



Грибы, используемые в гастрономии и пищевой промышленности, — это плодовые тела съедобных грибов, выращенных культурно либо дикорастущих. **К окультуренным видам относятся шампиньоны, вешенки, китайские и японские грибы и иногда трюфели**

### к дикорастущим

---

*белые грибы, подберезовики, лисички, маслята, грибы-зонтики, луговые шампиньоны, рыжики, сыроежки, опята, трюфели и другие*  
. У дикорастущих грибов сильнее аромат, поэтому они ценятся выше, однако так как способ их получения очень трудоемкий, то и стоят они значительно дороже, чем окультуренные грибы.

### Боровик (белый гриб)



Боровик, или белый гриб, — **один из самых ценных съедобных грибов**. По тому, в каком лесу боровики растут, их делят на:

*боровики из дубовых лесов*

— с темно-коричневой шляпкой,

*из березовых и буковых лесов*

— со светло-коричневой с белым налетом шляпкой,

*из сосновых лесов (худшие)*

— с коричнево-фиолетовой шляпкой, и боровики

*из еловых лесов*

(лучшие) — с толстой бочонкообразной ножкой и маленькой шляпкой.

### Лучшие боровики растут на краю леса

. Низ шляпки у молодых грибов белый, у старых — светло-желтый, позднее — зеленоватый.

### На разрезе боровики всегда белые, не темнеют

. Они превосходно подходят для тушения, жаренья, сушки и маринования либо в качестве добавки в супы, соусы, гуляши. Растут с конца мая до октября.

### Вешенка



Вешенка — гриб, шляпка которого имеет форму ракушки серо-голубой, серо-коричневой либо пепельно-серой окраски диаметром 5-20 см, поверхность шляпки гладкая, голая. Пластинки молодых грибов белые, зрелых — сероватые, шириной 0,5-1,5 см, густые, собирающиеся к ножке. Мякоть белая, у молодых грибов мягкая и сочная, у зрелых — плотная. **Выращивают вешенки на древесине либо соломе.** Грибы растут наклоненными в сторону. В отличие от шампиньонов они имеют менее интенсивный вкус и запах. Вешенки обладают нежной структурой и вкусом, приближенным к вкусу устриц, пригодны для холодных и горячих закусок (лучше жареных) либо для маринования. Очень ценятся в китайской кухне.

### Гриб-зонтик



Гриб-зонтик — большой, высокий, со шляпкой, покрытой чешуйками, светло-бронзового цвета. У молодого гриба шляпка яйцевидная, у старого — конусовидная с коричневым бородавчатым конусом посередине, диаметром 10-30 см. Края шляпки волокнистые, беловатые, мякоть белая или кремовая, пластинки белые, шириной 1-1,5 см. В кулинарии используются молодые либо среднеразвернутые шляпки. **Это очень вкусный гриб**, используемый для жаренья и в качестве добавок в супы, соусы и пикантные блюда. Кожицу со шляпки следует снимать острым ножом.

### Лисичка



Лисичка имеет абрикосово-желтую шляпку, вырастающую из немного более бледной ножки. Гриб этот плотный, отличается приятным ароматом. **Лисички пригодны для тушения или жаренья**

## Лучшие дикорастущие грибы

Автор: Илья (№19)  
06.02.2012 22:48

---

также используются в качестве добавок в супы, соусы и к мясу. Чаще всего используются в свежем либо замороженном виде.

### Маслята



Маслята имеют шляпки диаметром 3–5 см, куполообразные, с кожицей каштанового цвета, гладкой и блестящей при сухой погоде, скользкой и липкой — при влажной. Кожица легко снимается со шляпки. Эти грибы **очень вкусные и особенно подходят для тушения и маринования** (образуют слизе-подобную заливку). При приготовлении маслят со шляпок нужно снимать липкую кожицу. Растут с середины июля до октября.

### Опенок осенний



Опенок осенний — гриб медово-желтого или ржаво-коричневого цвета, иногда покрыт чешуйками. Молодые шляпки полукруглые, старые — выпуклые, мякоть — белая. **Молодые шляпки этих грибов пригодны главным образом для маринования**. Растут с конца сентября или с начала октября.

### Подберезовик



Подберезовик имеет мягкую, куполообразную шляпку красного цвета разных оттенков. Низ молодых грибов белый, старых — сероватый. Характерная ножка серо-белого цвета

## Лучшие дикорастущие грибы

Автор: Илья (№19)  
06.02.2012 22:48

---

с густыми коричневыми либо черно-коричневыми ворсинками. Используется так же, как боровик.

### Рыжики



Рыжики **бывают нескольких видов**, отличающихся цветом шляпки, что обусловлено местонахождением грибницы. Рыжики могут быть *оранжевыми, коричневыми, зеленоватыми (на лугах), желтовато-красными (в сосновых лесах)* O

. Пластинки всегда красно-кирпичные, сбегающие по ножке вниз, довольно густые. Мякоть рыжиков очень хрупкая, беловатая, тотчас же после разрезания окрашивается в оранжевый цвет. На верху шляпки выделяются более темные круги.

#### **Характерная черта этих грибов**

— оранжевый млечный сок с острым и приятным запахом, появляющийся на сломе гриба. Молодые рыжики наилучшие, у них цельная ножка, пригодная для жаренья, ножка старых грибов — полая и не употребляется в пищу.

#### **Рыжики широко применяются в кулинарии**

:  
*в качестве горячих блюд, чаще всего тушеные либо жареные, в законсервированном виде: солеными, маринованными*

. Растут с июля до конца октября.

### Сыроежка зеленая



Сыроежка зеленая — шляпка сначала полукруглая, потом плоская, волнистая с зеленоватой или коричневой окраской посередине, края пятнисто-желтые. **Сыроежка зеленая — очень вкусный гриб, но используется только в свежем виде. непригодна для переработки**

. Сыроежки растут от июля до октября.

### Трюфели



Трюфели отличаются клубневидным плодовым телом, растут под землей вблизи корней дубов и буков. **В европейской кухне используются трюфели черные (перигорские)**, растущие во Франции, *белые* (пьемонтские) — на севере Италии, *летние (красные)* — в Англии и *зимние (темно-фиолетовые)* — растущие по всей Европе. Во время трюфельного сезона для поиска растущих в земле грибов используют обученных свиней и собак. Трюфели являются наиболее ценными грибами в кулинарии, используются в качестве добавок в супы, соусы, блюда из яиц, мяса, макарон, риса, паштетов и для гарнирования блюд.

### Шампиньоны



Шампиньоны в зависимости от способа получения делятся на *окультуренные и дикорастущие*. Шляпка шампиньона белая, бархатистая, гладкая либо с редкими коричневыми чешуйками (дикорастущие шампиньоны). Кожица со шляпки легко снимается. Эти грибы очень вкусные,

**исп**

**ользуются обычно для жаренья**

, во время которого теряют много воды. Шампиньоны имеют свойственный им запах и являются наиболее употребляемыми в кулинарии грибами. Для приготовления блюд лучше всего подходят молодые шампиньоны с толстой ножкой и шаровидной шляпкой, края которой подогнуты внутрь и соединены с ножкой белой пленкой (шляпки старых шампиньонов развернуты и коричневатые снизу).

*По материалам сайта [цветник.инфо](http://цветник.инфо)*