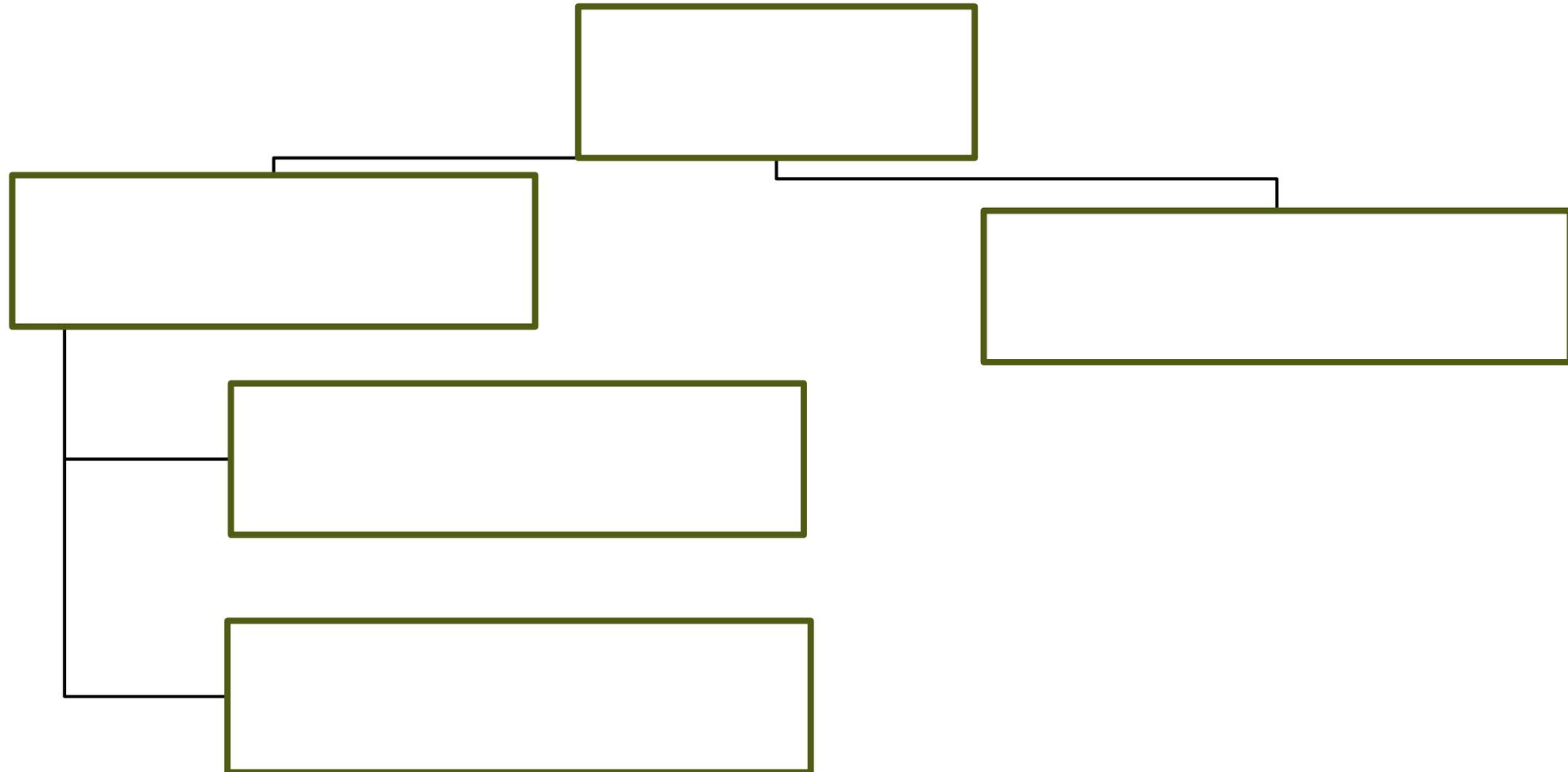


# ГРИБЫ, СОБОР И ЗАГОТОВКА

---

# КЛАССИФИКАЦИЯ ГРИБОВ



# КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ ГРИБЫ

- **Вешенки** - это грибы у которых шляпка плавно переходит в ножку. Сама шляпка сплошная, немного утончается к краю, округлой или овально-вытянутой формы. Шляпки бывают диаметром 5-17 см, изредка попадаются и 30 см. Окраска вешенок может быть разной в зависимости от принадлежности к виду – серой, беловатой, лимонно-желтой, пепельно-фиолетовой. Трубчатая ножка гриба сужается к основанию, достигает 5 см в длину и 3 см в ширину. Окраска ножек белая, сероватая или желтоватая. Молодой гриб обычно с упругой и сочной мякотью, по мере старения она становится сухой, жесткой и волокнистой.



- **Шампиньоны** – в промышленном выращивании используют Шампиньон двуспоровый, а также кольцевой. Внешне шампиньоны выглядят довольно аккуратно, с ровной плотной ножкой. Округлые в молодом возрасте, зрелые экземпляры становятся более плоскими. Шляпка преимущественно белая, но также встречаются виды и со шляпками коричневого оттенка. Форма шляпки, вопреки мнению большинства, кто видел грибы лишь в супермаркетах, не всегда полушаровидная. Бывает и колокольчатой, и даже цилиндрической. Пластинки под шляпкой белые или красноватые, со временем темнеют. В высоту грибы вырастают до 12 см., в диаметре шляпка — до 20 см.



- **Опята** - прекрасные съедобные грибы, хотя их и не относят к высшей категории. Они имеют пружинистую текстуру, отличаются устойчивостью к повреждениям, благодаря чему хорошо транспортируются. Промышленные технологии позволяют выращивать фوليота намеко и опёнок зимний. По качеству и количеству витаминов культивированные опята можно сравнить с говяжьей печенью, сыром, яйцом. В грибной мякоти много железа, меди, цинка. Содержащийся в опятах белок представлен практически полным рядом аминокислот, среди которых есть и ценные незаменимые. Приятный сочный вкус, высокая урожайность, простота транспортировки и хранения опят делают их промышленное выращивание привлекательным направлением грибоводства как за рубежом, так и в России.



# СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Это грибы, которые можно принимать в пищу без всяких опасений. Готовить их следует, как обычно: в течение 30-40 минут. Допускается как их варка, так и жарка.

Съедобные грибы подразделяют на категории:

- **Первая**

Сюда входят грибы с наиболее высоким содержанием белков, микроэлементов и аминокислот. Белые, Белые грузди, Рыжики, Лисички.



- **Вторая**

Это грибы, питательность которых несколько уступает отнесенным в первую группу Подосиновикам, Подберезовикам, Остальные виды груздей, Шампиньоны



- **Третья**

Грибы с низким содержанием питательных веществ и полезных микроэлементов Сыроежки, Волнушки, Опята, Сморчки



- Четвертая

Грибы, которые хотя и содержат питательные вещества в достаточном количестве и даже употребляются в пищу, все равно могут быть опасны для человека при неправильном приготовлении. Говорушки, Свинушки



# НЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

- **Жёлчный гриб или Ложный белый гриб**

несъедобный из-за горького вкуса трубчатый гриб рода Тилопил семейства Болетовые.



- **Бледная поганка или Мухомор зелёный**

**Гриб смертельно ядовит.** Даже минимальная доза может привести к летальному исходу. Достоверных данных о том, какая же доза считается «уже летальной», до сих пор нет. Есть разные версии. Так, некоторые источники указывают, что для смертельного отравления достаточно 1 г сырого гриба на 1 кг живого веса.



- **Ложноопёнок серно-жёлтый**

**Ложноопёнок серно-жёлтый ядовит.** При употреблении в пищу через 1—6 ч появляются тошнота, рвота, потливость, человек теряет сознание.



- **Шампиньон желтокожий или Печерица желтокожая**

**Гриб является очень ядовитым,** отравление им приводит к рвоте и многочисленным расстройствам в организме. Опасность печерицы заключается в том, что она по своему внешнему виду очень похожа на многие съедобные грибы, которыми, например, являются съедобные шампиньоны.



- **Ложноопенок длинноногий**

**Гриб ядовит, употреблять его в пищу нельзя.**



- **Красный мухомор**

**Гриб способен вызвать сильнейшее отравление, иногда со смертельным исходом.** Содержит яд – мускарин, который вызывает удушье, сбивает ритм сердцебиения.



- **Сатанинский гриб.**

Относится к роду боровиков. **Токсины этого гриба оказывают отравляющее действие на нервную систему человека и разрушают печень.**



- **Сыроежка жгуче-едкая (рвотная)**

После приема в пищу этого гриба возникают симптомы, схожие с обычным отравлением. Но при регулярном его приеме можно причинить существенный вред здоровью — он приводит к аутоиммунным изменениям и анемии. Отличить ее от съедобной красной очень сложно — это можно сделать лишь после созревания спор, которые изменяют цвет пластинок на охряный.



# ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ГРИБОВ

- **Маринование грибов**

Основано маринование на консервирующем действии уксусной кислоты, которая не только предохраняет грибы от порчи, но и в сочетании с другими компонентами заливки придает грибам своеобразный вкус и аромат.

Для маринования пригодны белые, маслята, подберезовики, подосиновики, лисички, опята, моховики, козляки, шампиньоны, зеленушки, рядовки и другие грибы.



- **Соление грибов (холодный и горячий посол)**

Соление – широко используемый способ консервирования грибов. Засаливать можно пластинчатые грибы следующих видов: рыжики, грузди, волнушки, белянки, сыроежки, валуи и др. Соление относится к комбинированному способу консервирования. Сущность его заключается в том, что грибы подвергают молочнокислому брожению с добавлением определенного количества соли для задержки развития вредных микроорганизмов и создания оптимальных условий для жизнедеятельности молочнокислых бактерий, т.е. консервантами служат соль и молочная кислота.



- **Сушка грибов**

Наилучшим и наиболее простым способом заготовки грибов является сушка. Сушат в основном белые грибы, а также подосиновики, подберезовики, маслята, реже козляки, моховики, сморчки, строчки. Все перечисленные грибы, за исключением белых, при сушке чернеют и их называют черными. Сухие пластинчатые грибы трудно отличить друг от друга и самое главное – от ядовитых. Поэтому органы санитарного надзора запрещают торговлю такими грибами в магазинах и на рынках.



- **Замораживание грибов**

Давно известно, что замораживание грибов – хороший способ их хранения. В настоящее время замораживание грибов, так же как овощей, плодов и ягод, получает все большее распространение. Практика показывает, что для замораживания пригодны все виды съедобных грибов. Однако лучшими для этой цели являются крепкие, плотные, молодые зрелые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, лисички и шампиньоны. Оптимальной для замораживания считается температура  $-18^{\circ}\text{C}$ . Замороженные таким образом грибы можно хранить до 6-12 мес. замороженном виде хранят также жареные и тушеные грибы. При температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  они способны сохраняться до 3-4 месяцев.



## • Грибные консервы

Из грибов можно готовить обеденные и закусочные консервы, грибную икру, салаты, грибы с овощами, крупой и др. Консервы делают из свежих грибов, отварных и маринованных полуфабрикатов.

Процесс производства консервов из полуфабрикатов включает следующие операции: инспектирование полуфабрикатов, удаление заливки, промывка холодной водой, расфасовка в стеклянную тару емкостью не более 3 л, приготовление рассола или маринадной заливки и их фильтрация, заливка банок, укупорка и стерилизация. Грибные консервы способны храниться длительное время без снижения пищевой ценности.

