

Белый гриб

Хохлова Ксения



Белый гриб (описание). Трубочатый гриб, ножка которого может достигать 25 см в высоту (в среднем 12 см), толщиной около 10 см. Имеет форму, напоминающую бочонок. В процессе роста может приобретать цилиндрическую (расширенную или суженную) форму, в основании всегда остающуюся немного утолщенной. Поверхность на ножке белая, иногда имеющая коричневатый или красноватый оттенок. Ножка покрыта сеточкой белых прожилок, локализованная больше в верхней части



Принадлежит к семейству болетовых, роду боровиков. Известны другие названия белого гриба: коровка, боровик, глухарь, бабка, желтяк, медвежник, пан и др. Распространен по всей европейской лесной зоне. Встречается в тайге, заполярье, на Кавказе. Рост происходит на многих древесных породах, однако преимущественно на березняках, сосняках, дубравах и ельниках. Хорошо адаптирован к любым видам почв, исключая торфянистые, произрастая группками. Самыми вкусными считают белые грибы, найденные в елово-березовых лесах. Собранные в сосняках не имеют сильного аромата и отличаются более рыхлой мякотью. Важно помнить, что у этого вида есть опасный двойник белого гриба. Имеющий горький вкус, он поразительно схож со своим собратом. Желчный гриб, такое название имеет ложный белый гриб (горчак), относится к тому же семейству. В процессе приготовления горечь гриба только усилится, что кардинально испортит вкус остальных грибов. По мнению многих грибников, отравится ложным белым грибом крайне трудно. Но в фармакологии он снискал себе хорошую славу благодаря содержанию специфических горечей, в виду чего является отличным желчегонным средством.



Мякоть белого гриба мясистая, с возрастом становящаяся волокнистой. Цвет белый, плотный, у зрелого гриба – желтоватая, после разрезания не меняющая цвета. Под шляпкой в разрезе видна бурая (красно-коричневая) прослойка. Белый гриб имеет мягкий слабо выраженный вкус. Запах слабо различимый, напоминающий сырую грибную мякоть, проявляющий себя при варке (особенно при сушке).

Спасибо за внимание!

