Грибы

Общее описание

Грибы (лат. Fungi или Mycota) — это организмы, которые имеют признаки как растений, так и животных. Грибы изучает наука микология, которая считается разделом ботаники, поскольку ранее грибы относили к растениям.

В старину «грибами» называли главным образом съедобные грибы, в наибольшей мере это слово относилось к белому грибу как к наиболее ценному.

Белый гриб

Белый гриб (лат. Boletus edulis) считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов».

«Белым» гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам, и из-за того, что мякоть его не меняется на срезе и не темнеет при сушке.

Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах. При сушке грибы не темнеют и приобретают особый запах. В Италии употребляется в сыром виде в салатах, заправленных маслом, специями, лимонным соком с добавлением сыра пармезан. Соусы из белого гриба хорошо подходят к рисовым и мясным блюдам.

*Подосиновик*

*Подосиновик — общее название для нескольких видов грибов рода Лекцинум (лат. Leccinum), которые отличаются оранжево-красной (иногда белой) шляпкой и посинением мякоти гриба на срезе. Название «подосиновик» связывают не только с характерным местом произрастания этих грибов, но и с цветом шляпок, напоминающим осеннюю окраску осиновых листьев.*

*Многие ставят подосиновик на второе место по качеству после белого гриба. Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах, для засола. При обработке обычно темнеет, но в маринаде сохраняет естественный вид.*

Подберёзовик

Подберёзовик обыкновенный (лат. Leccinum scabrum), народные названия: подберёзовик, берёзовик, черноголовик — вид губчатых шляпочных грибов. Часто встречается в лесах с берёзами, берёзовых рощах, за что получил свое название. Съедобен, его используют в пищу жареным, варёным и маринованным, сушат для заготовки впрок.

Волнушка

Волнушка (лат. Lactarius torminosus) — гриб рода Млечник (лат. Lactarius) семейства Сыроежковые (лат. Russulaceae). Растёт в берёзовых и смешанных с берёзой лесах, иногда во влажных местах, группами. Cъедобный гриб хорошего качества, употребляется в солёном и маринованном виде, иногда свежим во вторых блюдах. Особенно ценятся в засоле молодые грибы (с размером шляпки не более 3—4 см), так называемые «завитки». Перед приготовлением требует тщательного вымачивания.