

Грибная пора



Советы грибнику

- Легкая и удобная одежда и обувь
- Взять компас
- Идти за грибами лучше рано утром
- Для лучшего поиска обязательно использовать 90-100 см

Советы хозяйкам

- Хранить грибы не более 2-3 часов
- Необработанные грибы хранить только в холодильнике или погребе
- Не пробовать сырые грибы
- Не собирать и не хранить грибы в оцинкованной и алюминиевой посуде

Как собирать

- Не брать неизвестные грибы
- Гриб следует не срывать, а выкручивать из земли
- Для сбора использовать чистые перчатки
- Косить гриб широким веером
- Не брать старые и поврежденные грибы

Где собирать

Наибольшее количество грибов в березовых рощах, сосняках, ситниках и вольных лесах

Когда собирать

Со второй половины августа до конца сентября. В это время появляются боровики, рыжики, осиновики, боровики, моховики, грузди, рыжики, белые волнушки

Категории грибов по пищевой ценности

- Белый гриб, груздь-настоющая и рыжики
- Желтый груздь, подгруздок белый, шампиньон, подосиновик, масляные подберезки
- Сморчок, строчок, лисичка, моховик, подберезовик, опенок осенний, валяй, сыроежка, волнушка
- Копзек, зеленка, рядовки, сыроежка охристая, подгруздок черный, груздь-черный и переный, краснушка

Грибы нельзя собирать в городе или около шоссе, т.к. концентрация вредных веществ в таких грибах превышена

Грибы, собранные в местах, где наблюдалось длительное и сильное задымление от лесных пожаров, предварительно нужно несколько дней отмокать в воде, чтобы все вредные вещества, которые грибы впитали в себя, ушли

Грибы из лесов, которые пострадали от пожара, можно употреблять в пищу, при условии, что лес ранее не был загрязнен химией или радиацией

Советы грибникам:

Вот народное средство от мух и КОМАРОВ

"Свежий сок пижмы и полыни отпугивает комаров. Если идете в лес, а нужные противокомариные препараты закончились, то размельчите листья полыни или пижмы в кашку и нанесите ее на открытые части тела. Очень эффективно! Еще лучшим действием обладают полынное и мятное масла.

От мух и комаров в доме защитят букеты черемухи. Даже когда она отцветет, эффект будет тот же."

Народные средства от комаров:

Если посыпать на горячую сковороду немного камфора, его запах быстро распространится по всей квартире и отпугнет комаров. Аналогично действуют ароматы базилика, чабреца, гвоздики.

Комары будут обходить Вашу комнату стороной, если на подоконнике стоит пеларгония, розмарин или мирт. На даче можно воспользоваться свежими стеблями помидоров, мяты, лаванды или ветви бузины.

Если в комнате очень много комаров, то воспользуйтесь следующим советом. В блюдечко налейте немного скипидара, закройте окна и двери и оставьте комнату на некоторое время. Все комары попадают на пол, Вам останется только собрать их с помощью веника и совка.

Самый распространенное народное средство от комаров - это бальзам "Звездочка". Наносите его перед прогулкой на открытые участки тела. Аналогичное свойство имеют ароматические масла (кедровое, анисовое, гвоздичное).

Если комары все-же Вас укусили, для снятия зуда смажьте места укуса содовым раствором (на стакан воды - чайная ложка соды). Отличное народное средство, которые снимает припухлость - это обычная поваренная соль, которую нужно немного смочить и протирать ею места комариных укусов.

Народное средство от мух:

Мухи боятся запаха скипидара, касторки и воска. Если помыть окна и двери водой с добавлением нескольких капель одного из вышеназванных средств, мухи будут бояться влетать в Ваш дом.

Хорошо отпугивает мух горшок с клещевинной. Поскольку мухи не выносят запаха этого растения, они будут десятой дорогой оминать Ваши окна.

На даче под окнами можно посадить черемху или же клещевину.

Хорошо отпугивает мух и цветы пижмы. Ее стебли и цветы выделяют особое эфирное масло, которое имеет паралитическое действие на кусающих надоедливых мух.

Против мух можно приготовить яд домашнего производства. Для этого нужно смешать молотый черный перец (1 чайная ложка) с сахаром (2 чайные ложки). Расставьте блюдца с этой смесью по всему дому.

Касторовое масло - это еще одно известное народное средство от мух.

В домашних условиях также можно приготовить специальный раствор, который действует на мух словно отраву. Для этого растворите в воде четвертую часть ч.л. хлорофоса, добавьте полложки (чайной) сахара. Полученную смесь нужно разлить в блюдца и расставить по дому.

Народное средство от пчел:

Осы и пчелы не любят запаха нашатырного спирта.

Если Вас укусила пчела, быстро обработайте место укуса белым соком кульбабы.

11 народных средств от комаров

1. К отпугивающим средствам относятся запах валерианы и табачный дым. Сто граммов камфары, испаряемые над горелкой, избавят от мух и комаров даже очень большие помещения.

2. В старину для отпугивания комаров и других насекомых-кровососов применяли отвар корней пырея – одного из самых распространенных сорняков.

3. Можно использовать мелко нарезанные свежие листья и цветки черемухи или базилика.

4. Отпугивает комаров и запах гвоздики, базилика, аниса и эвкалипта. Любое из масел этих растений можно использовать для защиты – достаточно смазать открытые участки кожи, или капнуть масло в одеколон (5-10 капель), а также на источник огня – в камин, костер, на свечку или разогретую сковороду. Смочите маслом этих растений ватку и положите на подоконник.

5. Масло чайного дерева также может использоваться как репеллент, помогает он и от укусов.

6. Посадите под окнами вашего загородного дома бузину или грядку томатов. Свежие ветки бузины приносите в комнаты, они отпугивают комаров точно так же, как и запах листьев томата.

7. Если вы решили посидеть на природе, вскипятите самовар на сосновых или еловых шишках, или бросьте в костер слегка просушенную хвою можжевельника.

8. Старое народное средство против комаров – персидская, далматская или кавказская

ромашка (она же – пиретрум). Сушеные соцветия, стебли и листья этих видов ромашки, измельченные в порошок, поражают нервные клетки насекомых. Достаточно разложить по квартире или дому несколько букетиков ромашки, и вы будете избавленные от комаров на неделю.

9. Запах кедрового масла отпугивает не только комаров, но также мух и тараканов.

10. Ни одно насекомое не прикоснется к лицу, если умыться отваром из корней полыни. Приготовить отвар просто: горсть рубленых корней заливают полутора литрами воды, доводят до кипения и настаивают.

11. Когда у вас закончится жидкость для электрического фумигатора, не спешите бежать в магазин за сменным блоком. Залейте в пустой пузырек 100% экстракт (!) эвкалипта. Комары забудут дорогу в ваш дом.

Перед тем, как отправиться в лес, нужно усвоить несколько обязательных правил.

1. Самое грибное время-с середины августа до середины сентября.
2. Лучшее время для сбора-с рассвета до 10-11 часов.
3. Желательно собирать грибы в корзину(там они меньше портятся, не ломаются и не мнутся). Лисички и опята можно собирать в мешок. В жестяных и пластмассовых ведрах грибы хуже сохраняются.
4. Нужно собирать столько грибов, сколько сможешь переработать.
5. Нельзя брать старые, особенно трубчатые, так как к вечеру из них будет "каша".
6. Старые грибы можно прикопать. Остатки грибов или старые червивые подберезовики и подосиновики- около берез и осин, белые грибы-на полянах лиственного или хвойного леса, а рыжики- в еловых или сосновых посадках.
7. Если вы долго находитесь в походе, можно подвешивать грибы на солнце.
8. Собирать только те грибы, которые хорошо известны.
9. Нельзя собирать грибы переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью.
10. Не собирать грибы вблизи шоссейных дорог, химических комбинатов, действующих и заброшенных шахт, а также вблизи удобряемых сельскохозяйственных полей, на близко к ним расположенных, хорошо проветриваемых лугах.
11. При сборе грибов необходимо обращать внимание на форму гриба, внешнюю окраску, цвет и запах мякоти до и после разреза. Это помогает распознать ядовитый гриб.
12. Не брать в руки грибы, обладающие ядовитыми свойствами. Это правило особенно важно для детей.
13. Если вы оказались на заболоченном участке, можно определить его опасность по растительному покрову. Березовые и еловые леса, ивовые и березовые кустарники-болото старое-безопасное. Хвощ и тростник-много влаги-будьте осторожны!
14. Если кто-то провалился в болото, приближаться к нему нужно только

ползком.

15. Если в лесу вас застала гроза, не подходите к высоким отдельно стоящим деревьям, столбам, стогам сена, к металлическим постройкам и линиям электропередач. Дуб, тополь, ель, сосна притягивают грозу. Не опасны-береза, клен, заросли орешника.

16. Если вы заблудились в лесу, ориентируйтесь по окрестности:

Север:

1. Деревья обильно покрыты лишайниками.
2. Кора деревьев грубее.
3. У сосны вторичная(бурая) кора поднимается выше.

Юг:

1. На хвойных породах скапливается смола.
2. Ягоды раньше созревают.
3. Крона дерева гуще.
4. Годовалые кольца на пнях шире.

В шляпках грибов меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше перевариваются. У старых грибов советуем срезать со шляпки нижний трубчатый слой, где образуются споры.

Грибы нельзя хранить больше 2-3 часов. Особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую, сырую погоду. Лучше сразу же подвергнуть их тепловой обработке.

Если же вы не можете сразу заняться грибами, залейте их холодной подсоленной водой.

Чтобы очищенные грибы не чернели, их опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной и подкисленной водой.

Избавиться от червей в свежих грибах нетрудно. У гриба надо отрезать ножку, трубчатый слой у шляпки срезать и выбросить, а ножку разрезать вдоль и положить вместе со шляпкой в таз с крепко подсоленной водой. Через 2- 3 часа все живые личинки осядут на дно таза, грибы можно обмыть и готовить для еды.

Грибы перед сушкой надо очистить от сора, обрезать корешки, отделить шляпки от ножек. Крупные шляпки разрезать на части. Грибы, предназначенные для сушки, не моют.

Чрезвычайно прост способ сушки грибов в холодильнике. Для этого достаточно разложить очищенные грибы на листы бумаги и слоями разместить в нижней части холодильника. Через полторы-две недели извлечь их из холодильника и положить на хранение. При сушке таким способом грибы получаются более мягкими.

Хранить сушеные грибы можно в плотно закрытом сосуде или нанизанными на нитку, но обязательно в сухом месте. Не рекомендуется держать их рядом с продуктами,

обладающими резким запахом или содержащими влагу (лук, чеснок, фрукты, творог).

Соленые грибы нельзя хранить в теплом месте, но нельзя и промораживать. В том и другом случае они темнеют. Заплесневелые грибы надо тщательно перебрать и промыть холодной, слегка подсоленной водой и залить свежим, более крепким маринадом или рассолом.

Каждый вид грибов надо солить отдельно. Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, налейте сверху немного растительного масла.

Из маринованных или соленых грибов можно приготовить второе блюдо. Чтобы удалить излишнюю кислотность из маринованных грибов и соль из соленых, надо 5-7 минут прокипятить их в воде, отвар слить. Долго варить не нужно, иначе грибы станут твердыми.

Полакомиться только что собранными грибами можно прямо в лесу. Намотав на палочку кусок проволоки, можно изжарить "шашлык" из грибов на костре. Особенно вкусно получится, если окунуть каждый гриб в растительное масло.

Приятный вкус придаст грибам сметанный соус. Грибы рекомендуется заливать сметанным соусом только после того, как они хорошо прожарились.

У сморчков шляпки отрезают от ножек, замачивают на 1 час в холодной воде, тщательно промывают, два-три раза меняя воду, и варят в подсоленной воде 10-15 минут. Отвар в пищу не употребляют.

Из белых грибов готовят бульоны, соусы, их солят и маринуют. При любом способе приготовления белый гриб не меняет присущего ему цвета и аромата.

Подосиновики и подберезовики для приготовления супов непригодны, так как дают темные отвары. Их жарят, тушат, солят и маринуют.

Очищенные ножки подосиновиков при варке не потемнеют, если их варить не разрезая. Сваренные ножки охлаждают и нарезают.

Крупные, но крепкие подберезовики и подосиновики лучше сушить. Мариновать их не стоит: при варке шляпки развариваются, маринад становится мутным.

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в молоке, добавив в него немного соли, тогда они станут как свежие.

Сушеные грибы лучше усваиваются организмом, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь на "грибную муку". Из такой муки можно приготовить не менее вкусные соусы и грибные супы, чем из целых грибов.

Советы грибникам

Автор: Administrator

17.10.2012 08:21 - Обновлено 17.10.2012 08:27
