

{phocagalleryview=category|categoryid=73|imageid=0|limitstart=0|limitcount=1|fontcolor=#B88A00|bgcolor=#eedc82|bgcolorhover=#d5d5d5|imagebgcolor=#cadaba|bordercolor=#B88A00|bordercolorhover=#86B300|detail=1|displayname=0|displaydetail=1|displaydownload=0|float=left}

Козляки на Уломе Железной справедливо считаются грибами второго сорта, хотя местами их растёт очень много. В нашей фотогалерее вы можете увидеть целые поля этих грибов. Козлят можно встретить или на сосновом болоте или в сосновом сухом бору. Хотя козляки современная наука относит к роду Маслёнок (*Suillus*), они больше похожи на моховики, а не на маслята.

Шляпка козляка имеет сухую, иногда шершавую кожицу, которую невозможно отделить от шляпки; и на ножке нет даже следов от плёнки.

Только молодые козляки заслуживают внимание. Их мякоть довольно-таки нежная. С возрастом козляк становится резинистым и безвкусным. К тому же он очень сильно поражается личинками насекомых. Бывает, что из 10-15 молодых грибов выберешь один. Поэтому иногда за козляками даже не хочется наклоняться. Сезон 2010 года был уникальным - козляки были практически все чистые (как, впрочем, и все остальные грибы). Мы молодые козляки маринуем. Причём грибы, собранные на болоте, становятся в маринаде фиолетовыми, боровые козляки приобретают тёмно-коричневый цвет и более вкусны. Это различие между боровыми и болотными козляками никто в литературе не указывает.

Мы слышали рассказ одного местного жителя, что в деревне специально собирали в больших количествах червивые козляки и моховики на сушку, чтобы кормить свиней и собак.