

Молочай - *lactarius volemus*

Автор: Дарвита

04.04.2011 13:42 - Обновлено 01.07.2014 16:14

{phocagalleryview=category|categoryid=92|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}

Мы были много слышаны об этом грибе, но никогда не встречали его на Уломе Железной. Лишь в 2009 году мы увидели молочай в Пошехонском районе Ярославской области. Можно объяснить это тем, что там немного южнее и теплее, да и почвы другие - глинистые с примесью известняка. Это был удивительный для наших мест лес - толстые осины, берёзы, сосны с подлеском из молодых клёнов!

Молочай растёт и в Западной Европе, и в Америке, и в Азии. Что удивительно, его продают на рынках Китая и Непала. И само название «volemus» буквально переводится с латыни как «давайте покупать» или в вольном переводе «хорошо покупаемый».

Оказывается, в Германии молочаею утоляют жажду во время лесных походов, так как гриб выделяет обильный, совершенно неедкий млечный сок.

Однажды мы решили молочай не солить, а сразу отправить на сковородку. Поскольку молочай попадает редко, его приходится солить в смеси с другими грибами, а при этом вкус всех грибов «усредняется». Жареные молочаи не вызвали бурного восторга, но оказались вполне съедобными - не хуже сыроежек, например. Непонятен скепсис некоторых товарищей по поводу жареных молочаев, селёдочный запах, отмечаемый у старых грибов, есть и у лучших сыроежек (Сыроежка буреющая). Этот запах исчезает при

термической обработке грибов.

Молочай - крупный красивый гриб, но встречается в наших краях редко. Мы его берём всегда, когда он нам попадается.