захарич Ф. Ф. Грибы наших лесов. Минск, изд-во «Урожай», 1970 г.
- Андреев Б. В. Грибное лукошко. Изд-во «Лесная промышленность», 1972 г.
- Еленкин А. А. Строение и жизнь грибов. Изд-во «Мысль», 1922 г.
- Михалевич Н. К. Грибы. Минск, изд-во «Урожай», 1976 г.
- Сержанина Г. И. Съедобные и ядовитые грибы. Изд-во «Наука и техника», Минск, 1967 г.
- Вегетарианская кухня. Наставления к приготовлению более чем 800 блюд, хлебов и напитков для беззубойного питания. Москва, 1894 г. Издание второе.
- Турыгин В. В. Уральская кухня. Средне-Уральское книжное издательство, Свердловск, 1972 г.
- Горленко М. В. Грибы СССР. Изд-во «Мысль», 1980 г.
- Ляховская Л. П. Кулинарные секреты. Лениздат, 1988 г.
- Петров В. В. Жизнь леса и человек. Изд-во «Наука», 1985 г.
- Зуев Д. П. Дары русского леса (грибы и ягоды). Москва, Сельхозизд, 1960 г.
- Петерсон М. П. Поваренная книга. Латгосиздат, Рига, 1960 г.
- Наместников А. Ф. Консервирование плодов и овощей в домашних условиях. Изд-во «Пищевая промышленность», Москва, 1965 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. Пищепромиздат, Москва, 1952 г.
- Лебедева А. А. Определитель шляпочных грибов. М., Л., 1949 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	3
ГДЕ ЖИВУТ ГРИБЫ?	4
Грибной век	5
Грибные места	6
Описание грибов	9
Грибы и повседневная жизнь	15
О ЗВАНОМ ОБЕДЕ	18
Грибы на столе (<i>рецепты современной кухни</i>)	21
Грибы в сметане	22
Грибы в сметане с молодым картофелем	22
Жареные грузди	23
Грибы с луком	23
Грибной салат с яйцами и сметаной	23
Салат из свежих грибов	23
Салат из картофеля с грибами	23
Икра из грибов	24
Летний борщ со свежими грибами	24
Харчо с белыми грибами	24
Солянка из свежих грибов	24
Котлеты из свежих грибов	25
Плов с грибами	25
Рыжики в сметане	25
Шашлык из свежих грибов	25
Яичница с грибами	26
Грибная начинка	26
Грибы с вином	26
Картофельные зразы с грибами	27
Макаронник с грибами	27
Суп картофельный со свежими грибами	27
Рулет картофельный с грибами	28
Соус на грибном отваре	28
Рассольник грибной	28
Грибной соус со сметаной	29
Салат из грибов	29
Салат из белых грибов	29
Салат из грибов	29
Суп-пюре грибной	29
Баклажаны, фаршированные грибами	30
Грибы, жаренные с луком и салом	30
Голубцы с грибами	30
Омлет с грибами	31
Грибы, тушеные по-охотничьи	31
Грибы, тушенные с картофелем	31
Грибной соус	31

Грибы, жаренные с луком и салом	32
Биточки грибные	32
Макароны, запеченные с грибами	32
Паштет из грибов	33
Котлеты из свежих грибов	33
Грибы соленые, жаренные в масле	33
Фарш грибной	33
Фарш из сушеных грибов	34
Фарш из соленых грибов	34
Фарш из гречневой каши с грибами	34
Грибной салат с картофелем	35
Винегрет с грибами	35
Плов с грибами	35
Сморчки и строчки в сметане	36
Жареные шампиньоны	36
Грибные голубцы	36
Грибы жареные	36
Салат из сыроежек	36
Заливное из боровиков	37
Пельмени с подосиновиками	37
Грибные котлеты	37
Жаркое из грибов	38
Цыплята с шампиньонами	38
Запеканка из грибов с картофелем	38
Запеканка из грибов с сыром	39
Грибы, тушенные с тмином	39
Лисички отварные с лимонной цедрой	39
Грибная икра	39
Суп из цыпленка с грибами	40
Рулет с грибами	40
Салат с ветчиной и солеными грибами	40
Салат с белыми грибами	40
Пирог «Рыбник» с грибами	41
Говядина с грибами и рисом	41
Гуляш из баранины с грибами	41
Заготовка грибов впрок	42
Соленые грибы	42
Холодное соление грибов. Общее правило	42
Маринование	42
Сухой засол рыжиков	44
Маринование рыжиков	45
Консервирование свежих грибов	45
Еще один способ консервирования. Грибы натуральные	47
Грибная вытяжка	47
Рецепты старинной книги	47
Грибы маринованные	48
Грибы солить	49
Грибы солить (<i>другой способ</i>)	49
Грибы сушить	49
Борщ грибной	49
Суп грибной	49
Суп из грибов с перловой крупой	49
Суп из свежих грибов	50

Ши грибные	50
Похлебка постная с грибами	50
Суп грибной	50
Суп грибной с ушками	50
Суп из сухих грибов	51
Суп из свежих грибов	51
Суп с маринованными или солеными грибами	51
Суп из белых сушеных грибов	51
Суп из макарон с шампиньонами	52
Суп шпинатный с грибным отваром	52
Ушки из сушеных грибов	52
Ушки из свежих грибов	52
Вареники с капустой и грибами	53
Вареники с грибами	53
Пельмени из сухих грибов	53
Грибы белые и простые	54
Картофель с грибами	54
Рыжики	54
Рыжики в сметане	54
Грибы белые свежие в сметане	54
Соленые грузди	55
Грибы свежие жареные	55
Грибы соленые жареные	55
Грибы белые сушеные на манер свежих	55
Пудинг грибной	55
Шампиньоны жареные	55
Шампиньоны печеные	56
Шампиньоны печеные в чашечках	56
Соус белый	56
Соус грибной	57
Шампиньоны тушеные	57
Соус шампиньонный	57
Соус с шарлотками и шампиньонами	57
Шампиньоны сушеные	58
Пирог с гречневой кашей и грибами	58
Пирог с рисом и грибами	58
Пирог со свежими грибами	58
Пирог из сухих грибов	58
Пирог с солеными грибами	58
Макароны с грибами	58
Вермишель с шампиньонами	58
Каша рассыпчатая на грибном бульоне	59
Пудинг с шампиньонами	59
Сморчки в сметане	59
Голубцы с шампиньонами	60
Икра из соленых рыжиков	60
Пирог из кислой капусты с грибами	60
Грибы в «Кулинарии»	60
Грибы свежие, жареные в сметане	61
Крутоны из свежих грибов или из шампиньонов	62
Грибы белые тушеные	62
Икра из белых сухих грибов и соленых рыжиков	63
Грибной бульон	63

Котлеты картофельные под грибным соусом	64
Грибной соус	64
Суп грибной перловый с ушками	64
Ушки	65
Соус из шампиньонов	65
Суп из шампиньонов	66
Запасы грибов на зиму	66
Сушеные белые грибы	66
Соленые рыжики	67
Соленые грузди и белянки	67
Маринованные белые грибы	68
Опёнки маринованные в бутылке	68
ФИЛОСОФИЯ ГРИБНИКА	69
ЛЕСНЫМИ ТРОПАМИ	74
НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ	83
Лето шагает	84
Приметы и поговорки о весне	85
ЭТОТ ХРУПКИЙ МИР. <i>Послесловие</i>	88
ЛИТЕРАТУРА	90

Олег Капорейко

**К 20 Грибы на столе — Свердловск изд во «Уральский
рабочий» 1990 — 96 с ил 16 с**

4 руб 200 000 экз

Книга знакомит читателя с наиболее распространенными на Урале видами съедобных грибов. Найдёт он здесь и немало полезных советов по сбору, заготовке и приготовлению грибов.

**К 3704020000—002
4771 590532 90**

ББК 28 591

Олег Петрович Капорейко

ГРИБЫ НА СТОЛЕ

Редактор Н. А. Новоселова

Художник В. С. Солдатов

Технический редактор Т. Н. Черепанова

Сдано в набор 25.06.90. Подписано в печать 12.11.90. Формат 84×108¹/₃₂.
Бумага газетная. Гарнитура тип «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,9.
Уч.-изд. л. 5,8. Тираж 200 000. Заказ 263. Цена 4 руб.

Издательство «Уральский рабочий», 620219, Свердловск, ул. Тургенева, 13.
Типография «Уральский рабочий», 620151, Свердловск, пр. Ленина, 49.

