

Дары природы

Несколько недель подряд, особенно в выходные дни, по лесам вокруг Магнитогорска разъезжаются сотни машин. Цель у них одна – тихая охота, сбор грибов. Некоторые за удачей отправляются за сто и более километров, а некоторые умудряются находить добычу у себя на даче. Сомневаюсь, что хотя бы одна семья возвращается без желанного трофея.

Грибов в этом году действительно много. Нет, не много – их огромное количество. В моей семье любителей даров леса нет, но это только если говорить о грибах как о еде. А вот собирать любят все. Это повелось давно, когда отец купил первое транспортное средство – мотороллер. В деревне Краснинск жили знакомые, к которым часто ездили отдыхать. И однажды тётя Вера опрометчиво показала родителям своё место, где растут подберёзовики, белые. Она-то думала, что мама с папой так, в охотку, разок сходят по грибы. А они потом втихую, уже не заезжая в гости, мотали за тридевять земель, чтобы набрать в известных околках благородных грибов.

Наверняка у каждой семьи, в которой любят тихую охоту, есть такое своё место, которое держат в тайне, не выдают знакомым. Ну разве что, отвечая на вопрос: «Где собирали?», укажут направление: в Карагайке, на Банном, за Аскарново. Если год не слишком урожайный, именно в таких местах можно набрать ведра два-три. При этом в соседних лесочках не натолкнуться ни на один грибок.

Этот год особенный: грибов просто завалило. Поэтому шансы их набрать есть у всех без исключения. Отправившись в прошлое воскресенье по грибы, да ещё и ближе к полудню, не рассчитывали на большую добычу. Да и, собственно, она нам и не была нужна. Так, удовольствие получить. Не доехав до своего места, остановились подышать воздухом, прошлись по ближайшему березняку и набрали полведра груздей и немного подберёзовиков. Решив, что съездили не зря, проехали дальше. И не расстроились, увидев, что под каждым кустом стоит машина. Наши околки, наши тайные места не подвели: даже после того, как там прошли десятки таких же любителей собирать грибы, набрали полные вёдра.

Через несколько дней среди недели не удержались и поехали снова: раз природа даёт такую возможность, нельзя игнорировать. Теперь в лесу оказались одни, так что вся добыча была наша. Специально не считали, но вчетвером точно вёдер двадцать набрали. Причём больше всего – белых, от мала до велика, до 20–25 сантиметров в диаметре.

В тихой охоте есть свои подводные камни. И я сейчас говорю не о ядовитых, несъедобных грибах: большинство отправляющихся в лес заучили, что нельзя брать те грибы, которые тебе не известны, в которых сомневаешься. Ведь генетические изменения происходят и в микологии: рядом с благородными грибами могут расти ложные. Но ведь боровик, он же белый, подосиновик или маслёнок трудно с чем-то спутать.

Подвох, о котором говорю, кроется не столько в опасности положить в корзину «не тот» гриб, а в том, что всё это потом нужно правильно переработать. Порой на заготовки уходит гораздо больше времени, чем на сбор. Поэтому по возвращении начинаем с сортировки. Грузди отправляем в таз и заливаем водой: их черёд придёт завтра, а лучше послезавтра – вымоется горечь, только воду не забывайте менять.

Ходят, бродят грибники

Этот год оказался весьма урожайным на грибы



Если любите свиухи, или коровники – кстати, очень вкусные грибы, они тоже вполне «проживут» до следующего дня. Также в холоде не «умрут» до завтра шампиньоны и боровики. А вот подберёзовики, рыжики, сыроежки – создания нежные, с них и надо начинать.

У каждой хозяйки масса своих секретов. Но первый вопрос, который

нередко возникает: варить или нет? Да, некоторые, особо благородные, можно сразу отправлять на сковороду. Но я предпочитаю отваривать все хотя бы пять-десять минут. Не стоит забывать, что грибы, как губка, впитывают все вредности из окружающей среды. Так что не нужно рисковать. Ну а потом – хоть жареными в банку,

чтоб зимой открыть и на сковородку, хоть мариновать, хоть солить. Набрал огромное количество белых грибов, впервые за много лет засушили их. Говорят, в таком виде они и в суп, и после измельчения в соусы – лучше не бывает.

Грибочки по праву можно отнести к национальной кухне России. Грибное блюдо часто украшает

праздничный стол. Однако лесные красавцы относятся к трудно усваиваемым продуктам питания. Поэтому их не рекомендуют есть детям. Желудочно-кишечный тракт ребёнка начинает функционировать в полноценном режиме только с семилетнего возраста. До двух лет грибы давать малышам нельзя категорически. С двух можно вводить в рацион культурно выращенные – шампиньоны и вешенки. С пяти лет можно попробовать добавлять в меню соусы на основе лесных продуктов. С семи можно давать остальные, но лучше отказаться от маринованных. Если ребёнок страдает отклонениями в работе пищеварительной системы, кормить грибами разрешается только с десяти лет.

Ну и как обойти тему отравлений грибами – к сожалению, нередкое явление, несмотря на то, что среди известных пяти тысяч грибов лишь около пятидесяти ядовиты. Содержащиеся в них токсические вещества могут вызвать как лёгкое ухудшение самочувствия, так и серьёзное поражение почек и печени, вплоть до летального исхода. Самые страшные грибы – бледная поганка, строчок, мухомор, паутинник, сатанинский гриб. Их высокотоксичное действие обусловлено наличием ядовитых органических веществ: фаллоидина, аманитина, микоатропина, гиромитрина. Токсины грибов поражают желудочно-кишечный тракт, вызывая расстройство пищеварения. Отравиться можно не только ядовитыми грибами, но и съедобными – при неправильной обработке и приготовлении.

Почувствовали недомогание – срочно вызывайте скорую помощь. До её приезда пейте больше воды комнатной температуры, чтобы вызвать рвоту и промыть желудок, потом – активированный уголь. Категорически нельзя пить алкоголь и болеутоляющие.

Ещё одно но, которое, возможно, кого-то и остановит от поездки за грибами. Идёт високосный год, в который, по поверьям, много чего нельзя делать, в том числе собирать грибы. Мистикой и поверьями високосный год связывают с образом святого Касьяна. По одной из легенд, он предал Бога, переметнулся на сторону сатаны и был за это наказан. Тогда Господь приказал три года бить его по лбу молотком, а на четвертый – отпустить на Землю. По другой версии Касьян не помог человеку вытащить воз из грязи, потому что боялся запачкать одежду. За это Бог наказал святого тем, что его именины празднуют только раз в четыре года. Другое предание: Касьян служил у ворот ада и только один раз в году мог оставить свой пост. Согласно поверьям, появлялся Касьян именно 29 февраля – с этого времени и начиналась череда несчастий: скотина дохла, техника ломалась, продукты портились, люди голодали, болели и умирали. И до сих пор люди верят, что в високосный год следует ждать опасностей. Хотя некоторые считают, что только в «лишний», последний день февраля, остальные 365 дней в году вполне пригодны для нормальной счастливой жизни. Сбор лесного урожая в високосный год, считалось, активизирует нечистую силу, которая будет преследовать грибника и нести ему беды и печали. Можно даже накликать смерть на себя, родных и близких. Именно в високосный год в лесу огромное количество грибов, что, к слову, подтверждает 2020 год. Говорят, среди них встречается много двойников, из-за чего люди и травятся. Верить в приметы или нет, собирать грибы или нет – личное дело каждого. Но осторожность, во всяком случае, при сборе и приготовлении, точно не помешает.

Ольга Балабанова