

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---



Синонимы — **дождевик жемчужный**, настоящий, съедобный. Из семейства ликопердовых (Lycoperdaceae). Плодовое тело высотой 4—8 см, шириной 3—4 см, сначала белое, затем серо-бурое, шаровидное, грушевидное или имеет форму электрической лампочки. Верхняя часть покрыта шипами.

Шляпки и ножки нет. Мякоть сначала снежно-белая, мягкая, затем желтоватая, ватообразная и, наконец, пылевидная — от большого количества светло-коричневых спор.

Вкус и запах приятные, грибные. Встречается очень часто, в лесах, на полянах и лугах, с мая по ноябрь. Близким видом является **дождевик грушевидный** (*Lycoperdon pyriforme*).

Встречается редко, на вырубке, на земле, на старых гнилых пнях, у основания стволов.

Плодоносит с июля по октябрь. Плодовое тело яйцевидное, сужающееся к основанию, без шипов.

**Дождевики** — одни из наиболее вкусных грибов. В Италии считаются лучшими грибами. У нас в стране они малоизвестны и незаслуженно отнесены к четвертой категории. По наличию полезных веществ дождевики превосходят другие грибы, в частности белые — по содержанию белка.

**Дождевики** съедобны, пока мякоть имеет чистый белый цвет. Они не выдерживают даже непродолжительного хранения. Использовать их надо в день сбора. Очень вкусны в жареных блюдах и в супах. Из сушеных грибов варят превосходные ароматные бульоны.

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

**Дождевики** содержат большое количество мочевины, поэтому их не рекомендуется употреблять людям, страдающим почечными заболеваниями. У съедобных дождевиков есть несъедобный двойник — ложнодождевик бородавчатый (*Scleroderma verrucosum*). У него серовато-желтоватая оболочка и плотная внутренняя часть. Гриб имеет сильный запах сырого картофеля.

Сушеные дождевики. Разрезать дождевики поперек и засушить их. При любом приготовлении мясного блюда добавить сушеные грибы дождевики, отчего вкус блюда приобретает нежный грибной вкус.

Можно использовать сушеные грибы дождевики самостоятельно – для приготовления супов и других блюд.

### Дождевик грушевидный.



Дождевик грушевидный встречается в хвойных и лиственных лесах, на лугах, пастбищах, на гнилой древесине, на различных почвах с середины июня по сентябрь. Растет часто группами.

Плодовое тело 3–10 см высоты, белое, к старости желтеющее, головчатое, с хорошо развитой цилиндрической ложной ножкой.

Описание: Грибное плодовое тело достигает размеров до пяти сантиметров в поперечнике, оно имеет грушевидную или округлую форму.

В молодом возрасте грушевидный дождевик окрашен в белый цвет, со временем он

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

становится коричневатым, а его внешняя оболочка делается мелкозернистой.

Внутренняя часть гриба в молодости также имеет белый окрас, в зрелости принимает вид порошка и окрашивается в коричневый тон. Гриб источает неприятный запах, его можно охарактеризовать как газовый или металлический. Нижняя часть дождевика грушевидного неплотна. Гриб мало поддается разложению, старые экземпляры могут пережить все зимние месяцы.

Места и время сбора: Гриб весьма распространен в лесных полосах. Характерным периодом роста является конец лета и осенние месяцы.

Определенные особенности: Грушевидный дождевик имеет много похожих собратьев среди дождевиков, за исключением обыкновенного ложнодождевика. Все эти грибы не ядовиты. Его легко опознать благодаря тому, что он часто выбирает для роста пни поваленных деревьев.

Вкусовые качества: Гриб считается съедобным и безвредным, но его неприятный вкус делает его малопригодным для еды.

### Дождевик исполинский.



Признаки: Дождевик исполинский имеет шаровидную форму, старые экземпляры чуть приплюснуты, диаметр 10-40 см. В молодом возрасте гриб совершенно белый, его кожица сухая и гладкая, неповрежденная, позже желтеет, потом становится желто-коричневой.

У старых грибов она растрескивается, и тогда гриб «пылит», выпуская облачко созревших спор. Мякоть белая, нежная, губчатая. Споровый порошок коричневый.

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

Запах слабый. Вкус мягкий.

Распространение: Дождевик исполинский растет на плодородных или удобренных почвах, предпочитает луга, пастбища или подлесок.

Появляется небольшими группами, в наиболее благоприятных условиях образует «ведьмины кольца». Этот гриб можно найти уже в июне, а старые «пылящие» экземпляры могут продержаться всю зиму. Здесь же растут шампиньон полевой, шампиньон луговой, опенок луговой, вольвариелла красивая и рядовка скученная.

Использование: В пищу употребляются молодые дождевики с белой мякотью. Когда мякоть желтеет и теряет упругость, гриб становится менее привлекательным. Обычно дождевики режут кружочками, обваливают в панировке и обжаривают. Вкус у них, правда, не ярко выражен.

Сходство с другими грибами: С другими видами спутать невозможно. Дождевик чешуйчатый (головач) немного похож на дождевик исполинский, однако головач имеет грубочешуйчатую поверхность и растет преимущественно на сухих лугах и в дюнах. Молодые экземпляры головача также съедобны.

### **Дождевик съедобный (настоящий).**



Фруктовые тела до 8 см высотой и до 5 см в диаметре (в нижней части 1-2 см), обратногрушевидные или булавовидные, реже почти шаровидные. Перидий белый, затем сероватый, при созревании коричневый, шипастый.

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

Шипики до 2 мм длиной. Глеба белая, нежная и мягкая, затем оливково-желтая, серовато-коричневая.

Гриб формой напоминает булаву, встречаются почти шаровидные, высотой до 8 см и в ширину до 5 см, внизу, возле грибницы,— 1—2 см.

Оболочка белая или слегка сероватая, при созревании становится коричневой, на ней появляются небольшие шипчики размером 1—2 мм.

Мякоть сначала белая, затем становится оливково-желтой, у старого гриба — серовато-коричневой. Споровый порошок темно-коричневый. Пригоден к употреблению в жареном и вареном виде, но только в молодом возрасте.

Любит большую влажность, появляется после обильных дождей на лесной подстилке, на почве, в затененных местах. Образует небольшие семейки или растет одиночно, но довольно обильно. Время сбора довольно продолжительное, гриб можно встретить начиная с июня и заканчивая ноябрем, пик плодоношения в августе — начале сентября.

Собирают способом скручивания или срезая; гриб, который крошится или ломается при съеме, к употреблению непригоден. Дождевик — мягкий гриб, поэтому его необходимо складывать в мягкую тару. Растет в лесах, на лугах, пастбищах, вдоль дорог.

### **Дождевик шиповатый (жемчужный, бутылочный).**



Плодовое тело высотой 3—8 см, шириной 1—2 см, белое или беловатое, у старых грибов буроватое, покрытое нежными щипчиками или бородавочками, которые легко

## Дождевики

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

обламываются; грушевидное, может быть приплюснуто-головчатым.

Мякоть у молодых грибов белая, нежная, мягкая, с приятным вкусом и запахом, напоминающим редьку, у старых плодовых тел бежевая, оливково-коричневая, порошистая.

Споровый порошок коричневый. Применяется для жарки или варки только в свежем виде; как и все дождевики, можно употреблять только молодые грибы белого цвета.

Растет в лесах, на полянах, прячется в траве, создает небольшие поляны из одиночных близрастущих грибов. Встречается все лето и до самого октября. Собирают его как срезанием, так и выкручиванием; разрушенные грибы в пищу не годятся. Складывать дождевик необходимо в мягкую тару, небольшим слоем.

В высоту гриб достигает 8 см и до 4 см в диаметре. Белый, с возрастом темнеет до коричневого, поверхность гриба ломкая, жесткая, легко отделяющаяся, покрыта маленькими, белыми острыми бородавками, которые легко отваливаются при прикосновении. Эти бородавки, действительно похожие на маленькие шипики, заметны на всей верхней части плодового тела, у старых они опадают.

Форма гриба грушевидная, может быть приплюснуто-головчатым.

Мякоть белая, с замечательным приятным запахом и приятным вкусом, затем становится желтовато-черной и губчатой.

Споровый порошок тёмно-коричневый.

Растет в основном большими группами в лиственных и хвойных лесах, очень часто на старых, покрытых мхом пнях. Встречается всё лето и до самого октября.

Только в свежем молодом виде, белые, грибы можно жарить или варить. *Lycoperdon perlatum*

## **Дождевики**

Автор: Administrator

03.02.2013 18:44 - Обновлено 03.02.2013 19:14

---

В высоту гриб достигает 8 см и до 4 см в диаметре. Белый, с возрастом темнеет до коричневого, поверхность гриба ломкая, жесткая, легко отделяющаяся, покрыта маленькими, белыми острыми бородавками, которые легко отваливаются при прикосновении. Эти бородавки, действительно похожие на маленькие шипики, заметны на всей верхней части плодового тела, у старых они отпадают.

Форма гриба грушевидная, может быть приплюснуто-головчатым.

Мякоть белая, с замечательным приятным запахом и приятным вкусом, затем становится желтовато-черной и губчатой.

Споровый порошок тёмно-коричневый.

Растет в основном большими группами в лиственных и хвойных лесах, очень часто на старых, покрытых мхом пнях. Встречается всё лето и до самого октября.

Только в свежем молодом виде, белые, грибы можно жарить или варить

**Гриб дождевик - Видео.**