

Какие грибы можно собирать летом.

Принято считать, что грибы собирают осенью. На самом деле грибы растут с ранней весны до поздней осени и собирать их можно весь сезон, важно лишь знать, что искать.

Белые грибы.



Это настоящий король среди грибов.

Белые грибы растут, начиная с середины июня, в лиственных и хвойных лесах, часто рядом встречаются ели, сосны, дубы и березы. Если в июне он вам не попадется, во второй половине августа вам непременно повезет.

Подосиновики.

У подосиновика очень плотная и яркая шляпка красивого буро-красного цвета. Мякоть настоящего подосиновика синеет на изломе. Насторожить должно то, что гриб растет не под своим деревом.



Подберезовики.

Самый яркий отличительный признак подберезовика — белая ножка с яркими чешуйками. Шляпка сверху коричневато-буроватая, а снизу — белая, мякоть тоже белая. Искать его нужно в березовых рощах, начиная с июня. Но на массовый сбор стоит рассчитывать со второй половины августа.

Маслята.

Их шляпка гладкая и липкая, как будто смазана маслом. У них желтая ножка и такая же шляпка с белыми следами по краям; кожица со шляпки легко снимается ножом.



Маслята растут в хвойных лесах, чаще сосновых, которые быстро прогреваются.

Лисички.

Очень фотогеничные грибы. Лисички красивого абрикосового или светло-оранжевого цвета с плотной ножкой. Если ножка кажется рыхлой, а сам гриб красно-оранжевого цвета, его лучше оставить на полянке, скорее всего, он ядовит. Собирают лисички с конца июня.

Опята.

Опята любят расти на пнях, стволах погибших деревьев и у корней. Шляпка у них коричневатая с мелкими темными чешуйками в середине. Под шляпкой светлые пластинки, а на ножке белое колечко или пленка.

Сыроежки.

Начинающих грибников сыроежки могут сбить с толку разноцветными шляпками. Они могут быть и розовыми, и коричневыми, и зелеными. Но главное отличие съедобных сыроежек в том, что с них легко снимается кожица.

Также ядовитые грибы можно узнать по красной или коричнево-черной шляпке, розовой ножке, покрасневшей или потемневшей мягкой пленке на ножке и грубой, жесткой мякоти. Растут сыроежки практически везде, а самыми вкусными считаются зеленые и желтые сыроежки.

Шампиньоны.

Вообще-то самый простой способ найти эти грибы — это пойти в магазин и купить. Но если вам попадется этот гриб, смело можете его брать, ведь вы прекрасно знаете, как он

должен выглядеть. Королевские шампиньоны отличаются от обычных белых серовато-коричневатой шляпкой.



Как правильно собирать грибы и что с ними делать.

Большая часть грибов растет на опушках, просеках и в молодых лесах, поэтому не стоит углубляться в густую чащу леса, так вы только время потеряете, а еще рискуете потеряться сами.

В лес стоит одеваться максимально ярко, в цвета, которых в природе не существует, например, красный, оранжевый, электрический синий. Так вы лучше будете видеть друг друга, а если заблудитесь, вас будет легче найти.

Не нужно грибы срезать. Оставшийся пенек может начать гнить, что плохо скажется на всей грибнице. Гриб нужно аккуратно выкручивать и собирать в корзину или сетчатую сумку, которая хорошо проветривается.

Не берите поврежденные, червивые, переросшие грибы, они не обладают ни хорошим вкусом, ни пищевой ценностью. Если края шляпки вывернуло наружу, значит, гриб уже выбросил споры и в нем может накапливаться яд. Даже если изначально это был съедобный гриб. Выбирайте молодые грибочки, у которых шляпка еще не раскрылась или только начала.

Грибы нужно перебирать и готовить сразу же после сбора. Исключение — пластинчатые грибы, которые можно на ночь замочить в воде. Грибы моют, выбрасывают червивые и поврежденные, если такие попались, а затем отваривают в кипящей подсоленной воде в течение 15-30 минут, иногда дважды. После этого можно готовить с ними различные блюда.

Если вы решили засушить грибы, их стоит нанизать для этого на нитку. Важно, чтобы они со всех сторон хорошо проветривались. Сушить россыпью на плоской поверхности нельзя, иначе в них могут образоваться токсины.

Берегите себя! Будьте внимательны и здоровы!