

Горькушка - *Lactarius rufus*

Автор: Дарвита

05.04.2011 13:07 - Обновлено 05.04.2011 13:13

{phocagalleryview=category|categoryid=94|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}

На Уломе Железной горькушка - очень популярный гриб. С кем бы мы ни говорили, все берут и солят горькушку. Не сказать, что этот гриб отличается особым вкусом или высоким качеством, но растёт всегда и в больших количествах.

Горькушка встречается в сухом сосновом бору и по краям соснового болота. У нас её зовут сухаркой. Гриб оправдывает это название, потому что имеет сухую шелковистую шляпку не очень большого размера с пупырышком посередине. Шляпка горькушки и цельная неполая ножка одного красно-бурого цвета. На срезе выступает белый, очень горький млечный сок. На Уломе Железной горькушку мочат дольше, чем другие млечники: 4-6 дней. В засоле горькушка приобретает красивый жёлтый цвет. Солёные горькушки особенно хороши в пирогах. Чтобы украсить маловыразительный вкус, в соление кладут кроме чеснока и другие специи - укроп, листья чёрной смородины и хрена.

Горькушка часто растёт большими семьями с раннего лета до глубокой осени. У нас есть фото этого гриба под снегом, сделанные в конце октября.

Лично мы собираем горькушку иногда, когда мало других млечников. Берём только шляпки, потому что ножки сухие и безвкусные. Горькушку можно солить как отдельно, так и в смеси с другими грибами. {jcomments on}