



№ 02(22) 2007г.

АПТЕКА

Тоскую по... **ЧАГЕ**

В Израиле мне больше всего не хватает грибов. Очень я тосковал первое время. Сейчас, правда, попривык, но все равно иногда снятся грибные поляны, а на них боровики и подосиновики.

Вашу газету мне привезли в подарок - сразу 12 номеров за прошлый год, все, что смогли найти у вас в редакции. Для меня это был самый лучший подарок с Родины. Последний номер был о чаге - и снова напоминание о молодости.

Я тогда был инженером, проводил испытания бензопил, часто бывал на делянках, там меня и приучили к напитку из березовой чаги. До сих пор помню его вкус и состояние тепла и бодрости после него в любую, даже самую промозглую погоду. Потом я уже сам научился вырубать топором эти целебные наросты. А в Израиле и берез-то нет...

Невех Лев Борисович, Хайфа

Рисовый гриб снимает усталость

В прошлом году вы писали о зооглеях, в частности о рисовом грибе, или морском индийском рисе. В нашей семье этот гриб растет уже несколько лет - кто-то из знакомых отдал его, так как не смог ухаживать правильно. А у нас он прижился. И настоем регулярно пьем, а я даже принимаю с ним тонизирующие ванны.

Могу посоветовать свой способ борьбы с усталостью: после работы прихожу совершенно без сил и, прежде чем свалиться в кресло, набираю полную ванну теплой воды, выливаю туда трехлитровую банку настоя морского риса (перед этим смачиваю полотенце этим же настоем). Ложусь в ванну, на лоб кладу влажное полотенце и так лежу 10-15 минут, пока вода не остынет. Выхожу, промокну слегка тело полотенцем, и ощущение такое, что взлететь хочется, усталости как не бывало.

Газира Р., г. Тосно

ФУНГОТЕРАПИЯ открывает
свои секреты:

● Русская
Рулетка

БЕЗ ГРИБОВ - НЕ МАСЛЕНИЦА!



● Грибные
ИСТОРИИ

● Зодиакальный
Грибной ГОРОСКОП

● Грибная ПОЧЕМУЧКА

Грибная харчевня
(Широкая Масленица)

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



Февраль

Грибной сезон, кажется, закончился, правда, грибники говорят, что закрывали его они уже три раза! (Это про Евро-

пейскую часть России, ред.). 12 января с пенька на собственном газоне я сорвала пучок зимних опят. Но вот все-таки и морозы! К началу февраля на этом пеньке - пусто. Будем считать, что сбор январских грибов завершен. Наступит ли при такой, как сейчас модно говорить, аномальной погоде следующий грибной сезон, например, в марте? Кто ж знает: человек предполагает, а Господь - располагает.

Как опасаются микологи, после такой теплой зимы может быть очень засушливое лето - и боровики, подберезовики и прочую лесную братию мы можем и не найти в официальный грибной сезон.

Зато поступают очень обнадеживающие данные о сезоне сбора русских трюфелей. Погода долго стояла теплая, мягкая, как в былые времена во Франции - самое время натаскивать собак и... поросят на трюфели. Но об этом читайте подробный материал нашего корреспондента в следующем выпуске газеты.

У февральского номера три скромных задачи (ведь впереди Великий Пост, а ему предшествует **“вкусная Масленица”**, а также не за горами женский праздник, который наступает с приходом весны):

1. рассказать о **грибной Масленице** (постному столу мы уделим внимание в следующем номере, ведь Великий Пост - самый серьезный и длительный из всех постов),

2. заранее ознакомить прекрасных дам с новинками **грибной косметики**, у которой за плечами сотни лет почитания не только в стране Восходящего солнца, но и на Руси,

3. начать **подготовку к весеннему сезону выращивания грибов** на даче и огороде. Более подробно об этом - тоже в следующих номерах.

О подписке - нас, любителей грибной охоты, да и просто поклонников грибов (равно как в корзинке, так и на столе), значительно прибавилось, и это радует. Огромное спасибо читателям, которые делятся своими семейными “грибными” историями - ведь далеко не каждый из нас знает о **давних русских традициях фунготерапии**.

Расширяются наши связи с заграничными «грибными клубами». Например, **американский журнал «Mushrooms»** предлагает сотрудничество по обмену материалами и приглашает всех желающих приехать на грибную охоту в Колорадо. Так что, этот год у нас пройдет под девизом **«Грибники, всех стран, объединяйтесь!»**

Еще очень значимое событие с нашим непосредственным участием произойдет в сентябре этого года - **в Петербурге состоится «IV Международный Конгресс микологов»** - вот уж поделимся опытом и своими российскими технологиями в области выращивания грибов и в производстве БАДов из целебных грибов. Нам уже есть, что сказать. И к нам едут именно за нашим опытом и в микологии, и в российской фунготерапии.

Гл. редактор Т.Фадина

Год Свиньи мне принес и удачу, и идею...

Все началось с вашей летней публикации о Троицких трюфелях, грибах, которые есть в нашем отечестве, и которые уже сто лет никто не собирает и даже не знает об этом.

Меня эта статья просто перевернула. Я вспомнил дело пятилетней давности - приехали с женой и маленьким сыном в Ломоносов погулять у дворца. Там, рядом с каменной балюстрадой, растет огромный дуб, и сынишка с лопаткой стал собирать желуди и принес мне на ладошке что-то черное и сморщенное, величиной со сливу. Это что-то на изломе было кремового цвета и издавало странный запах, мне он показался приятным. Но жена с отвращением сразу же сказала: «Выбрось эту гадость. Непонятно, что ли... Здесь же собак выгуливают, а вы за ними экскременты сушеные подбываете». Сейчас я понимаю, что тогда мой сынишка выкопал... трюфель. И по местности совпадает - их в основном под дубами ищут.

В новогодние праздники я все-таки не утерпел - поехал туда же. Конечно, не с лопатой (представляю, что бы я объяснял охране), но детскую лопатку прихватил. И ведь нашел я трюфель! Источенный червями, сморщенный, величиной с грецкий орех - но это был он! И запах у него был именно такой - волнующий. Сейчас я его залил оливковым маслом, как писалось в газете, и собираюсь покупать щенка - буду его натаскивать. Так что спасибо за идею.

Иванов С., г. Колпино

Центр Фунготерапии в Украине

В Украине, (г. Донецк) работает официальный представитель “Центра Фунготерапии И.Филипповой” - **Федотов Юрий Борисович**.

В филиале Центра Фунготерапии в г.Донецке вы можете:

- получить полную информацию по применению нашей продукции;
- купить или заказать наложенным платежом продукцию и литературу по фунготерапии;
- заключить договор на оптовую и розничную продажу продукции во всех регионах Украины.

(062) 349-01-61,
83016, Украина, г. Донецк, а/я 3315.
office@fungo.com.ua zakaz@fungo.com.ua

печатается на правах рекламы

СВИНУШКА

(тонкая и толстая)

Как и обещали, мы открываем рубрику "Русская рулетка", в которой будем рассказывать о съедобных грибах и их "двойниках", упот-

ребление в пищу которых человеком может навредить здоровью, вплоть до смертельного исхода.

Представляем постоянного ведущего этой рубрики - к.с.-х.н. **Старостина Владимира Александровича**. Сегодня рассказ пойдет о грибе СВИНУШКА.



Свинушка тонкая (Paxillus involutus) часто встречается в хвойных и лиственных лесах.

Это пластинчатый гриб охристо- или оливково-бурого цвета с плоской, позднее вогнутой шляпкой диаметром до 20 см; сначала с загнутыми краями, потом до вдавленной и воронковидной, бархатистой, буро-коричневой. Пластинки сбегające на ножку, сперва светло-бурые, затем темнеют, при надавливании на них появляются темно-коричневые пятна. Ножка короткая, толстая, волокнистая, чуть светлее шляпки, по толщине 1-2 см. Мякоть мясистая, грязно-желтого или буровато-желтого цвета с землистым оттенком, на изломе буреет. Произрастает в любых по составу, но предпочтительно светлых хвойных и лиственных лесах, большими стаями, часто и обильно, в июне - октябре.

Грибники ее редко собирают и правильно делают. Свинушку тонкую перед употреблением обязательно необходимо вымачивать и отваривать (вода от этого становится рыжей), а потом уж жарить или солить. Приготовленные грибы - чернеют. Я тоже готовил свинушки именно так. Но и после такой обработки у грибов остается какой-то неприятный привкус. И это даже в том случае, если они не одни, а смешаны с другими, хорошими грибами. Есть, конечно, можно, но никакого удовольствия. Одни же они, хотя и мясисты, в пищу пригодны совсем мало, поскольку имеют какой-то противный «аптечный» йодистый вкус и неприятный запах. Мои родные их ели, несколько раз пробовал и я, но вкус этих грибов мне показался грубым, даже отвратительным. Совсем не стоящий гриб. Удовольствия от

него никакого, что от жареного, что от соленого. Есть его можно только от большой нужды. Кроме того, после еды ощущалась какая-то

нают разрушать эритроциты. Такое накопление антител может продолжаться от нескольких часов, до нескольких лет. Признаки воздействия антител на организм: головокружение, колики, понос, кровь в моче, нарушение функции печени. Лечение сводится к поддержанию работоспособности почек. Свинушки также, ко всему прочему, легко накапливают вредные вещества из автомобильных выхлопов. Кроме того, в них также содержатся некоторые канцерогенные соединения. Конечно, если с другими грибами попадут одна-две свинушки, то они (отваренные) пройдут незамеченными, и большой беды не будет. Но употребление их регулярно и в больших количествах, а это может случиться, поскольку они растут большими стаями, - очень опасно. **Промышленный сбор и продажа плодовых тел свинушки тонкой запрещены санитарными правилами заготовки грибов.**

Есть еще, как уже сказано, свинушка толстая (*Paxillus atrotomentosus*), но встречается более редко, чем *С. тонкая*.

Шляпкой *С. толстая* похожа на тонкую, но помястее, ножка со вздутием, сверху под шляпкой беловато-желтая, книзу - черно-бурая, войлочная, с белесым налетом, по толщине 3-5 см.

Ее я тоже разок пробовал. Хотя и не ядовита, но мякоть грубая и невкусная. Впечатление - гриб никакой, т.е. абсолютно ничем не примечателен. А поскольку встречается очень редко (сам я находил ее в лесу какой-нибудь десяток раз), то и говорить особо много о ней нет нужды, - один-два гриба никого не устроят. Тем более такого качества.

Удачной всем тихой охоты!
Всегда ваш,
Старостин В.А.

Уважаемые читатели, мнение редакции может не совпадать с мнением участников данной рубрики.

Свинушка тонкая
(*Paxillus involutus*)



Ножка короткая, толстая, волокнистая, чуть светлее шляпки, по толщине 1-2 см...

Свинушка толстая
(*Paxillus atrotomentosus*)



... ножка со вздутием, сверху под шляпкой беловато-желтая, книзу - черно-бурая, войлочная, с белесым налетом, по толщине 3-5 см.

тяжесть в животе.

В последние десятилетия ученые выяснили, что **свинушка тонкая, не являясь формально ядовитой, не менее опасна, чем если бы была таковой**. Дело в том, что она отрицательно влияет на кровяную способность организма, поскольку содержит особые белковые **антигены**, обладающие коварным свойством накапливаться в организме и действовать внезапно, когда после многократного поедания свинушек их содержание в организме превысит определенный порог (у каждого он свой). После чего антитела начи-



На улице февраль, впереди - Великий Пост, но Вопросы и ответы
говорить мы будем... о красоте, женственности и, конечно, молодости,
которая живет в духовно здоровом теле. Потому что для женщин Великий
Пост - это возможность привести в гармонию и порядок и душу, и тело. И в
этой нелегкой задаче нам помогут опять же грибы.

? **Великий Пост - это помимо духовного воздержания еще и постный стол. Могут ли грибы заменить мясо?**

Без сомнения, Великий Пост - это прежде всего духовное самообновление. Не даром же ему предшествует Прощеное Воскресенье - надо найти в себе силы всех простить и понять, очистить душу от зависти и обиды, настроиться на мир и гармонию. А самоограничение в еде играет во всем этом немаловажную роль. И это непросто. Хотя женщинам много легче - им помогает затаенная мысль немного похудеть за это время. И такой стимул тоже неплох - он помогает привести в порядок и мысли, и чувства, и оздоровить тело. А грибы действительно могут заменить мясо - это идеальная еда для Поста. И к тому же разнообразная.

? **Но ведь всегда утверждали, что грибы очень тяжелы для усвоения организмом...**

В грибах присутствует целлюлоза, точно так же, как и в кукурузе, злаках и капусте - она не усваивается организмом, но зато является «щеткой» для кишечника. В остальном же - это абсолютно усвояемый продукт, тем более белковый, следовательно, замена мясу и рыбе. Перейти на грибы в Пост - это означает и похудеть, и привести организм в порядок, во всяком случае, грибы хорошо справляются с запорами.

? **Можно ли поправиться на грибной диете?**

Нет, поправиться на грибной диете крайне трудно. Дело в том, что у грибов есть особенность - они способны расщеплять жировые клетки. Эту особенность заметили в Японии, когда проводили доклинические опыты на мышах - изучали противоопухолевую способность полисахарида «лентинана». Получавшие грибной порошок шиитаке и мейтаке в качестве корма мыши похудели, хотя

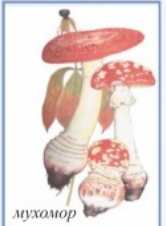
корма им хватало в избытке. Так была открыта способность грибов справляться с избыточным весом. Особенно выражена эта способность у японских древесных грибов шиитаке, мейтаке и российского листовичного трутовика (результаты исследований - Arts Press «The Healing Mushrooms», Kenneth Jons). Поэтому совместить прием этих грибов с диетой Великого Поста - наиболее удачный вариант для приведения фигуры в порядок.



мейтаке

? **А есть ли грибная косметика, которую можно применять женщинам для красоты и здоровья кожи?**

Грибы сейчас активно используются как компоненты в продукции зарубежных фирм, это в основном японские грибы. Мы ведем разработки и внедряем косметику на основе и японских, и российских грибов. Например, готовится к выпуску (очень хочется приурочить к 8-му Марта) уникальная питательная крем-маска «Грибной сюрприз» на основе грибов шиитаке и боровика. Даже парфюмерная отдушка там натуральная - легкий грибной аромат.



мухомор

Регенерирует здоровые клетки эпидермиса, восстанавливает эластичность кожи ног крем «Мухомор».

Для сухой, нездоровой кожи, склонной к угрям и гнойничкам показан для применения крем «Веселка» на основе редкого целебного гриба веселки обыкновенной.



веселка обыкн.

Где можно получить консультации по применению целебных грибов?

Бесплатную консультацию по применению продукции из целебных грибов производства ООО «Шиитаке» можно получить в «Центре Фунготерапии Ирины Филипповой», г. С-Петербург, г. Москва и в магазинах «Грибная аптека».

Доп. информация по телефонам:
 (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 6 10.00-20.00, вск.-11.00-18.00

4. в гомеопатическом центре «Арника», пр.Энгельса, 132, кор.1, ст. м. пр.Просвещения.

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

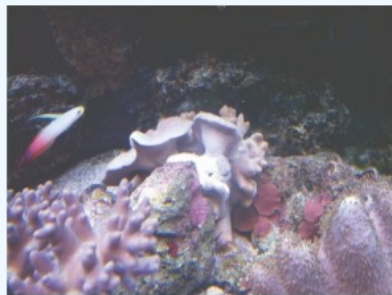
В Центре можно узнать телефоны других представителей:

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 Мальдивы... За грибами!

Мальдивские острова - это целая россыпь крохотных коралловых островков недалеко от экватора в Индийском океане. Самый большой остров - километр в длину и полкилометра в ширину. Белые песчаные пляжи, невероятной прозрачности и бирюзовости океан и тропическая растительность: пальмы, бугенвиллии и деревья папайи.

В общем - земной рай. Туда едут загорать, лежать часами в теплой воде океана и наблюдать стаи тропических рыб.



25/02/2006

Я ехала с той же целью. Поэтому, когда первое, что мы увидели на лужайке перед отелем - метровую скульптуру семейки грибов, мы были поражены. Откуда на коралловом острове, где почва на вес золота - грибы? И почему их так любят мальдивцы, что даже делают скульптурные изваяния? Ведь в России, которая по праву считается грибной страной, нигде таких изысков нет, разве что на детских площадках стоят деревянные грибки. На территории этого крохотного островка мы насчитали четыре таких грибных скульптуры, причем грибы были разных видов - и по форме, и по цвету. Дальше - больше: в магазине сувениров вся полка была заставлена очень мастерски сделанными сувенирами из пальмового дерева - грибная семейка в чаше из скорлупы кокосового ореха.

«Это наш мальдивский сувенир - мастера сами вытачивают, видите, какая ювелирная работа - каждая прожилочка видна. Туристы очень любят наши сувениры - раскупают мгновенно. Эти грибы растут на каждом острове на Мальдивах, в еду их не употребляют: мусульмане не едят грибы. Сейчас конец февраля, начинается грибной сезон - сами увидите...» - поведала нам девушка-менеджер отеля. На следующий день она специально искала нас, чтобы показать растущие грибы - садовник по ее просьбе отыскал несколько экземпляров. Простенький белоснежный грибок выбрал себе место повлажнее - под цветущим кустом бугенвиллии. Запах у него был мучнистый, слабогрибной, очень напоминал по виду нашу российскую энтолому. В ближайшие дни стояла очень жаркая сухая погода, поэтому грибов ни мы, ни садовники больше не находили. Но как только прошли бурные тропические ливни, я поняла, почему одна наша «стебовая» группа художников назвала Мальдивские острова - «Мухоморскими»: кусочек земли перед нашим бунгалом буквально был усеян грибами. К сожалению, микологического атласа на Мальдивах просто нет, и опознать местные формы грибов не представлялось возможным - вероятно, на Мальдивах и микологов-то нет. Но грибы есть. Мне удалось узнать

один из видов мухомора, негниючников, энтолом и трутовиков.

А ответить на вопрос, откуда взялись грибы на коралловом острове за тысячи миль от их собратьев, все-таки довольно просто. Вероятно, споры грибов завезли... туристы. А в благодатном Мальдивском климате наиболее выносливые из них прижились. Может быть, и боровики когда-нибудь приживутся? Ведь растут же они в ЮАР?

Филиппова И.А., февраль 2006 г.

Итоги конкурса рецептов для "Грибной Харчевни"

Уважаемые читатели, очень трудно выбрать из множества рецептов один, так как вкусы у всех разные, но, исходя из ваших звонков и писем по электронной почте, мы все-таки выбрали по одному победителю в каждом разделе "Грибной Харчевни".

Из постных блюд читателям больше пришлось по душе - "Кушанье святителя" Икреевой Г.Н., г. Уфа, вып. №03(11)2006г.

Среди заготовок оригинальным рецептом признаны - "Грибные букетики" Васиной В.А., вып. №09(17)2006г.

Среди общих рецептов были отмечены "Фрикасе из грибной капусты" и "Беф-строганов из трутовика серно-желтого" от Журавской Л. из г. Житомира (Украина), вып. №05(13)2006г.

Всем победителям будет выслана денежная премия - 200 рублей. Спасибо всем за участие. Ждем от вас новых и оригинальных грибных рецептов. Конкурс "Рецепт-2007" начинается!

Ред. Журавскую Л. просим связаться с редакцией для уточнения адреса.

отдел **"ГРИБНАЯ АПТЕКА"**



Аптека[®]
ДОКТОР

в аптеке на пр. Стачек, 14

715-34-65

пн-сб 10.00-20.00
вск 11.00-18.00

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



печтается на правах рекламы

В ЛЕС ПЛОХИЕ ЛЮДИ НЕ ХОДЯТ - ТАМ ДЕНЕГ НЕ ДАЮТ

АЛЕКСАНДР Вязьменский, художник-акварелист, считает, что все женщины делятся на две категории - первая слишком самостоятельна, исчезает в лесу и не адекватна, так что вместо грибов приходится искать ее, а вторая, напротив, все время ходит рядом и болтает. Поэтому он любит собирать грибы в гордом одиночестве. А потом он грибы... рисует. С натуры.

Уже много лет я пишу акварели. Я патологически люблю лес, природу, грибы, и мне всегда хотелось объяснить, что именно я чувствую в этом отношении. Через несколько лет работы в акварели я вдруг понял: не могу пускать под нож грибы, они такие красивые! И вот начал их увековечивать. Без всяких дальних мыслей.

А потом я поехал в Америку, к другу. И оказалось, что там тоже есть грибники, их там меньше, но зато они объединены в ассоциации. У них - журналы, конференции, целый грибной мир! Я попал в этот мир. И вдруг оказалось, что мои картинки - портреты грибов тоже кто-то хочет купить. Я стал заниматься этим серьезно. Одна выставка, вторая, международные... В роскошном каталоге "Современные ботанические художники" неожиданно я - единственный представитель России.

Грибы отвечают теперь мне любовью на мою любовь, хотя пейзаж я не бросаю. Вот такая история.

- В прошлой жизни...

- ... без сомнения, я был белым грибом. Я чувствую, мне кажется, так же, как белый гриб. Такие же леса люблю, такие же места. Я с удивлением обнаружил, что белый гриб любит человека и тянется к нему.

- Кое-кто говорит, что грибы - пришельцы из других миров.

- Ну нет, они такие свои ребята на земле!

- Но ведь они такие странные, ни на что не похожие...

- А жираф не странный? У него у одного такая шея. Бог любит поэкспериментировать и посмотреть, что

получится. И грибов он создал так много разных, потому что у него богатое воображение.

- Боровик - мужчина?

- Все наваяно языком. Боровик, белый - мужчины.

- А поганка, значит, женщина?

- Поганкой мы называем то, чего не знаем. А для меня уже поганок нет. Скорей, поганкой я назову то, что некрасиво для рисования.

- И ягоды вы любите собирать?

- Собираю ягоды лишено главного - того момента, когда ничего не было, и вдруг оно появилось! Грибы собираешь ради этого открытия. Радость не в собирании, а в нахождении.

- Грибам нравится, что вы их едите? Рисуете, рисуете, но рано или поздно все равно ведь съедаете?

- Им нечего протестовать. Я помогаю им больше, чем наношу вреда.

- Как?

- У меня свои правила поведения в лесу. Я никогда не брошу червивый гриб. Я разломлю его и развешу на дереве, чтобы

он рассыпал свои споры и размножился. А хороший, но старый гриб я уложу на дно корзинки и буду сеять его по всему лесу.

Из чувства злобы к конкурентам я написал эти правила:

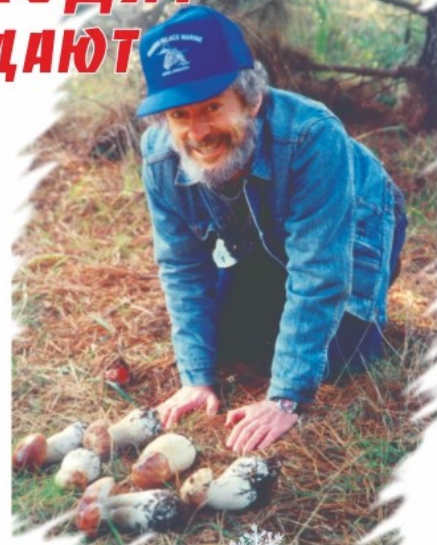
*Грибов молодых топтуны,
Весь день крикуны среди*

леса,

Хоть что-то вы помнить должны,

*Чтоб лес не погиб без вины
От вашего на фиг прогресса.*

*Запомни, болван, что грибы
Не просто подарок судьбы,*



*Что это - попытка грибницы
В угоду тебе расплодиться.*

*Поэтому, если увидел,
Что вроде бы гриб староват,
Не рви, не бросай его, гад,
Ничем он тебя не обидел.
А если не смог не сорвать
И видишь червивую сетку,
Повесь его, дурень, на ветку,
Чтоб споры он мог высевать.
Корзинку изволь добывать,
А в ведрах грибы не носи ты,
Сквозь дыры корзины, как в сито,
Просыпятся споры, и так
Ты лесу поможешь, дурак.
А самое лучшее, хмырь,
Копай свой садовый участок,
А то как-то слишком уж часто
Леса, где бываешь сейчас ты,
Походят на грязный пустырь.*

- Вы не любите конкурентов?

- Конечно. Весь лес невидимо поделен между постоянными грибниками. У меня давно есть свои места. И я знаю, что там в сезон надо бывать не

реже двух раз в неделю и все обирать. Тогда другие грибники подумают, что здесь ничего не растет. А если упустишь - кто-то тебя опередит и отвоюет твоё место. Придется потом его выживать.

- У вас есть собирательный образ конкурента?

- Это кто-то, кто нарушает интимность моей встречи с лесом. Грибы я найду всегда, но я не выношу людей, которые собирают грибы на моих мес-



тах! Фанатики ночуют у костров, а утром - кто первый соберет. Это ужасно.

Я чувствую лес с точностью до сантиметра. Вот береза, а рядом маленькая елочка - я буду туда ходить, пока не найду гриба. Я радуюсь грибу несколько раз - сначала я его нахожу, потом рисую, а потом ем.

– **В Америке такие же грибы, как и у нас?**

– Такие же и еще масса других. Но интересно, что у них даже специалисты не вполне разбираются в их съедобности. Наша любимая волнушка в американских каталогах проходит с грифом "Ядовито!". В наибольшей степени им знакомы лисички и опята. Гораздо лучше, чем белые. И они меня научили прекрасному грибу - черной лисичке.

– **Не страшно есть незнакомый гриб?**

– Если уж такие труссы, как американцы, едят...

– **Они их солят, как и мы?**

– В Америке не знают соленых грибов. Я пытался их накормить ими. Американцы ели - как грудью амбразуру закрывали. А потом не оторвать было, я уже не успевал солить.

У нас собирание грибов - личное дело каждого. А они съезжаются на конференцию, идут по лесу толпой, что-то найдут, все собираются и давай гадать: что это за гриб? В пакетик его, а пакетик - в коробочку. Жарят грибы без ничего. Потому что очень трепетно относятся к вкусу каждого конкретного гриба.

– **Вам снятся грабы?**

– Да, и это почему-то самые грустные, самые тоскливые сны. В темном-темном лесу, окруженном мрачными зданиями, из черной-черной земли я выкапываю гриб, странный, как корнеплод. Так тоскливо у меня на душе в этом сне! Самое счастливое и любимое на свете, занятие превращается в мрачное и тягостное.

– **Американцы - братья нам или антиподы?**

– Они другие, свободные.

Знаете, чем особенно отличаются русские за границей? Там всюду стеклянные двери, и все они открыты. Американец войдет в ту дверь, которая ближе к нему. А русский - в ту, в которую вошли перед ним. Потому что твердо уверен, что остальные закрыты. Может быть, это та тайная причина, почему в России ничего не получается.

Беседовала Ирина БОНДАРЕНКО

Напоминаем: Для победителя конкурса редакция учредила главный приз - *хлебопечку*, а также 3 приза по 300 рублей. Фотографии должны быть хорошего качества. Можете писать свои комментарии и даже истории. Присылайте по почте на адрес редакции или по e-mail, которые указаны на последней странице газеты. Спасибо всем, кто уже порадовал нас своим участием в конкурсе, а остальным желаем удачных фотонаходок. **Пока конкурс продолжается!**

Уважаемые читатели, **ЖЮРИ** - это не только редакция газеты, но и каждый из вас (в первую очередь!!!). Так что звоните и пишите - голосование уже давно идет!

"Гриб-2006" или "Отчет о грибном сезоне 2006"

Фотографии на конкурс передал Малик Вячеслав Васильевич, который уже радовал нас своим фоторепортажем на тему "Гриб-2006". Это его комментарии к своим фотографиям (без изменений). "Алла - заядлый грибник. Она уже несколько лет занимается "тихой охотой" в лесах Ленинградской Области. У каждого грибника есть свои любимые и проверенные места для грибных "вылазок в природу". Есть такие места и у Аллы. Это леса области. Особенно ей нравятся места в п. Шапки, Сусанино, Кирилловское, Борисовой Гриве, Оредеж, откуда она всегда приносит домой полные корзины грибов.

Алла считает, что занятия "тихой охотой" - это прекрасный отдых в лесах, где любительница грибов на несколько дней подпитывает себя энергией..."

Другие две фотографии называются: "Осенние кружева" и



"Грибные страницы".



"Осенние кружева"



Отзвенели хрустальные бокалы, отстреляли петарды в честь наступившего Ново-

го года - года Свиньи. Полюбовались мы на пяточки забавных животных, сверились с гороскопом - и решили жить в соответствии с пожеланиями на этот год (на самом деле Новый год по восточному календарю наступает только в начале февраля (4-7.02), ред.)

Но хотя у нас укоренилось представление о зодиакальных годах благодаря красивой легенде о Будде, который награждал каждого из 12 животных, пришедших к нему, своим годом, есть небольшое дополнение к этой легенде, о котором часто забывают. А именно: животные пришли к Будде не с пустыми руками. Они принесли своему Божеству подарки, то есть то, что любят больше всего на свете: травы и грибы. Вот Будда и пожелал увековечить каждый год по имени любимого гриба.

Кстати, и насчет свиньи, почему она так запоздала и пришла к Будде самой последней, есть объяснение: она не знала, что подарить и шла медленно, пропуская торопящихся зверей. И вдруг почувствовала дивный аромат. И стала подрыывать рылом гнездо трюфелей. А это - время. И пришла, поэтому, последней. Но Будда так был очарован подарком, что сразу сказал: "Пусть каждый год будет грибным, а год Свиньи самым благодатным на сбор трюфелей". Так и повелось. Вот поэтому мы до сих пор удивляемся, почему в один год хороши урожаи белых, в другой - волнушек. А все просто - это подарок нам, людям, и зверям, и птицам.

Но это не только подарок в виде урожая, это еще и философия. Год Трюфеля вносит новые нюансы в характер людей, потому что имеет свой необычный характер. Об этом и поговорим подробнее.

2007 год - год Трюфеля

Трюфель - это один из самых загадочных грибов, это - гриб-невидимка. Он не показывается на поверхности, его жизнь - под землей, где он чувствует себя вольготно.

И характер людей, родившихся в этот год, такой же - они не «лезут на глаза», не стараются быть на виду. Замкнутыми их назвать трудно, скорее, они «самоуглубленные». У них ни в коей мере нет комплекса неполноценности, наоборот, они сознают свое превосходство, но на все смотрят не свысока (нет в них высокомерности), а наблюдают суету других несколько отстраненно. Дескать, думать надо, а не прыгать.

Этот гриб обладает ароматом, который воспевали и в Древнем мире, и в Средние века, и особенно в наше время. Сколько хвалебных од воздавалось трюфелям! И сколько платится чистоганом, чтобы заполучить этот гриб в кулинарии!

Характер. Сознание собственной значимости у людей этого грибного символа присутствует сполна. Но эта собственная значимость, хоть и подкреплена неоспоримыми качествами, очень завуалирована, так как трюфель крайне чистен и щепетилен. Это своеобразный рыцарь Грибного Царства. Он никогда не будет вмешиваться ни в какие дразги, не станет переносить сплетни и перемывать косточки. Но он постарается влиять на любую ситуацию и будет делать это не так открыто, но уверенно.

Друзья. Трюфель скрывает свое ароматное содержимое под толстой корочкой, так называемой «лупиной». Поэтому стать его другом сложно - не каждого он впустит и не с каждым будет откровенен. Друзей у него по жизни мало, но зато это настоящие друзья. Кстати, ради друзей трюфель способен на большие жертвы.



Семья. Это самый верный партнер и преданный отец. Но он не выносит измены ни в каком виде и не терпит предательства. В этих случаях трюфель просто закрывается

от всех и глубоко переживает.

Профессия. Трюфель может посвятить себя любой профессии, он всегда проявит себя добросовестным и трудолюбивым работником. Благодаря своей чувствительности, может добиться успеха в некоторых видах искусства, таких как поэзия и литература.

Из недостатков трюфеля самые основные - нетерпеливость и неразворотливость. Он слишком привык к безмятежной жизни в темноте под землей, чтобы успешно конкурировать с более суетливыми и продвинутыми грибами («поверхности»). Миролюбие трюфеля часто принимает формы некоторой мягкотелости - его можно уговорить на все, что угодно, и этим часто пользуются те, кому он доверяет. Если его партнер будет склонен к мотовству, то трюфель превзойдет себя в глупых тратах, если же его убедят в необходимости экономить, он вполне может стать скрягой. Склонен трюфель и к депрессиям. Мелкое недоразумение может для него обернуться тяжелой проблемой, которую он будет «переваривать» и заниматься самобичеванием не один день.

Коммуникабельность. Трюфель уживается практически со всеми грибами. Антагонизм и недоразумения возникают у него только с грибом-бараном (год Козы), который старается изо всех сил лишить трюфель инициативы и собственного взгляда на жизнь; и с кордицепсом (год Змеи), который мягко обволакивает трюфель и старается использовать его в своих корыстных целях.

Отрывки из книги
И. Филипповой

КУЛЬТ

здоровья и
счастья

Знаете, как называется альтернативная медицина в Америке?

То есть гомеопатия, лечение травами, грибами, продуктами пчеловодства, ароматерапия, а также массажи, йога, дыхательная гимнастика и т.д. - все это там сейчас называется **культовой медициной**. А все потому, что как ни боролась официальная медицина с этой «чертовщиной и невежеством», начиная с 1994 года, так и не смогла у законопослушных американцев вытравить тягу к естественным методам оздоровления. Все пошло с легкой руки директора медицинского департамента Р.Боуена, который в сердцах сказал в 2000 году: «Несмотря на массовую пропаганду о преимуществах и эффекте химиотерапии, о современных методах лечения и новейших препаратах, мы сейчас имеем вдвое, а то и втрое больше сторонников БАДов, трав, грибов и т.д. Такое впечатление, что для многих это - своеобразный культовый ритуал: сидя в позе лотоса, вдыхать ароматические масла, пить тошнотворные грибные и травяные настои - и чувствовать себя счастливыми!»

Слово - не воробей. Название «культовая» вполне прижилось, и число сторонников естественных методов стремительно увеличивается. Я в Глазго купил занятную вещицу - упаковку с капсулами гриба сморчка (очень популярного в Америке) для укрепления зрения и вместе с ней изящную фигурку-свечку этого же гриба. Аромат - самый настоящий грибной и невероятно приятный. Честно говоря, так и хочется сразу «сесть в позу лотоса - и быть счастливым».

Гроднянский П.И., штат Флорида

Белый гриб лицо отбелит, или поговорим о помаде

Моя прабабушка была купчихой, то есть замужем за купцом, торгующим скобяными изделиями. Но мало того, что была она шеголихой и красавицей, была она к тому же очень деловой дамой. Оставшись вдовой, поняла, что торговля скобяными товарами прибыли приносит мало, а сил и времени отнимает много, и продала ее. А заниматься стала... **косметикой**, да к тому же преоригинальной косметикой. Например, две ее помады (а раньше помадами назывались кремы) пользовались бешеным успехом у дам столицы и провинции, куда они отсылались по заказам.

У нас остались и рецепты этих помад, и подшивка «Нивь» за 1908 год, где рекламируются эти товары. Первая помада называлась березовой (из бересты и березовых почек), впоследствии этот рецепт не был забыт, и в советское время был популярен как «Крем березовый». А вторая помада - из белого гриба.

Рецептура по приготовлению была сложна - нужно было долгое время на водяной бане растворять свиное сало, добавляя в него ингредиенты (белый гриб или бересту), затем выдерживать этот состав в парфюмерной воде и опять перегонять на водяной бане. Зато успех крема был очевиден - грибной крем заказывали даже дамы из Ясной Поляны, как утверждала бабушка, этим кремом любила пользоваться Татьяна Куз-

минская, сестра Софьи Андреевны. Кузминская, кстати, была прототипом Наташи Ростовой.

Грибной крем кроме своей питательной способности имел свойство отбеливать кожу от темных пятен, часто возникающих у женщин от солнца. В конце прошлого века это было очень актуально - лицо стремились уберечь от солнечных лучей, и кожа ценилась не тронутая загаром. Умение делать этот крем пригодилось и моей бабушке. До войны она была очень популярной косметичкой - делала маски из своего крема женам руководящих товарищей у себя на дому. А в блокаду запасами крема питалась вся семья, и поэтому все выжили.

Да, забыла рассказать о прабабушке - косвенно опять же этот грибной крем оказался виновником ее смерти. С обыском в их квартиру на Литейном пришли «товарищи». Искали они драгоценности (прабабушка слыла зажиточной), а один из этой банды увидел красивую банку с кремом и, вывалив его на ладонь, стал мазать грязные сапоги. Бабушка не удержалась и едко проронила: «Это помада. Кровь она не стирает». За что получила такой силы тычок в грудь, что через несколько месяцев умерла от начавшейся чахотки.

Иртеньева И.И., С-Пб

Грибы круглый год

ГРИБНЫЕ ПАЛОЧКИ -



Посадочный материал
для самостоятельного выращивания грибов (мицелий)



Чесночник



Шиитаке



Вешенко



Опенок

печатается на правах рекламы

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

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

Красота
Здоровье
Долголетие

За здоровьем
на выставку! 21-25
марта

организатор «РИА «Панда-Медиа»,
пл. Победы, д. 2, ст. м. Московская

На выставке будут представлены:

- лучшие специалисты в области медицины, косметологии, фито- и фунготерапии;
- лучшие разработки, сохраняющие красоту и возвращающие людям здоровье, многие из которых не имеют аналогов ни в России, ни в мире;
- диагностические приборы домашней медицинской техники, современные очистители воды и воздуха;
- диетические продукты, питание для диабетиков и др.

Также здесь Вы сможете:

- продегустировать травяные настои и фиточаи, мед;
- узнать все о любом продукте у профессиональных консультантов, а также у его производителей, приобрести продукцию без наценки.

Купон для прохода на выставку

КОЗА - грибная гурманка

Все детство я провел в Смоленской области - есть такой поселок Холм-Жирки, места там замечательные. А в деревушке неподалеку и вообще дивные - река, рядом грибной лес. Правда, грибы там росли всегда и везде - даже у порога своей избы народ умудрялся собирать подберезовики.

Бабка моя держала хозяйство - корову, поросенка, несколько овец, а специально для меня завела козочку - чтобы ребенок пил парное козье молоко, потому что с детства я отличался тщедушностью и способностью болеть по десять раз в году. Козочку взяли совсем маленькой, назвали, как водится, Манькой. Ела она все то, что и полагается козочкам - травку, капусту, морковку и т.д. Отличалась, правда, завидным аппетитом и любила заскочить в сени и проверить все выставленные там чугунки.

Однажды дед принес корзинку грибов (возвращаясь с работы из МТС, он всегда по дороге их набирал на жаренку). Мы вместе их почистили, а Манька вертелась рядом и особенно не интересовалась грибными очистками. Бабушка пожарила грибы со сметаной, мы поужинали и остатки на сковородке прикрыли крышкой. Через некоторое время из сеней раздался грохот - на полу валялся чугунок, который Манька копытом сбросила со стола. Сама же она вылизывала сковородку с грибами, удобно устроившись на табуретке задними ногами, а передними обхватив сковородку. Получив поло-

тенцем по заливку, тут же ускакала на улицу. А к вечеру следующего дня Манька пропала - вроде крутилась рядом, и вдруг ее нет. Я побегал вокруг дома, прочесал заросли около речки - нет козочки. Привел ее дед. Вернее, она привела деда. Он очень удивился, увидев Маньку как раз на полдороге домой. Она мирно пощипывала травку. Увидев

деда, взбрыкнула, ткнулась лбом в его корзинку с грибами и побежала сзади за ним как собака. Почуввав запах жареных грибов, она во весь голос заявила о своих претензиях на жаренку. Дурным голосом мекала, пока бабушка не отложила ей их в миску.

С тех пор так и повелось - она встречала деда, сопровождала его домой и требовала своей законной грибной порции. Дальше - больше. Она сама стала искать грибы! Дед рассказывал, что бежала она уже не следом по тропинке, а поодаль и начинала истошно мекать, стоя над очередной своей грибной находкой. Правда, грибы различала еще плохо и могла целую истерику поднять над мухомором. Авторитет деда в деле сбора вкусных грибов был у нее чрезвычайно высок, но со временем она стала воспринимать и мои скромные

жаренки не было. Это ее явно не устраивало. Отлучившись куда-то на улицу, она вбежала в полуоткрытую дверь и стала, как обычно, мекать во всю мочь. «Гриб, наверно, нашла -

меня требует, - заметил дед. - Отстань, Манька, не до грибов мне, устал...» Но коза, встав на задние копытца, дотянулась до его локтя и прихватила за рукав зубами - дескать, нечего Ваньку валять, иди за мной! Мы все пошли за ней - действительно, за хлевом у большой навозной кучи росли несколько мясистых навозников. Коза победно стояла рядом - вот вам, лентяям, живые грибы - берите, жарьте, а то козы голодные ходят...

Вкус сырых грибов Манька распробовала через несколько лет, став уже взрослой дойной козой. Что-то произошло у нее с выменем - соски воспалились и загноились - козий мастит, наверно. Бабушка чем-то мазала, но бесполезно. Коза стала приволакивать ногу. И вот видим мы, что наша Манька, как только появились грибы, напрямик в лесок и давай надкусывать мухоморы. Не знаю, какие именно грибы она ела, мухоморы - точно, но и валуи пробовала, и еще какие-то, те, что съедобными у нас не считаются. Но на поправку коза пошла быстро. С тех пор она и жареных требовала, если чувала запах, но и сырыми не брезговала, даже в наглую действовала - из-под руки гриб выхватывала. Только я за боровиком нагнусь, а Манька тут как тут - сразу полшляпки откусит.

А когда у нас появился теленок, то и его научила питаться грибами (корова, та явно не желала переходить на этот род еды). Так мало того, уводила теленка с собой в лесок лакомиться валуями. Но мы уже знали, что от грибов животным вреда не будет - одна польза, поэтому на Маньку не сердились.

Иванов Николай, Луга



За здоровьем на выставку!

Всего пара часов приятной прогулки по выставке - и вы узнаете о том, как справиться со многими заболеваниями.

Приятный сюрприз для посетителей - на выставке у каждого будет возможность выиграть туристическую путевку, наборы для садоводов, а также множество других подарков от организаторов и фирм-участниц.

Выставка пройдет по адресу: г. Санкт-Петербург, пл. Победы, д. 2, "Северо-Западный выставочный центр" (ст. м. «Московская», выход на Алтайскую улицу).

Телефон для справок: (812) 740-13-26.

Данный купон даст Вам возможность бесплатно посетить нашу выставку.

**21-25
марта
11.00-19.00**

грибные успехи и охотно бежала рядом, если видела, что я беру корзинку и отправляюсь в ближайший лесок.

Был смешной случай, когда все сидели за столом, но

Слышала, что есть грибы – хищники. Это так?

Кузимова П.К.



Кордицепс

Да, и таких грибов достаточно много. Например, **кордицепс** паразитирует на гусеницах и вырастает именно из тела гусеницы. На Тибете считается самым целебным тот гриб, который растет на большой и толстой гусенице. Причем для лечения используют не только сам гриб, но и тело гусеницы, на котором он растет.

Это очень логично - гриб выделяет особый фермент, который не дает портиться и гнить телу гусеницы, то есть «консервирует» ее. Вещество это однозначно обладает антимикробным действием.

Кордицепс считается агрессивным грибным хищником, но есть и пассивные. Например, всем известная **вешенка** (именно та, которую часто можно увидеть на прилавках универсамов). Этот безобидный на первый взгляд гриб тоже любит полакомиться животным белком. Его пища - мелкие червячки-нематоды. Грибница выделяет в древесину вещество, которое парализует червей, а затем гифы (тонкие нити грибницы) на довольно большой скорости устремляются к ним. Примерно сутки нужно гифам, чтобы проникнуть через покрытие внутрь червя. Там они разветвляются и начинают высасывать питательные вещества из обреченного донора.



вешенка

Кстати, обыкновенные **лисички** тоже, по всей видимости являются пассивными хищниками, так как у них было обнаружено сходное вещество, которое временно **парализует червячков** и заставляет их держаться от них подальше, и вещество под названием **хиноманноза**, которое **способно проникнуть через оболочку яиц паразитов** и дать возможность грибнице употребить их содержимое “в пищу”. Вот почему лисички практически никогда не бывают червивыми.

Слышала, что микроскопические грибы – главные возбудители болезней у растений. Так ли это?

Фомина А.А., Тосно

В природе мы не найдем растений, на которых бы не росли грибы. Иногда они мирно сосуществуют в симбиозе (это редко), в основном паразитируют и вызывают заболевания.

Количество видов грибов, растущих на растениях, во много раз превышает количество видов самих растений. В описании флоры Северной Америки выделяют 9565 видов растений, а растущих на них видов грибов - 40 тысяч. На территории Дании встречается 1400 видов растений, а на них - 3500 видов грибов (и микроскопических, и высших).

Эти грибы вызывают всевозможные заболевания растений - от гнили и плесеней до рака растений. Причем рак растений бывает самых разных видов и вызывается не одним видом грибов, а многими. **Фитопатология растений** - так называется наука, занимающаяся изучением болезней растений и их возбудителей.



рак растений

Везде утверждают, что грибы имеют ярко выраженный грибной аромат, а я нашла гриб, который имел отталкивающий запах... помойного ведра.

Керимова Н.Н., г.С-Пб



мутинус

Конечно же, различные грибы и запахи имеют различные. И на нюх, как и на вкус и цвет, как говорят, товарища нет.

Вы, скорее всего, нашли **мутинус собачий** - крохотный стебелек с ярко-красной шляпкой. Именно так он и пахнет. У гриба **триюфеля** - тоже своеобразный аромат, который каждый ощущает по-своему - от запаха мета-на до цветущего луга.

Есть и более знакомые запахи: например один из видов **сыроежки** пахнет... селедкой, **рядовка белая** - квашеной капустой, **чесночник** из рода негниючников - действительно пахнет чесноком, **паутинник** камфарный - подгоревшей картошкой, а паутинник аметистовый - горелым рогом. Паутинник вонючий можно распознать по запаху паровозного дыма, а паутинник козий имеет запах козьего хлеба. Запах **рядовки серной** настолько силен, что создается впечатление, что вы стоите рядом с открытой дверью деревенской уборной. А один из очень распространенных трутовиков - **трутовик анисовый** - имеет настолько сильный запах аниса, что вы его почувствуете за несколько шагов от него!



чесночник



рядовка белая



рядовка серная



паутинник камфарный



трутовик анисовый

У меня в саду на старом березовом пеньке завелись ояты. Я очень радовалась – и в лес ходить не надо, вышел и тут же набрал грибы для супа. А в следующем году ояты я уже обнаружила и на здоровой яблоне. Неужели они поражают и здоровую древесину?

Иванкова Л.Л., Волхов

Да, опять - грибы всеядные и поражают своим неумеренным аппетитом. Они могут за милую душу съесть и молодое дерево. Для лесников ояты - сродни нашествию гусениц, спасения от них нет. В следующем номере мы постараемся подробно рассказать, как все-таки обезопасить молодые деревья.



ояты

Без грибов - не Масленица!



Из истории. **МАСЛЕНИЦА** - славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры, сохранившийся и после принятия христианства. Масленица приходится на неделю, предшествующую Великому посту. **МАСЛЕНИЦА** - это, прежде всего, обильная и сытная пища (все, кроме мяса), а также - хороводы, песни, пляски, игры, сжигание чучела. В традиционном быту всегда считалось, что человек, проведший масленичную неделю плохо и скучно, будет неудачлив в течение всего года. Веселой вам **МАСЛЕНИЦЫ!**

Понадобится:

Для теста: 3 ст. муки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: 2 кг свежих опят (зимой можно использовать ваши полуфабрикаты), 4 ст. л. масла, 2 ст. л. сметаны, перец, соль по вкусу.

ПИРОГ С ОПЯТАМИ

Тесто: маргарин натирают на крупной терке и смешивают с мукой. Далее взбивают сметану с яйцами и солью и выливают в смесь маргарина и муки. Замешанное тесто делят пополам и ставят в холо-



Блины гречневые заварные

Каждая хозяйка имеет свой любимый рецепт блинов, но мы хотим предложить вам один из самых популярных рецептов на Руси - блины с гречневой мукой:

гречневая мука - 4 ст., вода - 2,5 ст., молоко - 2 ст., дрожжи - 20-25г, сахар - 1 ч. л., соль.

Всыпать в посуду 2 ст. муки, тонкой струйкой влить 2 ст. кипятка (вода должна быть не кипящей, а нагретой до кипения), хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной t°, развести в 1/2 ст. теплой воды дрожжи и влить их в опару (полученное ранее тесто). Хорошо все взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в 2-3 раза, добавить в нее оставшуюся муку, молоко, соль, затем снова взбить и поставить в теплое место.

дильник на 40 минут. Затем раскатывают в 2 пласта. Один пласт кладут на противень, смазанный растительным маслом. На тесто ровным слоем выкладывают начинку из грибов и накрывают вторым пластом.

Приготовление начинки: промытые и очищенные опята крупно нарезают, обсушивают на полотенце, солят, выкладывают на сковороду в кипящее растительное масло и ставят в духовку, чтобы опята хорошенько поджарились в жиру, подсохли и стали румяными. Подсушенными опятами начиняют пирог.

Пекут пирог в хорошо разогретой духовке. После выпечки кладут на доску или стол и аккуратно через надрезы верхнего пласта вливают слегка подсоленную сметану в начинку горячего пирога.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ ПЕЧЕННЫЕ

Из дрожжевого теста на разделочной доске, посыпанной мукой, делают шарики по 50 г и оставляют на 10 минут для того, чтобы тесто немного поднялось. Затем шарики раскатывают, кладут на них грибную начинку и защипывают края. Пирожки кладут на противень и 20 минут держат в духовке до полного подъема теста.



Как только пирожки поднимутся, их смазывают яйцом и пекут в духовке 20 минут. Выпеченные пирожки сдабривают растительным маслом и накрывают салфеткой.

БЛИНЧАТЫЕ ТРУБОЧКИ

Выпечь из муки и молока с яйцами тонкие блины чтобы они подрумянились от масла с одной стороны. Очищенные, промытые, мелко нарезанные свежие грибы (осиновики, березовики, моховики, лисички, сыроежки, шампиньоны) пожарить в масле и, прибавив немного сметаны, перца, соли, хорошо потушить. Когда фарш остынет, разложить его на румяную сторону блинов, свернуть трубочкой, обмакнуть во взбитые яйца, обвалить в тертых сухарях и обжарить. Розовые трубочки подаются с густой сметаной.

Начинку можно использовать в пирогах, комбинируя с рисом, яйцами, саго. Можно ее приготовить и из сушеных грибов.

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

Уважаемые читатели! Свои любимые рецепты присылайте в редакцию газеты по адресу: 191167, г. Санкт-Петербург, Невский пр. 180, кв. 25, ред. газ. "Грибная Аптека" с пометкой "Грибная Харчевня", или по e-mail: gazeta@fungo.ru. Лучшие рецепты мы обязательно опубликуем, а победителя конкурса "Рецепты наших читателей" отметим призом. Об итогах конкурса за 2006 год читайте на стр. 5.

Грибные припеки ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Для начинки зимой можно взять замороженные свежие или отваренные грибы, либо замочить сушеные, но перед жаркой их надо отцедить и подсушить на решетке.

Далее мелко шинкуем и жарим, добавляем сметану, поджаренный лук и тушим 15 мин. В готовую начинку кладем зелень укропа и петрушки.

1 кг грибов, 75 г сметаны, 3 ст. л. масла, 1 луковица.

С ДОБАВЛЕНИЕМ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ЯИЦ

Для этого обжаренные грибы и лук смешиваем с рассыпчатой гречневой кашей и измельченными вареными яйцами.

500 г грибов, 2 ст. гречневой крупы, 4 яйца, 4 ст. л. слив. масла, 2 луков., соль.

НАЧИНКА ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Грибы вымочить в воде (часа 2), просушить, мелко нарезать, обжарить на растит. масле, поперчить и смешать с жареным луком. На 500 г соленых грибов - 2 ст. л. масла, 1 луковица.

Уважаемые читатели! Обсудить материал газеты, высказать свое мнение, задать вопросы вы можете по телефону: (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 Фаина Т.И. Тираж 20000 экз. Подписано в печать 25.01.2007 г. Цена свободная. Отпечатано в типографии ООО "Новая Типография", 198096, СПб, Угольная гавань, Элеваторная площадка, 6. Заказ № НТ-291

