Собирайся, народ, на грибной хоровод!

По сезону. Наступила долгожданная пора сбора грибов, ягод и заготовки лекарственных трав



Маслята



Лисички



Белые грибы



Поберезовики

СВЕТЛАНА **СЛАВИНА**

В хороший год летний лес всю зиму кормит, говорят старожилы. И правда, душистые лесные дары: малина, вишня, клубника, земляника, грибы и травы – не только питают наши кулинарные фантазии и радуют необыкновенным вкусом, но и наполняют нас тёплыми воспоминаниями и заряжают солнечной энергией. Но если ягодам и травам отведена недолгая лесная жизнь, то грибы мы собираем почти до заморозков.

Первые – самые вкусные

Грибы в Челябинской области растут везде – во время сезона один вид сменяется другим. У заядлых грибников есть «свои места», которые они не сдадут даже под страшными пытками. Но и самые опытные из них знают, что не каждый год радует отличным «урожаем». От погодных условий зависит… А бывает, что и тепло, и дожди идут, но на проверенных грибных угодьях пусто. Порой ходишь час-два – даже поганки не встречаются, а отошёл на сто метров – вот тебе целые поляны с «крепкоголовыми». Но чаще всё-таки, зная определённые правила сбора, грибники без грибов не остаются. Настоящие «грибанутые» покоряют просторы соседних областей: Курганской, Тюменской, Свердловской. Для бешеной собаки, как говорится, и семь вёрст не крюк!

Первыми в нашем регионе появляются маслята и лисички. Маслята любят песчаную почву и открытые солнечные места. Встречаются чаще всего в сосновых или смешанных лесах. Могут неожиданно попасться и в высокой траве. Обожают расти дорожкой по лесным тропкам. В Челябинской области маслята встречаются в Ильменском заповеднике и на территории национального парка Таганай, в лесах за Кременкулем, в хвойных лесах вдоль трассы Кыштым – Озерск, по дороге от Кыштыма до Кузнецкого. Раньше были массово замечены возле озера Светленькое.

Из этих грибов все блюда хороши. Их тушат, варят, жарят, маринуют. Большинство кулинарных книг рекомендует чистить маслята, то есть снимать «сопливую» кожицу со шляпок. И только после этого промывать и готовить. Но можно и просто на минутку опустить их в кипяток – от сопливости избавляет, проверено. Отмыть руки от черноты можно, подержав их в растворе лимонной или уксусной кислоты, а затем потереть пемзой или щёткой. А можно и просто обрабатывать маслята в перчатках.

Лисички любят как лиственные, так и хвойные леса. Растут они группами с июля по август и редко бывают червивыми. В Челябинской области обилием лисичек славятся леса Каслинского района на берегу озера Аракуль. Очень много их в сторону Екатеринбурга. Это настоящий лесной деликатес, из которого делают соусы и заправки для спагетти. Их добавляют в салаты и жаркое, очень вкусные и нарядные получаются вареники с ними. Специалисты утверждают, что лисички способны повысить иммунитет, улучшить зрение, вылечить воспаление глаз, а также снизить сухость слизистой оболочки и кожи.

По порядку становись!

Царь грибов – белый. Ароматный и очень красивый гриб, собирать который – одно удовольствие. Кыштым, Озёрск, Байрамгулово, Дальняя дача и Кузнечиха – везде отметился. Возле деревни Томино Сосновского района, в лесу на западной стороне озера Большой Кременкуль и рядом с посёлком Кременкуль. Обычно белый гриб появляется и радует грибников с конца июля по середину сентября. Окрас шляпки гриба зависит от того, где он вырос: в сосновом лесу она тёмно-бурая со светло-зелёным оттенком; в березняке – светло-бурая, а в ельнике – красновато-бурая. Вкусен в любом виде.

Содержащиеся в белых грибах витамины А, B1, D благоприятно влияют на иммунную систему человека. А такое вещество, как рибофлавин полезно для щитовидной железы. Регулярное потребление белых грибов способствует укреплению волос, кожи и ногтей. Врачи отмечают положительное влияние этих грибов при лечении туберкулеза, стенокардии, язвенных болезней и при профилактике раковых заболеваний.



В одно время с белыми появляются, наверное, самые распространённые в нашем регионе подберёзовики и подосиновики. Но радуют они нас гораздо дольше – иногда до выпадения снега. Первые могут встретиться где угодно – в канавке и на горке, в траве и на полянке, и даже на болотных кочках. Вкусны в любом виде. Вторые, красноголовики, более капризны к выбору места жительства. Предпочитают влажные места, иногда растут там, где осинами и не пахнет… Хороши тем, что заметны благодаря огненному окрасу. Также вкусны в любом виде. Прекрасно хранятся в заморозке.

Грузди у нас обычно появляются с конца июля, и то при хороших дождях. Много их в лесах за Коноплянкой, на Куваляхе, по дороге в сторону Озёрского КП, в лесах близь озёр Травакуль и Теренкуль, пещеры Сугомак… Есть сырые – с бахромой по шляпке и полой ножкой, есть сухие – без бахромы и пустот внутри. Первые горчат, их вымачивают перед приготовлением. Вторые солят без вымачивания. Из них получается очень вкусная груздянка – суп с картошкой и пережаренными луком с морковью. И вареники невероятно вкусные. Но, конечно, солёные – вне конкурса!

Самые чистые, самые лёгкие в сборе и обработке, самые «семейные» – конечно же, опята. Много мест в Аргаяшском районе, полно пеньков за Дальней дачей, на Тайгинке и Слюдорудник. Есть в Сосновском районе недалеко от деревни Бутаки, есть возле посёлка Кременкуль, в Чебаркульском районе рядом с посёлком Туктубаево. Время появления разное, иногда слоями. Первый – в сентябре, второй – в октябре, а то и ноябре. Хороши в солёном, маринованном, жареном или варёном виде.

Опята считают прекрасными природными антибиотиками. Некоторые употребляют эти грибы в качестве слабительного средства.

Есть в наших лесах рыжики и волнушки, сыроежки и маховики, встречаются и шампиньоны, и дождевики, и «зонтики»… Они тоже достойны своих почитателей. Лично мне очень нравятся сыроежки, из них вкусные вареники, они прекрасны в маринованном виде, суп из них уплетал даже двухгодовалый внук. Это очень полезные грибы. В них содержится много фосфора, калия, железа, магния, кальция и натрия.

Грибы можно и выкручивать, и срезать ножом. Грибнице не вредит ни один из этих способов. У грибов нет корней! Грибнице может навредить лишь бездумное нарушение почвенного слоя, когда вы, например, роете землю в поисках груздей.

Бойся продавца на трассе

Имейте в виду, что не везде собирать грибы одинаково безопасно. Вы можете обнаружить урожай возле свалок, заводов и железных дорог, но собирать там и в радиусе 10 км категорически не рекомендуется. Просто потому, что земля и грунтовые воды отравлены. То же самое касается территорий возле производственного объединения «Маяк» и реки Теча, так как почва в тех местах до сих пор не восстановилась. Не советуют собирать грибы в городах с развитой металлургической промышленностью, например, в Челябинске и Магнитогорске. В этих местах экология не очень, а грибы впитывают вредные выбросы, стоки и пыль.

Не стоит игнорировать информацию о временном ограничении сбора грибов, ягод и лекарственных трав. На сегодня, кстати, в Сосновском районе Челябинской области такое ограничение введено. Это связано с запланированной обработкой сельхозугодий пестицидами 2 и 3 классов опасности. Санитарные мероприятия пройдут с 17 по 31 июля, ограничения на сбор – до 6 августа, так как нужно выждать время, необходимое для снижения концентрации химикатов до безопасного уровня. Пчеловодам в это время тоже рекомендуется ограничить вылет пчёл или переместить ульи за пределы зоны обработки. Химическая обработка затронет Саккуловское сельское поселение, включая окрестности деревень Чишма, Смольное, Султаева, Этимганова, Большое Таскино и посёлка Саккулово. Опрыскивание полей будет производиться с земли в вечернее время.

Тех, кто будет находиться в это время вблизи обозначенных территорий или проезжать мимо, предупреждают о том, чтобы не покупали грибную и ягодную продукцию в этих районах. Не все продавцы добросовестны и ответственны: тот урожай, что вам предложат, может быть собран на обрабатываемых территориях.

Необходимо следить за информацией. Был случай, когда леса на юге Челябинской области обрабатывали химикатами из-за нашествия насекомого-вредителя – звёздчатого пилильщика-ткача. Он уничтожает хвойники, и метод борьбы с ним один – обработка территорий, оккупированных хвоегрызущим, химическими препаратами.

Ну и напоследок: любителям «тихой охоты» нужно быть внимательными при сборе грибов. С 12 октября прошлого года в России начала действовать новая редакция статьи 8.35 Кодекса об административных правонарушениях. Ответственность наступает за причинение вреда грибам, занесённым в Красную книгу. Штраф для физических лиц составляет от 2 500 до 5 000 рублей, для юридических – от 500 000 до одного миллиона. В «Красной книге России» отмечены Русский чёрный трюфель, Саркосома шаровидная, Мокруха войлочная, Шишкогриб хлопьеножковый, Цетрария камчатская, Сетконоска сдвоенная, Звездовик сводчатый и некоторые другие виды. Хотя краснокнижные грибы редкие, растут они повсеместно – в Подмосковье, Владимирской и Костромской областях, лесах Центрального Черноземья, Краснодарском крае, сибирской тайге, на Русском Севере и в Приморском крае. На Урале – тоже, например, краснокнижные «саркосомы» и «мокрухи».

Продолжение следует



Подосиновики



Грузди белые



Опята



Саркосома шаровидная занесена в «Красную книгу» России