

Съедобные грибы



Съедобными называют грибы, которые не требуют специальной обработки, их можно сразу готовить и есть. В съедобных грибах не содержится каких-либо ядовитых веществ, способных нанести вред организму, они являются абсолютно безопасными для человека. Пищевая ценность съедобных грибов делится на четыре категории: от высококачественных до грибов низкого сорта. Для того, чтобы отличить съедобные грибы от несъедобных нужно знать некоторые общие отличительные признаки: съедобные грибы не имеют специфического едкого запаха; окрас съедобных грибов менее яркий и броский; съедобные грибы обычно не меняют окрас после срезания или разлома шляпки; мякоть может потемнеть при кулинарной обработке или при разломе; у съедобных грибов пластинки крепятся к ножке прочнее, чем у несъедобных.



Белый гриб (лат. *Boletus edulis*) представляет самый уважаемый грибной род – боровики. Если раньше его величали «царем грибов», сегодня про него можно сказать – это бесспорный лидер грибного рейтинга. Вкус у этого богатыря бесподобный. Спутать белый гриб с двойниками и несъедобными аналогами сложно – настолько он красив и неповторим. Боровик – самый желанный трофей грибника.

Несмотря на разнообразие видов, подосиновики (или красноголовики, красные грибы и т.п.) отличаются массивностью, упругой ножкой, яркой шляпкой и плотной консистенцией плодового тела.

Если гриб молодой, то его шляпка имеет полушаровидную форму. Она плотно окутывает ножку. С возрастом становится выпуклой, подушкообразной, а затем и вовсе распрямляется. Кожицу обычно невозможно убрать. На ощупь она сухая, иногда бывает бархатистой. Ножка булавовидной формы (толстая внизу, тонкая вверху). Вырастает до 22 см. сама ножка светлая, но покрыта многочисленными темными чешуйками.





Моховик обладает легко узнаваемой шляпкой: у молодых грибов – округлой, со светлым золотисто-шоколадным оттенком и нежно-оранжевым трубчатым слоем; у более взрослых экземпляров – подушковидной или плоской, вишнево-коричневого цвета, с зеленовато-бурым или желтым гименофором. На ощупь поверхность шляпки приятная и бархатистая, бывает трещиноватая, во влажную погоду – клейкая. Ножка гладкая либо слегка морщинистая, без колец и покрывала. У тех грибов, которые растут в сухом мху, вытянутая, у произрастающих среди сочной зеленой мшаной куртины – короткая и толстая. В месте надавливания на любую часть гриба или на срезе у моховика появляется характерное посинение, которое и отличает его от многих других грибов.



У подберезовика крупная шляпка (5-15 см) окрашена в коричневый цвет или его оттенки. Молодой гриб отличается выпуклой сферической шляпкой, а по мере роста она становится более плоской, приобретает подушковидную форму. Тем не менее, полностью ровной шляпка не становится даже у старых грибов. Поверхность ее гладкая, а после дождя покрывается слизистым слоем. С внутренней стороны шляпки располагается трубчатый гименофор. Он может иметь серый или белый окрас. Трубочки очень легко отделяются от шляпки, поэтому во время кулинарной обработки их обычно сразу удаляют. Ножка имеет волокнистую структуру. У подберезовиков она достаточно длинная (10-20 см) и плотная, более толстая у основания. На светлой поверхности (белой, желтоватой, сероватой) отчетливо виднеются более темные мелкие чешуйки. Грибы отличаются белой мякотью, которая чаще всего не меняет цвет на срезе. Но это не касается некоторых разновидностей подберезовиков, у которых мякоть может слегка порозоветь или приобрести другой оттенок.

Физкультминутка

Мы вошли все с вами в лес.

Сколько здесь вокруг чудес!

Посмотрели вправо, влево,

Руки подняли и покачали –

Это деревья в лесу.

Руки согнули, кисти встряхнули –

Ветер сбивает росу.

В стороны руки, плавно помашем –

Это к нам птицы летят.

Как они сядут, тоже покажем –

Крылья сложили назад.

Наклонились и присели,

Заниматься тихо сели.



Маслята являются одними из самых популярных и распространенных грибов не только в России, но и в мире. Их приятный аромат и отменный вкус позволяют готовить множество разных блюд. Из-за этого с наступлением сезона многие грибники отправляются в леса именно за маслятами. Благодаря блестящей шляпке их легко отыскать, а крупные размеры позволяют довольно быстро набрать полную корзину. Нельзя сказать, что маслята обладают уникальной внешностью. Существует множество грибов, похожих на них. Однако у данного вида есть определенные особенности, присущие только ему. У маслят внешность шляпки меняется в процессе роста. У молодых грибов она конической, выпуклой формы. Но по мере созревания поверхность постепенно вытягивается, но никогда не становится ровной.



Произрастает в сосновых борах и смешанных лесах, попадаетея чаще остальных, выгодно отличается красновато-рыжим цветом плодовых тел и крепким, коренастым внешним видом грибов. Оранжево-желтая шляпка круглая, диаметром 5–18 см, с темными концентрическими зонами, сначала выпуклая, со временем края приподнимаются, формируя широкую воронку. На ощупь шляпка скользкая, в дождливую погоду – клейкая. Пластинки частые, узкие, желтоватые. Высота полый ножки до 9 см.

На изломе мякоти выступает оранжевый млечный сладковатый сок с острым привкусом и запахом смолы, который быстро зеленеет на воздухе. При снятии гриб приобретает слегка зеленоватый оттенок, особенно в местах прикосновений.

Мякоть плотная и в засоленном виде эти грибочки выглядят очень привлекательно.



Шляпка у молодых грибов шаровидной, полушаровидной или колокольчатой формы, позже становится распростёртой, плоской или воронковидной, иногда выпуклой, край подвернут или прямой. Окраска разнообразная, поверхность сухая, блестящая или матовая, иногда растрескивается, кожица легко отделяется от мякоти или прирастает к ней. Мякоть плотная, хрупкой или губчатой структуры, белого цвета, по мере взросления гриба и на изломе может как менять цвет на бурый, серый, черный, красный, так и оставаться неизменной.

Вкус мягкий или едкий.

Ножка цилиндрической формы, ровная, иногда к основанию заостряется или утолщается, белого цвета, внутри плотная или полая. Сыроежки растут в лиственных, хвойных и смешанных лесах, иногда на болотах. Эти грибочки очень хрупкие. Поэтому их рекомендуют собирать отдельно от других грибов.

Назови гриб



Спасибо за внимание!