

{phocagalleryview=category|categoryid=39|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}

Рыжик сосновый. Считается деликатесным грибом. Его лучше всего не вымачивать и даже не мыть, а только протереть чистой тряпочкой и присолить. Есть можно сразу через несколько часов, а можно хранить долго под гнётом. Тогда соли нужно больше. Примерно 60 гр. соли (2 столовые ложки с горкой) на 1 кг свежих чищенных грибов. Солят и шляпки, и ножки. Рыжик сосновый любит сухие молодые сосняки, опушки леса, обочины дорог. На нашем дачном участке нет никаких грядок, а растёт молодой сосновый лес. В период роста грибов там всегда можно найти 10 - 20 сосновых рыжиков.

Как правило несколько рыжиков съедаем сырыми прямо в лесу. Смолистое послевкусие остаётся надолго. Это как причастие к великой тайне леса. Есть глубинное ощущение и понимание того, что это полезно и благотворно влияет на здоровье.

{jcomments on}