



ГРИБНАЯ



№ 07 (075)
2011 г.

Вестник
фунготерапии

АПТЕКА

Чувствую себя легко и бодро

«С мужем развелась, остались с пятилетним сыном вдвоем. Развод был ужасным, как это страшно понять, что ты была для человека, которого считала родным – никем, пустым местом. И он с лёгкостью поменял родного маленького сына на более удобную жизнь с другой женщиной. Конечно, переживала страшно. И результат – заболел желудок. К врачу идти боялась – думала, рак. А становилось все хуже и хуже: тошнота и боли постоянные.

Всё-таки пошла. Нашли серьезный эрозивный гастрит. Назначили маалокс и что-то еще. Стало чуть полегче, но прибавились сплошные запоры и ощущение тяжести в желудке. Диета тоже не помогала – даже питание слизистыми кашками и картошкой вызывало боли и тошноту. Я очень сильно похудела. Бывшая свекровь сказала, что это, скорее всего, рак. У меня развилась депрессия, я перестала ходить на работу и лежала дома. А потом подруга насильно меня вытащила в Центр фунготерапии. Они успокоили меня, долго разговаривали. Я стала принимать грибы и делать свечи и через четыре месяца абсолютно выздоровела.

Прошла обследование (полное), которое показало, что рака у меня нет. Никаких эрозий в желудке тоже больше нет. Я поправилась на пять килограммов и чувствую себя легко и бодро, а не истощённым скелетом. Я с радостью занимаюсь с сыном, и нашла новую работу. В общем, я живу и понимаю, что любые проблемы – это вполне переносимо».

Л. Г., Санкт-Петербург

- **ФУНГОТЕРАПИЯ** открывает свои секреты: Шампиньон



Agaricus bisporus



- **Консультация ТРАВНИКА:** Яснотка белая
- **Грибные истории:** По грибы

Горячая линия фунготерапии
8-800-5555-170
КРУГЛОСУТОЧНО

Звонок по России бесплатный

● **Грибная ХАРЧЕВНЯ**

19320

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

Подписной индекс
газеты «Грибная аптека»

19320

По каталогу «РОСПЕЧАТЬ»
(с любого месяца)

РОССИЯ



Июль

Июль... Пик лета наступает...
Устали от дождей леса.
Трава под солнцем просыхает,
А под травой той – чудеса...
Вон золотом мелькает рыжик,
Вот горделивый боровик.
Про лес мы знаем не из книжек –

Кто по лесу бродить привык.
Опушкой, просекой, поляной
За зовом ты грибным идёшь,
И обязательно румяный
Там подосиновик найдёшь...
Звенит зенит тепла и света,
Заколосилась в поле рожь,
И тех грибов, что ждали лета,
Корзинку с верхом соберёшь...

Июль, июль... Макушка лета... Лета, сорвавшего с себя шляпу майско-июньских туч и подставившего эту самую лесную макушку благословенному солнцу... Дожди, если и идут – то кратковременные, проливные. В июле, после сенокоса, во время цветения липы идёт вторая волна грибов, или, как говаривают бывалые грибники – второй слой. И пусть эта вторая волна не такая уж и мощная, как цунами, и длительность её невелика – всего несколько недель, но дарит она нам столько грибов, сколько душевненько угодно – и разных.

Отцветают ландыши, начинают расти лисички. Они обитают в хвойных и смешанных лесах, в увлажнённых местах на любой почве. В это же время встречаются подосиновики, шампиньоны, опёнки летние. А когда созреет земляника, вдоль просёлочных дорог и просек, под многолетними дубами и берёзами можно собирать белые грибы. В березняках они растут семьями.

Растут грибы две-три недели, в основном на открытых местах, встречаются в хвойно-лиственных молодняках. Под пологом взрослого леса привольно себя чувствуют серушки, горькушки, сыроежки. И сыроежек появляется в это время особенно много. Это теплолюбивые и холодостойкие грибы, поэтому найти их можно в лесах всех типов. Но самыми лучшими у опытных грибников считаются жёлтые и зелёные сыроежки, так как они не содержат горечи и являются самыми крепкими.

Конец июня – начало июля... Тёплые летние денёчки, когда колосится поспевающая рожь, «волнуется» на ветру. Именно в это время и появляются первые настоящие грибы, которые в народе именуют колосовиками. К этой первой когорте грибов можно причислить различные виды, но чаще всего, как правило, речь идёт о подберёзовиках. И пусть недолог их век – растут эти грибы часто не более одной декады. Это вполне объяснимо – стоит сенокосная жара, дожди идут не грибные, а ливневые. Зато какая радость для неискущённого грибника найти гриб-колосовик... Выбрести на залитый солнцем перелесок с молоденькими совсем деревцами и увидеть там и сям в траве гордо выглядывающие гладкие коричневые шляпки...

Да, июль, экватор летний... Спасибо ему и за его дары лесные, которыми мы непременно воспользуемся. Он только начинается, так давайте же пройдемся по нему не спеша и с удовольствием, напитаемся ласковым солнцем, покойной зеленью леса, грибным лесным духом...

Главный редактор Коротков Игорь

Врач не поверила - два раза заставила снимок делать

Здравствуйте. Не удивляйтесь, что у вас приходит столько писем из Конаково – это всё от меня. Я у вас заказывала грибы от мастопатии – затвердения в левой груди и киста в правой. Мне предлагали удалить правую грудь, я не согласилась – киста не раковая, а я незамужняя, мне ещё сыну нужно папу подыскать, а кому я с таким дефектом нужна буду? Была я и у травников, и у врачей, ничего не помогало, грудь за 2 недели до месячных с кастрюлю раздувало, болело – хоть кричи. Стала пить грибные лекарства: весёлку, мейтаке, дождевик. Уже через месяц боли прошли. Через год – обе груди чистые. Моя врачиха не поверила, два раза меня заставила снимок делать. Нашла только затвердения с горчичное зёрнышко, и то пару штук.

Сейчас она сама грибы выписала, пациентов всех к вам направляет. А у меня просьба, я слышала, у вас есть методы похудения с помощью лекарственных грибов. Нельзя ли мне килограммов 15 сбросить?!

Т. В., Конаково

Каждую неделю минус 1-1,5 кг

Уже почти месяц как я закончила прием комплекса «Ямакиро». Процесс похудения продолжается: взвешиваюсь в бане – результаты радуют: каждую неделю минус 1–1,5 кг – процесс идёт. Сходила на обследование (УЗИ). За время приема исчез полип в матке, миома чуть уменьшилась (с 12–20 мм до 12–16 мм). Печень была увеличена на 1,5 см, эхогенность её повышена, а теперь эхогенность обычная, увеличения нет, уменьшились камни в жёлчном пузыре (были 6–8 мм, стали 5–7 мм), киста в почке была 43–48 мм, стала 42–46 мм.

Е.Н. Гакова, Санкт-Петербург

Какая жалость, что не знал вас раньше

Эх, какая жалость, что не знал вас раньше – лет тридцать назад, когда перенёс операцию по поводу язвы желудка. Тогда, как я сейчас понимаю, никаких оснований для этого не было: она была спокойная – не кровоточила, не болела особенно, прободаться не собиралась. Но врач уговорила, дескать, вы ещё молодой, 30 лет, зачем вам проблемы. И я оставил треть желудка в больнице и перешел на манные каши и слизистые супы. Да и ладно бы – жене очень нравился мой абсолютно здоровый образ жизни. Но появилась маленькая краевая язвочка, которая стала отравлять мне жизнь – она болела и вызывала дикую тошноту и рвоту. Но больше на уговоры врачей я не поддавался. Лечился самостоятельно – настоями трав, мумиё. А потом узнал про вашу методику и попробовал «Весёлку». У нас в городе нет вашего филиала – пришлось выписывать напаложенным платежом. И сейчас язва меня не беспокоит абсолютно.

С. П., Кемерово



Слышал очень интересное название «грибная трава». Якобы очень целебное растение, которым лечат выпадения волос и облысение. Что это за растение? И насколько оно целебно?

Аносов Александр, Пеков

У нас грибная трава или тригонелла была известна давно, но под именем пажитник (голубой или сенной). Кроме того, она имеет множество других народных названий: фенугрек, греческий трилистник, треуголка, верблюжья трава, чаман, шамбала.

Это южное растение комфортно чувствует себя на наших участках, особенно если место для него выбрать солнечное, а почву – лёгкую, плодородную, рыхлую. Размножается тригонелла семенами, которые высевают сразу в открытый грунт и самосевом. Растение не требует специального ухода, плюс ко всему обогащает почву азотом и является хорошим предшественником для всех культур.

Пажитник выращивают в основном из-за семян, которые обладают специфическим пряно-грибным вкусом. Урожай бобов собирают при пожелтении стручков, поскольку именно в этой фазе зёрна имеют самый сильный аромат. Для улучшения вкуса семена поджаривают на медленном огне в ложке растительного масла и готовят из них ароматный порошок. Зёрна нельзя пережаривать, они должны оставаться светло-коричневыми. Приправу, источающую аромат грибов, добавляют в блюда из картофеля, фасоли, мяса.

Древние египтяне применяли семена фенугрека при бальзамировании мумий. Царица Клеопатра добавляла порошок из

них в косметические маски, для продления молодости. В Египте и Индии красавицы из гаремов богатых эмиров ели поджаренные зёрна шамбалы, чтобы придать телу привлекательную полноту.

В некоторых странах этой травой кормят домашний скот. Говорят, что у дойных коров, в рацион которых введена тригонелла, увеличивается жирность молока.

Шамбалу выращивают и как лекарственное растение. Правда, грибная трава практически не применяется в виде настоев или отваров, поскольку имеет тошнотворный запах. Лучше использовать порошок, приготовленный из сухого растения, сдобрив его мёдом или сахаром. Разовая доза 1-2 г за 30 минут до еды.

Наиболее эффективным лекарственным средством считаются семена растения. Их отвар или настой помогает при хроническом кашле, увеличенной печени и селезёнке, подагре, диабете, а также обладает хорошим мочегонным действием. Чайную ложку сырья заливают стаканом воды, кипятят четыре-пять минут, процеживают и принимают по две столовых ложки два-три раза в день.

Измельчённые в порошок зёрна можно принимать в качестве тоника при остеомиелите, туберкулёзе и золотухе. Особенно полезна грибная трава при анемии, недоразвитости, неврастении.

В средние века треуголка использовалась для лечения преждевременного облысения. И сегодня косметологи на Яве добавляют её экстракт в бальзамы для роста волос. Многие современные учёные считают тригонеллу мощным стимулятором и эффективным средством лечения всевозможных нарушений обмена веществ.

А что это за гриб, который называют на Алтае «грибным петушком»? Не лиственки ли? Анастасова Марина, Москва

У известного писателя 19 века Мельникова-Печерского в одной из повестей есть описание целебного сибирского Омик-корня, который искал охотник для своей жены, страдающей болезнью печени. Корень этот надо искать на стволах сосен с уже редющей или засохшей верхушкой. Да и не корень это вовсе, а гриб сухостойный, непригодный в пищу, древесный, с горьким вкусом. Но лучшее это лекарство для зверей лесных и немногих староверов, рассеянных по безлюдным просторам Сибири. В книгах староверческих записано, что лучшее средство от печеночных коликов – этот то ли гриб, то ли корень – перепутать его невозможно ни с одним трутовиком – красным кантом он опоясывает плоскую лепешку гриба, придавая ему вид нарядного детского флажка... Глупые новые поселенцы добродушно именуют его «петушком», бессердечно колотя топором по целебным лекарствам при очистке соснового ствола. Староверы же ни один гриб не упустят, запазуху спрячут, если лукошка под рукой не имеется, а принесут домой – потому что знают, даже

страшный рак печени пасует перед этим целебным корнем...

Не только в России хорошо знали этот удивительно целебный трутовик, он известен во всем мире и пользуется славой целебного лекарства. Микологи называют его – окаймленный трутовик. Американские фермеры именуют его – кок с красным пояском (кок – по-английски – петух). Точно так же, как и наши российские крестьяне средней полосы России, которые его тоже прозвали незамысловато – петушком. Этот трутовик хорошо известен был у племени индейцев «крии» под названием «меч квах» – красный древесный гриб. Они его сушили и толкли порошок, смешивали с водой и рыбным клеем. Эту пасту прикладывали к кровоточащим ранам в качестве антисептика.



МАРКИЗ ДЕ ШАМПИНЬОН

**На лугу, в лесу и в поле —
Всюду нас встречает он,
В шелковом своем камзоле
Благородный Шампиньон.
Нам при встрече шаркнет
ножкой,
Шляпу чуть припуетит вниз.
Оробели мы немножко —
Ну ни дать, ни взять — мар-
киз!**



Шампиньоном называется особый род грибов, содержащий много видов. Чаще всего они встречаются вне леса — на полях, лугах, в парках, огородах, там, где имеется удобренная навозом почва. Принадлежность грибов к роду шампиньонов устанавливается достаточно легко, поскольку у них имеются хорошие отличительные родовые признаки. Но различить отдельные виды в пределах рода не всегда удается и специалисту.

Один из видов шампиньонов очень широко введен в культуру. Во многих странах он разводится в значительных количествах. Шампиньон успешно конкурирует там со всеми дикорастущими грибами, вместе взятыми. Культурный шампиньон ценится у нас высоко, что же касается дикорастущих видов шампиньонов, то они, наоборот, ценятся очень низко. Многие, особенно из сельских жителей, совсем их не собирают и не употребляют. Однажды, хозяйка отказалась зажарить шампиньоны, чтобы «не поганить» ими сковородку. Такому отношению к дикорастущим шампиньонам способствует, вероятно, то, что эти грибы растут нередко прямо на навозе и в старости имеют черные пластинки, которые неприятны на вид.

Относительно вкусовой ценности дикорастущих шампиньонов можно сказать, что они хороши в супах и соусах, поскольку обладают приятным грибным запахом, но, будучи зажаренными, становятся какими-то суховато-мясистыми. Кроме того, для шампиньонов не подходит ни один из способов заготовки, принятых нашим населением, а именно: засол, сушка, маринование. Последнее обстоятельство имеет тоже большое значение при оценке шампиньонов, поскольку многие из грибников-любителей очень ценят именно то, что грибы можно заготовить впрок — на зиму.

ВИДОВОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Наиболее распространены шампиньоны обыкновенный, лесной и луговой (полевой). Все они съедобны.

В этом роду имеется такой вид, который может вызвать

отравление. Этот вид называется шампиньоном желтокожим. Он обычно чисто белый по окраске с желтоватыми пятнами, как и у некоторых шампиньонов, но отличается от них быстрым пожелтением на изломе в основании ножки и неприятным запахом карболки или чернил.

Шампиньон обыкновенный.

В молодом возрасте имеет полушаровидную, гладкую или мелкочешуйчатую шляпку буроватого цвета. Пластинчатый слой прикрыт белой пленкой. С ростом гриба шляпка распрямляется, становится наподобие колпака с неровным краем, а пленка рвется и повисает бахромчатым кольцом на полной, утолщенной у основания, короткой ножке, высотой 5-10 см при толщине 3-5 см. Ножка плотная, с кольцом. Шляпка взрослого гриба в диаметре достигает 3-25 см, покрывающая кожица относительно легко снимается с края. Пластинки молодого шампиньона розовые, с возрастом приобретают темно-коричневый цвет с фиолетовым оттенком. Гриб сока не выделяет, мякоть на изломе белая, иногда розовая, с приятным грибным запахом.

Встречается до глубокой осени, как правило, колониями, и обладает колоссальной упругостью. Гриб съедобный, относится к IV категории, богат витамином С. Отмечались случаи, когда шампиньоны, вырастая вдоль тротуаров, пробивали асфальт толщиной в несколько сантиметров. Такое наблюдалось в 1956 г. на Манежной площади в Москве. При сборе шампиньонов в городских условиях необходимо помнить, что они могут содержать тяжелые металлы или другие опасные вещества. Вместе с ними иногда попадают бледные поганки — смертельно ядовитые грибы. Среди шампиньонов встречаются и великаны. Так, в 1974 г. в Курской области был найден гриб массой 5,5 кг. Летом 1989 г. в центре Москвы, на улице Горького, был найден шампиньон с диаметром шляпки 23 см.

Шампиньон лесной (благушка).

Встречается с июля до глубокой осени в еловых и смешанных лесах. О появлении этих грибов сигнализирует

своим цветением сирень. Шляпка диаметром до 15 см, мясистая, у молодых полукругло-колокольчатая с завернутым краем, позже зонтиковидная, сухая, светло-буроватая или ржаво-буро-коричневая, в середине темнее, всегда с многочисленными бурыми или темно-коричневыми чешуйками. Пластинки сначала грязновато-красноватые, позже темно-пурпурно-бурые. Ножка с белым кольцом, исчезающим с возрастом. Мякоть белая, на изломе слабо-розовеющая, сока не выделяет. Различают несколько видов лесных шампиньонов, отличающихся окраской шляпки. Гриб съедобный, относится к IV категории.

Шампиньон луговой (полевой).

Отличается от шампиньона лесного светлой шляпкой, желтеющей от соприкосновения, и короткой, полой ножкой высотой 1-3 см, а также более высокими вкусовыми качествами. Гриб съедобный, относится к III категории. Появляется вскоре после дождей. Растет небольшими группами на перегнойной почве огородов и садов, на полях и лугах, у дорог. Любят эти грибы расти в местах выпаса коров. Так, фенолог А. Стрижев замечает: «За коровьими тропами выросли шелковистые беловатые грибы – шампиньоны. Шляпки распластались тяжелые, с испода розовые. Молоденькие грибки вроде бубенцов-буркунков с конской сбруи. На сковороде не уступят заправским белым, которых еще нет в лесу. Луговой шампиньон, или печерица, – находка для грибника добрая».

ИЗ ЖИЗНИ ШАМПИНЬОНОВ

В 1956 г. один любознательный прохожий заметил на асфальте в центре Москвы, на Манежной площади возле стены Манежа какие-то странные вспучивания. Он сфотографировал их, а на следующий день обнаружил, что вспучивания лопнули и из-под треснувшего асфальта показались три шампиньона. Неудивительно: ведь давление в растущем плодовом теле гриба достигает 7 атмосфер! Фотографии были опубликованы в научно-популярном журнале. В. Солоухин в книге «Третья охота» восхищается этими грибами, которые «пробили асфальт толщиной в несколько сантиметров, разворотили его, как взрывом, и вышли на свет Божий». Далее писатель замечает:

«Конечно, почва около Манежа под мёртвым асфальтом унавожена в течение веков: ведь в Манеже держали лошадей. Но какова сила жизни, каково стремление к свету и солнцу, к воздуху, свободе! Когда в каком-нибудь деле становится очень трудно и кажется, что не подни-

мешь, не сдвинешь с места, и одолевает полная, бесконечная безнадежность, я вспоминаю о трёх нежных, мягких, ранимых шампиньонах, разворотивших, словно гранатой, бесчувственный, мёртвый асфальт, который не сразу поддаётся даже отбойному молотку».

В Англии, где предубеждение к грибам поистине грибофобское – в природе их там вообще не собирают – с удовольствием едят культурные шампиньоны, и в количествах немалых: по 4-5 кг на каждого жителя страны ежегодно (для сравнения: в России – всего несколько десятков граммов на человека в год).

Каждый год люди во всём мире выращивают 650 млн кг этих грибов. Каждый четвёртый шампиньон вырастает в США, а каждый сотый – в самом крупном грибоводческом хозяйстве в штате Пенсильвания. Находится оно в старой известняковой шахте, а длина его подземных галерей – 24 км.

Учёные-микологи (специалисты по грибам) утверждают, что в идеальном случае в природе на одном гектаре может вырасти за год полтонны белых грибов. А культурных шампиньонов – в 100 раз больше (при низком урожае) и даже в 1000 раз больше (при высоком урожае).

350 лет разводили люди шампиньоны, несколько не сомневаясь в том, что культурный шампиньон и обыкновенный шампиньон, растущий в природе, – это одно и то же. Лишь в 1906 г. учёные с удивлением обнаружили, что это – два совершенно разных вида. Прошло ещё 25 лет, прежде чем «одомашненный» шампиньон нашёлся в природе, – настолько редко он встречается там!

В Польше шампиньоны зовут «печарками», на Украине – «печерицами». Во французском языке привычное нам слово ШАМПИНЬОН обозначает грибы вообще, а шампиньон в нашем понимании – у них «шампиньон де кош (Champignon de couche)». Англичане и американцы называют его просто agaric (пластинчатый гриб) или field mushroom (полевой гриб).

Шампиньон целебный

Шампиньон желтокожий из того же семейства. Народные названия – карболовый гриб, поганка белая.

Желтокожий шампиньон – очень ядовитый гриб. Он похож на большинство съедобных шампиньонов. При отравлении шампиньоном желтокожим наблюдаются рвота и сильные желудочно-кишечные расстройства. Он имеет гладкую белую, желтую или сероватую, желтеющую на срезе шляпку, достигающую 13–14 см в диаметре, и блестяще-шелковистую, белую, желтую или



Шампиньон обыкновенный (*Agaricus campestris*)



Шампиньон лесной (*Agaricus silvaticus*)



Шампиньон луговой (*Agaricus arvensis*)

сероватую с белым кольцом ножку до 12 см длиной и диаметром около 2 см. Пластинки долго сохраняются бледными, сероватыми, затем окрашиваются в красно-коричневый цвет. Мякоть белая, слабо желтеющая, у основания ножки быстро приобретающая желто-хромовый цвет. Гриб издает неприятный карболовый запах, усиливающийся при варке.

Широко распространен почти по всему земному шару. Растет в лиственных и хвойных лесах, на лугах, пастбищах с июля по октябрь.

Лекарственным сырьем служат плодовые тела шампиньонов желтокожих, которые заготавливают в период их массового роста. Сушат в духовках и печах при температуре не выше 60°C, раскладывая их так, чтобы они не касались друг друга. Хорошо высушенные грибы при сгибании должны ломаться. Хранят их в виде порошка в

хорошо закрытых стеклянных банках или бумажных мешках в сухом прохладном месте.

Химический состав не изучен. В научной медицине препараты из шампиньонов желтокожих не применяются. Английскими учеными был получен антибиотик противотифозного действия, однако широкого применения он не получил, несмотря на то, что вытяжка из молодых шампиньонов желтокожих с еще не развернувшейся шляпкой сильно тормозила рост возбудителей тифа и паратифа. В народной медицине порошок или свежие измельченные грибы применялись при лечении различных ран, язв, опухолей.

Лекарственная форма: Порошок из высушенных шляпок шампиньонов желтокожих или свежие грибы прикладывались к язвам, ранам, опухолям, грибковым поражениям кожи.

ИЗ ИСТОРИИ

выращивания шампиньонов

Человечество пыталось «приручить» грибы очень давно. История грибоводства, то есть выращивания грибов в искусственных условиях, насчитывает уже не одно тысячелетие.

Существуют свидетельства того, что еще в начале нашей эры в Римской Империи предпринимались попытки выращивания шампиньонов. Так, в романе «Сатирикон» Гая Петрония Арбитра (умер в 65 году нашей эры) при описании пира у Трималхиона можно встретить следующие строки: «Да вот только на днях он написал в Индию, чтобы прислали семян шампиньонов». В те времена грибы размножали путем закапывания их в землю в местах, аналогичных по условиям местам их естественного произрастания. Такие «посадки» обильно поливали и удобряли.

Пальму первенства в выращивании шампиньонов делят между собой Франция и Италия. С середины XVII века любимые французами шампиньоны уже выращивали в пустыющих каменоломнях около Парижа. Первую книгу о шампиньонах написал в 1600 г. известный французский агроном Оливье. Через некоторое время культура выращивания шампиньона распространилась в Англию, Германию и другие страны Европы.

Россия тоже имеет свою историю грибоводства. Традиции эти, как и многие другие пришли на Русь из Европы. Шампиньоны начали разводить в России не менее 200 лет назад. В начале XIX века эти грибы успешно выращивали петербургские огородники, пионером среди которых считается крестьянин Осинин, выходец из Ярославской губернии. Нам известны целые династии петербургских грибоводов, насчитывающие несколько поколений: Мякишевы с Васильевского острова, Колчины у Нарвской заставы, Чебоксаровы на Выборгской стороне. Территориально грибоводство в России распространялось в средней полосе и на севере.

Большой вклад в развитие отечественного грибоводства внес Ефим Андреевич Грачев – автор первого в России

руководства «О разведении шампиньонов», опубликованного в журнале «Вестник садоводства» за 1861 год. Он разработал весьма совершенную агротехнику выращивания шампиньонов и сконструировал оригинальную шампиньонную теплицу.

Грачеву удалось организовать в своем хозяйстве образцовое грибное производство. Оно давало 4 тонны грибов в год, что составляло, примерно, треть всего объема производства шампиньонов в Петербурге. При отправке на рынок грибы раскладывались в плетеные корзиночки, по 6 штук в каждую. Таких корзиночек в хозяйстве Грачева ежегодно производилось до 1 миллиона.

Рекомендации Ефима Андреевича Грачева не утратили актуальности до сегодняшнего дня и многие из них будут весьма полезны современным грибоводам. Любопытно, что Грачев называет грибоводство, которое приносило ему немалые доходы, было прибыльным для него делом, искусством. Вот что писал русский предприниматель о своем деле: *«Главное искусство при разведении шампиньонов заключается в приготовлении грунтов. Они должны иметь надлежащую теплоту и надлежащую степень влажности, а от них зависят все прочие условия обильного разведения грибов... Особый секрет: большое значение имеют при этом, как и во всяком другом деле, опытность и тщательный присмотр. Наблюдательный хозяин скоро сам вникнет во все тонкости этого занятия, но от недостатка присмотра даже хорошо положенное начало в несколько дней часто уничтожает все прежние старания и теплица пустеет, приносится убыток».*

Наряду с промышленным, или доходным, в Рос-



сии было развито и любительское грибоводство, то есть разведение грибов для домашнего потребления в небольших объемах. К грибоводству относились, подчас, как к приятному времяпрепровождению, к занятию свободного досуга с определенной, безусловно, пользой. Под шампиньонницу обычно использовали те помещения, где можно было поддерживать стабильную температуру и обеспечивать приток свежего воздуха. Не рекомендовалось выращивать шампиньоны в подвалах жилых домов, так как повышенная влажность, выделение аммиака, необходимость частых дезинфекций вызывают преждевременный износ строений, а их в те времена берегли. Предпочтение отдавалось оранжереям, кладовым, погребам. Субстрат в таких помещениях укладывали в небольшие гряды или в ящики, кадки и другие емкости.

Выращивали шампиньоны в открытом грунте, но дело это считалось ненадежным, поскольку полностью зависело от погодных условий. Место для грибного огорода выбирали тенистое, защищенное от ветра и дождя, высокое и сухое. Как правило, выкапывали канаву глубиной 50 см и шириной 1 м, выкладывали ее кирпичом или досками, затем заполняли заранее подготовленным компостом и засеивали дикорастущей грибницей. Сверху закрывали получившуюся гряду слоем соломы. Использовались для этой цели также парники, освободившиеся после ранних овощей или рассады.

Русские грибоводы-предприниматели для выращивания грибов строили специальные шампиньонные теплицы, урожай в которых собирали обычно с конца ноября по март-апрель. Летом грибные теплицы, как правило, ремонтировали.

В традиции российского грибоводства существовало несколько типов шампиньонных теплиц: петербургские, московские, теплица Грачева. Но поскольку все они предназначались для русского севера, то принципиальных различий между ними, пожалуй, не было. Для строительства использовали самый дешевый лес, так как деревянные конструкции

почти каждое лето приходилось менять. Теплицы обычно заглубляли сантиметров на 70, что обеспечивало в помещении равномерную температуру и влажность.

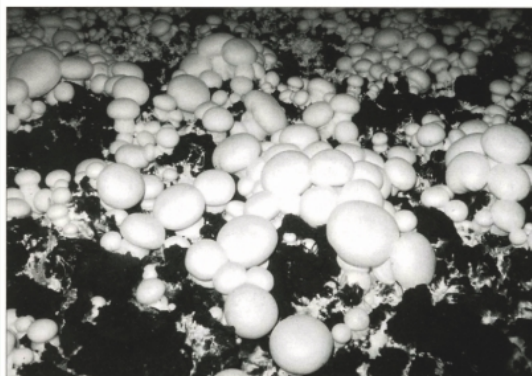
На двускатную, как правило, крышу укладывали конский навоз слоем до 30 см, а зимой забрасывали теплицу еще и снегом. Этого утепления вполне хватало, на случай же сильных морозов было предусмотрено печное отопление.

Для проветривания теплиц делали отдушины с обитой войлоком задвижкой. Одна отдушина приходилась на шесть погонных метров крыши. В качестве субстрата при выращивании шампиньонов русские грибоводы использовали исключительно конский навоз. Лучшим считался навоз от здоровых крупных лошадей, которые получали в пищу много овса и содержались на подстилке из твердой соломы. Грибоводы учитывали даже способ содержания животных. Старую подстилку изпод лошадей не убирали как можно дольше и регулярно накладывали поверх нее свежие слои соломы. В результате постоянного утаптывания образовывалась однородная солоmistая масса, хорошо пропитанная навозной жижей, являвшаяся идеальной средой для микроорганизмов, «готовящих» субстрат под закладку плантации.

Для посадки использовали дикорастущую грибницу шампиньона, которую собирали за городом на свалках, примерно с середины июня по конец августа. Затем грибницу подсушивали и хранили в подходящем месте. Этот способ заготовки посадочного материала московские огородники использовали вплоть до 20-х годов нашего века, предпочитая дикорастущую грибницу уже тогда появившейся искусственно выращенной, которую завозили из Франции и Англии.

Разведение шампиньонов в те времена считалось делом экономически выгодным и доступным любому желающему, хотя урожай – 5-7 кг с 1квдратного метра полезной площади за оборот (в удачные годы до 12 кг), по сравнению с современными, были низкими и нестабильными.

Филиппова И.А.



Lamium album

ЯСНОТКА БЕЛАЯ



Крапива глухая, трава белая, кукушкина трава, пригул-трава.

Многолетнее травянистое растение семейства губоцветных. Сорняк. Растёт в оврагах, вдоль дорог, на сорных местах, в садах и огородах. Высотой до 20 – 40 см, с полным гранёным и опушённым стеблем, в отличие от крапивы двудомной – отсутствуют жгучие волоски. Корневище длинное, ползущее. Листья черешковые, яйцевидные. Цветки белые неправильной формы с пятизубчатой чашечкой, собранные в мутовки. Имеют приятный медовый запах.

Цветёт в мае-августе. С лечебной целью используются цветущие верхушки растений.

Народная медицина в России издавна применяет яснотку белую, в странах Западной Европы – используется и в научной медицине.

Отечественные народные лекари считают это растение одним из самых эффективных кровоочистительных средств. Ей лечили застарелые язвы и раны, диатез, фурункулёзы, зудящие дерматозы. Её применяли как внутрь, так и местно. На поражённые участки кожи наносили измельчённую кашицу из цветков и листьев или протирали свежим соком, в парах травы купали «золотушных» детей, при заболеваниях суставов, ушибах, варикозе применяли напары, аппликации и компрессы.

Яснотка белая – многолетнее травянистое растение из семейства губоцветных, высотой до 70 см, с длинным ползучим корневищем. Стебли прямые, неветвистые, четырехгранные, негусто опушенные с мягкими отстоящими беловатыми волосками. Листья супротивные, яйцевидные, черешковые, по краю крупнопильчатые, при основании сердцевидные, редковолосистые с обеих сторон, напоминают листья крапивы двудомной, но не вызывают ожогов. Цветки белые или желтоватобелые, двугубые, опушенные, расположены мутовками в пазухах верхних листьев. Плоды – удлинённо-яйцевидные трехгранные орешки. Цветет в мае – августе.

Цветки и листья глухой крапивы содержат слизи, дубильные вещества, сапонины, аскорбиновую кислоту.

Глухая крапива является хорошим

«В отличие от настоящей крапивы, глухая не жжется, не стрекочет. Слишком напоминает жгучую крапиву. Подделалась под грозную траву, набралась тяжёлого сока и благоденствует».

А И Стрижёв.



медоносом, в летнее время привлекая значительное количество насекомых (пчёл, шмелей, бабочек). Даёт много нектара и пыльцы.

Декоративные разновидности глухой крапивы, родом из более южных регионов, получили широкое распространение в садоводстве и имеют разнообразную окраску.

Молодые листья можно использовать в пищу, по вкусу они напоминают шпинат.

Цветки сидячие, расположены в пазухах верхних листьев в ложных мутовках. Прицветники линейные, гораздо короче чашечки. Чашечка колокольчатая, с пятью зубцами. Зубцы длиннее трубки, шиловидно заострены. Зев косой. Венчики белые. На нижней губе – зеленоватые пятна. Трубка изогнутая, в зеве расширенная. Верхняя губа шлемовидная, согнута под прямым углом. Нижняя губа обратнопочковидная. Пыльники чёрно-фиолетовые. Цветёт в Центральной России почти весь период вегетации – с апреля до октября.

Плод – тёмно-серый яйцевидный орешек с выростами, созревает в Центральной России в июне – октябре.

Корневище ползучее горизонтальное.

Стебли четырехгранные, прямостоячие, до 60 см высотой.

Листья супротивные. Черешки листьев до 4 см длиной (у верхушечных листьев много короче – до 1 см). Листовые пластинки яйцевидные или сердцевидные, морщинистые, до 10 см длиной, остропильчатые.

Широко распространена в умеренной зоне Северного полушария: Малая, Передняя и Средняя Азия, Закавказье, Монголия, Китай, Япония, Корея, север Индостана, почти вся Европа.

В России встречается очень часто в Европейской части, на Северном Кавказе, в Сибири и на Дальнем Востоке.

Предпочитает затенённые места с достаточным увлажнением по берегам оврагов, где образует густые невысокие заросли.

Растёт в садах, огородах, у заборов и хозяйственных построек, реже в кустарниках и лесах.

Химический состав:

Флавоноиды (кемпферол, кверцетин) следы алколоидов, слизи, дубильные вещества, холин, гистамин, органические кислоты, кумарины, каротин, сапонины, аскорбиновая кислота.



РЕЦЕПТЫ применения

**яснотки
белой**

Фармакологические свойства

Противовоспалительное, спазмолитическое, отхаркивающее, мочегонное, тонизирующее, седативное, противоаллергическое, противосудорожное, ранозаживляющее и кровоостанавливающее средство.

Показания к применению:

В настоящее время народная медицина продолжает активно использовать препараты на основе яснотки белой:

- При воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта - гастритах, энтероколитах с явлениями интоксикации даже инфекционного генеза, при язвенной болезни, осложнённой кровотечением, хр. холециститах.

- как кровоочистительное средство при обменных нарушениях и кожных заболеваниях – фурункулёзе, диатезе, зудящих дерматозах.

- вяжущее и кровоостанавливающее средство при различных кровотечениях.

- противосудорожное, лёгкое снотворное и успокаивающее средство при неврозах, депрессиях, астении.

- мочегонное и противовоспалительное при заболеваниях мочеполовой системы – хронических циститах, хронических гломеруло- и пиелонефритах, при затруднённом мочеиспускании у стариков.

- в гинекологической практике при маточных кровотечениях, нарушениях менструального цикла и болях.

- отхаркивающее и противоаллергическое средство при бронхиальной астме, хр. бронхитах.

- общеукрепляющее и противоанемическое средство при малокровии и снижении аппетита, при интоксикациях различного генеза.

- как ранозаживляющее и противозудное средство при зудящих дерматозах.

- В народной медицине ограниченно используются корни растения, настоенные на коньяке или водке при головной и зубной боли, невралгиях и миозите.

- при ангине и стоматите в виде полосканий, в качестве примочек и ванночек при геморрое.

Способы применения:

Настой цветков яснотки- 2 ст. л. Сырья залить 1 стаканом кипятка, настоять 2 часа. Процедить, отжать. Принимать по 100 мл 3 раза в день.

Компресс- 2 ч.л. цветков залить 100 мл кипятка, настоять 10 мин., намочить ткань в этом растворе, прикладывать в виде аппликации на пораженную кожу, больные суставы. Этим же раствором спринцевать влагалище.

Порошок сушёной травы - по 3 гр. в день использовать как добавку к пище – обменулучшающее средство.

Сок из травы – промыть в кипятке облиственные верхушки растения, пропустить через мясорубку, отжать, пить по 50 мл при астении, малокровии, аллергиях.

Яснотка белая используется в кулинарии при приготовлении супов, салатов, гарниров ко 2-му блюду. Сушёные листья применяются в виде чая для улучшения вкусовых свойств сборов.

ШКОЛА ФУНГОТЕРАПИИ приглашает на Дистанционное Обучение

Что такое дистанционное обучение?

Дистанционное образование (ДО) представляет собой современный, и, вместе с тем, легко доступный продукт. Система дистанционного обучения позволяет приобрести необходимые навыки и новые знания не выходя из дома или офиса. ДО – очень гибкая система, она позволяет выбирать удобное время занятий.

После обучения слушатели получают диплом установленного образца.

Насколько ЭФФЕКТИВНО дистанционное обучение?

При ДО учитываются все временные и территориальные ограничения, с которыми сталкиваются лекторы и слушатели. Обучение проводится с использованием нескольких средств общения одновременно:

- Образовательная литература (книги и методические пособия)

- Обучающие диски с записью семинаров

- On-line консультация по электронной почте, по телефону или в Skype.

Все это позволяет не только хорошо осваивать учебный материал, но и регулярно общаться с практикующими врачами-фунготерапевтами. Все учащиеся обеспечены возможностью своевременно связаться с преподавателем в процессе обучения, задать вопрос, получить консультацию по непонятому разделу.

По каждому пройденному разделу проводится тестирование, по результатам которого и выдается сертификат.

СКОЛЬКО СТОИТ ДО?

Стоимость комплекта дистанционного обучения 4 900, он включает в себя успешный опыт 8-летней работы Школы Фунготерапии!

**Дополнительная информация
по телефону (812) 717-17-11
или по электронной почте:
fungo@list.ru**



ПО ГРИБЫ...



Аэродром морской авиации Северного флота – Североморск-3, или как местные называли Ваенга-3, расположен в живописном месте среди зелёных сопок, покрытых оленьим мхом, карликовыми берёзами. Место это называлось по небольшой узенькой речушки Ваенга, вдоль которой суетливо бегали мелкие рыбёшки. Вода Ваенги была настолько чистой, что мы, матросы, безбоязненно пили из самой речки.

В такое время обычно проходили общефлотские учения. Нам, матросам, это было по душе, весь полк жил в полевых условиях, ставились палатки, где жили офицеры и матросы. А главное, кормили по самой высокой норме. На завтрак, помимо каш, подавали сыр, шоколад и сливочное масло. В общем, полная лафа... Даже офицеры были довольны этим вынужденным отдыхом, тем более офицерские жёны каким-то образом под вечер проникали в расположение части, на что начальство смотрело сквозь пальцы.

Но одним из важных событий, являлась подвеска торпед в бомболоуки. Наш полк был полком торпедоносцев. Вот с этими торпедами была связана кровная заинтересованность.

Чтобы предохранить учебные торпеды во время учений от затопления в море, а стоимость их изготовления была значительна, торпеды заполнялись спиртом, этиловым, т.е. питьевым, попытка заменить на более дешёвый не увенчалась успехом.

В определённый день и час в расположение полка прибывала служба торпедистов, которые в обстановке чрезвычайной торжественности передавали нам парогазовые торпеды. Вдоль самолётов-торпедоносцев выстраивался весь полк. Наши технари-оружейники специальным прибором измеряли уровень залива спирта в торпедах, установленных на металлические козлы напротив каждого самолёта. Каждый экипаж проверял уровень, и в случае недолива, требовал его поднятия. Торг был сложным, каждая сторона старалась доказать свою правоту. В конце концов торпедисты, пожелав успеха в учениях, уезжали. Торпеды всем экипажем подвешивались в бомболоуки, которые до определённого времени не закрывались. Начальство срочно уезжало, а мы, матросы использовали все подручные средства для частичного слива спирта в различную тару. Основная доля спирта доставалась нашим командирам. После окончания учений в полку начинался праздник Бахуса.

Вскоре после учений прибыли специалисты из военки

для доводки новых самолётов Ту-16, принятых на вооружение. Специалисты люди были гражданские, но узнав, что у нас есть запасы спиртного, быстро нашли с нами общий язык. В эти погожие дни началась грибная пора. Грибы вылезали повсюду, даже рядом со взлётной полосой. На зелёном ковре ягиля нахально и вольготно, не зная страха, мелькали белые головки груздей, солидные боровики, цветные шляпки сыроежек.

Украдкой, вместе со спецами, подобрав удобное место, жгли небольшой костёр, на котором жарили свеженабранные грибы на закуску спиртного. Неподдалёку останавливались автобусы для доставки грибников. Наблюдая за ними, один из спецов, уже изрядно выпив и закусывая печёными грибами, заметил: «Да что это за грибы, вот я однажды ходил по грибы, так это были грибы!» Мы удивились, возражая: «Да ты что Михалыч, здесь грибов хоть ногами сбивай, сам же видишь, чем они тебе плохи?», «Да, грибы здесь, верно, хороши, но я о других грибах».

«Было это ещё до войны, мне было лет 25, уже успел жениться, двое пацанов, они сейчас, как и вы, тоже служат на флоте».

И вот однажды от нашего завода: «Салют», что в Москве, поехали мы на грузовиках по грибы. Я почему-то поехал один, с большой плетённой корзиной в руках. Как сейчас помню - в Михнево, место грибное, известное.

Вышел я, как и все, и пошёл вдоль дороги по лесу, и набрал сразу немало белых грибов. А ещё, попутно, я обратил внимание на молодую девушку из монтажного цеха, я её ещё раньше приметил, звали её Ольгой. Она была не то что бы красавица, но очень аппетитная, в теле, как говорится, в самый раз. И вдруг, вижу, сквозь кусты мелькает её простенькое платьице, ну грибы не танцы, понятное дело, но всё равно её выпуклости начали меня волновать. Тем более и она, как мне показалось, старалась держаться поближе. Скажу без лишней скромности, парень я был хоть куда. Так мы минут пятнадцать шли рядом, в конце концов столкнулись, она за гриб, и я... Конечно, я уступил, и, сорвав гриб, протянул ей. Она улыбнулась, да так, словно прожгла насквозь, поблагодарила и гриб положила к себе в корзину. Стали собирать рядом, то и дело сталкиваясь, а на уме уже не грибы. Наконец, я не выдержал и взял её за руки. Погода была замечательная, солнце пробивалось сквозь зелень длинными ласковыми лучами, от земли шёл тёплый пар, пели птицы. Я поцеловал её в мягкие губы, она мне ответила тем же. Аккуратно положил её на землю, подстелив свою куртку. Она шептала мне, что это грех, что я женат, что делать этого нельзя, но я не слушал и продолжал делать своё мужское дело. Она обняла меня и мы под пение и щебетание птиц поплыли по тёплому лесу в дальнейшее плавание.

Потом пошли дальше, пытаюсь найти грибы, но грибы вдруг куда-то исчезли, а если и попадались, каждый найденный гриб отмечали таким вот способом. К вечеру вернулись порознь, из конспирации.

Грибов я набрал немного, объяснив дома, что места попались не грибные. Ольга вскоре вышла замуж. Потом началась война - и я её с тех пор не видел. Вот такие пироги, а вы говорите грибы хорошие».

Мы молчали... «Эх, так бы с какой-нибудь Олей сходить по грибы-мечтательно думали мы, молоденькие матросики»...

Если бы грибы были людьми...

Волнушка

Переживает по любому поводу. Стоит, к примеру, мужу задержаться с работы минут на пятнадцать, и за это время она успеет обзвонить все окрестные морги и больницы, выпить два литра валерьянки и заработать стойкую мигрень.

Сморчок

Вечно простужен. Своим чиханием отпугивает птиц. Обнаружить его в лесу можно по куче засморканных платков.

Строчок

Гриб-графоман. Пишет беспрерывно. Все редакции уже от него стонут. Кляузами и анонимками тоже не брезгует.

Груздь

Грузен, солиден и зануден. При встрече берёт вас за пуговицу и нудит, нудит, нудит... Грузит вас, короче, своими проблемами.

Мокруха словая

Ну, понятно. Серьёзный гриб. Убийца и отморозок. За ствол хватается при любом конфликте. Вы со своим грибным ножичком не особо-то... Кто кого первым завалит – ещё вопрос.

Сыроежка

Свихнулась на здоровом образе жизни. Вегетарианство, сыроедение, ежедневные клизмы, бег трусцой и так далее...

Лисичка

Гроза курятников. Стаей способны загрызть сторожевую собаку.

Свинуха

Ну, по названию всё ясно. Уши не моет. Ноги – тоже. Сплошной развал и антисанитария. Помойки в лесу приходилось видеть? Её работа.

Дождевик

Он же макинтош. На вкус – как прорезиненная ткань.

Трюфель

Вырастает сразу с орешком внутри и завёрнутый в блестящий фантик. Лучшие трюфели вырастают на кондитерской фабрике «Рот Фронт»

Вешенка

Мутировавшая вишенка. Вешается где ни попадя и на всех подряд. Напоминает холодные уши.

Шампиньон

Косит под француза. Пьёт шампанское, моется шампунем. Может наоборот. Ему пофиг. Гриб же.

Бледная поганка

Чахлая и анемичное создание. Томная бледность. Часто падает в обмороки. Замуж ей надо, и поскорее.

Рыжик

Постоянно мелькает в рекламных роликах. Рекламирует краску для волос.

Масленок

Улыбчивый, приставучий, липкий. Вы ему не очень-то доверяйте. Он без мыла куда угодно влезет. Некоторые его в этом качестве и используют.

Козленок

Ну, пока маленький – ещё туда-сюда. А вырастает – козёл козлом.

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)

ПРОФИЛАКТИКА РЕЦИДИВА ОПУХОЛЕВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И РЕАБИЛИТАЦИЯ*



Профилактика онкологии;
Снижение риска возникновения метастазов после проведенных лечебных мероприятий (операции, химиотерапии, лучевой терапии);
Реабилитации онкобольных после проведенных лечебных мероприятий (операция, химиотерапия, лучевая терапия) – для восстановления формулы крови, иммунного статуса, подавления патогенной грибковой флоры, развивающейся после химиотерапии;
Во время курсов химиотерапии для снижения поражающего фактора токсичными химиопрепаратами организма и его иммунной системы, а также для усиления работы химиопрепаратов;
Снижение интоксикации организма, продление срока жизни, а так же улучшение качества жизни больных на последних стадиях онкологии.

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. 3,
тел.: (812) 575-57-97, 974-07-80
(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



РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ

Рядовка сросшаяся хоть и не ценный, однако, интересный гриб. Белые, кучные грибки продолжают удивлять «тихих охотников» на протяжении многих лет. Дело в том, что

крепкие и многочисленные летом, словно пилигримы, занимающие просеки и дороги, слабо реагирующие на многодневные засухи и неплодородные, поврежденные почвы, сросшиеся рядовки осенью жухнут и становятся откровенно неинтересными на фоне других грибов, для большинства которых ранняя осень является пиком развития и плодоношения.

Белая, голая шляпка до 10 -12 сантиметров в диаметре, выпуклая, с возрастом становится более распростертая, к осени меняет цвет на более темный с рыжеватым оттенком. Пластинки частые и белые, у молодых грибов не отличимые по цветовой гамме от шляпки. Ножка плотная и вязкая, с возрастом становится полой, что является характерным признаком, более светлая к шляпке и темнее

к основанию. Мякоть «чистая» и белая, плотная, при механическом воздействии, будь то излом или разрез, почему то вспоминается резина или каучук, запах мякоти относится к категории «на любителя», особого вкуса нет.

Излюбленные места произрастания этих рядовок – просеки и дороги, кроме того они являются нередкими жителями лугов и парковых зон и городских газонов, где, конечно, их пищевая ценность вообще сводится к нулю.

Даже опытные грибники иногда путают рядовку сросшуюся с ее слабоядовитым сородичем – говорушкой белой. И хотя размеры их разительно отличаются, белая говорушка редко дорастает до 5 сантиметров в диаметре по шляпке, однако выраженных отличительных признаков у нее нет. Крайне похожа на говорушку белую, и следовательно, на безобидную рядовку сросшуюся говорушка ядовитая, поэтому, начинающим и неопытным грибникам стоит относиться к говорушкам и рядовкам белым крайне осторожно.

Сросшиеся рядовки относятся к грибам низкого качества, поэтому собирают их редко. Употреблять в пищу их следует после предварительного отваривания в течении 40 минут, в принципе, вполне подходят для засолки и маринования.



РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ

Рядовка скученная, в отличие от своих «братьев» по семейству, не отличается пестрой, броской расцветкой. Неприметные рядовки скученные прячутся под листвой в подстилке леса и, зачастую, особенно в период наиболее благоприятный для сбора этих грибов,

найти их довольно сложно. Но в отличие от других рядовок и говорушек, в случае с этим грибом «игра стоит свеч», его нежный вкус довольно точно напоминает вкус куриного мяса. Из-за этой особенности его англоязычное название Fried Chicken Mushroom в переводе на русский звучит как «гриб – жареная курица».

Горбовидная в раннем возрасте шляпка с возрастом становится частично распростертой, дорастает до 8-10 сантиметров в диаметре, коричневато-бурая, заметно темнее в центре. Частые и узкие пластинки спороносного слоя серые, с буроватыми пятнами. Ножка двухцветная, ближе к шляпке почти белая, к основанию заметно темнеет до цветовых оттенков шляпки. Мякоть белая и плотная, на срезе просматривается утолщение в районе шляпки, вкус и запах приятные.

Рядовка скученная вполне оправдывает свое название, большие семейки этих грибов активно растут под палой листвой лиственных пород деревьев. Однако гриб непросто выбрать на более открытые участки, где найти его не составляет труда. Опушки, пригорки, парки, луга, даже возделанные почвы и декоративные газоны - здесь рядовка скученная хорошо видна и прямо-таки просится в лукошко.

Отличительной чертой этой рядовки ото всех ядовитых и несъедобных грибов является особенность расти большими, сплоченными группами с часто сросшимися шляпками.

Встретить рядовки скученные можно с августа по октябрь на богатых, хорошо удобряемых почвах. Наиболее активно появляться рядовки начинают в сентябре или в первых днях последнего месяца своего роста.

С точки зрения кулинарии гриб съедобен и даже вкусен, что является приятным исключением для рядовок. Вполне пригоден для засолки и маринования, причем его вкусовые особенности целиком и полностью сохраняются.

Но рядовка - гриб не только съедобный, но и целебный. Из рядовок получены антибиотики (в частности, клитоцибин), подавляющие туберкулезную палочку. Во Франции медики используют клитоцибин и при лечении эпилепсии. В народной медицине рядовка серая применяется при лечении туберкулеза.

Последние же исследования показали, что она так же эффективна против золотистого стафилококка и кишечной палочки. К сожалению, лабораторного анализа пока удостоилась только рядовка серая, остальные же виды пока малоизучены.

Заболевания почек и мочевыводящих путей у животных

Фунготерапевты с успехом применяют целебные грибы в комплексном лечении, профилактике и реабилитации хронических форм заболеваний мочевыводящих путей и почек у собак и кошек.

Заболевания почек и мочевыводящих путей: нефрит (пиелонефрит, гломерулонефрит) и нефроз (нефросклероз) у собак и кошек могут возникать на протяжении всей жизни. К наиболее распространенным заболеваниям почек относятся уролитиаз, хроническая почечная недостаточность и уроцистит.

Выполняя разнообразные и важные функции, почки связаны с метаболическими процессами других органов и систем. Почки выделяют с мочой вредные для организма вещества и кислые продукты обмена, обеспечивая разницу осмотического давления между тканями и кровью.

Причиной частого вовлечения почек в патологические процессы является увеличение концентрации токсических веществ при прохождении через мочевые каналы, что оказывает вредное воздействие на почечную паренхиму. Подобное влияние токсические вещества (лекарственные средства, фтор- хлорорганические соединения, нефротоксины, ядовитые вещества), циркулирующие в крови, оказывают при взаимодействии с эндотелием капилляров почек.

Другой причиной патологии почек является распространение патогенной микрофлоры (грибы-микроспоры, вирусы, хламидии, микробы) гематогенным и лимфогенным путем из очагов воспаления, чаще половых органов (пиометра, вагинит, эндометрит).

Кроме того, при остром (подостром) и хроническом иммуновоспалительном процессе с преимущественным поражением клубочкового аппарата почек, решающее значение имеет аллергическая реакция (сенсibilизация) в результате воздействия на организм животного инфекционного возбудителя и его токсинов. В зависимости от формы заболевания, может быть нарушена фильтрация, обратное всасывание и выделение.

Как правило, на первый план выступают полиурия и задержка веществ, подлежащих выведению вместе с мочой.

Следует принимать во внимание дополнительные факторы: протеинурия, фосфатемия, потеря водорастворимых витаминов, склонность к ацидозу, анемии.

Хроническая почечная недостаточность – постепенно проявляющийся, прогрессирующий, неизлечимый клинический синдром, обусловленный ограниченной способностью почек выделять с мочой определенные вещества, регулировать кислотно-щелочной баланс и выполнять ренальные эндокринные функции.

В крови накапливаются продукты обмена, что вызывает развитие таких клинических признаков, как частое мочеис-

пускание, повышенное потребление жидкости, апатия, снижение аппетита, потеря веса.

Целебные грибы назначаются в качестве симптоматической терапии:

- При токсическом воздействии на почечную паренхиму (мочевые каналы) – «Дождевик», «Веселка», «Шиитаке»;
- При воспалительных процессах, вызванных патогенной микрофлорой (вирусы, хламидии, стафилококки, стрептококки, грибы-микроспоры) – «Веселка», «Шиитаке», «Кордицепс»;
- При подострых и хронических иммуновоспалительных процессах с преимущественным поражением клубочкового аппарата почек – «Рейши», «Веселка»;
- В качестве мочегонного («Дождевик») и уросептического средства («Веселка», «Шиитаке», «Золотой Ус»);
- Общеукрепляющего, восполняющего дефицит витаминов и минералов («Болетус», «Формика»);
- При выраженном токсикозе и развитии отеков («Агарик», «Кордицепс»).

Уролитиаз (мочекаменная болезнь) сопровождается образованием различных по химическому составу камней (песка) в почечной лоханке или мочевыводящих путях.

Уролитиаз может возникнуть вследствие воздействия инфекционного возбудителя, нарушения обмена веществ (солевого), кислотно-щелочного равновесия, физико-химического состояния защитных коллоидов, поддерживающих соли в растворенном состоянии, нарушениях деятельности паразитовидных желез, употребление «жесткой» воды и некачественного сухого корма.

Целебные грибы назначаются после устранения застоя мочи и восстановления проходимости мочевых путей в комплексной терапии («Дождевик», «Золотой Ус», «Веселка», «Шиитаке», «Кордицепс»).

Воспаление слизистой оболочки почечной лоханки (пиелит) и мочевого пузыря (уроцистит) возникает при снижении резистентности организма. Патогенная микрофлора (стрептококки, стафилококки, эшерихии коли, вирусы, хламидии, грибы-микроспоры) легко проникают в уретру и мочевой пузырь из других очагов воспаления гематогенным путем.

Кроме того, причиной воспаления слизистой оболочки мочевого пузыря является травмирование ее катетером, мочевыми камнями или песком, а провоцирующей ситуацией – переохлаждение животного.

Целебные грибы повышают резистентность организма в отношении патогенной микрофлоры («Веселка», «Шиитаке», «Кордицепс»).

*Кандидат ветеринарных наук, врач-фунготерапевт
Юшкевич Татьяна Владимировна*

«ФУНГОШАРИК»

Получить бесплатную консультацию ветеринарного врача Вы можете:

- в «Грибной Аптеке». Прием осуществляется только по записи.
- по телефону: (812) 973-57-50 (пон.-пят. с 10-00 до 18-00)
- по электронной почте sharik@fungo.ru

На Ваши вопросы ответит ветеринарный врач
кандидат ветеринарных наук, фунготерапевт





Здравствуйте, дорогие ребята!

Сказку Вы читайте, хорошенечко запоминайте - она Вам поможет научиться отличать полезные и вкусные грибочки от ядовитых! Удачи Вам в «Грибной охоте»!



Шёл как-то по лесу Бурундучок – и так хорошо ему было прогуливаться по июльским полянкам... Дожди лес влагой напитали, отмыли, землю да траву солнышко просушило, птички поют, пчёлки жужжат – красота...Щурится Бурундучок от ярких лучиков солнечных, носом воздух, напоенный тёплыми ароматами, втягивает, хорошо... Даже полоски на его спинке поёживаются от удовольствия.

Вдруг ему навстречу Зайка из кустов выскакивает – глазки от ужаса выпучены, ушки за спиной трясутся, хвостик дрожит...

— Ой, куда ты, Бурундучок, не ходи!.. Ой, там такое! Там страшные «ведьмины» круги, там ведьма живёт!

— Кто тебе об этом сказал? – удивился Бурундучок.

— Тетушка Сорока на дереве сидела, страшные истории про ведьм рассказывала.

— И ты ей поверил? – засмеялся зверек с полосками на спине. — Это белобокая говорила про очень вкусный гриб Шампиньон. Его грибница растет кругами. По одиночке этот гриб не встречается, селятся шампиньоны семейками. Вот эти семейки и называют «ведьмиными кругами». Если не веришь и, конечно, не боишься, пойдём посмотрим.

— Ко-не-чно, не боюсь,— чуть слышно произнес Заяц, у которого от страха дрожали лапы.

— За мной! – весело скомандовал Бурундук,— Бежим к «ведьминым кругам».

Через минуту зверьки смотрели на самые обычные крупные грибы с шелковистой шляпкой белого цвета.

— Вот, вот, смотри! Я же говорил... Это поганки бледные, злые-ядовитые, самый ведьминский гриб, – прошептал чуть слышно Зайка.

— Глупенький ты... Ну какие же это поганки. Это – Шампиньоны... У поганок на ножках бугорок, а на нём белая плёнка. Цвет пластинок под шляпками поганок – белый или кремовый, а у шампиньона сверху пластинки беловато-розовые, а внутри тёмно-коричневые, или даже бурые – как мех у нашего друга Мишутки – объяснил, посмеиваясь, Бурундучок.

— Ну что, теперь не страшно?

— Теперь нет,— улыбнулся Зайчонок.

Грибы, словно большие белые пуговицы, были «пришиты» к мягкому зеленому ковру.

— Чтобы вы нас не спугали с другими грибами, которых так много в лесу, – лукаво переглянулись Белые Шляпки,— надо гриб надломить. Если на изломе он покраснел, значит, это наш братец – Шампиньон.

— А теперь побежали ко мне домой. Шампиньонов наберём, мама нам их пожарит, вкууууусно будет... смеялся Бурундучок. – А потом книжку вместе посмотрим – «Грибная энциклопедия» называется.

И ты, зайчишка-трисишка, всё-всё про грибы знать будешь. И ядовитые со съедобными никогда уже не перепутаешь...

НЕ ИГРАЙ С ГРИБАМИ В ПРЯТКИ, ОТГАДАЙ СКОРЕЙ ЗАГАДКИ:

- 1 – рядовка;
- 2 – шампиньон полевой.
- 3 – сморчок;
- 4 – масленок;
- 5 – белый гриб;
- 6 – зонтик большой.



Ответы на загадки, опубликованные в прошлом номере:

- 1. подосиновик
- 2. подберезовик
- 3. с какими?
- 4. волнушки
- 5. лисички
- 6. маслята



Центр фунготерапии Ирины Филипповой



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) 526-63-75,
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) 49-47-91
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

Трихология – комплексная диагностика и лечение волос

**Выпадение волос, замедленный рост, тусклость
и ломкость, перхоть, себорея – все это
повод для обращения к врачу-трихологу.**

**БЕСПЛАТНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ
ВРАЧА-ТРИХОЛОГА
КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК
Запись по телефону: (812) 972-42-25**



**ЦЕНТР ЗДОРОВЬЯ ИРИНЫ ФИЛИПОВОЙ ЖДЕТ ВАС
ПО НОВОМУ АДРЕСУ:**

м. Чернышевская ул. Чайковского, д. 51 тел: (812) 972-42-25

Ингредиенты:

Шампиньоны – 300 г
Лисички – 250 г
Сыр колбасный – 200 г
Хлеб ржаной – 220 г
Лук репчатый – 1 головка
Масло растительное – 3 ст. ложки
Бульон овощной – ½ стакана
Сметана – ½ стакана
Масло сливочное – 2 ст. ложки
Перец черный молотый, соль

Лук нарежьте ломтиками, спассируйте на растительном масле, добавьте крупно нарезанные грибы и обжарьте их. Затем влейте бульон, сметану, прогревайте смесь 3 минуты, посолите, поперчите. Сыр нарежьте ломтиками

Смажьте сливочным маслом нарезанный ломтиками хлеб, затем нарежьте кубиками и уложите в смазанную маслом форму.

Сверху выложите грибную смесь, затем ломтики сыра и запекайте до готовности.

При подаче посыпьте запеканку рубленой зеленью.

Время приготовления 40 минут.

Запеканка грибная с сыром**Рулет с шампиньонами****Ингредиенты:**

Фарш смешанный – 1 кг.
Шампиньоны – 500 гр.
Репчатый лук – 400 гр.
Белый хлеб -300 гр.
Молоко -100 гр.
Яйцо – 1 шт.
Петрушка -8-10 веточек.

Шампиньоны мелко нарезаем. Добавляем к луку, солим, перчим. Перемешиваем и обжариваем до испарения выделившегося сока. Петрушку мелко нарезаем.

На ровной поверхности раскатываем пищевую пленку 40-50 см в длину.

Берем половину фарша и выкладываем на пленку. Равномерно распределяем размером примерно листа А4. Не делаем пласт фарша очень широким, т.к. при выкладывании в дальнейшем на противень рулет может переломиться. Выкладываем на фарш половину грибов. Равномерно распределяем. Посыпаем половиной нарезанной петрушки. Берем за край пленки, поднимаем, и начинаем тянуть на себя так, чтобы фарш начал заворачиваться. Первый виток немножко прижимаем. Поднимаем пленку, первый виток остается в загнутом состоянии, а мы продолжаем тянуть пленку на себя. Рулет заворачивается уже сам, ничего прижимать не надо, тянем пленку пока он полностью не завернется. Обворачиваем рулет пленкой. Можно немножко покатавать как скалку, но не сильно нажимая при этом на рулет. Смазываем сливочным маслом противень (лучше использовать лоток с высокими бортами).

Выкладываем/выкатываем из пленки рулет на противень зачищенным краем вниз, так как если край будет сверху, то при запекании рулет начнет постепенно разворачиваться и верхний слой отделится. Таким же образом делаем второй рулет и выкладываем его рядом. Ставим в разогретую до 180 С духовку и запекаем 40 минут.

Кстати такой рулет можно сделать и с яйцами (на один рулет 3 яйца отварить вкрутую, натереть на крупной терке или мелко порезать и выложить вместо грибов).

Ингредиенты:

250 г каннелони
500 г грибов
200 г лука
3 зубчика чеснока
150 г сыра (твердого)
растительное масло
соль
перец
Соус «Бешамель»
50 г сливочного масла
3 ст.л. муки
1 литр молока
соль
перец

Каннелони – это макаронные изделия в виде больших трубочек.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить грибы, хорошо обжарить.

Приготовить соус «Бешамель». Для этого растопить сливочное масло. Добавить муку и все немного обжарить. Затем влить молоко, посолить, поперчить и варить до загустения (по консистенции соус должен напоминать жидкую сметану). Сыр натереть на средней терке. Каннелони заполнить грибным фаршем. Сильно набивать фаршем трубочки не стоит, иначе они могут лопнуть. Так же, для того, чтобы

трубочки не лопнули, необходимо заполнять их остывшим фаршем. В форму для запекания выложить половину соуса бешамель. Выложить каннелони. Выложить оставшийся соус. Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 30 минут. Затем посыпать сыром, запекать еще 10-15 минут.

Каннелони с грибной начинкой

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 5000 экз. Подписано в печать 29.06.2011 г. Цена свободная. Отпечатано в ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, СПб, В. О. 17 линия, д. 60, лит. А, пом.4н. Заказ № ТД-3230

