



№ 05 (025)
2007г.

Вестник
фунготерапии

АПТЕКА



Свяченого яйца гадюки избегают

В прошлом году в «грибном» автобусе возник разговор о том, что уж очень много гадюк развелось, были случаи и нападения этих тварей на мирно бродящих грибников. И мне вспомнился случай из детства, а росла я в лесничестве и постоянно «паслась» в лесу. И вот помню (наяву это было или во сне?) привиделся мне у пенька старичок-боровичок, взерошенный такой, с бородой. Смотрит он на меня, подмигивает и спрашивает: «А гадюк-то боишься? А хочешь, чтобы они тебя обходили десятой дорогой?»

Я, ошеломленная, конечно, киваю: голос-то пропал. А он и говорит: «Вот на Пасху, когда вернетесь из церкви домой, перед разговором съешьте немного скорлупы от свяченого яйца...» Улыбнулся - и исчез. А я это запомнила с детства и до сих пор придерживаюсь этого правила. И всю жизнь в самых «гадючьих» местах гадюк не встречаю, редко иногда хвост мелькнет...

Людмила Журавская, г. Житомир

Мутинус собачий - собачья радость

Гуляли мы со своим скотч-терьером в лесочке около Всеволожска. Вижу, собака моя что-то роет лапой и чихает. Подхожу, вижу чудогрибок: тоненький стебелек с красной шапочкой, как будто кисточку в карминную краску обмакнули. Грибок-красавчик... А запах от него - ужас, будто ежик рядом сдох. Я запаха не испугался - в спичечную коробку положил, решил опознать по определителю грибов. Пришли домой, смотрю, на ухе у моего терьера клещ сидит уже огромный, насо-савшийся. Отрываться не хочет. Где-то слышал, что клещи к запахам нетерпимы. Я и помазал его этим запашистым грибком. Не вынес клещ - отвалился минут через десять! А грибок я определил - **мутинус собачий** называется. Видно не только я экспериментировал с собаками...

Иван Дерябин, г. Всеволожск

● **ФУНГОТЕРАПИЯ** открывает
свои секреты:

Кто вяжет ВЕДЬМАМ МЕТЁЛКИ?

● **Грибная КЛАССИКА:**
Специальный календарь

● **Грибная РУЛЕТКА:**
СМОРЧКИ и СТРОЧКИ

● **Консультация травника:**
МАНЖЕТКА обыкновенная

● **Грибная ПОЧЕМУЧКА**

Грибная харчевня
(Грибная ПАУЗА)

Подписной индекс
Газеты "Грибная Аптека"

19320

По каталогу "РОСПЕЧАТЬ"
(с любого месяца)

Газету "Грибная Аптека" в Республике Беларусь
можно приобрести в ООО «Арго-НН»
220030, г. Минск, Ул. К. Маркса, 15, офис 313, тел. 206-68-46
Подписка в Белоруссии - каталог РУП "Белпочта" 19320



Май

Лето обещают засушливое, поэтому хоть и радуешься солнышку, а сам переживаешь - а грибной сезон как же? Но грибы - создания неподвластные уму человека: они всегда преподнесут что-нибудь этакое: то повалят всей армией на полянки, да так, что грибные комарики теряются, какой гриб выбрать, а то вдруг и носа не высунут: даже в самую грибную погоду пусто в лесу.

Ну, посмотрим - увидим. Лично я все равно в предвкушении грибного лета. Пора, пора походить по лесу, пособирать грибы-грибочки и для еды, и для лечения.

Вот написала последнее слово «лечения» - и даже не по себе стало. Ведь это запретное сейчас слово: нам объяснили в «Законе о рекламе», что это слово нельзя использовать. Оказывается, и прополис не лечит, и жень-шень не лечит. Ни одно природное средство, по мнению депутатов Государственной Думы, которые подписали этот закон, не может лечить. Вернее, все-таки не поднялась у них рука единым росчерком пера отнять целебные свойства у лекарственных трав и грибов, других природных даров (мумие, пчелопродуктов и т.д.) - может, некоторые из них все-таки знают, что начало у всех синтетических лекарств именно природное: взяли, например, гликозид из валерианы, синтезировали его из нефти - получилось лекарство. Отнять-то не отняли, но вот производителям биологически активных добавок строго-настроено запретили: не смей и упоминать о целебности БАДов из целебных природных продуктов..



Валериана лекарственная

Вот и получился абсурд: настойка валерианы, зарегистрированная как БАД, не является лечебной, по их мнению, это - «набор полисахаридов и витаминов», а если эту же самую настойку получить искусственным способом - очень получается лекарственная. Лично мне сложно понять, для чего это сделано. Как говорится, «паны дерутся - у холопов чубы трещат...» Но, во избежание штрафов, а штрафы огромные, и любой из них может просто закрыть газету, мы обязаны забыть о целебных свойствах биологически активных добавок и даже не упоминать, что у нас они полностью натуральные.

И пока этот запрет не распространился на лекарственные травы и грибы, мы будем рассказывать о клинических и доклинических испытаниях целебных грибов и приводить письма об опыте наших читателей, но без упоминания БАДов. Закон есть Закон. И наша единственная задача, как газеты, - не дать утерять ценнейшие наработки по изучению целебных грибов и трав и популяризировать в этих непростых условиях натуральную терапию. Как-то в беседе с крупным зарубежным фармацевтическим менеджером проскользнула такая фраза: «Какие вы, русские, счастливые: даже самые бедные еще могут позволить себе роскошь принимать натуральные препараты. У нас это могут позволить себе немногие. А синтетики хватает на всех, вас-то мы точно обеспечим...»

Всегда ваша, гл. редактор Т.Фадина

Со строчками шутки плохи

Проезжал я на машине из Питера в Москву. Смотрю за Новгородом целый ряд продавцов выстроился с ведрами - строчками торгуют. Вышел, поинтересовался, что за грибы - сморчки, говорят. «Какие же это сморчки - это же чистой воды строчки! Они же сейчас (после нескольких случаев смертельных отравлений)

позиционируются не как условно-съедобные, а ядовитые».

«А мы, говорят, их не едим - мы ими торгуем... - 250 руб. ведро». Вот так.

Иванов Александр,
г. Санкт-Петербург



Алеврия оранжевая - весенний фонарик

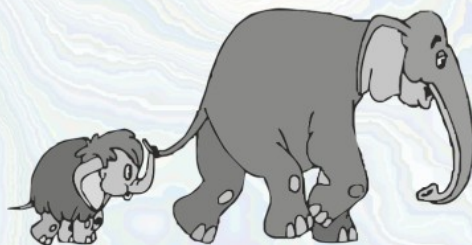
На весенней земле, когда травка еще только пробивается, хорошо видны ярко-оранжевые чашечки алеврии.



Гриб, хоть и съедобный, но абсолютно безвкусный, да и среди грибников не почитаемый совсем: разве что в ресторанах можно увидеть в качестве украшения блюда. Но зато радует глаз своей яркой расцветкой - сразу заметен. Я собираю алеврию и толку ее (свежую) деревянной толкушкой, а полученную кашичку накладываю на ногти, изъеденные ногтевым грибок. И что вы думаете - помогает. На большом пальце махровым цветом за зиму расцвел ногтевой грибок - даже педикюр неудобно было делать: видно, что больной ноготь. Лазером удалять ноготь страшно. А вот такая кашичка помогла, старый ноготь отрос, срезала, а новый растет уже без грибка.

Самолова К., г. Санкт-Петербург

**Ведь так не бывает на свете,
Чтоб были потеряны дети!**



ГУ СРЦ "Дом милосердия"

приглашает к сотрудничеству жителей Санкт-Петербурга, готовых принять детей в свои семьи на разные сроки.

Тел.: 321-07-73 e-mail: dom-mil@mail.ru

наб. Лейтенанта Шмидта, д.39

печатается на правах рекламы

Грибной "хлеб" и грибное "мясо"

? В одном из номеров вы писали о грибах с "негрибными запахами", а вкус съедобных грибов бывает "негрибным"?

Да, конечно, мы уже писали о грибе мейтаке, одно из названий которого "куропатка" говорит о его вкусе, о трутовике серно-желтом, который очень любили индейцы, называя его "древесным цыпленком", т.к. молодые плодовые тела этого трутовика по вкусу напоминают мясо цыплят. Но у индейцев более популярен был тукахаоэ или "индейский хлеб" - ветвистый склероций трутовика *Polyporus tuckae* или, правильнее, *Wolfiporia cocos*.

Есть свой "грибной хлеб" и у австралийских аборигенов. В австралийской специальной литературе конца 19в. указывались только три вида собираемых грибов, из которых два предназначались для употребления в пищу, а один являлся галлюциногеном. И до сих пор в Австралии почти не собирают грибов, едят в основном искусственно разводимые шампиньоны, очень редко - иудино ухо или навозник белый. Даже аборигены не особенно жалуют грибы, хотя они традиционно потребляют в пищу нижнюю часть трутовика *Polyporus mylittae*, растущего как на сухих равнинах с эвкалиптами, так и в привычных к дождям горных лесах. Из сырого гриба аборигены добывают влагу, а запеченный в золе, он по вкусу напоминает мучное блюдо. Эта часть трутовика так и называется - "хлеб аборигенов".

Специалисты японской фирмы "Кабушикикаиша Акита" вывели новый вид грибов, который по вкусу, запаху и питательным свойствам напоминает жареный бифштекс. Грибы выращиваются из спор в течение сорока - пятидесяти дней, а затем их достаточно обжарить в масле - и лакомство готово.

Грибное "мясо" содержит много витаминов и ценных минеральных веществ, зато протеина в нем намного меньше, чем в настоящем мясе.

Грибное отопление

? Слышала, что есть что-то вроде грибных батарей для помещений. Это правда?

Не то чтобы батареи, но в северо-западном пригороде Стокгольма Соллентуна две тысячи квартир отапливаются теплом, поступающим с дрожжевой фабрики. Тепло возникает при размножении обычных **пекарских дрожжей** в больших гонах и концентрируется теплыми насосами. Фабрика собирается увеличить производство дрожжей с 19 до 32 тысяч тонн в год. Станет больше отапливаемых квартир.



Грибник-убийца

? В одной из художественных книг я как-то прочитала про казнь индийского бедняка за то, что он, чтобы не умереть с голоду, употребил в пищу грибы. Его судили как убийцу. Что это за грибные индийские обычаи?

Сегодня последователи индуизма потребляют много грибов, но в далеком прошлом дело обстояло иначе. Тогда в Индии людей, употребляющих в пищу грибы, "что роси из земли или на дереве" считали такими же преступниками, как, например, убийц брахманов. Эти старинные обычаи, которые подкреплялись законами того времени, были призваны воспрепятствовать отравлению людей грибами. В последнее время в Индии, напротив, ширится искусственное разведение грибов. В северных штатах Джамму и Кашмир это в основном **шампиньоны**, однако культивируются также **вольвариелла**, тропические виды **вешенок** и **рядовка индийская**. Пакистанские мусульмане собирают в Гималаях **сморчки**, которые, высушив, отвязят в низины. Большинство остальных грибов они считают нечистыми.

В Среднем Пенджабе после дождей в пустыне в следах, оставленных верблюдами, появляются белые шляпки каллулиц-ди ("шляпка колдуны"). Речь идет о **шампиньоне полевом**, который едят как сырым, так и высушенным на солнце. Молодые сушеные плодовые тела этого гриба под названием мокшаи продают на базарах Северной Индии в качестве лекарства.

Рубрику подготовил Латкин С.Н.



отделы от магазинов
"ГРИБНАЯ АПТЕКА"

в аптеке на пр.
Стачек, 14

Аптека[®]
ДОКТОР

715-34-65

в гомеопатич. центре
пр. Энгельса, 132/1

"АРНИКА"

715-47-26

пн-сб 10.00-20.00
вск 11.00-18.00

- консультации по применению продукции на основе целебных грибов, в т.ч. в ветеринарии;
- литература по популярной фунготерапии.

печатается на правах рекламы

Из Энциклопедического словаря:

Ведьмины метлы болезни растений, характеризующиеся обильным ветвлением, образованием тонких укороченных ветвей с недоразвитыми листьями из спящих побегов. Вызывается некоторыми голосумчатыми грибами (В.М. вишни, сливы, березы), ржавчинными грибами (В.М. хвойных деревьев), вирусами (В.М. картофеля), причиной болезни бывают и повреждения растений насекомыми.

сом и останавливался, чтобы самому исследовать эти странные образования, кто-то пытался доискаться до истины в специальной литературе, а кто-то объяснял своим любопытным чадам: «Да это «ведьмины метлы», мне бабушка так говорила...»

Что удивительно, все видели клубки эти на деревьях, все им всегда удивлялись - и НИКТО всерьез не нашел нужным изучать эти необыкновенные образования. Но зато в популярной литературе в избытке представлены мифы, заблуждения и откровенные псевдонаучные выдумки.

Итак, миф первый. Это шары омелы белой, растения, которое оплетает как вьюнок деревья и паразитирует на них. Это утверждение можно найти во многих «целительских» газетенках и в отдельных статьях в интернете. Автор этого утверждения, во-первых, скорее всего, никогда не видел растущей омелы белой, во-вторых, не удосужился рассмотреть клубок «ведьминой метлы», а в-третьих, даже ничего не прочитал об омеле, потому что не знает, где она растет.

Омела произрастает в южных районах и крайне редко паразитирует на березах, к тому же шары омелы очень трудно спутать с ведьмиными метлами: омела имеет свои листочки, отличные от дерева, а ведьмина метла - это пышное разрастание веток того же дерева, к тому же округлой формы...

Миф второй. Это дело «рук» особого вида клеща. Автор-биолог пишет так: «Эти комья сучьев образуются на ветвях из болячек, а болячки на дереве - от особых клещиков. Клещик-орешник до того мал и легок, что ветер свободно носит его по лесу. Клещик попадет на какую-нибудь ветку, заберется в почку и устроится в ней жить. Ростовая почка - это готовый побег, стебелек с зачатками листьев. Клещик их не трогает - питается только соком почки. Но от его укусов и выделений почка заболевает. И когда распухнет - молодой побег начинает расти с волшебной быстротой: в шесть раз скорей, чем ему полагается. Большая почка развивается в коротенький побег, который сейчас же дает боковые веточки. На них перебираются дети клещика и тоже заставляют прутики ветвиться. И так ветвление идет все дальше и дальше. И на месте почки разрастается косматая, уродливая ведьмина метла».

Бедного клещика обвинили совсем напрасно - не вино-

Кто вяжет ведьмам метелки?

Наверное, каждый, кто любит дальние поездки на машине и бывает не только в городе, видел березы, сплошь покрытые клубками или «гнездами». Кто-то задавался этим вопро-

ват он в болезни деревьев. Эксперименты это подтвердили: не в силах клещик заставить дерево образовывать такие странные «метлы», кроме того, такие же образования есть на корнях деревьев (шаровидное оволосение), а здесь уж клещика и обвинять не стоит - ему просто не прожить под землей, да и не пробраться туда.

Миф третий. Генетические мутации. Это любимая теория на все случаи жизни и в фитопатологии, и в медицине, в частности, в онкологии. Начинаясь как любая сказка: жили-были здоровые деревья, а потом вдруг произошла... мутация почки роста. И закрепилась в поколении.

С чего вдруг она произошла? Ни с того, ни с сего ничего не бывает. Но генетики гнут свое - бывают мутантные «ведьмины метлы». Хотя я в корне не согласна с генетической теорией, но здесь спорить не стану - это действительно закрепляется в поколении. Если взять отросток от больной березы и высадить его в грунт, то береза в 50 процентах тоже будет иметь в своей кроне эти «ведьмины гнезда». А разгадка проста - береза передала по наследству «память», которая ей была внедрена коварным «пришельцем», и эта память диктует дочке или внучке больной березы, что пришелец не опасен и не стоит против него бороться.

Миф четвертый. Самый романтичный - во всем виноваты ведьмы. Ведь им нужно на чем-то путешествовать? Действительно, отношение к таким деревьям с ведьмиными метлами было

достаточно настороженным - их боялись рубить, потому что считалось, что после этого человек заболевает и по его телу пойдут такие же опухоли. А вот спать под таким деревом очень даже рекомендовалось: во сне приходил совет, чем вылечиться от опухолей.

Итак, это все мифы - где же правда? А правда, как всегда, лежит на поверхности. Эти «ведьмины метлы» - болезнь деревьев, причем это не рак, а доброкачественные новообразования, очень сродни доброкачественным опухолям человека. И бывают они, как и у людей, в разных



Омела



Омела



Ведьмина метла (береза)



Ведьмина метла



почка развивается в побег, дающий боковые веточки



Ведьмина метла (ель)

местах - в кронах деревьев, когда неукротимо разрастаются СВОИ ЖЕ ветки, но по обусловленному плану - по кругу или эллипсу, (липомы, папилломы, мастопатия у людей), на стволах - идут шарообразные наплывы, то есть идет разрастание коры (вспомните гиперплазию слизистой матки, которая вдруг тоже начинает неумолимо расти), на корнях - волосистые шары-наросты (аденомы, миомы и т.д. у людей). И вызываются они не клещиками, не мутациями, а крохотным **паразитическим сумчатым грибом «хризомикса воронипис»**, который поселяется в **тканях** дерева. Вот почему абсолютно бесполезно удалять (вырезать) метлу на дереве - дерево уже заражено глубоко, и такими локальными операциями делу не поможешь.



Ведьмина метла



Ведьмина метла

Точно так же обстоит дело и с человеческими доброкачественными опухолями - вырезать их бесполезно. В другом месте организма возникнет другая опухоль, и причем очень быстро. Операции в этом случае показаны только тогда, когда непомерно разросшаяся опухоль угрожает здоровью.

Значит ли это, что этот же грибок виновен в возникновении доброкачественных опухолей у человека? Нет, хризомикса вряд ли сможет прижиться в нашем организме - наш тепловой барьер его убьет. Но есть **другие грибы, которые приспособились к нашему теплу и вызывают (это несомненно!) опухоли в человеческом организме**. И делают это крайне коварно - они переориентируют память клетки, и она забывает, как должна развиваться. С измененной памятью она чувствует себя частью грибницы и развивается... как грибок.

Напрашивается вопрос, если известен возбудитель опухолей, то есть ли средство лечения этих опухолей? Да, лес давно знает такое средство лечения и профилактики опухолей. Это - грибы! **Именно грибы продуцируют (вырабатывают) вещества, блокирующие рост опухолей и подавляющие патогенные грибки**. Вот почему под березами растут **подберезовики**, под осинами - **подосиновики**, в клевере - **опята луговые**. Растения давно заключили **союз лекаря и пациента** и прекрасно выживают. Обычно, под большими деревьями грибов нет, вот и защиты нет.

Ну, а насчет человека - целебные грибы точно также воздействуют на патогенные грибки-возбудители. Принцип этот давно открыла гомеопатия «подобное лечит подобное». И клинические исследования противоопухолевых способностей

целебных грибов однозначно доказывают: «ни у какого другого растительного природного компонента (трав, минералов, пчелопродуктов и т.д.) нет такой **противоопухолевой активности**, причем эта активность варьируется и бывает различна у разных видов грибов. Наиболее выражена она из российских грибов у гриба **веселки обыкновенной** и **рыжика**, из японских - **шиитаке, рейши, мейтаке**. (Из доклада на Конгрессе микологов, 2005г.)



Ведьмина метла



Ведьмина метла

Ну и, наконец, насколько правдив миф, и можно ли заразиться опухолевой болезнью от деревьев? Нельзя, «хризомикса» не может внедриться в человеческий организм, это во-первых, а во-вторых, в ведьминой метле его уже давно нет. Он только изменил память дерева и... скрылся. **А вот сама «ведьмина метла» оказывается очень целебна именно для лечения опухолей**. И целебна именно потому, что в процессе борьбы с «хризомиксой» тоже научилась выделять противоопухолевое вещество (именно благодаря ему все дерево не превратилось в «ведьмину метлу»).

И в старину знахари это свойство «метелок» знали - делали напар из них и принимали по стакану в день при любых опухолевых заболеваниях.

Рецепт из «Народного лечебника»: «ведьмины метлы» собирать во время сокодвижения (март-начало апреля), измельчить (лучше истолочь) и 50 г порошка залить 250 г горячей (не кипящей!) воды в термос и оставить «напариваться» сутки. Принимать по стакану в день глотками.

Филиппова И.А.

Уважаемые читатели! Не занимайтесь самолечением. Перед применением любых растений в лечебных целях необходимо проконсультироваться с врачом.

Редакция не несет ответственности за применение приготовленных самостоятельно трав и грибов по публикуемым рецептам.

Грибы круглый год

ГРИБНЫЕ ПАЛОЧКИ -



Посадочный материал

для самостоятельного выращивания грибов (мицелий)



Шийтаке



Вешенка



Чесночник



Опенок

Посев мицелия в древесину проводится за 1,5 -2 мес. до высадки в грунт.

Подробную информацию можно узнать по тел.: **(812) 717-17-11**

печатается на правах рекламы



Сегодня в рубрике “Консультация Травника” рассказ пойдет о **МАНЖЕТКЕ** обыкновенной. Ведет рубрику Васильева Людмила Алексеевна, фитотерапевт со стажем, член фитотерапевтического общества г. Санкт-Петербурга.

МАНЖЕТКА обыкновенная *Alchemilla vulgares*

*Зеленые розетки
разбросаны в лесу,
Они здесь собирают
жемчужную росу,
В росе, легенда говорит,
Источник бодрости
сокрыт.*

Выйдешь на лесную полянку и среди задумчивых елей и раскидистых берез увидишь небольшое любопытное растение. Лист свернут воронкой, на дне которой собирается ночная влага. И если солнечный луч попадает в углубление листа, то капля превращается в дорогую «жемчужину», переливающуюся всеми цветами радуги. В народе бытует поверье, что гномы не стареют потому, что при восходе солнца пьют эту жемчужную воду и умываются ей. До сих пор в некоторых странах женщины протирают лицо листьями манжетки, покрытыми росой с целью вернуть былую красоту. В средние века манжетка слыла колдовской травой.

М. обыкновенная - травянистое многолетнее растение семейства розоцветных с изогнутым опушенным стеблем. Цветки мелкие, зеленовато-желтые собраны в соцветия как рыхлый клубочек. Распространена по всей территории Европейской части России и Сибири. Растет на влажных лесных опушках, полянах в лиственных лесах.

В народной медицине манжетка издавна использовалась при заболеваниях почек и мочевыводящих путей, при несварении желудка и вялой перистальтике кишечника, при простуде и хронических заболеваниях легких, при кровотечениях различной природы, как средство,

заживляющее каверны, при заболеваниях женской половой сферы нарушениях менструального цикла, маточных кровотечениях, воспалительных заболеваниях, при лечении мастопатий, миом, для усиления лактации у кормящих женщин («Энциклопедия лекарственных растений», г. Москва, 2004 г.).

В народе считалось, что М. помогает восстановить здоровье женщин после родов. Настой или отвар на виноградном вине принимали при болях в сердце, болезнях печени, сахарном диабете, водянке, эпилепсии, диатезе. Свежие листья прикладывали к нарывам и язвам.

Заболевания ЖКТ, связанные с диареей воспалительного характера, довольно быстро купировались приемом смеси манжетки, корня алтея и полыни на кагоре (Носаль М.А., Носаль И.М., «Лекарственные растения», 1991 г.).

Лечебные свойства М. обыкновенной определяются ее химическим составом. С лекарственной целью используют все растение. В листьях содержится около 80% танинов, биофлавоноиды, фитостерины, кумарины, смолы. Максимальное содержание биофлавоноидов - до цветения, танинов во время цветения.

М. обладает мочегонным, желчегонным, противовоспалительным, противомикробным, вяжущим, кровоостанавливающим действием.

Выраженные регенерирующие



свойства М.о позволяют ее широко использовать при лечении трофических язв, ожогов, пролежней, кожных заболеваний, для уменьшения проявления целлюлита.

М.о. способствует нормализации обмена веществ при метаболическом синдроме, сахарном диабете (Я. Мяцку, И. Крейча, «Болгарская фитотерапия», 1998г.).

Выраженные кровоостанавливающие свойства

дают возможность использовать ее как при наружных, так и внутренних кровотечениях.

С целью улучшения обменных процессов, сохранения функций ЖКТ, мочевыделительной системы, при лечении кожных заболеваний М.о. может быть использована в комплексе с БАД из целебных грибов.

Лекарственные формы и способы применения.

1. Настой травы для приема внутрь: 1 ст.л. сырья на 250 мл воды, настоять 4 часа, процедить. Пить по 1/4 стакана 4-6 раз в день.

2. Настой травы М. для спринцеваний, аппликаций, компрессов:

100 гр. Травы на 500 мл воды, настоять 4 часа, использовать в течение дня.

3. Мазь: Смолоть траву М.о. в порошок, смешать с внутренним жиром в соотношении 1:2 - использовать при лечении зудящих дерматозов, трофических язв, ран, пролежней.

Уважаемые читатели!

Публикуемая в газете информация не является прямым руководством к действию и не заменяет профессиональную медицинскую помощь. Не заниматься самолечением. При любых симптомах заболевания в первую очередь необходимо проконсультироваться с врачом.

Редакция не несет ответственности за применение приготовленных самостоятельно трав и грибов по публикуемым рецептам.

"Гриб-2006"

или "Отчет о грибном сезоне 2006"

Уважаемые читатели, конкурс "Гриб-2006" подошел к концу. В следующем номере мы подведем итоги. К сожалению, как всегда, под конец фотографии просто пошли потоком. Мы даже решили в этом номере выделить под конкурс целую полосу. Но те фотографии, которые мы получим после подведения итогов, будут обязательно опубликованы в нашей газете.

Уважаемое читательское ЖЮРИ, до конца мая ждем ваших "голосов". Так что звоните и пишите нам - голосование уже давно идет! Кстати, поздравляем всех любителей "тихой охоты" с открытием нового грибного сезона - 2007!!!



Фото 1.4



Фото 1.1

№1
участник



Фото 1.2



Фото 1.3

№2
участник

Фото 2.1.
Вешенка
осенняя

Обнаружена прошлой осенью на стволах тополей в сквере на улице Решетникова, напротив Московского рынка.

Фото 2.2 Навозники белые (ул. Сикейроса)

*Навозники белые,
молодой и старый,
Уселись на газоне,
не боясь загара.*

Фото 2.3. Навозники серые (пр. Художников)

*Навозники серые,
на клумбу взгромоздясь,
Горюют: где ж их князь?
А тот исчез,
но вовсе не вдали, -
Лежит у их же ног,
поверженный, в пыли.*

В. Чернявский, г. С-Петербург



Фото 2.1



Фото 2.2



Фото 2.3

на поляне мы увидели такое чудо, что просто дышание сперло. Я в своей жизни первый раз собрала столько белых (фото 1.2)!

И все это на одной полянке и совсем рядом с домом. Весь этот урожай я дома сразу сфотографировала.

Еще я несколько лет собираю мухоморчики для лечения (фото 1.3). А грибы, которые в корзине, мы собирали вместе с друзьями (фото 1.4). Вот мой отчет о грибном сезоне-2006.

Про опята - тоже вышла фотографии.



Фото 3.1

№3
участник

"На победу мы, конечно, не рассчитываем, но просто приятные воспоминания прошлого года "несезонного сезона" греют грибные наши души! С надеждой на сезон-2007,

*Ольга Андреевна,
Саша и Катюша
Корнеевы".
Гатчинский р-н,
п. Семрино.*

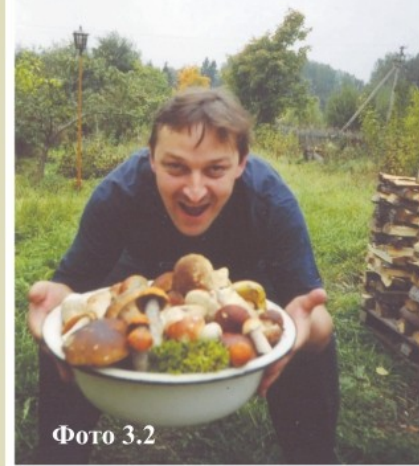


Фото 3.2

Добрый день, уважаемая редакция!

С интересом читаю вашу газету. В ней много ценного и полезного. Не так давно я купила коробочку китайского сушеного древесного гриба - ради интереса. Какими целебными свойствами он обладает и как его употреблять в пищу?

Желаю вашей газете больших тиражей и хороших читателей.

Я написала для вашей газеты стихотворение, может быть, оно вас заинтересует.

*Я хожу по грибы, как в храм.
Доверяюсь теплым ветрам,
Потихоньку бреду и пою,
Ворошуя палкой траву...*

*Затаился рыжий гриб,
К лепесточку он приник,
Подрастет - бегом в корзинку,
Не спасет его травинка!*

*Вот на полянке солнечной
В сосновеньком бору,
Грибочек рыжий скорчился -
Смешист он стрекозу.*

*Та, посмеясь немножко,
Вдруг скоро улетит...
Приход весны прекрасен...
Грибник, твой путь открыт!*

С уважением, А. Богданова,
г. Москва.

От редакции: по просьбе читательницы А.Богдановой мы решили кратко рассказать о черном китайском грибе, хотя в прошлых номерах мы уже о нем писали. Итак...

Auricularia judae Аурикулярия уховидная, Иудино ухо

Встречается чаще на дубах, а также на черной бузине, соснах и елях с августа по сентябрь. Плодовое тело до 3-15 см шириной и до 8 см высотой, похоже на сверток коры, расширяющийся кверху, кувшиновидное, позже воронковидное, фиолетовое, темно-красное, желто-коричневое. Мякоть тонкая, с приятным запахом и вкусом. Это съедобный гриб, употребляется в свежем и сушеном виде, его издавна культивируют в странах Ю-В. Азии на бревнах клена и акации, а также на смеси опилок с рисовыми отрубями или рисовой соломой.

В Китае и некоторых других регионах Ю-В. Азии (Бирма, Тайвань) разведение грибов имеет тысячелетнюю традицию. Китайцы очень любят есть грибы и не представляют себе кухню без них. Грибы были и остаются пищей всех слоев населения.

Наибольшее распространение в Китае имеет *аурикулярия уховидная*. Его популярности среди кулинаров несколько не мешает легенда, объясняющая происхождение этого необычного названия. Легенда связывает этот гриб с Иудой, который вскоре после того, как предал Иисуса Христа, повесился на средиземноморском дереве бузине черной (*Cercis siliquastrum*), другое название которой - "иудино дерево". Говорят, что с того времени на этом дереве начали расти мочки, подобные мочкам человеческих ушей. "Черный китайский древесный гриб" - это сушеные плодовые тела "иудины уха". Китайские кулинары добавляют его во все грибные блюда, такие, как "карп чуан-шао", "почки цяо", "свинина по-сычуаньски", супы, салаты. Такой популярности служит то, что он в воде быстро "оживает", не окрашивает пищу и, главное, придает блюду приятный вкус и консистенцию.

И. Ухо является продуцентом **антираковых соединений**. В народной медицине восточных славян использовалось в виде настоек и настоев при болезнях горла. Но хочется лишний раз предупредить всех, что не стоит заниматься самолечением, использовать купленные в магазине грибы, особенно ввезенные из Китая, для профилактики или лечения любых заболеваний. Очень часто анализы на тяжелые металлы такой продукции дают неутешительные результаты. Разовое потребление - куда ни шло, а вот регулярно, для лечения... Биолог Разин А.Н.



Где можно получить консультации по применению продукции из целебных грибов?

Подробную информацию по применению продукции из целебных грибов производства ООО "Шиттаке" можно получить в "Центре Фунготерапии Ирины Филипповой", г.С-Петербург, г. Москва и в магазинах "Грибная аптека".

Телефоны:
(812) 271-28-98, 717-17-11, 717-87-84, 575-57-97, 703-06-44, 740-37-61, 974-07-80,
(495) 941-30-10, 510-49-70, 940-20-13, 940-08-49, 656-61-76.

Магазины "Грибная аптека".

г. Санкт-Петербург:

1. Невский пр., дом 180, оф.25, ст. м. Площадь Александра Невского, (812) 271-28-98, 717-17-11;
 2. ул. Колокольная, дом 3, ст. м. Владимирская, Достоевская, (812) 575-57-97, 974-07-80,
- Отделы "Грибная Аптека"**
3. в аптеке "Доктор", пр. Стачек, 14, ст. м. Нарвская, (812) 715-34-65, часы работы 10.00-20.00, вск.-11.00-18.00
 4. в гомеопатическом центре "Ариика", пр.Энгельса, 132, кор.1, ст. м. пр.Просвещения, (812)715-47-26

Часы работы:

пнд - птн
10.00-20.00
сб - 11.00-19.00
вск - 11.00-17.00

г.Москва:

1. Хорошевское ш-се, д. 68, корп. 5, ст. м. Полежаевская. (495) 940-20-13, (495)940-08-49, (495)941-30-10;
2. Пр-д Нансена, д. 6, корп.3, ст.м. Свиблово. (495) 656-61-76, (495)510-49-70.

Наши представители

Беларусь: г. Белоозерск - (01643) 4-04-55, 59-0-95, г. Минск - (029) 685-24-21

Болгария - 00359 (2) 952-51-99, 00359 - 888-95-03-96 (в т.ч.

Греция, Македония, Испания, Румыния, Турция, Сербия)

Великобритания (353 86) 254-09-60

Украина (г. Донецк) - (062) 349-01-61

Эстония, Нарва - (37235) 482-49, 55-916-627

Екатеринбург - (343) 213-99-61

Омск - (3812) 70-00-37

Пермь (342) 271-29-86

Самара - тел. (846) 276-01-26, 270-93-01, 276-01-06

Тюмень - (3452) 62-26-13

Челябинск - (351) 775-39-29

В Центре можно узнать телефоны других представителей:

Ангарск, Барнаул, Белгород, Благовещенск, В. Новгород, Вологда, Выборг, Горно-Алтайск, Западная Двина, Ейск, Казань, Калининград (обл.), Киров (обл.), Кострома, Новокузнецк, Новосибирск, Мурманск, Омск, Оренбург, Пятигорск (кавказ. Мин. воды), Ростов-на-Дону, Снежинск, Сочи, Сызрань, Тольятти, Ухта, Хабаровск, Чебоксары, Череповец, Якутия (Саха).

на правах рекламы

“Человека не может не занимать природа, он связан с ней тысячью неразрывных нитей, он сын ее”. (И.С.Тургенев)

Перед наступлением очередного нового года в продажу поступают разные календари-численники: отрывные - с громадным объемом всякой нужной информации, настольные - для заметок, красочно оформленные календари-альбомы, таблицы-календари, книги-календари. Все они действуют в течение одного года. Наступил последний день старого года, и календари эти, выполнив свою задачу, уже не нужны в постоянном обиходе. Единственно, кого они могут интересовать, так это коллекционеров. Но есть такие календари, которые не печатают миллионными тиражами. Их можно встретить, и то крайне редко, в специальной природоведческой литературе. Это **фенологические календари**.

Настоящий грибник по собственному опыту знает, что появление шляпочных грибов всегда приурочено к определенным сезонам года. Натуралисты давно подметили, что последовательное появление и смена шляпочных грибов в течение года определяют средние даты начала и конца плодоношения разных видов. **Первый календарь съедобных грибов издал в 1887 году некто Роллан**. С тех пор в микологических книгах публикуются **грибные календари для разных географических зон**. Начинаются они, как правило, с появления первых весенних грибов и заканчиваются последними, завершающими грибной сезон.

Проанализировав опубликованные грибные календари, используя многолетний опыт моих друзей грибников и личные наблюдения, я составил свой **грибной календарь на среднюю полосу европейской части России**, где мне пришлось много лет работать топографом. Предлагаемый читателю грибной календарь **начинается с первой половины апреля**, когда после схода снежного покрова появляются *строчки*. За ними следуют *сморчки*. Эти первые грибы называют **веснянками**. **Во второй декаде мая** на пнях начинают расти дружные семьи *вешенок*.

В середине мая в сосновых посадках появляются большие колонии *масленок зернистых*. В это время в лесах, как говорят в народе, "прокидываются" *моховики зеленые, осиновики, горькушки, лисички*.

В конце мая в лесах и городских парках можно встретить ранние *березовики* и даже *белые грибы*, а на лесных полянах - хороводы *луговых опенков-негниючников* и россыпи *дождевиков*.

В начале июня изумрудный мох украшают разноцветные шляпки *сыроежек*. Немного позднее из земли показываются *грузди настоящие, серушки, рыжики, волнушки и ежовики желтые*. Появление этих грибов, правда в небольшом количестве, совпадает с колошением ржи. Поэтому их называют **колосовиками**.

Но вот перестают расти колосовики, и недели на две-три наступает грибное затишье. В конце июля и в первой половине августа после многочасового хождения по лесу можно вернуться домой с пустой корзинкой. Теперь все зависит от количества поступившей в почву влаги и степени прогрева грибницы за лето. Если в конце июля прошли теплые обильные дожди, то **с середины августа и до конца сентября** в лесах обильно плодоносят разные грибы. Этот период совпадает с уборкой колосовых. Отсюда и название всех грибов - **жнивники**. Для заядлых грибников это самая страдная пора. С раннего утра до позднего вечера в лесах аугаются грибники, собирая в свои корзины дары осеннего леса. Главные пасса-

СПЕЦИАЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

жиры пригородных электричек и дальних автобусов теперь люди с лукошками. Многие любители грибов приурочивают к этому времени очередные отпуска. Даже заядлые охотники и рыболовы становятся страстными грибниками. Леса топчет вдоль и поперек могучая армия грибоискателей разных возрастов, разных профессий. В это время их профессия - грибник.

Грибная эпопея длится полтора месяца. **Завершают** ее *зеленухи, красушки, ежовики пестрые, разные рядовки и осенние опенки*. Последние шляпочные грибы собирают, когда землю постепенно засыпают опавшие листья. Эти грибы называют **листопадниками**. Прекращается рост грибов с наступлением заморозков и выпадением первого снега.

Приведенный грибной календарь дает общее представление о сроках произрастания только некоторых съедобных шляпочных грибов. Но, как говорят, год на год не приходится. Иногда из-за погодных условий появление грибов не совпадает с календарными сроками. Случаются и аномалии в грибной фенологии: грибы вырастают в неположное по календарю время. Вот несколько любопытных фактов.

В конце октября 1955 года белые грибы собирали грибники Новопетровского района Московской области.

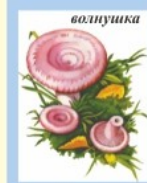
2 июля 1979 года я нашел семейку из восьми строчков близ поселка Алёховщина Лудейнопольского района Ленобласти.

В заметке "Грибы из-под снега", опубликованной в "Правде" 10 октября 1983 года, говорилось о том, что грибники города Николаевска-на-Амуре вернулись из леса с богатыми трофеями. В их лукошках были крепкие боровики и осиновики, тугие маслята, грузди и волнушки. И это после того, как три дня назад над Нижнеамурьем бушевала жестокая пурга!

Еще одна заметочка "На лыжах по грибы", помещенная в "Ленинградской правде" 9 декабря 1984 года, информировала читателей: "По первой пороше отправились в начале декабря в леса Таласского хребта грибники. Здесь после первых снегопадов, как на дрожжах, стали подниматься опята. Богатая на выдумки киргизская зима поберегла предновогодний сюрприз для любителей тихой охоты. В самый разгар листопада, а в этих местах он начинается в середине ноября, дружно пошли в рост боровики и рыжики, потянулись опята. Специалисты объясняют это необычное явление природы на редкость продолжительной летней жарой, которая задержала рост грибов. Лишь поздней осенью пошли обильные теплые дожди, сменившиеся мокрыми снегопадами. Но они уже не смогли остановить рост грибов".

Вполне вероятно, что читатели сами собирали шляпочные грибы в неурочное для них по грибному календарю время.

Из книги О. Чистовского "Занимательная микология"



Мы продолжаем нашу рубрику "Грибная рулетка", в которой будем рассказывать о съедобных грибах и их "двойниках", употребление в пищу которых человеком может очень навредить здоровью.

Рубрику ведет к.с.-х.н. Старостин В. А.

Грибные подснежники СМОРЧОК и СТРОЧОК

Новый грибной сезон уже начался. Поэтому очень хочется обратить ваше внимание на "грибные подснежники" - СМОРЧОК и СТРОЧОК, которые очень

часто путают. Об опятах мы продолжим разговор в следующих номерах.



Первые весенние грибы. Причем, их часто путают, даже в литературе. **Сморчков** несколько видов: **обыкновенный** (*Morchella esculenta*), **конический** (*Morchella conica*), **сморчковая шапочка** (*Verpa bohemica*) и другие. Есть среди них и один осенний гриб - **сморчок двулопастный**, но он требует отдельного рассказа.

Все они хрупкие, пустотелые. Сморчками называются потому, что **поверхность шляпки у них ячеистая как соты, сморщенная «сморщек»**. Мякоть восковидная, хрупкая, ломкая; с приятным грибным запахом.

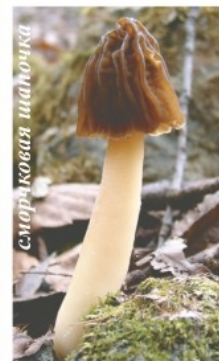
Краткое описание этих видов дано на рис.1.

Считается, что сморчковая шапочка вкуснее других сморчков, но мне так не показалось. По-моему, на вкус, все они примерно одинаковы. Появляются они в мае, встречаются чаще в еловых и сосновых лесах, на вырубках, гарях, просеках, опушках. **Все сморчки съедобны**, но многие авторы все-таки рекомендуют их отваривать (достаточно 5 минут), воду сливать, и только после этого жарить или снова варить (за рубежом их еще и консервируют). Я так и поступал. Не скажу, чтобы эти грибы были особенно вкусны, но после долгой зимы попробовать свежих грибочков было приятно. Их можно и сушить. В литературе по грибам ("Определитель съедобных и ядовитых грибов средней полосы Евр. части СССР", 1948 г.), утверждается, что ядовитые вещества (если они присутствуют в

Сморчок обыкновенный: шляпка овальной формы, высотой до 6-10 и диаметром около 5 см. Ячейки на ней - округлые, в них и развиваются споры. Ножка длиной до 7 и толщиной до двух сантиметров, белая, приспособля к шляпке.



Сморчок обыкновенный



Сморчок конический

Сморчок конический: отличается конической формой шляпки и несколько меньшими размерами: шляпка высотой до 6 см и диаметром до 5, сросшаяся с ножкой. Ножка до 5 см высотой и до 2 см толщиной, цилиндрическая, белая, полая.

А у сморчковой шапочки: шляпка еще меньше, желтоватобурая, а главное - не приспособля к ножке. Но ни каких пластинок или пор (трубчатого слоя) на ней снизу нет, с неправильными продольными складками. Ножка до 15 см длины, белая или кремовая, цилиндрическая, внутри ватобразная, поздняя полая.

рис.1

этих грибах) при сушке должны разрушаться. Подтверждаю. Сушил и готовил потом из них суп и жаркое. Признаков отравления не было ни у кого. У сушеных сморчков имеется один **серьезный недостаток**, - они очень легко крошатся, буквально в пыль. В Германии и Франции делались попытки, и не безуспешные, выращивать сморчки в культуре (они прекрасно растут на грядках). Однако промышленное производство их пока так и не налажено.

Несколько сложнее ситуация со **строчками**. Их тоже несколько видов: **С. обыкновенный** (*Gyromitra esculenta*), **С. гигантский** (*Gyromitra gygas*), **С. осенний** (*G. infula*) и др. Строчки появляются весной в апреле-мае, на одну-две недели раньше сморчков, как только сойдет снег, в сосновых и смешанных лесах, на вырубках, гарях, вдоль дорог, обычно на песчаной почве. Местами очень обильно. Запах грибной, сильный и своеобразный, душистый. В народе их еще называют телячьими потрохами. И для такого названия есть более глубокая причина, чем внешнее сходство. Вкус их необычный, не такой, как у других грибов, грубоватый, не изысканный. Мне показалось, что в приготовленном виде они напоминают вкусом козлятину или бараний liver. Единственное их достоинство в том, что пробуешь свежие грибы после длительного зимнего перерыва.

Раньше считалось, что

строчок содержит *гельвелловую кислоту*, которая при кипячении переходит в раствор и удаляется. В последствии выяснилось, что это не так. Как оказалось, некоторые формы (подвиды) этого гриба, содержат *фаллоидин* и *гиромитрин*, яды аналогичные токсинам *бледной поганки*. Поэтому данные грибы иногда бывают смертельно ядовиты. Причем, у различных форм содержание ядов может колебаться от практически безвредного, до смертельно опасного. Внешне те и другие ничем не различаются. На вкус, цвет, запах и др. способами определить в каких грибах яды содержится, а в каких нет, также не возможно. Обычно этот гриб (в литературе съедобным или условно съедобным считается *С. гигантский*) едят вареным и жареным, после отваривания. Но, как выяснилось в последние годы, при отваривании яды не разрушаются и не выводятся из плодовых тел гриба.

При отравлении строчками через 2-10 часов начинаются головные боли, головокружение, желудочные колики, боли в печени, судороги, возникает ощущение усталости, проявляются признаки желтухи. В тяжелых случаях могут возникнуть нарушения пульса, конвульсии, одышка, бред, и даже смерть. Последняя бывает долгая и мучительная. А противоядия - нет. Лечат отравления строчками пенициллином, тиоктацидом, витаминами С, К, В6. Правда, в Ленинградской области отравлений этими грибами пока официально отмечено не было. Но это может случиться в любой год.

Есть строчки - все равно, что со смертью в рулетку играть, когда-нибудь да попадешься. Причина появления и исчезновения фаллоидина в этих грибах в точности не известна. Но имеется предположение, что строчки с повышенным содержанием токсинов растут во влажном климате и на богатых почвах. Так в Черноземной полосе России случаи отравления строчками происходили уже неоднократно. А в Германии эти грибы почти повсеместно являются ядовитыми и сбор их запрещен. Лично я их раньше ел неоднократно. Повезло... Но, тем не менее, после того, как я узнал все выше сказанное, угощаться ими больше не решаюсь. Тем более, что на вкус они не слишком-то хороши. Было бы из-за чего рисковать.

к.с.-х.н. В.А. Старостин
Уважаемые читатели, мнение редакции может не совпадать с мнением ведущего данной рубрики.



Строчок обыкновенный:
Шляпка у него шоколадно-коричневая, темно-бурая, желтовато-бурая, до 8 см высотой и 13 шириной, имеет неправильно-мозговидную форму, в глубоких складках и причудливых извилинах. За что гриб и получил свое название.

Ножка приросшая к краю шляпки, суженная к основанию, полая, голубовато-белая, иногда желтоватая, высотой до 6 см. Мякоть хрупкая и нежная.



рис.2

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Семейство **сыроежек** насчитывает около 300 разновидностей, а в валовом сборе грибов сыроежки занимают почти одну треть.



Сыроежки получили свое название не потому, что их можно есть сырыми, а потому, что некоторые из них можно есть через сутки после посола, то есть **почти сырыми**. Но среди сыроежек есть и несъедобные. В Германии и во Франции многие виды сыроежек считаются ядовитыми.

В одном из видов **сыроежек** найден фермент **руссулин**, способный свертывать молоко и помогать сыроделам. Использование этого фермента заменит сотни тысяч желудков телят и ягнят, из которых его раньше получали.

Небольшая добавка **грибов-трутовиков** в корм коровам повышает надой молока.

В **боровиках** найдено тонизирующее вещество - **алкалоид герценин**, улучшающий деятельность сердечно-сосудистой системы.

Французские врачи используют препараты из **желчного гриба** для лечения заболеваний печени.

Рядовка фиолетовая имеет свойство задерживать рост болезнетворных бактерий.

Во Франции из **мухомора** готовят снотворное.

Вытяжка из **опенка летнего** задерживает рост многих болезнетворных бактерий.

В **грузде перечном** содержится вещество, угнетающее туберкулезную палочку.

Филиал "Центра ФУНГОТЕРАПИИ И.Филипповой"



В Украине в г. Киеве открылось официальное представительство "Центра Фунготерапии И.Филипповой".

Украина - г.Киев

В киевском филиале центра вы можете:

- получить полную информацию по применению продукции на основе лекарственных грибов;
- купить или заказать наложенным платежом продукцию и литературу по фунготерапии.

(044) 331-60-06, 8-050-504-77-68, kazakivashka@meta.ua

(044) 461-67-23, 8-097-398-71-53, kviki2@fromru.com

печатается на правах рекламы



Грибная ПАУЗА

Ну что, устали от праздников? Нет!? Ну тогда у вас есть еще возможность отметить майские... Правда их уже многие и за праздники не держат - в сады и огороды скорее! Можно, конечно, заодно и костерок запалить, шашлыки приготовить... А мы с вами - кто в лес (за "грибными подснежниками"), а кто на огород (сажать не только привычные овощи-фрукты, но и грибочки). А на огороде некогда обеды да ужины званные готовить - быстренько перекусили и дальше трудиться. Вот мы и решили предложить для вашей "Грибной ПАУЗЫ" различные виды быстрых перекусов с неизменным участием грибов. "Основательно питаться" будем позже. Чтобы "быстро" перекусить на даче, можно все заранее подготовить дома: бутерброды, тосты с паштетом, грибной икрой и т.д., да и шашлык, конечно! ИТАК...

ПАШТЕТ МЯСНОЙ С ГРИБАМИ



1. Телятину нарезать кусочками, пропустить дважды через мясорубку или измельчить в комбайне.

2. Грибы промыть, отобрать 7-10 грибов среднего размера и отложить в сторону, остальные грибы нарезать пластиками. В сковороде растопить сливочное масло, положить все грибы и тушить их, периодически снимая пену, до готовности.

3. Перец бланшировать, снять кожицу, нарезать маленькими кубиками. Добавить в фарш.

4. Добавить яйца, грецкие орехи, перемешать, приправить солью и молотым перцем. Примешать в фарш грибы.

5. Форму смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями. Выложить в форму фарш, оставив на поверхности неглубокую бороздку. В бороздку уложить целые грибы, после чего разровнять поверхность. Накрывать форму фольгой, установить в противень с водой и выпекать при 200°C до готовности



Понадобится:

телятина (мякоть) - 700г;
грибы свеж. (шампиньоны) - 300г;
перец болгарский - 1 шт.;
лук репчатый - 1 шт.;
яйцо - 2 шт.;
грецкие орехи измельченные - 80 г;
соль, молотый черный перец;
сливочное масло для обжаривания;
панировочные сухари - 1 ст.л.

(примерно 1,5 часа). За 10 минут до готовности снимите фольгу, чтобы подрумянился верх паштета.

6. Форму с готовым паштетом достать из духовки. После того как паштет остынет, извлечь его из формы и нарезать ломтиками.

Павлова Е.Ю.,
г. Электросталь, М.О.

ГРИБНЫЕ ЛЕПЕШКИ

160 г белых грибов;
4 яйца;
40 г панировочных сухарей;
120 г ветчины;
растительное масло;
соль.



Грибы порезать мелко и потушить на сливочном масле. Яйца разбить в миску, смешать с панировкой, ветчиной, нарезанной кубиками, и тушеными грибами. Посолить, перемешать. Из полученной массы выпечь 4 лепешки, обжаривая их на разогретом растительном масле с обеих сторон. Подавать можно как отдельное блюдо или с картофельным пюре.

Уважаемые читатели, не используйте в пищу незнакомые грибы, это опасно для здоровья!

Уважаемые читатели! Обсудить материал газеты, высказать свое мнение, задать вопросы вы можете по тел.: (812) 717-87-84, e-mail: gazeta@fungo.ru, www.fungo.ru. Адрес для писем: 191167, Санкт-Петербург, Невский пр., 180, кв. 25, редакция газеты "Грибная Аптека". Подписной индекс 19320 по каталогу РОСПЕЧАТЬ.

Газета "Грибная Аптека". Учредитель и издатель ООО "Фарм-принт". Регистрационное свидетельство ПИ № ФС77-24645 от 08.06.2006г. Свидетельство выдано Управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Российской Федерации и зарубежным странам. Адрес редакции и издателя: 191167, Санкт-Петербург, Невский пр. 180, оф. 25. Тел.: (812) 717-87-84, e-mail: gazeta@fungo.ru, Главный редактор Фадина Т.И. Тираж 20000 экз. Подписано в печать 27.04.2007 г. Цена свободная. Отпечатано в ООО "Типографский комплекс "Девиз", 198096, СПб, Угольная гавань, Элеваторная площадка, 6. Заказ № ТД-1606

ГРИБНАЯ ИКРА НА ЧЕСНОЧНЫХ ТОСТАХ



1. Разломать сушеные грибы на кусочки, положить в миску и замочить в воде на 30 мин.

2. Нагреть в кастрюле масло, добавить нарезанные свежие грибы, лук, 4 измельченных зубчика чеснока и обжаривать до коричневого цвета. Приправить солью. Добавить замоченные сушеные грибы и воду и готовить, пока жидкость не выпарится.

3. Добавить портвейн и лимонный сок. Продолжать готовить, пока портвейн и лимонный сок не испарятся и смесь не станет сухой.

4. Положить смесь в кухонный комбайн и быстро порубить, пока не получится грубая смесь.

5. Подсушить хлеб до золотистого цвета и натереть целым зубчиком чеснока. Разложить по тарелкам грибную икру и подавать с тостом, или положить на каждый тост по грибной смеси и поставить на несколько минут под гриль. Подавать, посыпав зеленым луком, петрушкой и вареными яйцами или сметаной.

На 4 порции:

10-15 гр сушеных белых грибов;
450 гр свежих грибов;
12-16 кусочков хлеба (1/4 ломтя - буханка, 1/2 - батон);
5-10 лукович-шалот;
5 зубчиков чеснока;
120 мл воды;
3 ст л растит. масла;
2 ст. л. портвейна;
сок 1/4 лимона;
соль;
2-3 пера зеленого лука, тонко нашинкованного;
1 сваренное вкрутую яйцо или сметана для украшения;

ШАШЛЫК С ГРИБАМИ

Понадобится:

Маленькие шляпки любых грибов (шампиньоны, вешенки, летом - белые, подосиновики и др.);
розалики;
птичья или телячья печень;
соль, черный молотый перец, растительное масло.

Шляпки грибов почистить и помыть, либо используйте замороженные полуфабрикаты, которые сейчас можно



купить в магазине. Рогалики нарезать на ломтики толщиной примерно в 0,5 см. Печень нарезать пластинками толщиной ок. 4 мм и такого же размера, что и рогалики и шляпки грибов. Потом шляпки грибов, ломтики рогаликов и печени, чередуя, нанизать на шпажки, посолить, поперчить и жарить на растительном масле. Если есть возможность приготовить как обычный шашлык - на углях, будет чудесно! Подавать с вареным или печеным картофелем, рисом и салатом из сырых овощей.

Латина В.М., г. Тихвин

