

{phocagalleryview=category|categoryid=95|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}

Этот гриб зовётся на Уломе Железной «серой сухаркой» и встречается значительно реже, чем горькушка- «сухарка». Это можно объяснить тем, что горькушка растёт и на бору, и на болоте, образуя микоризу с сосной, а млечник блёклый растёт на мху под берёзами. На Уломе Железной сосновых лесов гораздо больше, чем моховых берёзовых.

Мы между собой называем млечник блёклый «подсерушником». Он похож на серуху (млечник обыкновенный), но гораздо мельче, тоньше и хилее. Хотя растут оба гриба в похожих местах, различить их довольно просто. Оба имеют белый млечный сок, но у млечника блеклого он на воздухе сереет, а у млечника обыкновенного становится желтоватым. При надавливании у блёклого появляются тёмные пятна, а у обыкновенного - нет. Млечник блёклый гораздо более сухой и матовый, а обыкновенный - мокрый, в сухую погоду более блестящий. Шляпка у млечника блеклого становится волнистой, а у обыкновенного в любом возрасте остаётся круглой. Но если вы и перепутали оба млечника, ничего страшного не случится. Оба гриба после вымачивания в течение 2-4 дней идут в засол.

Мы млечник блёклый иногда берём, когда других грибов мало или когда попадаются красивые мелкие экземпляры. Если млечник блёклый солится отдельно, лучше положить в засол побольше специй, чем, например, в волнушки или серушки.