

Маслёнок поздний - *Suillus luteus*

Автор: Дарвита

01.02.2011 18:47 - Обновлено 01.07.2014 15:40

{phocagalleryview=category|categoryid=36|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}

Маслёнок поздний (жёлтый). Хотя он называется поздним, появляется в начале лета. Наиболее плотный и мясистый из всех маслят.

Маслята - это ещё одно ценное семейство грибов, которое пользуется большой популярностью среди нашего населения. Первые маслята появляются в мае, а последние - в ноябре. Маслята растут в больших количествах. За ними народ ездит специально. Летом маслята сильно поражаются личинками насекомых. Поэтому ценятся поздние маслята, когда становится прохладнее и насекомых намного меньше. При сборе маслят надо быть очень внимательным, потому что эти грибы склонны к саморазогреву в корзине или в ведре. Под действием высокой температуры маслята теряют свои вкусовые качества, и становятся непригодными в пищу. Некоторые хозяйки не снимают слизистую кожицу со шляпки, считая, что маслёнок в таком виде вкуснее. Мы пробовали - нам понравилось, но сами так не делаем. Особенно хороши маслята в маринаде. Прекрасный аромат у них в сушёном виде, хотя есть авторы, которые утверждают, что маслёнок не сушат, так как он, якобы, становится «стеклянным» и не размачивается. С самого детства знаем, что сушённый маслёнок великолепен. {comment s on}