



ГРИБНАЯ



№ 2

(082)
2012 г.

Вестник
фунготерапии

АПТЕКА

Польский грибной рассол

Дед мне рассказывал, что в войну во Вроцлаве встретились две танковые бригады наша и польская. И братание было такое, что на следующий день танки путали. И вот поляки специально приносили своим русским друзьям специальный рассол для опохмела «з куркав», как они это говорили. Наши сначала подумали, что этот дивный рассол из настоящих куриц, но нет из грибов «курочек». Эти грибы очень популярны в Польше, у нас их называют колпаками. Рассол был действительно знатный.

Легостаев Игорь, Петербург.

Средство от пролежней.

Самое лучшее средство от пролежней (сама пробовала) - 100 г подболотников молоденьких (колпак кольчатый) настоять на 300 г водки и добавить туда молодых сосновых шишечек или новых сосновых побегов (они появляются тогда же, когда и подболотники) и настоять в теплом месте в течении 10 дней. Обрабатывать пролежни один раз в день. Если пролежни болезненные с нагноениями, то этот состав можно разбавлять водой. Я таким образом спасала от пролежней свою мать, полупарализованную после инсульта. Средство самоелучшее!

Иващенко Е.Д., Псков.

Горячая линия фунготерапии

8-800-5555-170

КРУГЛОСУТОЧНО

Звонок по России бесплатный

Подписной индекс
газеты «Грибная аптека»

19320

По каталогу «РОСПЕЧАТЬ»
(с любого месяца)

РОССИЯ

- **ФУНГОТЕРАПИЯ** открывает свои секреты:
Колпак кольчатый



Rozites caperatus



- Грибная география: грибы Тасмании
- Грибные истории «Трагедия колпака»
- Вопросы и ответы «Болетус»

- Салат грибной от Паустовского
- Грибная ХАРЧЕВНЯ

Газету «Грибная Аптека»

в Республике Беларусь

19320

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



Февраль... Последний зимний месяц...
Летит стрелой наш календарь.
Пусть жаль немного вьюжных песен,
Но мы глядим с надеждой вдаль
Туда, где вешнею порою
Слезами зазвонит капель,
Прощаясь с белою зимою,
Туда, туда где в лето дверь
С зелёным шумом распахнётся,
Наполнив лес сияньем дня...
Где под сосной грибок проснётся,
Который будет ждать меня...

Да, время несётся нещадно... Экспрессом грохочущим, сверкающим... Сдувая осеннюю листву, забрасывая земли снегом, и снова накатом движения растапливая снега... Вот такой колыворот... И все мы пассажиры того экспресса. Кто в люксах, кому плацкарт или купе там, а кому и общий вагончик... Ну да не в этом суть. А в том, что надо делать иногда остановки. И выходить на полустаночках, в перелесочки... Что ж, что зима ещё... И грибов нет. Ну, почти нет... Так погуляем, повспоминаем денёчки летние. Где грибы собирали, как, да какие.

Вот именно какие. Белые, подберёзовики, подосиновик, другие общеизвестные, всем знакомые. С этими всё ясно и понятно. Но грибов-то море разных самых. И есть такие их тоже масса которые обходят презрительно стороной. Хорошо ещё, если обходят, а не топчут равнодушно-бездумно. А порой с раздражением. А раздражаться не надо. Если что-то непонятно, незнакомо нужно просто это узнать. И понять. И принять. Вот я сегодня и хочу пару слов сказать об одном таком, мягко говоря, малопопулярном грибе о КОЛПАКЕ КОЛЬЧАТОМ.

Растёт он с августа по октябрь. Очень часто он растёт в хвойных лесах, преимущественно в сосновом бору, на мшистых и кислых почвах. Можно встретиться с ним в смешанных лесах, реже в лиственных. Этот гриб внешне похож на паутинник и находится с ним в родственных отношениях. Отличается же он от в большинстве несъедобных паутинников хорошо развитым на ножке плёнчатым кольцом с двойным краем.

Колпак кольчатый часто нежно именуют «сучрочкой», или приболотником белым, называют также «турок», или более солидно-научно розитес тусклый. Опасаюсь, что гриб этот замечательный знают далеко немногие, а уж про его вкусовые качества и того меньше. А ведь это сверхценный гриб, универсальный в смысле употребления в пищу. Приготовленный должным образом, он имеет вкус мяса. И в странах Западной Европы считается деликатесным, не хуже шампиньона.

Так что встретится он вам в лесу не обходите его стороной. Не давите ногами а положите в корзину. Принесите домой, приготовьте а готовить его можно как угодно солите, маринуйте, варите, жарьте и он вас не разочарует своим вкусом, уж поверьте... А ваше грибное меню пополнится ещё одним представителем мира грибов очень достойным. Надеюсь, я кого-то заинтересовал тех, кто до сих пор не был знаком с колпаком кольчатым чудесно-колокольчатым. Ждём сезона и нацелено за колпаком! Удачи всем...

Главный редактор Игорь Коротков

Колпак на рожу

Моя свекровь, вероятно, занозила ногу где-то и не обработала. Возникло острое воспаление с багровостью так называемая рожа. Её положили в больницу, стали закалывать антибиотиками. Она со слезами просила меня съездить в Боровичи к местной целительнице за мазью от рожи. Эта знахарка древняя старушка мне сказала, что в эту мазь входят грибы «колпачки» и семь трав, собранных по росе. После этой мази нога стала заживать быстро. Врачи мне сказали, что они подобрали наконец нужный антибиотик, а свекровь до сих пор уверена ей помогла эта мазь из колпачков.

Ефремова А., Витебск.



Корм для поросят

Иногда этих колпаков урождается видимо-невидимо, и никто их и не собирает, не знает бояться. А мой знакомый фермер из-под Минска утверждает, что это самый ценный корм и лекарство для свиного приплода. Его жена с ребятами набирают этих колпаков ведрами, мельчат, высушивают в бане и в мешки складывают для зимнее-весеннего опороса. И подмешивают в еду свиноматке у нее от этого молоко прибавляется, и поросятам как только они подрастут. В хозяйстве у него более ста свиней и падежа нет. Крепкое потомство всегда распродает на рынках.

Самойлов П.Л., Минск.



Фунготерапия открывает свои секреты

Грибные курочки в колпачках

Похоже, в год, не очень благоприятный для грибов, любителей “тихой охоты” больше всего может выручить «курочка» — так в народе любовно называют хороший съедобный гриб, известный в литературе как «колпак кольчатый». Это название объясняется очень просто: шляпка молодого гриба напоминает колпак, а на ножке у него есть белое кольцо. Правда, многие другие грибы тоже очень похожи на колпаки разного фасона, выставленные для лучшего обозрения на подставки в виде грибных ножек. Недаром верхняя часть гриба и называется шляпкой. Труднее объяснить, почему народ, меткий на названия, сравнил гриб с домашней птицей. Может быть, его вкус чем-то напоминает курятину. А может, и потому, что обычно этот гриб очень чистый снаружи, к его будто присыпанной перламутровой пудрой шляпке почти не пристает лесной сор. Вот и ассоциация с аккуратной курочкой — у хорошего хозяина ей негде испачкаться. Далеко не все, даже опытные грибники, знают о высоких кулинарных достоинствах этого гриба. Например, известный белорусский писатель-натуралист и знаток грибов Дмитрий Беспалый в своей книге “С полным лукошком” лишь упоминает о существовании такого съедобного гриба. Многие же вообще считают его подозрительным. Для этого тоже есть определенные основания: в какой-то степени колпак напоминает смертельно ядовитую бледную поганку, в первую очередь своим кольцом на ножке.

Именно поэтому знакомиться с этим грибом лучше всего с помощью опытного человека, который не первый раз собирает колпаки и знает их хорошо. Специалисты обращают внимание на своеобразную расцветку верха шляпки колпака кольчатого. Он обязательно желтоватого, светло-коричневого цвета и как будто слегка покрыт жемчужной пылью, отчего имеет своеобразный сияющий оттенок. Поверхность у молодого гриба зачастую бывает морщинистой. Отличает его от других пластинчатых грибов и от той же бледной поганки глинистый, коричневатый цвет пластинок, более светлый у молодых грибочков и насыщенный у старых. Если же покажется, что пластинки скорее серые, чем светло-коричневые, то лучше такой гриб не брать вообще, пока не научишься узнавать колпак в любой обстановке. Чаще всего курочки встречаются в старых сосновых борах по мшистым местам. Там они растут большими компаниями, хотя всегда на некотором удалении друг от друга. Раз или два я наталкивался даже на небольшой полукруг, образованный выстроившимися светло-желтыми грибами, — часть известного “ведьмина кольца”. Чаще всего, особенно в глубине леса, курочки достигают небольшого размера, с возрастом шляпки становятся плоскими,

диаметром не больше крупного яблока. Зато порой их бывает необычно много. Надо признать: вкус своеобразный, отличный от обычного грибного ассорти. Но вареные, соленые или маринованные, на мой взгляд, они несколько мягковаты и потому проигрывают в сравнении с теми грибами, которые традиционно используются для таких способов консервирования. Целебные свойства курочек-колпачков известны и того меньше. В Белоруссии известен рецепт для компрессов при лимфаденитах — сухие грибы смешивать с медом и нутряным салом и прикладывать к опухшим железам. В Чехословакии отваром этих грибов лечили почки и выводили камни из почек, в Польше рассолом из них снимали похмельный синдром и принимали при опуханиях конечностей. В научной медицине о целебности этих грибов сведений нет.

Александр ПИСКУНОВ



НОВИНКА

Грибная соль

Соль жизненно необходима человеку, как и всем прочим живым существам.

Соль участвует в поддержании и регулировании водного баланса в организме.



Мы представляем Вам новинку «Грибная соль», применяется в качестве приправы к блюдам, придаёт легкий грибной аромат и оздоравливает организм.

Состав:
соль поваренная, грибы сушённые.

Масса нетто: 60г.

Срок годности: 3 года

Грибная география грибы Тасмании

Трагедия тасманийского дьявола

Эта поучительная история может служить практическим подтверждением роли грибов в жизни любого сообщества (и далеко не только пищевой, а в первую очередь – лекарственной) и неизмеримой потери, когда об этом не знают или не хотят знать.

Рядом с Австралией находится небольшой остров Тасмания, и по климату, и по флоре – он абсолютно идентичен своему большому соседу. То есть популяции грибов – одни и те же. Но – были. Тасмания – идеальный рай для туристов, поэтому там сплошняком – отели, развлекательные центры, парки с искусственно насаженными деревьями. И вот это и сыграло немаловажную роль – на острове обосновались европейские грибы, завезенные на корнях сосен и других саженцев. И им оказалось очень выгодно там – на острове нет их исконных врагов – насекомых. Рыжики вырастают до размеров тарелки и без единой червоточинки! Боровики поражают статью и только отличаются от своих европейских собратьев более поджаристой шляпкой кремовато-коричневой ножкой, маслята заполонили все сосновые боры острова и выгодно растут на любой клумбе. И все бы хорошо, но они вытеснили местные виды



грибов. Даже мухомор отличился – он не дал местным видам мухомора ни одного шанса, все занял своей грибницей. И все было бы хорошо, но... пострадали тасманийские дьяволы..

Тасманийский дьявол – самый крупный из современных сумчатых хищников. Это плотное и приземистое животное размером с небольшую собаку, однако тяжёлым телосложением и тёмной окраской больше напоминающее миниатюрного медведя. Длина его тела 50–80 см, хвоста – 23–30 см... Одним укусом сумчатый дьявол способен прокусить своей добыче позвоночник или череп. Кроме прожорливости этот зверь отличается неразборчивостью в пище – в его экскрементах находили иглы ехидны, кусочки резины, серебряную фольгу, куски кожаных ботинок и сбруи, посудные полотенца.



Сумчатый дьявол издаёт большое количество устрашающих звуков: от монотонного рычания и глухого «покашливания» до жутких пронзительных криков, создавших ему дурную репутацию. Именно ночные устрашающие крики некогда еще неизвестного животного и привели к тому, что первые европейцы дали ему

"дьявольское" имя.

Так вот, тасманийские дьяволы сейчас вымирают – с 1995 года вымерло более 80 процентов их популяции – от рака. Смертельное заболевание, называемое devil facial tumour disease («лицевая опухоль дьявола»), или DFTD, было зарегистрировано в 1999 году.

DFTD начинается с небольших опухолей вокруг пасти, которые перерождаются в злокачественные и постепенно распространяются с головы животного на всё тело. Смертность при этом заболевании 100% в течение 12–18 месяцев. Почему? Почему тысячелетиями жили дьяволы и хоть изредка и



Грибная география грибы Тасмании

болели этим раком, но такой эпидемии не было? В чем дело? Оказалось, все просто—животные растерялись, так как всегда ели и лечились МЕСТНЫМИ видами грибов. И грибы-иммигранты для них НЕЗНАКОМЦЫ, а местных грибов больше нет. Австралийские ветеринары пытались мухоморной вытяжкой лечить заболевших животных — опухоль регрессировала, то есть мухомор, европейский пришелец, тоже способен вылечить рак у тасманийских дьяволов. Но дьяволы-то этого не знают, в



процессе эволюции они знали только СВОЁ лекарство, свой вид грибов.

Прогнозы будущего этих животных самые неутешительные - восстановить популяцию грибов — их естественного лекарства — вряд ли получится вообще, а переучить дьяволов есть грибы-пришельцы — тоже нереально. А другим способом рак дьяволов не поддается лечению. Биологи все-таки надеются на природу — вдруг местные грибы всё-таки возьмут реванш???

Коротков И.О.



Внимание! Уважаемые коллеги!

**18 февраля 2012 года в г.Омске пройдет семинар
«ФУНГОТЕРАПИЯ: Медицина третьего тысячелетия».**

Приглашаем всех желающих принять участие в семинаре.

Лекции читают руководитель Центра Фунготерапии - Филиппова Ирина Александровна, а так же опытные врачи-фунготерапевты представительства центра фунготерапии И.А. Филипповой в г.Омске.

Об участии в семинаре просим заблаговременно (до 15 февраля) сообщить Оргкомитету.

Открытие семинара состоится 18 февраля в 11-00 в конференц-зале Омского центра профсоюзного образования «Дома Союза» по адресу пр.К.Маркса, 4, аудитория №178, 1 этаж.

Заявки принимаются: - по адресу г.Омск, Маяковского, 64 офис №9 Омское представительство Центра Фунготерапии И. А. Филипповой. по телефону: (3812) 53-06-49; 8-965-870-2320; 8-913-630-3974

по электронной почте: www.fungosib@mail.ru

Также всю подробную информацию Вы можете узнать на сайте www.gribnaya-apteka.pul.ru.

Вход свободный.

Продажа продукции на основе целебных грибов и литературы по популярной фунготерапии.

Вопросы и ответы

Видела биодобавку «Болетус», хотелось бы подробнее узнать—что это за гриб и какие целебные свойства его можно использовать?

Семенова Елена, Москва

Боровик, он же белый гриб или болетус (BOLETUS EDULIS) гриб уникальный по своим съедобным и целебным качествам. Во-первых, он рекордсмен среди всех грибов и растений по подбору витаминов и микроэлементов.

В плодовом теле белого гриба есть все НАТУРАЛЬНЫЕ витамины, наиболее значительно представлены витамины А и Е, то есть те витамины, которые обычно назначают для профилактики онкологических заболеваний. Но назначаемые витамины, которые широко представлены в аптеках, как правило СИНТЕЗИРОВАННЫЕ, то есть, полученные химическим путем из нефти. А боровик богат натуральными витаминами.

Может составить наш российский белый гриб конкуренцию японскому грибу шиитаке и по количеству витамина Д, который так необходим при рахитах у детей, а недостаток которого у взрослых чреват и диффузным зобом, и гормональными нарушениями, остеопорозом и заболеваниями суставов.

Очень ценно то, что витамин Д в БОЛЕТУСЕ связан с протеинами, а это означает, что усваивается в организме он очень быстро. А уж об искусственном витамине Д (токофероле) и говорить не приходится синтетика и есть синтетика. Связанность витаминов с природными протеинами и меланинами позволило российским ученым не только выделить эти витамины из плодовых тел боровиков, но и найти способ сохранять эти натуральные витамины достаточно долго. То есть это ПЕРВЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ грибные витамины.

Во-вторых, минеральный состав белого гриба так же уникален там представлена вся таблица Менделеева. Особенно много в нем СЕЛЕНА (который показан для приема при онкозаболеваниях), и селена опять же природного, который находится в связанном состоянии, а стало быть наиболее легко усвояемый в организме. Химический же селен имеет много побочных эффектов и часто больше вредит организму, чем помогает. Много в Болетусе и калия, так необходимого для сердечной мышцы, кальция, который усваивается стопроцентно и может остановить остеопороз, железа, которое способствует кроветворению. Сухой порошок белого гриба, добавленный в еду, поднимает гемоглобин сразу на десяток единиц, поэтому в 18-19 веках ослабленным, анемичным больным всегда

прописывали легкие супы из белых грибов.

В белом грибе нашли и целый комплекс фитогормонов. Один из них гиббереллин уже хорошо изучен и используется в фармацевтике, ветеринарии, сельском хозяйстве. Гиббереллин это гормон роста. Вот почему грибы и деревья а также растения живут с грибами в симбиозе. Деревья грибам поднимают влагу на поверхность, а грибы лечат и стимулируют деревья. Противоопухолевые вещества грибов оберегают деревья от опухолей и рака (у деревьев эти заболевания тоже распространены), и стимулируют их рост и развитие фитогормонами.

Ученые сейчас активно используют гиббереллин в косметике для стимуляции роста волос и ресниц у человека. Первые опыты уже показали, что алопеция (облысение) не грозит тому, кто пользуется грибной косметикой с фитогормонами гиббереллина.

Целебные свойства белых грибов тоже не вызывают сомнения найдены полисахариды, имеющие способность подобно лентинану из шиитаке подавлять опухолевые клетки.

Клинические опыты на мышах показали наличие противоопухолевых свойств в белых грибах (100 % против штамма саркомы -180 и 90 % против штамма карциномы) (Йинг и др., 1987, Лукас и др. 1957). Кроме того, полисахариды болетуса угнетают микробную инфекцию и показали способности естественного антибиотика. Полисахариды А (плекан) и В (плекогалактоманнан) изменяют формулу крови, способствуют в периферической крови увеличению количества нейтрофилов (Гриббек и др., 1992), то есть они выстраивают нормальную формулу крови (поднимают гемоглобин, нормализуют выработку тромбоцитов). А уникальный состав аминокислот (8 незаменимых аминокислот) реально улучшают состояние здоровья



ПРИМЕНЕНИЕ:

- ✓ СИНДРОМ ХРОНИЧЕСКОЙ УСТАЛОСТИ (ГИПОВИТАМИНОЗЫ А, Е, Д)
- ✓ ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНОЕ, АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ ДЕЙСТВИЕ
- ✓ РЕГУЛЯЦИЯ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ
- ✓ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ
- ✓ ЗЛОКАЧЕСТВЕННЫЕ И ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫЕ НОВООБРАЗОВАНИЯ
- ✓ БРОНХИТЫ, ТРАХЕИТЫ, ТОНЗИЛИТЫ, ТУБЕРКУЛЕЗ
- ✓ КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ (УГРЕВАЯ СЫПЬ, АКНЕ)



Вопросы и ответы

магазины

«ГРИБНАЯ АПТЕКА»

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ

8-800-5555-170

звонок по России бесплатный

Справки по телефонам в Москве:

(495) 510-49-70, 940-20-13

Адреса аптек в Москве:

ул. Бутырская, 67, тел.: (495) 234-55-41
(м. Дмитровская)

Хорошевское шоссе, д. 68, к.5, тел.: (495) 940-20-13
(м. Полежаевская)

и поднимают иммунитет (Йинг, 1987).

Последние разработки российских ученых обнаружили способность пигмента «меланина» в белых грибах встраиваться в белковую структуру клетки и заставлять ее активнее делиться, то есть эти вещества заставляют быстрее регенерировать молодые клетки ткани (например, эпидермиса). А это означает, что наши предки были абсолютно правы, прикладывая порошок и свежие белые грибы к незаживающим ранам и ожогам. Хорошо рассасывает белый гриб и всевозможные келлоидные рубцы. Врачи-дерматологи и косметологи уверяют, что кремы с веществом белого гриба **ОМОЛАЖИВАЮТ** увядающую кожу.

Белый гриб успешно расщепляет атеросклеротические бляшки, а также необходим для противоопухолевой профилактики.

БАД «Болегус» - это экстракт белого гриба, полученный сложной технологией липофильной сушки (то есть в его производстве не применяется высокая и сверхнизкой температуры, которая

«ломает» структуру полисахарида). Эта технология абсолютно щадящая и разработана специально для производства препаратов (БАДов, кремов, тоников, гелей) из целебных грибов. Эту технологию используют только в России и только наша компания, поэтому наши грибные препараты так эффективны и пользуются большим спросом, и не имеют аналогов ни в России, ни за рубежом.

Применяется как витаминная поддержка организма в холодное время года, для профилактики остеопороза, онкологии, сердечных заболеваний. Успешно справляется с выпадением волос, выводит токсины из организма и способствует молодости кожи.

Внимание!

В связи с расширением,
«Грибная аптека» на ул. Колокольной ДОМ № 3,
переехала в ДОМ № 8.

НОВЫЙ тел/факс: (812) 334-98-91.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Веселка



Рекомендовано при:

- ✓ злокачественных и доброкачественных опухолях;
- ✓ заболеваниях ЖКТ, желчевыводящих путей, мочеполовой системы;
- ✓ восстановление потенции;
- ✓ гипертонии и сердечно-сосудистых заболеваниях;
- ✓ инфекционных и вирусных заболеваниях, ВИЧ-инфекциях.

Шиитакэ



Рекомендовано при:

- ✓ злокачественных и доброкачественных опухолях;
- ✓ аутоиммунных заболеваниях (РС, СКВ, полиартрит), сахарном диабете;
- ✓ сердечно-сосудистых заболеваниях (кроме гипотонии);
- ✓ вирусных инфекциях (ВИЧ-инфекция, герпес, гепатиты, грипп).

Рейши



Рекомендовано при:

- ✓ злокачественных и доброкачественных опухолях;
- ✓ сердечно-сосудистых заболеваниях;
- ✓ эпилепсии, неврологических заболеваниях;
- ✓ аллергических заболеваниях (бронхиальная астма, атопические дерматиты).

Справки по телефонам в С.-Петербурге:

(812) 703-06-44, 740-37-61

Адреса аптек:

(м. Чернышевская) ул. Чайковского, д. 51,
тел.: (812) 273-20-43

(м. Звездная) ул. Ленсовета, д. 88,
тел.: (812) 368-98-04

(м. Пл.А.Невского) Невский пр., д.180,
тел.: (812) 717-17-11

(м. Владимирская) ул. Колокольная, д. 8,
тел.: (812) 334-98-91

(м. Пр.Ветеранов) Дачный пр., д. 2, к.2,
тел.: (812) 377-26-86, 973-57-40

(м. Пр.Просвещения) пр. Энгельса, д.132/1,
тел.: (812) 715-47-26

Грибная почемучка

Знаю, что ВСЕ грибы впитывают в себя тяжелые металлы и радионуклиды. А в вашей газете прочитал, что ДОЖДЕВИК – рекордсмен по накоплению токсинов. И еще слышал, что колпак кольчатый – тоже накапливает все металлы. Так ли это?

Иваненко Петр, Москва

Да, грибы впитывают в себя с большой охотой техногенные отбросы. Но делают это не все одинаково. Дождевики и колпаки это действительно рекордсмены.

По способности накапливать цезий-137 грибы условно можно разделить на четыре группы:

1. Аккумуляторы : горькушка, колпак кольчатый (курочка), гриб польский, маслёнок, моховики, дождевики, шампиньоны. В плодовых телах этих грибов даже при загрязнении почв, близких к фоновому значению (0,1-0,2 Ки/км²), содержание цезия-137 может превышать допустимый уровень (370 Бк/кг).

2. Сильнонакапливающие : грузди, скрипица, волнушки, зеленка, решетник, сыроежки.

3. Средненакапливающие : лисичка настоящая, рядовка серая, зеленушка, белый гриб, подберезовик, подосиновик, сморчок, рыжик.

4. Слабонакапливающие : опята, гриб-зонтик, чага, трутовики.

Так и не смог разобраться, за какими же грибами отправляется одна урожденная тверчанка... Она пишет – «за петушками». Что это за грибы?

Андреев Иван, Новгород

Колпак кольчатый имеет много народных названий - «турками» их называют на Северо-Западе, «подболотниками» - в средней полосе, в большинстве районов Беларуси этот гриб называют "курочкой". В Пружанах- подболотка... На браславщине, их называют "колпачки". На Нарочи—большой зрелый гриб называют "куркай" или "курочкой", а маленький, нераскрывшийся гриб "петушком". В более южных районах этот гриб называют «цыганкой».

Скорее всего, ваша «тверчанка» - уроженка Белоруссии, откуда и принесла местное диалектное название этих грибов.

В Белоруссии слышала (и даже читала в местной газете) интересный рецепт снятия отеков - для этого надо было выпить стакан отвара грибов «курочек» с укропом. Но вот что это за грибы? На картинке – сложно определить.

Евлова Катя, Москва

Колпак кольчатый гриб малоизученный, и нет научных данных о его целебных свойствах. Но в белорусской и чешской народной медицине мелькают сведения о том, что отвар из грибов и сушеный порошок из них оказывает гипотензивное действие, то есть мочегонное и мягко понижающее высокое кровяное давление. При отеках пили отвар колпаков (две столовые ложки сухого порошка грибов на 300 мл горячей воды без кипячения, только настаивание на водяной бане или в термосе с добавлением половины чайной ложки сушеного укропа). Этот же настой снимает метеоризм.

«ФУНГ ШАРИК»

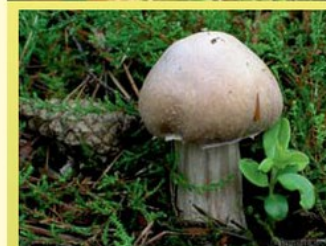
БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРИИ

На вопросы о здоровье ваших питомцев ответит кандидат ветеринарных наук, врач-фунготерапевт.

■ эл. почта: sharik@fungo.ru

■ горячая линия: (812) 703-06-44, 973-57-50 пн., вт., ср., чт., пт. с 10.00 до 18.00

■ почтовый адрес: 197022 г. Санкт-Петербург а/я 720 «Центр фунготерапии Ирины Филипповой»



Мастер класс

«Я не променяю Среднюю Россию на самые прославленные и потрясающие красоты земного шара. Всю нарядность Неаполитанского залива с его пиришеством красок я отдам за мокрый от дождя ивовый куст на песчаном берегу Оки или за извилистую речонку Таруску - на ее скромных берегах я теперь часто и подолгу живу" - Константин Георгиевич Паустовский.



Паустовский великий певец нашей неброской северной природы.. Его проза это ода, поэтическое восхищение природой.. Его « скользкие маслоушки», «холодные боровики», «улыбчивые лисички» - стали классикой описания грибного богатства России. Грибы он любил самозабвенно.. По росистым лугам Тарусы пробирался на знакомые взгорочки и опушки в поисках студеньев от утренней росы подосиновиков и боровиков, колпачков и рядовок.



«Долгое время не брал грибы, в изобилии росшие у приболоченных изгибов Оки, местные их называли «колпачками», а мне они напоминали маленькие торшерчики на тонких ножках.. Но однажды не удержался набрал. И с женой Татьяной пожарили их понравилось, такой нежный вкус. После она мариновала их в полудюймовых банках и всю зиму были у нас грибные салаты из «колпачков», удивляющие гостей. Великая Фантазерка Татьяна, актриса и в жизни, и в кулинарии. Где еще, у кого можно было увидеть обыкновенный грибной салат, так красиво украшенный, с такой выдумкой? И так красиво названный «Грибная полянка».

Это всего несколько фраз великого писателя и нет ни рецепта салата, ни даже описания, как был украшен салат. Но думаю, ничто не проходит бесследно и в грибной кулинарии появляются такие же шедевры, может быть по воспоминаниям, а может быть просто так. Но красиво же, и вкусно, и вполне вероятно, что вот именно такой салат Екатерины Ескиной радовал глаз и желудок многочисленных гостей писателя в его доме в Тарусе.

Салат с грибами от Паустовского и Кати Ескиной из Запорожья



Понадобятся 2 коржа слоёного теста (уже готовые, испечённые). На каждый другая начинка .

Начинка Грибная на первый корж - 500г свежих колпачков прожарить с 1 луковицей, когда остынет, добавить 2ст.л. майонеза .

Начинка Сырная на второй корж—слегка обжарить порезанный на кольца зелёный лук-перо, дать остыть + 100г тёртого сыра + 2ст.л. майонеза+200г мягкого творога.

Украсить маринованными грибами (шампиньонами) - они больше всего подходят для украшения и стилизовать травку между ними – кусочками солёного огурца или свежим зелёным луком. Поставить в холодильник, чтобы немножко пришел в форму.



И, наверное, после таких грибных салатов можно ожидать признания в любви, такого, как писал жене Татьяне Паустовский :

**Матюша, родная моя, мы еще будем жить - такая любовь, как наша, не кончается. Вся жизнь моя до последней капли - только в тебе, в одной тебе.*

Грибной гороскоп

Февраль

Грибы это отдельное Царство природы со своими законами, обычаями и ... характерами. Да, да, характерами. В Китае поэтому, кроме зодиакальных, цветочных гороскопов драгоценных камней есть и уникальный ... грибной гороскоп. А так как грибная флора у нас достаточно совпадает, то мы решили привести его в нашей газете. Тем более, по точности характеристик он совпадает действительно удачно.

Месяц так называемых «млечников», то есть грибов, обладающих горьким белым соком, очень целебных и вкусных в засолке. Характер всех «млечников» своеобразный: они волевые, упорные, сообразительные и выносливые, но не очень коммуникабельные и не совсем легкие в общении.

Итак, какой ты Гриб?

Рожденные «1» «5» «10» «19» и «28» февраля -

имеют своим символом чудный **гриб «волнушку розовую».**

Нежная розовая волнушка с бахромчатой юбочкой чрезвычайно высокого о себе мнения, и ее дружбы добиваются те, кто стоит выше ее по положению. Но она удостоит дружбы не всех. И все-таки постарается жениться (выйти замуж) больше по расчету, чем по велению сердца ведь ей нужна тенистая, но в то же время открытая солнечная полянка со всеми удобствами.

Волнушка всегда полна разнообразных идей и практически все, что она задумала, исполняется. Но бывают и досадные неудачи, и все по вине ее далеко не мягкого характера: при обаятельной внешности волнушка обладает острым и ядовитым язычком. И иногда замечание или острота в чей-нибудь адрес тут же делает ей врага. В любом коллективе волнушка стоит несколько особняком, но не страдает от этого, она выше всех интриг и подпольных течений. Или же очень активно стремится сделать карьеру, невзирая на косые и недоброжелательные взгляды.

Рожденные «2» «6» «11» «20» и «29» февраля имеют символом загадочный **гриб «черный груздь»**

Романтик и идеалист с молодых ногтей, черный груздь скоро наденет черный рыцарский панцирь и станет загадочным черным Рыцарем, так как иметь мягкое и нежное сердце и чувствительную душу очень трудно в густом и холодном бору. Но он не станет сухим педантом и не ожесточит свою душу, так как его талантливость и богатое воображение этого сделать не позволяют. Достигнуть прочного финансового

положения он сможет в зрелом возрасте, но страсть к богатству у него так и не пробудится, он предпочтет работать и творить в тиши лесного замка на мягкой хвойной подстилке.

Дамы, рожденные в эти дни, не надевают мужскую атрибутику, рыцарские доспехи. Они скрывают свою ранимость и чувствительность под темной вуалью и чрезвычайно любят интриговать этим остальных лесных обитателей. Но им также характерна неподкупная честность и благородство аристократов.

Рожденные «3» «7» «12» «21» «25» «27» февраля- имеют символом солнечный **гриб «рыжик».**

Рыжик прирожденный оптимист, уверенный в себе по праву, волевой и целеустремленный. Его основное качество прекрасные организаторские способности. Лидерство у него в крови, вернее, в млечном соке. Он не выставляется напоказ как мухомор, но все прекрасно понимают, кто на полянке хозяин. Это первенство никто и не пытается оспаривать, потому что это - прирожденный дар. У рыжиков нет завистников, они не боятся интриг, но от любого конфликта стараются уйти. Ни один рыжик не пойдет на открытую ссору, и это не от трусости, а скорее из осторожности, так как запятнать свою солнечную шляпку в дрызгах для них хуже некуда.

Дамы-рыжики отличаются веселым нравом, напористостью в достижении цели и устаивают своей дружбы только грибы отменного качества, без червоточинки.

Рожденные «4» «8» «13» «22» «26» - имеют символом **гриб «белый груздь»**

Это борцы за справедливость в развещающихся белых мантиях Рыцарей Святого Ордена. Они всегда там, где ущемлены чьи-то интересы. Они отважно вступятся за честь дамы, пусть даже незнакомой, покормят голодную чужую собаку и притащат в дом бездомного котенка.



Волнушка розовая



Черный груздь



Рыжики



Белый груздь



Грибной гороскоп

ка. Они постоянно будут организовывать какие-нибудь фонды, общества, пытаться на работе организовать клубы по интересам. Вместе с тем, они не бессребреники, и от любого проекта им что-то перепадает, поэтому белые грузди и на общественной работе выглядят такими ядреными и крепкими. Грузди любят застолья, шумные компании, и увы! подвержены азартным играм и страсти к «медвяной росе» на лесных вечеринках. Но эти червоточинки отнюдь не вредят им, а лишь придают некоторую горчинку в умелой засолке.

Дамы-белые грузди самые непорочные из всех грибных дам, и с юных лет мечтают о белоснежной фате и бравом боро-вике-полковнике, который оторвет ее от родных елей и сосен и пригласит в романтическое путешествие под острым маринадом.

Рожденные «9» «15» «17» «23» имеют символ гриб «горькушка»

Эти офицеры великого Грибного Царства всегда подтянутые, стройные, с ярко начищенной шляпкой и вытянутой в струнку ножкой. Они не ищут богатства или положения, но очень чувствительны к тому, чтобы их работа была признана и удостоена похвалы. Под умным и чутким руководством грибного генерала горькушки ровными рядами радуются солнцу и летнему дождю, если же их командование не устраивает и не умеет вовремя их похвалить, то их едкий ум, особенно под «болотным хмельком», способен сильно подорвать руководящий авторитет. Они как никто из остальных грибов способны к язвительному сарказму и остроумной критике.

Дамы-горькушки очень пикантны в обществе, так как их тонкие замечания способны погубить не одну репутацию. Особенно много дам-горькушек нашли себя в журналистике и шоу-программах.

Рожденные «14» «16» «18» «24» - имеют символ гриб «подорешник»

Интеллигенция грибного леса, лишняя раз не лезущая на рожон и тихо укрывающаяся в своих тенистых кабинетах под орехами и такими же густыми кустарниками. Это лесные философы, осмысливающие быстротечность грибного бытия, глядя, как их собратьев brave грибки пакут в корзинки. Им чужды бурные события, демонстрации и протесты, все свое время они проводят за книгой (телевизором). Они всегда жаждут страстной любви, хотят испытать всю гамму чувств и эмоций с грибной дамой-вамп, например, бледной поганкой. Но врожденная воспитанность не позволяет им этого, и приходится довольствоваться идеальной и преданной любовью какой-нибудь серенькой сыроежки.

Дамы-подорешницы обычно утонченны и рафинированы, тоже не любят лесные тусовки и скромно проводят время у какого-нибудь пня за просмотром элитарного грибного кино.



«Грибной гороскоп»

Отрывки из книги И.Филипповой

Как грибы восстанавливают зрение

Здравствуй, дорогая редакция газеты «Грибная Аптека». Люблю вашу газету и являюсь её подписчицей. Была участницей семинара «Фунготерапия. Опыт и практика.» 15-16 декабря 2011 года. Я очень люблю лес. Могу назвать себя опытным грибником. Грибы меня любят, а я люблю их. Между нами какая-то невидимая связь. Они манят меня к себе, и даже если неурожайный год, моё лукошко не бывает пустым.

Я очень рада, что есть ваша газета «Грибная Аптека». Она приносит людям много пользы и помогает оздоровить их жизнь.

Хочу поделиться с вами старинным рецептом, очень редким как с помощью гриба весёлка восстановить зрение.

Плодовое тело весёлки (то есть зрелое яйцо) разрезаете пополам, на срезе в центре яйца вы увидите маленькую ложбинку, углубление, похожее на ложечку. В этой ложбинке несколько капель сока весёлки, их бывает очень мало (это зависит от веса и размера яйца весёлки). Сок этот аккуратно сливают в стеклянную тару и разбавляют в пропорции одна капля сока весёлки на две капли водки. Хранят в прохладном, тёмном месте.

Готовой настойкой восстанавливают зрение, втирая её каждый день во внешние уголки глаз (где смыкается верхнее и нижнее веко).

В наш век, когда зрение у многих плохое, желаю его всем восстановить. Я рада, что ваша копилка пополнилась ещё рецептом из сока весёлки. Хочется, чтобы этот рецепт исследовали на научной основе.

Было приятно познакомиться поближе с такими замечательными людьми, которые неравнодушны к здоровью людей нашей большой страны. Желаю всем крепкого здоровья.

До свидания, раба Божия **Наталья, Брянская область, д. Кутец.**

Грибные истории

Трагедия колпака

Как много в жизни простой, обыкновенной печали! Трагедии и драмы вершатся буквально под нашими равнодушными ногами. Об одной такой трагедии я вам сегодня расскажу, и вы поймете, что всегда знали об этом. Знали - но не осознавали, проходили мимо, не задумывались. А задуматься есть над чем. В таинственном грибном царстве существует такой гриб - колпак кольчатый, он же лесной шампиньон. Он широко распространен у нас на севере, и по очертаниям своим действительно похож на шампиньон, только шляпка у него желтовато-мучнистая с сизым налётом. Колпак кольчатый принадлежит к съедобным грибам высшей категории и по вкусовым качествам не уступает ни белому, ни тем более моховикам-маслятам. Особенно хорош свежесобраный. В обработке прост: не надо ни вымачивать, ни снимать кожицу, проверил на червивость - и в дело. Колпак растёт, как правило, многочисленными семействами, и в сезон можно нарезать целую корзину колпачного молодняка за каких-нибудь полчаса. Итак, всё отлично! За короткий срок в любом лесном уголке всякий может собрать изрядное количество превосходных съедобных грибов высшей категории. Колпак кольчатый есть во всех определителях. Его трудно спутать с чем-либо. В отличие от прочих народов мира, русские используют грибы без сакральных целей, просто так, в обыкновенную пищу, и приспособились переваривать их без проблем. Ну так о нас вроде как позаботились - вот тебе, Ваня, колпак, кушай от пуза и веселись.

Но нет на свете русского счастья. Нет - и всё тут. Неизвестно от каких причин невинный, вкусный, честный колпак давным-давно стал жертвой дружной народной ненависти. Берут его только единицы, отщепенцы, которых не страшит презрение и смех народа, обнаружившего в вашей корзине "какие-то поганки". Колпак гибнет под ногами лесной толпы, его пинают и давят с особым каким-то наслаждением. Толпа не может спокойно пройти мимо непонятого гриба - нет, его спшибают, расплющивают, расшвыряют по лесу с неутомимой и неутолимой злобой.

Но расправа над колпаком тщетна его много, очень много. Если он всерьёз пошёл то весь лес устлан, сколько ни спшибай, как ни глумись - его не истребить. Нет... люди продолжают топтать бедные колпаковы

головки каждый год, каждый раз. Ведь не надоест. И в ум не придет - а хорошо ли я делаю? Нет и тени сомнения в своей правоте! Колпак воспринимается массами как враг, мерзкая тварь, которую надо давить и плющить. Но почему? Колпак объективно всем хорош. (Скажем, в Латвии его издавна собирают, называя почему-то "курочкой") Но прекрасным и замечательным качествам колпака никогда не пробиться через главное русское убеждение: ХОРОШЕГО МНОГО НЕ БЫВАЕТ. То, что растёт в изобилии и как бы напрашивается на съедение - наверняка подстава и провокация. За

путным грибом надо гоняться и охотиться, выискивать его... Не может он стелиться под ноги, как дешевка. Даже те знатоки, что понимают ценность колпака, собирают его как-то нехотя, без вдохновения, чаще всего, когда других грибов нет или их выбрали. Множественность отбивает вкус охоты и соревнования. Странный факт, что съедобный гриб высшей категории позволяет себе плодиться в таком огромном количестве - или генеральная ошибка его стратегии, или наоборот, гениальная хитрость. Как посмотреть. Если всё дело в простом сохранении или размножении вида - тогда изобильное существование колпака можно счесть лукавством, отпугивающим потребителя. Но если высшей ценностью жизни гриба является слияние с людьми (что весьма вероятно, а иначе зачем поганые грибы так хитро маскируются и мимикрируют под хорошие?) - тогда перед нами трагедия, господа. И очень русская притом.

Это трагедия всего честно-хорошего, простодушно-искреннего, которое в наивности своей думает, что чем его больше, тем лучше. Я знаю таких людей - журналистов, которые пишут много и хорошо, депутатов, помогающих

избирателям, режиссёров, делающих отличные спектакли, добрых женщин-воспитателей, медиков... да и вы их знаете. Они довольно густо устилают жизнь, при том, что думать и говорить о них не принято и замечают их редко. Это, так сказать, колпаки кольчатые. Кому они интересны, спрашивается? Вот струдиться вокруг мухомора, повозмущаться ложным белым или прочесать километры в поисках заветного боровика - это да. Хорошее трудно, редко и недоступно. Хорошее не может мозолить глаза в наивной надежде хоть кому-то пригодиться. Хорошее не может рассыпаться в дурном изобилии и доставаться почти даром, без траты времени и сил.





Грибные истории

Каждый, кто думает иначе и собирается радостно и откровенно излить в русский мир свои прекрасные вкусовые качества, направляется ПУТЁМ КОЛПАКА. В его трагедию.

"Но ведь я такой вкусный, такой хороший. Я буду работать еще больше, ещё лучше, и меня примут и полюбят", думает колпак в человеческом образе. И чем больше и лучше он, человеко-колпак, работает - тем сильнее раздражает людей. Тем меньше его ценят и замечают. А опасность гибели от удара, от ненависти и презрения толпы всё растёт.

Милые люди, воображающие, что на этом свете достаточно быть хорошим и поступать правильно, при случае отправляйтесь в лес и полюбуйтесь на героя русской трагедии, на лесного шампиньона, съедобного гриба высшей категории, никому не нужного. Не пинайте его, не топчите. Это брат ваш.

Татьяна Москвина.



INGVAR KOBOTKOFF
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ БУТИК
БАЙКЕРСКАЯ И РОКЕРСКАЯ ОДЕЖДА

АТЕЛЬЕ

ПО ПОШИВУ

КОЖАНОЙ ОДЕЖДЫ

ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ

● **Мировые бренды**

● **Постоянное обновление коллекции**

● **Нашивки и аксессуары в наличии и под заказ**

191167 Россия г. Санкт-Петербург
ул. Ал. Невского, д.3, тел.:(812) 320-66-02

Грибная загадка

Я вот уже лет тридцать не могу разгадать одну загадку, в свое время очень она меня поразила. А связано это было с грибами. С колпаками кольчатыми или курочками, как их под Витебском называют.

Я тогда студенткой сельхозакадемии была направлена на практику в большой совхоз под Витебском. Специальность у меня была ходовая, нужная инженер-строитель сооружений сельхозназначения. В этом совхозе было огромное стадо молочных племенных коров, и им создавали все условия - и коровники должны быть вентилируемые, и обогреваемые, и чистые, со специальной системой водомётов для смывания навоза. Вот этим я и должна была заниматься, потому что основная проблема больших скоплений коров в коровниках - заболеваемость молодняка и их падеж. Это как внутрибольничная инфекция - миготом распространялась. В том году отел был большой - сразу телят триста. И решили их не отделять от матерей-коров, как обычно, а оставить, чтобы не подвергать инфекции.

Я снимала комнатку на самом краю деревушки, где был небольшой выпас, куда обычно выгоняли свою скотину местные жители. И там же очень симпатичный пастух Вася (выпущенный Дин Рид) пас особо элитных коров с телятами. Он мне симпатизировал, а я - ему. Поэтому частенько я к нему на выпас прибегала. Однажды он озабоченно сказал: телята заболели, вон, пена по морде. Это энтерит. Гибнут они от него. Хоть и ветеринара уже вызвали, и заболевших телят он в карантинку отделил. А все равно не вылечит. Потому как дубовый. Говорит, что это они грибами траванулись.

А коровы и телята действительно любят грибы - все дождевики бывают выедены на выгоне. И мухоморы едят - я сама видела. Вот Вася и говорил, что ветеринар требовал следить и не давать коровам жрать, что ни попадя.

А Вася притерялся к моему мнению. «Вот посмотри, что сейчас будет», - сказал он мне. «Видишь, корова с заболевшим теленком так и старается ближе к лесу держаться? Это она его собирает в лес уводить, а там сама ему будет указывать, какую траву и какие грибы ему есть. Я это уже много раз видел».

В тот раз мы и проштрафились - не уследили за коровой, и они пропали с теленком. Шум, скандал. Корова племенная. А Вася не особенно озабочился: «Я, говорит, примерно знаю, где их искать, если хочешь, сходим. Но они сами придут дня через три».

Назавтра мы отправились вместе километра за три от совхоза, к озеру Черному. Накупались, нацеловались. И корову с теленком встретили - они по краешку елового леса ходили. К себе не подпустили - убежали. А мы посмотрели там много было грибов «колпачков» и подъедены они были.

Корова со здоровым теленком пришла через четыре дня. А телята в карантине немногие выжили. Вот и думай. Я пробовала ветеринару рассказать о коровьем лечении. Он только осерчал - надоели Васькины выдумки, ты его больше слушай.

А я ведь верю - грибами корова своего теленка вылечила.

Аксёнова Вера Петровна, Минск.

Детская страничка

Сказка про ленивого ежа

Жил - был ёж. И жена у него была и детки. Ёж, правда, немного ленивый был - не любил по лесу бродить и грибы собирать, и в нору таскать. Очень поспать любил. Но что делать надо на зиму запастись. Ежиха всё выгоняла его в лес, да ворчала: «Зимой, дорогой, выспишься. Мы все спать и есть долго будем - запасы нужны».

Выдалось как-то лето дождливое - совсем ежа в лес не отправить было. Ежиха волнуется: «Лето кончается, а ты ещё в лес ни разу не ходил. Совсем запасов на зиму не сделали!». «Да ты выпляни из норки, - ёж говорит, - дождик идёт всё время. Я лапки намочу и простужусь.» Так и сидел ёж в норке - ждал, когда дождик кончится.

Ежиха совсем рассердилась: «Вот и умрём мы теперь с голоду зимой, и детки наши!». Делать нечего: собрался ёжик, вылез из норки и пошёл по лапкам по мокрым листьям. Видит - гриб большой под берёзой стоит. Обрадовался: «Вот и не надо далеко идти - рядом с домом грибов наберу». Стал подберёзовик раскачивать, чтобы сорвать и домой отнести. Вдруг слышит голос чей-то: «Не качайте меня!». Посмотрел, а на шляпке слизняк сидит. «Мой это гриб! Уходи!», - кричит. «Ладно», - ёж согласился и дальше пошёл. Опять гриб встретил - большой - пребольшой. «Какой боровичок хороший - на три обеда хватит», - думает. Только сорвать собрался, толкнул легонько, а гриб и рассыпался. Из него червячки черноголовые выскочили и как солдаты выстроились - гриб от ежа загородили и хором ему: «Раз, два, три - прочь уходи! Раз, два - слетит голова!». Испугался ёжик - убежал. Стал снова грибы искать - нашёл гриб строчок. Не очень ежата любил их, но решил ёж хоть такой взять, чтобы с голоду совсем не умереть. Но тут из соседней норки лесная мышь полёвка рыжая выскочила и запищала сердито: «Ах ты, колючка! Зачем грибы чужие ворует?» Извинился ёжик и дальше пошёл по мокрому лесу. Зайца беляка встретил. Тот лапками мох разгребал. «Не мешай. Проходи мимо. Я грибки трюфели ищу». Потом кабанов встретил, подойти побоялся. Хотя место знал это хорошо. Там много боровиков и подосиновиков собирал

раньше. Сороку увидел. Она мухомор сорвала и с ним взлететь пыталась.

«Мухомор-то тебе зачем?», - спросил ёж, - ядовитый ведь он!». «Ничего не знаешь, глупый!», - сорока затрещала, - я из него лекарство делаю. Это мне лось посоветовал». Сказала и улетела. Лисички нашёл ёжик жуки - щелкуны снова его прогнали. Опоздал ёж за грибами - все разобрали уже. Хотел было древесными грибами запастись. Совсем невкусные они жёсткие! И опять не повезло. Жуки - грибоеды сердито зажуужжали - ни кусочка не дали.

Вернулся ёж домой, сел на пенёк и заплакал. «Что, сосед, плачешь?», - слышит сверху. Посмотрел на ёлке белка сидит. «Как же мне не плакать? - говорит, вот ждал, когда дождик кончится - за грибами не ходил, лапки намочить боялся. А теперь грибы все в лесу разобрали - ничего домой не принёс! Зимой кушать нечего будет». «Не печалься, - белка говорит, - выручу тебя. Мы белки - телеутки больше всех зверей в лесу грибов на зиму заготавливаем. Одолжу тебе. А ты следующим летом не ленись. После первого дождика сразу по грибы иди! Здесь подожди пока», - крикнула белка и в ветвях исчезла.

Раз прискакала - опять сушеных на веточки наизнанных принесла. Потом с сучков сухих боровичков и подосиновиков снимала. Поблагодарил ёж белку-телеутку и стал грибы в норку загаскивать.

Ежиха и ежата обрадовались запасам таким, тоже белку стали нахваливать. А ёж понял, что нельзя ленивым быть таким. Все звери и насекомые грибы любят. Чтобы без запасов на зиму не остаться, надо стараться первым грибы собирать.

Захаров Игорь





На правах рекламы

Центр фунготерапии Ирины Филипповой

Наши представители



Россия:

г. Адлер (8622) 33-40-43
г. Белгород (4722) 53-88-55
г. Владивосток (4232) 371-291;
707-509
г. Владикавказ 8918-708-18-74
(672) 54-99-64
г. Воронеж 8-906-585-78-45
г. Вологда 8-921-143-24-56
г. Выборг (813) 782-80-44
г. Екатеринбург (343) 213-99-61
г. Ейск 8-918-6364417

г. Казань (843) 526-01-24,
251-47-67
г. Красноярск (3912) 242-66-98,
299-82-82
г. Магнитогорск (3519) 25-35-51
г. Мурманск (8152) 25-60-49,
25-66-21
г. Н. Новгород (831) 436-14-38
г. Н. Тагил (3435) 43-68-17
г. Омск (3812) 53-06-49
г. Оренбург (3532) 72-34-54
г. Пермь (342) 271-29-86

г. Самара (846) 242-76-44,
242-76-64
г. Снежинск (35146) 235-35
г. Тольятти (8482) 43-22-25,
51-03-03, 50-88-50
г. Тюмень (3452) 64-51-22
г. Ухта (82147) 643-50
г. Хабаровск (4212) 74-96-17
г. Чебоксары (8352) 343-845
г. Челябинск (351) 775-39-29
г. Череповец (8202) 22-26-92,
8921-145-99-93



Украина:

г. Киев (044) 484-13-54;
(044) 331-74-44
г. Донецк (066) 950-24-03
(066) 754-34-51
г. Мариуполь (095) 591-35-08
г. Днепропетровск
(066) 393-72-15
г. Одесса (048) 743-88-61;
(067) 556-01-74
г. Полтава (066) 284-06-57
г. Севастополь (050) 283-03-
60;
(0692) 93-31-11
г. Черновцы (03737) 3-11-00
г. Харьков (057) 762-76-46;
(050) 606-72-66
г. Херсон (067) 748-08-89;
(050) 765-42-44
г. Ивано-Франковск
(0342) 71-07-73;
(050) 949-09-42



Эстония:

г. Нарва – (37235) 482-49,
55-916-627



Казахстан

г. Алма-Ата – +7 727-327-18-27
+7 777-345-67-89

ФСП-1		Почта России										
АБОНЕМЕНТ		на газету на журнал	19320 (индекс издания)									
Грибная Аптека		Количество комплектов:										
на		год по месяцам										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Куда		(почтовый индекс)		(адрес)								
Кому		(фамилия, инициалы)										
ДОСТАВочная КАРТОЧКА		на газету на журнал		19320 (индекс издания)								
ПВ		место		ли-тер								
Грибная Аптека		(наименование издания)										
Стоимость	подписки пере- адресовки	руб.	коп.	Количество комплектов:								
на		год по месяцам										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Куда		(почтовый индекс)		(адрес)								
Кому		(фамилия, инициалы)										

Грибная харчевня

Горбуша запеченная с грибами



Ингредиенты
 горбуша - 800-900 г
 грибы - 300 г
 лук репчатый - 1 шт.
 майонез
 соль
 рукав для запекания

Приготовление.

Рыбу разморозить, промыть, почистить. Свежие грибы порезать, свежемороженные разморозить. Репчатый лук почистить и порезать полукольцами. Смешать в миске грибы и лук, добавить майонез. Рыбу посолить внутри и снаружи, нафаршировать смесью грибов и лука. Положить рыбу в рукав, выложить в рукав на противень. Запекать рыбу в рукаве в духовке до готовности. В конце запекания рукав надорвать сверху, чтобы рыба подрумянилась. Рыба в рукаве готова. Перед подачей на стол украсить зеленью и томатами.

Рулетки с секретиком



Ингредиенты
 грудка индейки - 1кг
 сливочное масло (растопленное) - 80г
 грибы - 250г
 печень индейки - 75г
 сало - 200г
 лук репчатый - 1 шт.
 коньяк - 20г
 панировочные сухари - 2 ст.л.
 топленое масло - 50г
 белое вино - 125г
 бульон - 125г
 сметана - 100г
 соль, перец - по вкусу.

Приготовление.

Разложить грудку индейки ровной стороной вниз, посолить, поперчить, смазать растопленным сливочным маслом. Почистить и нарезать шампиньоны. Освободить от пленки печень индейки, порубить ее. Нарезать кубиками луковицу и 100 г сала. Сало растопить и потушить в нем лук до прозрачности. Добавить печень индейки и грибы, все вместе прожарить. Затем влить коньяк, добавить сырое яйцо, 2 ст. л панировочных сухарей, посолить, поперчить и все перемешать. Выложить подготовленный фарш на мясо индейки, закатать, закрепить ниткой. Обложить индейку ломтиками сала и еще раз перевязать. В форме для жаркого в топленом масле поджарить грудку индейки, а затем запекать в духовке около 1 часа при температуре 200°. Постепенно влить белое вино и бульон. Заправить сметаной и подать к столу, разделив на порции.

Блинный торт



Ингредиенты:
 3 яйца
 250 мл молока
 0,5 ч. ложки сахара
 ч. ложки соли
 300 гр муки
 100 мл минеральной воды
 растительное масло

Начинка:

150 мл куриного бульона
 2 репчатых лука
 500 гр грибов
 3 зубчика чеснока
 2 ст. ложки слив. масла
 70 гр. сливок (20%)
 100 гр твердого сыра
 1 ч. ложка сметаны
 панировочные сухари
 1 пучок укропа
 перец, соль

Приготовление

Молоко, сахар, соль и яйца взбить, а затем, не переставая помешивать, постепенно всыпать муку. Тесто должно получиться однородным, без комочков. Тесто оставить на полчаса, а затем добавить минеральную воду. Затем выпекаем блины.

Делаем начинку: репчатый лук мелко порезать, а затем обжарить на сковороде на сливочном масле. После того как лук подрумянится, добавить к нему пропущенный через чеснокодавку чеснок и

мелко порезанные вымытые грибы Как только из грибов начнет выделяться жидкость, огонь необходимо увеличить и влить куриный бульон. Сковороду с овощами оставить до тех пор, пока не впитается вся жидкость. Затем добавить перец, соль, сметану, сливки и 50 гр натертого на мелкой терке сыра. Все тщательно перемешать и через 3-5 минут убрать сковороду с огня.

Взять форму для запекания, смазать её сливочным маслом и выложить первый блин. Сверху на него уложить часть начинки и накрыть следующим блином. Таким образом, приготовить торт. Сверху посыпать панировочными сухарями и выложить несколько кусочков сливочного масла. Форму поставить в духовку и выпекать при температуре 200 градусов в течение 15 минут. Блинный торт с грибами готов.

Уважаемые читатели! Обсудить материал газеты, высказать свое мнение, задать вопросы вы можете по тел.: (812) 717-87-84, e-mail: gazeta@fungo.ru, www.fungocenter.com. 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 Коротков И. Тираж 10000 экз. Подписано в печать 28.11.2011 г. Цена свободная. Отпечатано в ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, СПб, В.О. 17 линия, д. 60, лит.А, пом.4н. Заказ № ТД-6174

