

Какие грибы можно собирать в июле.

Середина летнего сезона – это период, когда собирать можно самые разные грибы, большинство из которых начинают формироваться в июле, и собирать их можно вплоть до самой осени. Июльский сбор грибники часто предпочитают осеннему.

Обычно в июле происходит заготовка грибочков, предназначенных для засолки и мариновки: маслята, подберезовики, подосиновики, грузди, рыжики, волнушки, опята, лисички, белые грибы, а также сыроежки.

Маслята отличаются своей желтой ножкой и шляпкой, имеющей по краям беловатые следы и покрытой липкой субстанцией, словно маслом. Эта маслянистая кожица очень легко снимается. Проверить настоящий ли это гриб можно, посмотрев его на изломе: если он меняет цвет, его губчатый слой алый, а привкус горький, то такой гриб не берите. Зачастую маслята растут в хвойном лесу.

Подберезовики имеют беловатую ножку, буроватую шляпку, которая снизу часто белая, ровно, как и мякоть грибочка на срезе. Это означает, что перед вами съедобный грибочек. В том случае, когда гриб вы увидели под другим деревцем, то возможно, что это поганка. Подберезовики – обитатели березовых рощ.

У *подосиновиков* довольно плотная, окрашенная в буровато-алый цвет шляпка, срез ее синеватый. Подосиновики считаются максимально быстро растущими грибами, они наиболее распространены и известны.

Грузди – обычно белые, имеющие пушистые краешки, а также белый сок, довольно едкий. Растут грузди группами и часто под березами. Если у гриба редкие пластинки, он очень быстро синее на изломе, сильно тверд и без рядом нет, то возможно, что это он ядовитый. Грузди просто обожают песчаную почву, заселяют березовые рощи и в июле их урожай максимален.

Лисички – довольно плотные грибы, имеющие либо абрикосовую, либо светло-оранжевую окраску. Пластинки из шляпки переходят на ножку. Если гриб имеет ало-оранжевую окраску и пустую ножку, то это, скорее всего, ядовитый гриб. Зачастую лисички обитают крупными семьями, их месяцы созревания – июнь и июль.

Рыжики имеют цвет, отражающий их название. Они выделяют оранжевый млечник, совершенно не горький, в отличие от ядовитых грибов. Если млечник белый и горький, то такой гриб, скорее всего, ядовит. Растут рыжики чаще всего в молодом сосновом лесу, на опушках, поросших травой. По вкусовым качествам рыжики одни из лучших среди грибного царства. Так что лето – это самый разгар сбора рыжиков.

Волнушки имеют мохнатую розоватую шляпку, которая загнута по краешкам, обладают белым и довольно едким млечником. Если шляпка имеет другой цвет, на ней нет мохнатости и она ровная, то такой гриб лучше не брать. Волнушку можно найти как в смешанном лесу, так и в лиственном, часто под березой, особенно в хороший сезон. Этот гриб довольно урожаен и широко распространен. Обычно ориентируются на появление волнушек, обращая внимание на вереск: как только он зацветет, то можно идти собирать эти грибы.

Опята любят обитать на пеньках, а также упавших деревьях. Шляпка этого гриба окрашена в охристый цвет, имеет небольшие черные чешуйки, на ножке обычно беловатое кольцо или пленка. Если грибы растут просто на земле, имеют желтоватую или алую шляпку, на них нет чешуек, а их пластины зеленые либо коричневые, в сочетании с отсутствующей пленкой и землистым запахом, то это, скорее всего, ядовитый гриб. Опята – одни из самых урожайных грибов, растут они солидными семьями.

Белые грибы считаются королями грибного царства, их цена превышает цену мяса, и собирают их очень охотно. У белого гриба довольно толстая и весьма плотная ножка, а также солидных размеров коричневая шляпка. Тело такого грибочка белоснежное, вкусовые достоинства просто идеальные, как и потрясающий грибной запах. Если срезать гриб и внутри его тело поменяет цвет и будет горчить, то, скорее всего, перед вами

поганка, особенно страшна та поганка, где срез порозовел. Короля леса найти можно практически в любом лесу, где есть ели, сосны, березы или дубы.

Сыроежка – этот гриб очень легко сломать, он имеет шляпки, окрашенные в различные цвета: они могут быть розовыми, коричневыми и даже зелеными и с них легко можно снять кожицу. Если шляпка имеет коричнево-черную окраску, розоватую ножку, а мякоть на сломе быстро темнеет и является грубой с горьковатым вкусом, то с высокой долей вероятности – это ядовитый гриб. Искать сыроежку можно в любом лесу, часто они появляются на полянках, на опушках леса, по обочинам дорог, в молодых березняках. Самые вкусные сыроежки с зелеными шляпками.

Полезные советы по определению созревания грибов.

Маслят можно собирать после формирования желтой ножки и такого же цвета шляпки. Когда подберезовик сформирует белую ножку с яркими чешуйками и буроватую шляпку, значит, пора собирать урожай. Подосиновик готов к сбору, когда сформирует плотную буро-красную шляпку.

Если груздь сформировал белое плодовое тело с пушистыми краями, то его тоже можно собирать. У рыжиков появляется оранжевый млечный сок – грибы готовы к сбору. Волнушка обзавелась мохнатой розоватой шляпкой, значит, грибы тоже готовы к сбору.

Опята обзаводятся шляпками охристого цвета – следовательно, грибы созрели и готовы к уборке. Шляпки у лисичек стали светло-оранжевыми, значит, их тоже можно собирать. Если шляпки белых грибов стали коричневыми, значит, пора собирать их урожай. Сыроежки начинают легко ломаться – грибы готовы к сбору.

Рекомендации по сбору грибов.

Собирайте грибы там, где растут мухоморы, потому что они являются показателем здоровой экологии. Если же на территории нет ни одного мухомора, но много сыроежек, то такое место лучше обойти стороной.

Не забывайте, что большинство грибов растет именно по опушкам леса, так что забираться вглубь, рискуя заблудиться, нет никакого смысла. Грибы растут обычно дня три, поэтому, если не жарко и часто идут дожди, то по грибы можно ходить дважды в неделю. Слишком рано выходить на тихую охоту не стоит, грибы банально не успеют вырасти.

Не срезайте грибы. Вопреки устоявшемуся мнению, грибы нужно именно выкручивать из земли, но не срезать. Там где вы срежете гриб новый уже никогда не вырастет, а вот на месте выкрученного может появиться новый, так что продвинутые огородники с ножом в лес уже не ходят.

Собирайте грибы не в ведро, а в корзину – так они сохранят свежесть до дома и не сломаются, повредив друг друга. Грибы с признаками гнили, наличия червоточин или те, которые вы не знаете, никогда не берите – здоровье дороже в любом случае.

Не забывайте, что грибы – это самая тяжелая пища для организма человека, в особенности грибы с жареной картошкой. Поэтому рекомендуем не готовить их отдельно, а пусть лучше грибы служат ароматным дополнением к основным блюдам.