

Волнушка розовая

- Волнушки – это достаточно хорошо известные опытным грибникам условно съедобные грибы из рода Млечник и семейства Сыроежковые. Описание, а также ботанические характеристики могут иметь достаточно существенные отличия в зависимости от вида и места произрастания гриба.



Краткая характеристика

- Параметры Волнушка розовая
- Латинское название *Lactarius torminosus*
- Бытовое название Волнянка
- Съедобность Является условно съедобным
- Описание шляпки гриба Диаметр в 4,5-11,5 см. У молодых экземпляров выпуклая, а у более взрослых имеет плоскую форму, с углублением в центре и завернутыми вниз, незначительно опущенными неровными краями
- Характеристика поверхности Покрытая густым и грубым слоем ворсинок, располагаемых неровными кругами. Поверхность со слабой слизистостью, бледно-розового или серовато-розового цвета, темнеющая
- Пластинки плодового тела Беловатые, частые, узкие, нисходящие и перемежающиеся промежуточными пластиночками
- Особенности мякоти Белого цвета, крепкая, с высокими показателями плотности и острым вкусом
- Ножка гриба Цилиндрической формы, очень крепкая и твердая
- Сходство с ядовитыми грибами Отсутствует
- Запах гриба Без особого запаха
- Особенности спорового порошка Белый или кремовато-белого окрашивания
- Особенности произрастания и распространение Полесье и лесостепь, умеренный пояс северного полушария, Аляска
- Пик плодоношения Массовое формирование грибов приходится на период с августа по октябрь

Волнушка розовая



Виды волнушек

- волнушка розовая (волжанка);
- волнушка жёлтая (волнуха);
- волнушка белая (белянка).



Приготовление

- волнушка обладает достаточно выраженным ароматом и жгучим вкусом, что следует учитывать при приготовлении блюд;
- перед вымачиванием с целью избавления от горечи и характерного аромата следует провести очистку грибов от лесного мусора и крупных частичек почвы;
- приготовление любых условно съедобных грибов, к которым относятся розовая волнушка, предполагает предварительное отваривание в достаточно большом количестве воды;
- волнушки, как и грузди, не подходят для приготовления супов, что обусловлено достаточно выраженной горечью млечного сока;

Приготовление

- первый грибной отвар не следует использовать для последующего приготовления блюд;
- не желательно использовать для приготовления волнушки медную или чугунную кухонную посуду;
- приготовленные из волнушки блюда, за исключением консервации, нельзя хранить в холодильнике более 24-36 часов;
- лучше всего использовать волнушки для запекания, а также засолки горячим и холодным способом или маринования на зимний период.



Интересные факты о грибах

- В составе каждого гриба – около 90% воды;
- Привычные для нас сыроежки и розовые волнушки считаются ядовитыми в Германии;
- Волнушку довольно успешно выращивают в домашних условиях. Всё, что для этого нужно: качественный посадочный материал, субстрат и место для разведения грибов
- На протяжении XV-XVIII веков в русском языке было два слова – "грибы" и "губы", обозначающие практически одно понятие. До сих пор на Урале и в Сибири грибной суп называют "губница", а В.И.Даль пишет, что выражение "губы ломать" означает "собирать грибы«;
- Грибы — одни из самых древнейших обитателей на Земле, сверстники современных папоротниковых растений.