



ГРИБНАЯ



№ 12 (080)
2011 г.

Вестник
фунготерапии

АПТЕКА

Грибы-иммигранты

Новозеландцы грибы не любят и не ценят, хотя вкус грибов понимают. Но только растущих в магазине. Самые популярные – шампиньоны и вешенки, то, что местные любители уже освоили, беря пример с Австралии и ЮАР. Освоили они и выращивание этих «домашних грибов» на небольших фермах. И насыщают свежими грибами универсамы городов, бизнес не особо прибыльный, но и не затратный. Ни один новозеландец не станет срывать гриб в лесу – не принято. Хотя у исконного народа Зеландии – маори – были легенды о волшебных грибах, указующих на клады и несущие удачу и счастье. Не верят современные жители ни аборигенам, ни грибам, хотя изображения голубого гриба можно купить в каждом книжном магазине, такая закладка для туристов, как, например, птица киви.

Сейчас грибы в лесу собирают «русские новозеландцы», соскучившиеся по русской тихой охоте. Самый доступный – масленок, который был завезен на корнях саженцев сосны и растет сейчас везде. Очень скучают русские грибники по русским подберезовикам и подосиновикам. Нет их в Новой Зеландии. Не приживаются. Не по нраву им климат. Вот что значит настоящие русские патриоты.

*Кирсанов Андрей,
русский «новозеландец», Окленд.*

- **ФУНГОТЕРАПИЯ** открывает свои секреты: **Дождевик**



Entoloma Hoshstetteri

- **Грибная география:** грибы Новой Зеландии
- **Грибные истории:** Гулливеры двадцатого века
- **Фунготерапия против рака:** Грибы спасают от рака? (продолжение)

- **Набоковский грибной суп**
- **Грибная ХАРЧЕВНЯ**

Горячая линия фунготерапии
8-800-5555-170
КРУГЛОСУТОЧНО
Звонок по России бесплатный

Подписной индекс
газеты «Грибная аптека»
19320
По каталогу «РОСПЕЧАТЬ»
(с любого месяца)

РОССИЯ

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**



Накатила зима мощным валом,
И укутала всё до весны
Белоснежных снегов покрывалом...
Под землёй же грибам снятся сны,
О далёком пока что апреле,
Что пробудит их к жизни опять...
Равнодушные, злые метели
Перестанут траву замечать,
Солнце выльется огненным жаром
На опушки, поля да леса,
И живым, разноцветным пожаром
Нам подарит грибов чудеса...

Так что зима, я вам скажу, ещё далеко не повод, чтобы приуныть да дремать на диване. Потому что за ней – холодной, чёрно-белой, как довоенное кино, весна непременно настигнет нас. Так устроен этот мир, и это – хорошо. Хорошо, что и зима – она не везде бывает. И есть местечки на Земле, в которых снег – в диковинку... Вот Новая Зеландия, например...

Скажите – чего это я про Новую Зеландию? Да есть причина... Водится там грибок один – залюбуешься. Яркая красавица, глаз не отвести – Энтолома Синяя называется. Синее самых синих небес, полыхает она голубым пламенем в жарких тропиках. Нет, и у нас в стране есть родственница синей красотки – не такая вызывающе-цветастая, как многие грибы дальних стран вечного лета, которые брызжут там всеми цветами радуги. И название у неё погрустнее, сообразно сезону за окном – Энтолома Седая... Как сама матушка-зима. Да и другие ещё есть – Энтолома Садовая, к примеру. За ней и в лес ходить не надо – часто растёт в садах под фруктовыми деревьями да кустами. И вполне съедобна – но собирать её можно только очень внимательно, так как похожих на неё ядовитых сородичей – немало... А ещё – Энтолома Красивая... Та не такого яркого цвета, как новозеландская красотка, сине-чёрная скорей... Энтолома розовопластинчатая...

Красивые они-то красивые – пластиночки-то у них розовенькие, и шляпки – завлекательные, но – ядовиты... Хотя и не так сильно изучены. Но рисковать да экспериментировать всё же не стоит... Съедобна же, например, Энтолома Недоразвитая, кстати, очень напоминающая внешне более широко известные и знакомые дождевики.

Так уж повелось – чем ярче гриб – тем, как правило, опаснее, ядовитее. А чем же им прикажете завлекать – как не внешним видом? Такая уж им судьба досталась – нелёгкая...

И вот что ещё хочу вам сказать. Грибы – они, само собой и в основном в пищу нам идут, лекарства из них изготавливают, жить Земле-матушке они, опять же, помогают – как тот же дождевик, что прекрасно очищает её от радиоактивных элементов. Но кроме всего сказанного – ими же можно ещё и любоваться. Яркими и не очень, большими и маленькими, съедобными и ядовитыми... Кому повезёт – тому воочию насладиться Синеокой новозеландской красавицей, кому не доведётся – в фильмах, на фото её рассмотреть... Вот и будем любоваться заморскими чудесами, цветастыми, как павлиний хвост. А собирать будем свои, здесь, в своих лесах – они нам как-то роднее...

Главный редактор Коротков Игорь

Мой бирюзовый незнакомец

Я нашла голубой гриб в лесу Псковской области, недалеко от Опочки. Именно такой как на фотографии синего гриба из Новой Зеландии, правда, это я потом только определила – когда в Интернете наткнулась на это удивительное изображение. А тогда просто обомлела – никогда такого не видела. Подлесок между соснами, сумрак, я собираю семейку только проклонувшихся лисичек и вдруг натыкаюсь взглядом на абсолютно голубой с бирюзовым отливом гриб-колокольчик. Он стоял одиноко и, по-моему, чуть светился. Хотя может, мне так показалось, потому что была уже вторая половина дня и под лапами раскидистых елей было сумрачно. Фотоаппарата не было, а жаль. Я его сорвала, он через несколько часов поблек и пожух. А я так и не смогла определить его по справочнику, да и в интернете ничего не нашла, разве что похожую рядовку фиолетовую. Но она и в сравнение не идет с моим найденным красавцем. А вообще, эта находка столько мне положительных эмоций дала, что и год выдался счастливым. Познакомилась на одном из интернетовских форумах с замечательным мужчиной, и уверена, что мы с ним будем вместе всю жизнь. Он уже стал добрым отцом моему семилетнему сыну. А что самое удивительное – на первое свидание он пришел в бирюзовой футболке. Цветом как мой удивительный гриб.

Ривкина М., С-Пб



Грибная география грибы Новой Зеландии

Голубой Гриб аборигенов маори

Мой проводник – потомок коренных маори, аборигенов Новой Зеландии – тридцатилетний приземистый смуглый мужчина с обыкновенным именем Джон и не менее обыкновенной профессией – менеджер по продажам обуви, в лесу своих предков вдруг утратил внешний лоск цивилизации и стало явно заметно – голос крови настоящих маори в нем забурлил вовсю. Неслышными скользящими движениями он раздвигал ветви лиан-ползучек, внимательно обшаривая взглядом и стволы деревьев, и покрытую темной опавшей и перегнившей листвой землю. На острове нет хищных и опасных зверей, но змеи – явление обычное. И некоторые из них ядовиты и опасны. А уж в тех заповедных местах, куда повел меня мой проводник, вполне могли найтись и редкие особи. Но шел я сюда с ознобом в душе и с острым желанием увидеть **чудо**. Легендарный гриб маори. Голубой гриб, чтимый как святыня, и амулет на все случаи жизни у коренных жителей. Поэтому ядовитые змеи – охранники этого бирюзового чуда – были неприятной, но вполне объяснимой опасностью, придававшей даже шарм риска нашей вылазке. Солнечные лучи с трудом, но все же пробивались сквозь густые кроны растительности, и Джон, покачивая головой, решил, что надо дождаться сумерек – именно тогда я увижу магическую красоту Голубого Гриба. И именно тогда я пойму и приму его волшебство. Поэтому я покорно сбросил рюкзак, устроившись поудобнее на упавшем стволе, и мы в неспешных разговорах обо всем на свете ждали Чуда..

И это было действительно магическое зрелище. Неясное голубовато-серебристое сияние среди крошечной мглы, словно крохотный светлячок в бездонном и беззвездном небе. Нежный ослепительно-голубой крохотный грибок-колокольчик освещал не более дюйма земляной кочки – но он именно освещал!! Он – светился!!! Абажурчик шляпки был словно тончайший фарфор ночной изящной лампы-бра. Что поразительно – даже не возникло желание сорвать эту красоту, страшно стало погасить это живое сияние. А вот фотографировать стали темпераментно. И все же, уже рассматривая даже удачные фото, я понимал, что вряд ли можно передать **магию** красоты свечения голубого **чуда**.

Роберт Никли, американский миколог

Этот яркий (как и многие тропические растения, животные) гриб не имеет иного общепринятого названия, кроме как «Голубой гриб». На научном языке он называется «*Entoloma hochstetteri*». Похоже, что именно его могли бы предложить Алисе перед её путешествием в Страну Чудес. Но этот Голубой гриб не является плодом воображения Льюиса Кэрролла. Такую разновидность грибов можно найти на обоих островах Новой Зеландии – и, что довольно странно, в нескольких местах Индии.

Отличительная голубая окраска гриба обусловлена пигментами в его плодовом теле, известными как азулен. Азулен встречается в природе не только в составе пигментов грибов, но и некоторых морских беспозвоночных. Информация о *Entoloma hochstetteri* была опубликована правительством Новой Зеландии в 2002 году наряду с

информацией о пяти разновидностях местных грибов.

Изображение Энтоломы Голубой было даже размещено на оборотной стороне банкноты в 50 новозеландских долларов, выпущенной в 1990 году. Однако за пределами Новой Зеландии большинство людей, кажется, пребывают в блаженном неведении о существовании невероятного гриба голубой окраски.

Обычно гриб растёт среди мха, папоротников или в опавших листьях. Его шляпка достигает в диаметре четырёх сантиметров, и благодаря конической форме выглядит так, словно пришла из волшебной сказки или детского рассказа. Пышное зелёное убранство новозеландского леса только усиливает ощущение (хотя и немного наивное, но всё же..), что вот-вот вокруг голубого гриба радостно запрыгает крошечный эльф.

А ещё – ну только если очень, очень прислушаться – под сводами влажного новозеландского леса можно услышать тихое-тихое посвистывание.. Нет, это не охотники подзывают к себе своих помощников – собак.. Это удивительный голубой гриб посвистывает, разбрасывая свои споры вокруг, чтобы ещё больше украсить своим присутствием и без того яркие тропические кущи.

Entoloma hochstetteri несъедобен, но ядовит ли, и если да – то насколько – тоже доподлинно неизвестно. Кажется, (к счастью), за всё время никто так и не попытался отведать его. Впервые этот гриб описал некий европеец в 1866 году, а уж потом им заинтересовались микологи и уже научно его исследовали и назвали.

Для обитателей Новой Зеландии этот гриб – предмет гордости, его изображения печатают во всех туристических обзорах наряду с птицей киви и опоссумами. Но увидеть этот гриб в живой природе вряд ли доведется праздному туристу – слишком он стал редок в новой экологии острова. Как и птицы киви.

Маори к этому грибу относились со священным трепетом, в праздник Голубого Гриба в новолуние декабря (а именно тогда можно его найти), устраивались ритуальные танцы, в которых каждый участник голубой глиной раскрашивал лицо, а самая красивая девушка – всё тело. Известно, что в амулетах маори часто носили кусочки Голубого Гриба, так как считалось, что он своим светом отпугивает злых духов. А целебность его считалась аксиомой – его прикладывали к ранам, язвам. Окуривали жилища во время локальных эпидемий малярии.

До сих пор Голубой Гриб не изучен досконально, неизвестен его состав, не выяснено, есть ли в нем целебные полисахариды, никто не знает, какие виды антибиотиков он может продуцировать. Слишком он сейчас редок, а приручить этот гриб – пока невозможно.

Во всяком случае, ни одна попытка приживить мицелий в теплице – не увенчалась успехом.

Так что пусть пока исследователи многогранного Грибного Царства – мужи учёные – изучают, проникают во внутренний мир голубого красавца, препарируют его суть – но очень осторожно, ибо сказка наяву – не терпит грубого вмешательства. И рассказывают нам об этом. А мы с удовольствием послушаем, почитаем, любуясь красотой очередного – в ряду бесконечных – Чуда света..

Андрей Заболоцкий, географ



Фунготерапия открывает свои секреты

И дождевик, и пылевик, и волчий табак..

«Даль прозрачна. Воздух свеж и чист, Но бледна задумчивая просинь.. От болота сонного кругом Веет хвоей, сыростью и гнилью. Дождевик, задетый сапогом, Обдаёт сухой, зеленой пылью».

А. Черемнов

Кто из нас не любил в детстве на даче или у бабушки в деревне лихо наступить на кучку буроватых невзрачных грибов, да так, чтобы от них пошел дым? А зрелище деревенского луга после летней грозы – все пространство усыпано белыми шариками-снежками – коровьим лакомством? Как только народ не называет этот непривлекательный гриб – и пылевиками, и волчьим табаком, и лешачьими мячиками, и порховками, и заячьей картошкой, но все же общепринятое его название – дождевик.

Под названием «дождевик», скрывается большая группа грибов – около 60 видов. Растут они на всех континентах.

Самый известный и распространенный – дождевик шиповатый, усыпанный мягкими бархатными шипиками. В молодом возрасте дождевик шиповатый съедобен и по вкусу напоминает шампиньон, а его белая рыхлая мякоть вполне может заменить пластырь при несчастном случае, так как под оболочкой она остается практически стерильной. Внутренность дождевика, вначале белая или сероватая, по мере созревания темнеет и наконец превращается

в массу темно-оливковых спор. Оболочка ссыхается, становится почти пергаментной, и гриб «пылит» даже при малейшем сотрясении – так высыпаются споры и разносятся ветром или просто токами воздуха.

На гнилушках или любой гниющей древесине часто можно встретить большие группы более мелкого дождевика грушевидного. Очень близки к дождевикам и головачи, которых насчитывается около 10 видов. Они отличаются от первых более крупными размерами. Оболочка их обычно целиком разрушается в верхней половине гриба, так что зрелый головач приобретает форму чаши. Эти грибы растут с мая по сентябрь и в лесах, и на открытых пространствах – на лугах, в степях, а один из видов найден за Полярным кругом, на острове Шпицберген. По форме головачи бывают овальные, шаровидные и грушевидные. Оболочка у них гладкая или бородавчатая. Один из самых распространенных – головач пузыревидный. Гриб этот крупный, высотой 5-16 см и шириной 4-16 см, основание может быть вытянуто в небольшую ножку.

Дождевики – рекордсмены

Встречается этот гриб с мая до глубокой осени на полянах, на лугах, вдоль дорог, в скверах и на газонах, селится на различных почвах и даже на гнилой древесине. Появляется после теплых дождей. Растет очень быстро, «не по дням, а по часам». Грибники-любители заметили, что дождевики-гиганты за сутки прибавляли до 5 см в диаметре. А обычно они бывают диаметром до 20 см и массой 300-400 г.

В 1977 г. в Эстонском музее природы демонстрировался дождевик массой 11 кг 150 г, диаметр его плодового тела был 188 см. Дождевик, найденный в том же году в окрестностях города Фрунзе, достигал в окружности без малого 1,5 м при массе 11,6 кг.

В 1967 г. в Подмоскovie был найден дождевик массой 12,5 кг при диаметре 63 см, а в 1984 г. на берегу реки Сетуньки – диаметром 160 см при массе 7,3 кг. Некоторые грибники находили семейства дождевиков-гигантов. Например, в 1988 г. под Кемерово была найдена группа из 8 дождевиков общей массой около 2 пудов, а в 1984 г. под Нарвой и в 1989 г. в Татарии – группы из 6 грибов, среди которых самые крупные достигали 4 кг.



Дождевики – целители

Молодые грибы съедобны, а их лекарственную способность знали давно и применяли в народной медицине. Споры дождевиков использовали как кровоостанавливающее средство, называли волшебным порошком. С этой целью цирюльники держали кожу дождевиков в банках. В сушеном виде дождевик употребляли при хирургических операциях в ветеринарии: им присыпали травмированные



Применение гриба Дождевика

- Выведение из организма соединений тяжелых металлов, фтора, хлора, радионуклеидов.
- Доброкачественные опухоли.
- Заболевания лимфатической системы (лимфостаз, отечный синдром).
- Дезинтоксикационное действие после гельминтозов.
- Дисбактериозов, гепатитов.
- Острые и хронические заболевания мочевыделительной системы.

Фунготерапия открывает свои секреты

жилы и раны, поскольку он имеет «сжимательную и сушильную» силу. В народных целбниках указывается, что достаточно приложить к ране белую кашицу из мякоти молодого колобка или внутреннюю оболочку старого порховика, когда «табак» из него вылетел, – и кровь сворачивается, боль утихает.

Это кровоостанавливающее свойство дождевиков раньше широко применяли в партизанской практике при отсутствии других медикаментов. Имеются сведения, что головач пузыревидный обладает и анестезирующим свойством, подобно хлороформу.



В настоящее время в фармацевтике и биотехнологиях используется уникальная способность дождевиков втягивать в себя – как пылесосы – тяжелые металлы и радионуклеиды. Они как губки впитывают в себя все канцерогены, прибитые дождем к почве. Биотехнологи используют стерильно выращенный на агаре мицелий дождевиков для биологически активных добавок, которые используют для очищения организма от канцерогенов. Интересен опыт, проведенный в НИИ Радиологии

Украины, где две группы крыс накормили вредным химическим красителем интенсивно красного цвета (именно этот краситель используют в польских чупа-чупсах) и затем дали подкормку из дождевика одной из групп. В выделениях крыс этой группы тут же появился красный оттенок. В другой группе крыс, которым не давали порошка дождевиков, фекалии были неокрашенными. То есть, у них этот краситель так и остался в организме, продолжая свое ядовито-разрушительное действие.

Радиологи Украины пришли к выводу, что биодобавки из дождевиков вполне способны самостоятельно выводить радионуклеиды из организма и такие биодобавки жизненно важны для жителей больших городов и городков, расположенных непосредственно рядом с АЭС. Это – самая лучшая профилактика. А если ее еще и дополнить парной сауной с моржеванием, то цифра раковых заболеваний вполне может уменьшиться.

В косметике дождевик так же себя проявил очень неплохо – маски с дождевиком (измельченный через мясорубку дождевик с медом и сметаной) были очень популярны среди помещичьих и купеческих дочерей на выданье – они отбеливали кожу лица и рук, делали ее атласной и нежной. Бульоном из дождевиков ополаскивали лицо и тело, чтобы придать белизну и бархатистость коже. А прием внутрь по чашке такого бульона предотвращал прыщи и «прояснял глаза» – белки глаз становились ясного цвета – голубовато-прозрачного.

Японские косметические фирмы в

кремы для зрелой кожи добавляют именно мицелий дождевиков, а БАДы из дождевиков, выпущенные российской фирмой ООО «Биолюкс», экспортируются за границу – во Францию и Германию.

Дождевиковый дым против насекомых.

Интересным является применение «дымящих грибов», или дождевиков, североамериканскими индейцами и племенами африканских копыеносцев на охоте.

При подходе к зверю – бизонам, носорогам, львам – они, даже при полном безветрии, умели определить малоприметную тягу воздуха по поведению спор дождевика и подходили к зверю с той стороны, где он не мог почувствовать приближение охотника. Древние племена охотников использовали массу спор этих грибов для ослепления животного, на которого потом нападали.

Зрелые дождевики с успехом можно применять и в садоводстве при борьбе с тлей и другими вредителями деревьев и кустарников.



Семинар «Фунготерапия. Опыт и практика».



Уважаемые коллеги!

Информируем Вас о проведении 15-16 декабря 2011 года семинара в г. Санкт-Петербург.

Лекции читают опытные врачи – фунготерапевты и руководитель Центра Фунготерапии – Филиппова Ирина Александровна.

Все слушатели обеспечиваются необходимой справочной и учебной литературой. По окончании обучения выдается диплом врача-фунготерапевта.

Подробную информацию уточняйте:

- по телефону/факсу: (812) 703 06 44; – по электронной почте: office@fungo.ru

Участникам семинара предоставляется СКИДКА на приобретение грибных препаратов.

Фунготерапия открывает свои секреты

Для этого достаточно поджечь темно-зеленую начинку спелого дождевика и окурить сад едким дымом. Через неделю процедуру необходимо повторить.

Таким же образом окуривают пасечники пчел перед выемкой из ульев мёда. Но на пчел «дождевиковый дым» оказывает одурманивающее действие – они временно замирают и не бывают агрессивными.

Дождевики -кулинарные деликатесы.

В ряде стран Западной Европы дождевики считают деликатесом и приравнивают к шампиньонам. Итальянцы считают молоденькие дождевики одними из самых лучших грибов. Молодые дождевики и головачи хороши в супах, тушенные в сметане или обжаренные в масле. Крупные головачи, к примеру, нарезают ломтями, обваливают в яйце и сухарях и жарят как бифштексы, подают посыпанными зеленью с гарниром из картофеля или отварного риса. А вот хранить эти грибы в свежем виде нельзя, так как даже в холодильнике происходит их дозревание, белая мякоть темнеет, становится рыхлой, в ней образуются споры, и гриб становится несъедобным. При сушке же дождевики не теряют своей белизны, хорошо хранятся в плотной полиэтиленовой таре, легко растираются в порошок, поэтому их с успехом можно использовать для приготовления бульонов и соусов.

Дождевики на грядке.

В науке сведений об искусственном выращивании дождевиков и головачей нет, хотя было бы заманчиво разводить эти грибы на приусадебном участке, тем более что их способность расти без участия корней деревьев позволяет рассчитывать на успех

Можно использовать прием, рекомендованный читателем журнала Матвеевым Ф. П. из Москвы. Зрелые «дымящие» грибы измельчить и залить на сутки или на ночь водой, лучше дождевой, а затем полить этим настоем подобранные участки в саду. На следующий год можно ожидать появления дождевиков, если, конечно, условия (характер почвы, ее влажность и т. д.) соответствуют тем, что нужны грибам для роста и развития. Кстати, особенности участка должны напоминать места, где были собраны грибы для посадки: чем больше сходство, тем больше шансов на успех. «Посевы» можно прикрыть травой или лесной подстилкой.

Ольга Кижеватова



Рецепты бабушки Варвары

В детстве я часто уезжала на лето в деревню, к бабушке Варваре. Мы любили ходить в лес, где собирали ягоды, грибы, в которых бабуля знала толк. И в её уютном крошечном деревянном домике, спрятавшемся в кустах сирени, всегда на полке стояли стеклянные пузырьки с порошком высушенных грибов. Настойки какие-то делала, мази.. Жаль теперь, что не спрашивала – а что это, а зачем? Почему жаль? Объясню. Беда такая меня настигла – рак кожи. И вспомнила я, как бабушка к моим ранкам-царапинкам прикладывала разрезанный молоденький гриб дождевик, и кровотечение останавливалось.. А тут такая вот напасть – на старости лет. Прочитала, что дождевиками лечат рак кожи. Попробовала – и помогло ведь, помогает! Затягиваются раны на коже, уходят. Благодаря тому же дождевику. Когда он созреет, стоит дотронуться до него – как он выпускает облачко чёрных спор. Аккуратно сорвите гриб, вскройте и ссыпьте поры в чистый пузырёк. Посыпайте этим порошком поражённые участки кожи. Именно споры дождевика и помогают избавиться от этого недуга.

Фёдорова Валентина, Великие Луки



Чудо отвар

Любые болезни неприятны, а уж такая, как геморрой – и говорить нечего. Не вздохнуть, не охнуть.

А между тем есть очень простой способ, который помогает.. Надо взять 3 спелых коричневых дождевика, прокипятить в 0,5 л молока, настаивать 45 минут. Процедить. Выпить в течении дня. Если одного раза окажется мало – надо повторить процедуру через 2-3 дня. Мне помогло очень. Будьте здоровы!

Анна Матвеева, Дятьково

Фунготерапия против рака (продолжение)

Грибы шиитаке и рейши – японская реабилитация рака

Применение древесных грибов шиитаке и рейши в лечении рака в Китае и Японии вряд ли можно считать «народной медициной». В традициях этих стран всегда основополагающим было применение природных средств в лечении различных заболеваний. И сейчас китайские аптеки на 80 процентов заполнены целебными травами и грибами, вытяжками из них, экстрактами и бальзамами. Япония – увы! – пошла по пути «цивилизованных» стран и природные средства без ненужных сомнений отнесла к «пищевым добавкам» и только к вспомогательному средству для поднятия иммунитета. Это справедливо только в том, что могущественные фармкомпании продвигают только СИНТЕЗИРОВАННЫЕ препараты, несомненно эффективные в кризисные моменты болезни, но совершенно чуждые организму и далеко небезопасные.

И все же именно японские онкологи разработали комплексную паллиативную терапию целебными грибами шиитаке и рейши, взяв за основу китайские традиции и доказав научно противоопухолевые свойства этих грибов. Сейчас именно в этот период – после проведения операции и химиотерапии – онкологи-натуропаты РЕКОМЕНДУЮТ постоянный прием капсул, бальзамов, вытяжек на основе этих грибов. Даже минимальное, но постоянное применение БАДов из целебных грибов реально останавливает, «замораживает» рост опухолевых клеток, и развитие метастазов во времени оттягивается на неопределенный срок или же прекращается совсем. Шиитаке и рейши исследованы во многих Институтах Рака и везде подтверждены их противоопухолевые свойства. Но работы по получе-

нию синтезированного аналога противоопухолевых веществ в Японии и Америке не увенчались успехом – повторить живую формулу меланинов и полисахаридов оказалось слишком трудоемко и затратно. Так что препарат «LAM» так и остался натуральным БАД, достаточно известным на Западе. Кстати, чисто японская разработка – трютовик «Санхван» – БАД, вытяжка из трютовика санхван, применяется непосредственно во время проведения химиотерапии, так как клинически доказано, что вещества этого трютовика ослабляют цитоплазму раковой клетки и способствуют проникновению убивающих химических лекарств. Эффективность химиотерапии в разы увеличивает действие химиотерапии. К тому же, трютовик защищает здоровые клетки организма, щитом прикрывая от химического поражения.

Российская веселка обыкновенная – рекордсмен среди целебных грибов по противоопухолевым свойствам

Веселка – гриб удивительный. Своеобразная мини-аптека: и сильнейшее средство от рака, которым пользовались в славянских странах, и средство наружное от ревматических болезней, и немецкое средство для лечения импотенции у мужчин. Нашли в веселке и ряд неизвестных фармацевтике антибиотиков, которые подавляют такие стойкие патогенные формы как золотистый стафилококк, палочка Коха и др.

Но – несомненно – самое эффективное в веселке – это ее способность подавлять онкоклетки. Сейчас этот гриб исследуется сразу в нескольких НИИ России и Украины (НИИ канцерогенеза им. Блохина, Ветеринарной Академии Санкт-Петербурга, Киевском НИИ радиологии) и везде ее свойства – удивляют и поражают. Только в нашем Центре Фунготерапии защищено две кандидатских диссертации и готовится к защите докторская о специфических свойствах веселки – ее

противоопухолевая активность, ее способность активировать регенерацию клеток печени, несомненное стимулирование иммунной системы. И это далеко не все ее «способности».

Итак, наблюдать или стремиться обезопасить организм от метастазов?

Несомненно – ждать развития метастазов и ничего не предпринимать – НЕЛЬЗЯ!

Но и поступать в этом случае нужно грамотно и взвешенно.

1. Отказываться от операции и химиотерапии, **рекомендованной** онкологом – нельзя. Это – шанс на жизнь или спасение от мучений, о которых пациент просто не знает. Неоперированный рак молочной железы – это ужас для всей семьи. Отекшая черная грудь, постоянно текущая гноем и сукровицей – еще не самое страшное. Последние стадии рака – это некроз (разложение) тканей, когда опухоль начинает распадаться, вызывая запах гниения и оставляя огромные дыры уже с некрозом ребер.
2. Обязательно после химиотерапии (а Бад «Санхван» принимается и во время химиотерапии) начать прием травяных сборов и обязательно курсами – целебные грибы. Это – шанс на непопадение метастазов и задержки развития онкоклеток опухоли.
3. Грибные курсы необходимо применять без перерывов, даже минимальная доза грибных полисахаридов сможет удержать падение специфического иммунитета.
4. Получить консультацию фунготерапевта – специалиста по подбору нужных БАД из грибов.
5. Помнить, что противоопухолевое действие целебных грибов ДОКАЗАНО научными исследованиями.

Филиппова И.А.

Центр фунготерапии Ирины Филипповой

Предлагает бесплатное обучение в ШКОЛЕ по программе: **«Грибы говорят здоровью – ДА!»**

ЛЕКЦИИ ЧИТАЕТ ВРАЧ – Фунготерапевт, Фитотерапевт
ЛАРИОНОВА Татьяна Николаевна

Занятия проводятся по воскресеньям с 12 часов.

Темы лекций:

- АТЕРОСКЛЕРОЗ
- ЗАБОЛЕВАНИЯ СУСТАВОВ
- ЗАБОЛЕВАНИЯ ПЕЧЕНИ
- АДАПТОГЕНЫ
- и др.

ПРИГЛАШАЮТСЯ ВСЕ ЖЕЛАЮЩИЕ.

После лекций – бесплатные консультации по всем заболеваниям

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСЬ ОБЯЗАТЕЛЬНА!

Санкт-Петербург, Дачный пр., д. 2. Грибная Аптека Ст. Метро «Пр. Ветеранов». Наш телефон: (812) 377-26-86

2012



Информация о продукции из целебных грибов
Филипповой
Ирины
ФУНГОТЕРАПИИ
ЦЕНТР
о продукции из целебных грибов



Справки по телефонам:
 в Санкт-Петербурге: (812) 703-06-44
 в Москве: (495) 510-49-70, 940-20-13
 Урал: (343) 213-99-61

8-800-5555-170

Звонок по России бесплатный
www.funpo.ru

Январь

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс															
							пн	вт	ср	чт <td>пт</td> <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	пт	сб	вс								
2	3	4	5	6	7	8	1							1							
9	10	11	12	13	14	15	6	7	8	9	10	11	12	2	3	4	5	6	7	8	
16	17	18	19	20	21	22	13	14	15	16	17	18	19	9	10	11	12	13	14	15	
23	24	25	26	27	28	29	20	21	22	23	24	25	26	16	17	18	19	20	21	22	
30	31			27	28	29	27	28	29	30	31				23	24	25	26	27	28	29
							30	31							30						

Февраль

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс											
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс				
							1	2	3	4	5						
							6	7	8	9	10	11	12				
							13	14	15	16	17	18	19				
							20	21	22	23	24	25	26				
							27	28	29								

Март

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс											
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс				
							1	2	3	4							
							5	6	7	8	9	10	11				
							12	13	14	15	16	17	18				
							19	20	21	22	23	24	25				
							26	27	28	29	30	31					

Апрель

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1									
							2	3	4	5	6	7	8			
							9	10	11	12	13	14	15			
							16	17	18	19	20	21	22			
							23	24	25	26	27	28	29			
							30									

Май

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2	3	4	5					
							6	7	8	9	10	11	12			
							13	14	15	16	17	18	19			
							20	21	22	23	24	25	26			
							27	28	29	30	31					

Июль

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1									
							2	3	4	5	6	7	8			
							9	10	11	12	13	14	15			
							16	17	18	19	20	21	22			
							23	24	25	26	27	28	29			
							30	31								

Август

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2	3	4	5					
							6	7	8	9	10	11	12			
							13	14	15	16	17	18	19			
							20	21	22	23	24	25	26			
							27	28	29	30	31					

Сентябрь

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2								
							3	4	5	6	7	8	9			
							10	11	12	13	14	15	16			
							17	18	19	20	21	22	23			
							24	25	26	27	28	29	30			

Октябрь

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2	3	4	5	6	7			
							8	9	10	11	12	13	14			
							15	16	17	18	19	20	21			
							22	23	24	25	26	27	28			
							29	30	31							

Ноябрь

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2	3	4						
							5	6	7	8	9	10	11			
							12	13	14	15	16	17	18			
							19	20	21	22	23	24	25			
							26	27	28	29	30					

Декабрь

пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс										
							пн	вт	ср	чт <td>пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td> </td>	пт <td>сб</td> <td>вс</td> <td colspan="3"></td>	сб	вс			
							1	2								
							3	4	5	6	7	8	9			
							10	11	12	13	14	15	16			
							17	18	19	20	21	22	23			
							24	25	26	27	28	29	30			
							31									



Украина:

г. Киев (044) 484-13-54; (044) 881-74-44



Эстония:

г. Нарва (87235) 492-49, 55-916-627



Казахстан

г. Астана - (7727) 577-00-77

Гулливеры двадцатого века

В августе 1945 года летчика-истребителя Василия Егорова сбили над территорией Внутренней Монголии в двухстах километрах от линии фронта. Впрочем, фронта как такового не существовало – советские войска глубоко вклинились в оборону противника и уверенно развивали наступление на всех направлениях, но факт остается фактом – свои были далеко.

К счастью, и японцы – тоже. О том, что проделывают японцы с пленниками, к ночи лучше не вспоминать. А дело шло именно к ночи – бомбардировщики и прикрывающие их истребители вылетали под вечер, когда клонящееся на закат солнце светило японцам в глаза.

Василий сумел покинуть горящий истребитель и опустился на парашюте в небольшой рощице, что само по себе было удачей: значительную часть Внутренней Монголии составляют пустыни, где и воды-то нет. В роще он обнаружил ручей, выбегающий из-под небольшого холмика, что обещало, по крайней мере, избавление от жажды.

Судя по всему, пилот получил лёгкую контузию, и потому голова кружилась, подташнивало. Он лёг в зарослях кустарника отдохнуть и заснул.

Проснулся Егоров со странным ощущением – руки и ноги не повиновались. Приподняв голову, он увидел, что туловище его обмотано полупрозрачной лентой шириной с палец, словно огромный паук спеленал неосторожную муху. Звуки, которые он при этом услышал, напоминали птичий щебет. Но издавали их существа, которых можно было бы принять за небольших обезьянок, если бы не одежда и маленькие сабельки в руках. Это были люди, но очень маленькие люди (позже, познакомившись с сотнями человечков племени ханьянги – так они себя называли – Василий убедился, что рост их не превышал 45 сантиметров для взрослой особи мужского пола и 40 – для особи женского пола).

Несколько часов Егоров лежал спеленатый. Вокруг царили сумерки – ни дня, ни ночи. Жажда начинала сводить с ума – особенно потому, что он постоянно слышал журчание ручья. Наконец один из человечков подошёл поближе и протянул пленнику глиняный кувшинчик едва ли на пятьдесят граммов. Но в руках человечка кувшинчик выглядел большим полуведёрным кувшином.

Поили Василия с опаской, хотя тот всем своим видом пытался показать, что он человек не злой и достоин свободы. Но, выпив второй кувшинчик то ли горькой воды, то ли разбавленного сока, он опять уснул и сколько спал, вспомнить не мог.

Проснулся он совершенно свободным, с отличным

самочувствием, лишь затылок побаливал. Ощупав его, Василий обнаружил нащёлку из липкого, похожего на пластырь материала и благоразумно решил её оставить – верно, поцарапался, а человечки его полечили.

С этого момента он почувствовал к маленьким человечкам горячую любовь и привязанность.

Жили человечки в пещерах, что тянулись под землёй на многие сотни метров. Пещеры частично были естественного происхождения, а частично искусственного – позднее он сам вырубил в скалистом грунте не одну пещеру. Ханьянги разводили грибы, ими же и питались. В пещерах у них размещались чрезвычайно искусно устроенные плантации, с которых они собирали грибов достаточно, чтобы прокормиться самим и кормить Егорова. Вкусом грибы различались, они напоминали то мясо, то хлеб, то сыр, а порой их вкус был незнакомый, но всё равно приятный. Грибы оказались питательной и здоровой пищей – Егоров не помнит, чтобы за время пребывания у народа ханьянги он хоть раз чем-то болел, никогда не чувствовал голода, усталости, тоски.

Как-то сам по себе Василий понял, что его долг жить с этими человечками, исполняя их приказания. Нужно сказать, что особо работой его не перегружали – так, во всяком случае, отложилось у него в памяти. В основном он вырубал в скалистой породе новые пещеры и прокладывал тоннели. Ханьянги специально для него изготовили кирку. Где и как они ковали железо, Егоров не видел, но кирка отличалась исключительной прочностью и легко рубила самые твёрдые породы.

Из грибов изготавливали и ткани, из которых ханьянги мастерили одежду с большой выдумкой и мастерством. Одежду они любили украшать самоцветами и драгоценными камнями.

В пещерах постоянно царили сумерки – небольшой свет давали опять же особые грибы. Вскоре Егорову света стало совершенно достаточно, даже если бы понадобилось делать и тонкую работу. Изредка, всегда безлунными ночами, ханьянги поднимались на поверхность земли, но далеко от своих жилищ старались не отходить. Иные занимались охотой, скорее для удовольствия или поддержания воинственного духа. Охотились на тарбаганов и других мелких животных, но не пасовали и перед лисами. Вооружение ханьянгов составляли острые сабельки, пики и арбалеты, из которых они стреляли очень метко стрелами размером с небольшой карандаш. Наконечники из очень прочного металла пробивали тарбагану голову насквозь. Егоров неоднократно сопровождал ханьянгов на охоте, и большую часть добычи человечки отдавали ему, сами они ели очень мало.

В звёздные ночи ханяньги развлекались – пели и плясали, сопровождая себя на крошечных волынках, сделанных из тарбаганьих шкур.

К Егорову они все относились дружелюбно и ласково, не причиняя ему ни малейшего зла, напротив, ребяташки старались кормить его разными лакомствами из грибов или дарили ему разноцветные камешки.

Детей, кстати, у ханяньгов было немного, численность их регулировалась, немощные и увечные, если и появлялись, то куда-то пропадали, потомство оставляли только самое лучшее.

Лётчик потерял счёт времени, да оно, время, и не волновало Егорова. Он с удовольствием прокладывал новые русла для подводных ручьёв, ухаживал за грибницами, иногда собирал, поднявшись на поверхность, сучья и травы. Ханяньги совершенно доверяли ему и оставляли безо всякого присмотра. Егоров настолько привык к полумраку, что и сам поднимался наружу только ночью.

Однажды на поверхности его застала гроза. Во Внутренней Монголии грозы редкость, но если уж случаются, то молнии бьют беспрестанно. Одна из молний угодила рядом с Егоровым, он на несколько мгновений потерял сознание, а очнувшись, пошёл, полуголушённый, наугад. Днём он лежал, прижавшись к земле и пряча лицо в ладонях, ночью же шёл без цели по степи.

На четвёртый день на него натолкнулись араты, монголы-скотоводы. Распознав в Егорове русского, они отвели его к геологам, проводившим изыскания в братском тогда Китае. Геологи переправили Егорова в Советский Союз, где и была установлена его личность.

Оказывается, его считали погибшим, и лишь после проведения ряда экспертиз удостоверились, что перед ними именно Василий Егоров, кавалер ордена Боевого Красного Знамени, лётчик-истребитель, на счету которого шесть сбитых вражеских самолётов.

Сразу его опознать не смогли потому, что со времени советско-японской войны прошло четырнадцать лет! Егоров вышел к людям весной 1959 года!

Проведённое следствие результатов не дало – всерьёз воспринимать рассказы Егорова о карликах никто не хотел. В конце концов, решили, что его держали в рабстве враждебные к советской власти жители Китая, но затем, испугавшись последствий, отпустили. Карлики же, ханяньги, есть продукт больного мозга: при рентгенографии черепа у страдавшего от приступообразных головных болей Егорова в затылочной части обнаружили плотное образование.

Более того, стало ясно, что Егоров подвергался трепанации черепа около пятнадцати лет тому назад!

Соломон Нафферт.

Продолжение следует..

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)

БОРОВИК – РЕКОРДСМЕН ПО СОДЕРЖАНИЮ ВИТАМИНОВ И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ.



Он применяется при синдроме хронической усталости (гиповитаминозы А, Е, D), обладает противовоспалительным и антибактериальным действием. В нем много селена, калия, кальция, железа.

СЕРЕБРЯНАЯ ВОДА

Ученые доказали, что «Серебряная вода» является мощным иммуномодулятором, сравнимым со стероидными гормонами. Сегодня серебро рассматривается как микроэлемент, необходимый для нормального функционирования внутренних органов и систем, а также как мощное средство, повышающее иммунитет и активно воздействующее на болезнетворные бактерии и вирусы.



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

Грибная почемучка

В кроссворде как-то увидел смешной вопрос – «птица, пахнущая грибами». Думали всей семьей. Ответа не нашли. Правда ли есть такая птица? Это – не подкол, не каверзный вопрос?

Иваненко Павел, Пермь

Это на самом деле так – грибами пахнут птицы КИВИ, уроженцы Новой Зеландии. Именно так пахнет воск, который выделяется специальными железами птиц для чистки перьев. Причем разные птицы могут пахнуть и слабо, и сильно. Но всегда одинаково – грибами. И это для птиц оказалось большой бедой. На сильный запах отреагировали хищники, завезенные из Европы – горностаи и обыкновенные домашние коты. Для них охота на киви – задача не из сложных. Уж больно они выдают себя интенсивным запахом. Ведь у остальных птиц запаха практически нет. Поэтому численность киви убывает практически на глазах, как ни борются с котами и горностаями. Ученые долго ломали голову – как обезопасить птиц. И выдвинули смешную идею – создать дезодорант ... для киви.

Джим Бриски, исследователь из Университета Кентербери, сказал, что если им будет найдено хотя бы несколько птиц с особенно сильным запахом, то дело создания дезодоранта пойдет быстрее. По мнению ученого, птицы острова не имели возможности приспособиться к млекопитающим, завезенным сравнительно недавно, и уменьшить запах воска, который выделяется специальными железами птиц для чистки перьев. Бюджет проекта по разработке дезодоранта для птиц составляет 279 тысяч фунтов.

К сожалению, больше ничего о данном проекте не сообщается. Особенно, как будет применяться на практике данный дезодорант – будут ли розданы они всем птицам, и где пройдут курсы обучения птицы по пользованию этим дезодорантом.



Грибы всегда именуют латинскими названиями, потому что микологи – люди серьезные и авторитетно-научные, они в отличие от астрономов не дают таких романтических названий грибам, как астрономы созвездиям – «волосы Вероники», «ковш Большой медведицы». Хотя грибы по форме просто нарываются на диковинные названия. Микологи – ученые-сухари?

Андрей Свидя, Кострома

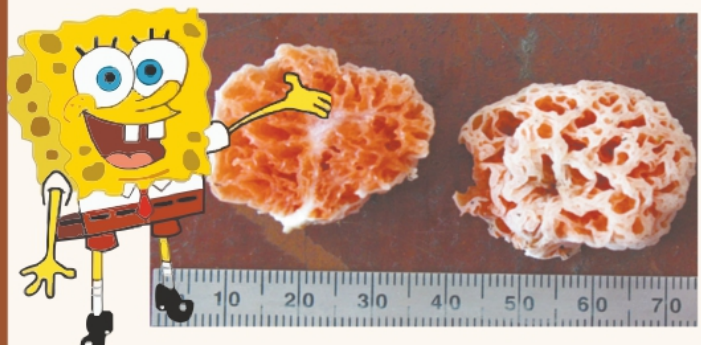
Как сказать, но не романтики – точно. Скорее – реалисты.

Ученый Деннис Дежарден из Университета Сан-Франциско обнаружил на острове Борнео новый вид грибов и назвал их в честь главного героя мультипликационного сериала – Губки Боба (SpongeBob SquarePants). Губка Боб в квадратных штанах – персонаж мультфильма, выходящего на телеканала Nickelodeon с 1999 года по настоящее время. Действие сериала разворачивается на морском дне, а его главным героем и является Боб – существо, по форме напоминающее губку для мытья посуды.

Грибы получили и латинское название *Spongiforma Squarepantsii*. *S. Squarepantsii* были обнаружены в малайзийском тропическом лесу в 2010 году, однако ученые опубликовали итоги изучения новых грибов только сейчас. Согласно заключению американских специалистов, названные в честь Губки Боба грибы по своему внешнему виду действительно напоминают губку оранжевого цвета.

«Эти грибы правда похожи на губку. Когда они вбирают в себя влагу, вы можете смять их и выжать из них воду, и после этого они вновь приобретут свою первоначальную форму. Большинство грибов не способны к такому восстановлению», – отметил Дежарден.

При рассмотрении в микроскоп выяснилось, что спороносящий слой грибов выглядит, как морское дно, усыпанное морскими губками. У грибов-губок нет шляпки и ножки, и для того, чтобы защитить споры от гибели, *S. Squarepantsii* покрываются слизью. Запах «Губки Боба» имеет легкие фруктовые нотки.





«В дождливую погоду, особенно в августе, множество этих чудесных растений вылезало в парковых дебрях, насыщая их тем сырым, сытным запахом—смесью моховины, прелых листьев и фиалкового перегноя – от которого вздрагивают и раздуваются ноздри петербуржца. Любимейшим матушкиным летним удовольствием было хождение по грибы. А я замирал тогда в ожидании обеда, ибо вкус «матушкиного» грибного супа, или «грибной похлебки», называемой именно так и изготовленной умелыми руками нашей кухарки Фенюшки, был для меня **волшебным**. Вкус этого чудо-супа помню до сих пор. Это для меня – воспоминания, драгоценные сердцу, о милой России, о детстве, о матушке».

В.В. Набоков

Еленушкин суп

Деревянный двухэтажный особняк с колоннами и бельведером стоит на самой круче над уже заболоченной речушкой и чудом уцелевшей запрудой. Набоковское поместье. С великолепным парком, в глубине которого даже есть небольшая карстовая пещерка с целебным источником. Столетние березы, уже уставшие от своих лет древние клёны и разбежавшийся по полянкам молодой подлесочек из юрких осинок... Здесь провел свое детство знаменитый писатель Владимир Набоков, это поместье – его счастье и его неизбывная горечь. Ведь последний раз он был здесь в 1917 году, перед подписанием договора о наследовании им этого поместья после кончины своего дяди. Наследовать поместье не довелось. А годы, проведенные в изгнании, хоть и не были черно-горькими, но печальными были, невзирая даже на набравшую обороты всемирную славу... До последних дней жизни его мучила ностальгия по светлым полянкам, деревянным перилам лестницы, ведущей в мансарду, узорному паркету в бальной зале... И по матушкиному грибному супу.

«Суп действительно был знатный, великая мастерица была у них господская кухарка Фенюшка. Летом особенно много гостей заезживало на этот суп да и покойница Елена Ивановна была отменной грибницей, ведь каждое лето она приезжала из-за границы именно для того, чтобы собирать грибы. Брат Елены Ивановны, хозяин поместья, дядя Рука (по фамилии Рукавишников) возвращаясь с утреннего променада, всегда важно вещал: «Еленушка, не торопись пока. там под сосной у ели-рогатки тааааааакой боровичок проклюнулся... пусть побольше вырастет для твоего супа. а то гостей к пятнице из Петербурга ожидается аж 15 персон»».

Кавернов П.Р., сосед и родственник Рукавишниковых

«Еленушкин суп, как называли его домочадцы, был действительно произведением кулинарного искусства. Причем кухарка особенно часто его готовила летом – в самый грибной сезон, когда хозяйка самолично с плетеной корзинкой обходила свои заветные грибные места в парке. Для него брались только крепкие боровики и подосиновики. Сам суп был невероятно ароматен и густ – что-то типа жидкого наваристого пюре. К нему подавались обжаренные в топленом масле гренки из черного хлеба с чесночным соусом. Секрет «набоковского» супа берегли свято, и только посвящен в него был Евсей Ильич, повар соседей из Выры, которой имел сердечную склонность к румяной и богатой телом кухарке Фенюшке. Выносили суп после закусок в роскошной серебряной супнице с завитушками и ангелками на ручках и на крышке. И разливался по тарелкам он собственноручно Фенюшкой, для этого случая надевавшей крахмальный белый передник, привезенный ей Еленой Ивановной из Ниццы».

Олена Р.О., гостя Рукавишниковых



Набоковский грибной суп

Свежие боровики и подосиновики – 300 г
Телятина парная – 500 г
Лук репчатый – 3 луковицы
Картофель – 1,5 кг



Картофель очистить и нарезать крупными кубиками (среднюю картофелину на 3 части), уложить в кастрюлю. Телятину мелко порезать и прожарить на растительном масле до золотистой корочки и мягкости, добавить воду и тушить несколько минут до выкипания. Добавить мелко нарезанные грибы и прожарить вместе минут 10, добавляя воду и не позволяя подгорать ни грибам, ни телятине. В конце жарки добавить порезанный лук и кубик сливочного или топленого масла и довести лук до готовности вместе с грибами и телятиной. Посолить. Добавить воды в жаркое и залить картофель в кастрюле так, чтобы воды было на ладонь сверху картофеля. Варить на медленном огне, и в конце варки добавить огня, чтобы суп прокипел и приобрел густую консистенцию.

Здравствуйте, дорогие ребята!
Сегодня мы хотим предложить Вам занимательную игру-загадку.
Как вы думаете – о чем? Ну конечно же о грибах!

Игра «Да» или «Нет»

Надо быстро про грибочки
Вам закончить эти строчки.
И в конце сказать тогда:
Или «Нет», или «Да».
(Только будьте осторожны! -
Здесь без рифмы всё возможно).



1. Под сосною, на опушке
Потерялись три свинушки.
И теперь мы, без сомненья,
Заберём их для соленья.
Ну, скажите нам ответ:
«Их едят?»
«Конечно...»



2. Хвастался всем шампиньон:
Для всего подходит он.
И для супа, и для пиццы,
И в салат всегда сгодится.
Очень вкусная еда
С шампиньоном.
Правда? ...



3. Беспокоятся волнушки:
«Надоели нам веснушки!
Как весна – опять беда...»
Нам их жалко. Правда? ...



4. Посмотрите-ка: Опята,
Очень дружные ребята.
Компанией большой всегда.
Кто согласен – скажет..



5. Мухомор красивый самый
Я принёс из леса маме.
Варим суп мы с ним всегда
На обед.
Согласны? ...



6. И лисички, и волчата,
Медвежата и зайчата.
Не грибы это – зверята.
Из корзины разбежались,
Лишь лисички в ней остались.
Подскажите мне ответ:
Они грибы?
Мы знаем ...



7. Ничего не понимаю!
Чайный гриб наполнился чаю
С сахарком. Его в буфет
В банке мы поставим? ...



Вы сказали «Да» и «Нет»
Вот вам правильный ответ:
1. «Да» – Свинушки можно солить,
но перед этим надо хорошенько проварить.
2. «Да» – Шампиньоны часто используют в кулинарии
для разных блюд.
3. «Нет» – Волнушки растут с середины лета,
а не весной.
4. «Да» – Опята дружно растут на пнях и деревьях.
5. «Нет» – Волнушки это мухоморовые несъедобные или
двойные.
6. «Да» – Грибы это толяко лисички и волнушки.
7. «Да» – Чайный гриб выращивают в банке, добавляя
заварку чая, воду и и сахар.



На правах рекламы



Центр фунготерапии Ирины Филипповой



Наши представители



Россия:

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

г. Казань (843) 526-63-75,
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) 64-51-22
г. Ухта (82147) 643-50
г. Хабаровск (4212) 74-96-17
г. Чебоксары (8352) 343-845
г. Челябинск (351) 775-39-29
г. Череповец (8202) 22-26-92,
8921-145-99-93



Украина:

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



Эстония:

г. Нарва – (37235) 482-49,
55-916-627



Казахстан

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

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



На 4 порции:
600 г грибов,
сок 1 лимона,
100 г муки,
1 яйцо,
100 мл пива,
соль,
1 кг жира для фритюра.

Дождевики в пивном кляре

Быстро, но тщательно промыть грибы, промокнуть, почистить и нарезать кусочками. Вскипятить в кастрюле 0,5 л воды с лимонным соком; бланшировать грибы примерно 3 минуты. Слить воду и выложить грибы на бумажное полотенце. Сбить тягучее тесто из муки, яйца, пива и небольшого количества соли. Разогреть жир во фритюрнице или в сковороде с высоким бортиком до температуры 190° С (если опустить в жир деревянную ложку, на ней должны появиться пузырьки). Грибы окунать в тесто, чтобы оно покрывало их целиком, потом опускать в горячий жир и обжаривать примерно 5 минут до образования золотистой корочки. Выкладывать грибы на бумажное полотенце, чтобы стек жир, а потом сразу подавать на стол. Подается к бифштексам.

Суп из дождевиков с галушками



Ингредиенты:
На 2,5 л супа:
300 г свежих дождевиков или других грибов
4 небольших картофелины
1 большая луковица
50 г сливочного масла
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу
Для галушек:
150 г муки
150 мл воды
2 яйца
30 г сливочного масла
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Если у вас есть уже готовый овощной бульон, можно сварить на нем, если же нет, то можно и просто на воде.

Грибы помыть, перебрать. Что касается дождевиков, то в пищу пригодны лишь молодые грибы с плотной белой мякотью. Когда разрежете гриб, то мякоть похожа на белоснежный зефир, только пахнет приятно грибами. Крупные дождевики нарезать пластинками, мелкие оставить целыми.

Картошку почистить, порезать соломкой и положить в кипящий бульон, не забыть посолить.

Мелко нарезать лук. Сливочное масло расто-

пить в сковороде и слегка подрумянить на нем лук, а потом добавить грибы и регулярно помешивая поджарить в течение 4-5 минут грибы. Убрать грибы с огня.

Приготовить тесто для галушек. В небольшой кастрюльке вскипятить воду со сливочным маслом и небольшим количеством соли, снять с огня и, всыпав в водно-маслянную смесь муку, быстро ложкой замесить тесто, постепенно вбивая по одному яйца. Тесто не должно быть крутое, но и не совсем жидкое.

Когда тесто будет готово, всыпать в суп грибы и аккуратно, но быстро, при помощи чайной ложки, небольшими порциями выложить все тесто в суп. Дать покипеть минут 5. А тем временем нарезать мелко зелень и перед самым выключением добавить ее в суп.

Разлить ароматный супчик по тарелкам и подать к столу. Приятного аппетита!

Венгерская яичниц с дождевиками



На 4 порции:
0,25 луковицы,
600 г грибов,
50 г сливочного масла,
2 ст. л. нарубленной петрушки,
соль, сладкий красный перец (молотый), 150 г сливок,
8 сырых яиц,
50 г тертого эментальского сыра.

Очистить лук и мелко на рубить. Быстро, но тщательно промыть грибы под струей холодной воды, промокнуть, почистить и мелко нарезать. Растопить в большой сковороде примерно 4 ст. л. сливочного масла. Засыпать и пассировать лук и петрушку, потом засыпать грибы и жарить все вместе. Приправить смесь солью и молотым красным перцем.

Нагреть духовку до температуры 175° С. Снять сковороду с плиты, залить сливки и перемешать с грибами. Смазать плоскую огнеупорную форму

оставшимся сливочным маслом, выложить грибы. Сделать в грибной массе 8 углублений и в каждое вылить по одному сырому яйцу, потом посыпать сыром и поставить в предварительно нагретую духовку на нижнюю планку. Запекать примерно 8 минут (до золотистого цвета). Белок должен затвердеть, а желток остаться мягким. Подается с овощным салатом.

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

Газета «Грибная Аптека». Учредитель и издатель ООО «Фарм-принт». Регистрационное свидетельство ПИ № ФС77-24645 от 08.06.2006г. Свидетельство выдано Управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Российской Федерации и зарубежным странам. Адрес редакции и издателя: 191167, Санкт-Петербург, Невский пр.180, оф.25. Тел.: (812) 717-87-84, e-mail: gazeta@fungo.ru, Главный редактор Коротков И. Тираж 10000 экз. Подписано в печать 25.11.2011 г. Цена свободная. Отпечатано в ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, СПб, В.О. 17 линия, д. 60, лит.А, пом.4н. Заказ №ТД-6174



4 607058 209001