

{phocagalleryview=category|categoryid=44|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 считаем волнушку розовую одним из лучших массовых грибов для засола. Правда, зарубежные авторы волнушку розовую относят к ядовитым, но это происходит от недоразумения, от неумения её приготовить. Когда иностранцев угощают солёной волнушкой, то они едят с большим удовольствием. В западной традиции грибы предпочитают есть сразу - сырыми или после небольшой кулинарной обработки. В этой ситуации от волнушки розовой возникает желудочно-кишечное расстройство.

Волнушку только солят, предварительно вымочив в воде 2-3 дня или отварив 15-20 минут. Почти все солёные млечники можно начинать есть только после 35 - 40 дней после засола. Мы солим волнушки только холодным способом - вымачиваем в воде и при засоле добавляем только чеснок.

В журнале «Турист» мы читали лет 25 назад, как геологи, оставшись без пищи, были вынуждены питаться волнушками. Они варили из них суп всё время, пока выбирались из тайги (10 дней). Геологов мучил жидкий стул, но никто серьёзно не заболел. Рассказ, конечно, фантастический (в тайге можно найти и другую еду), но вот такая история.

На Уломе Железной волнушки в больших количествах растут не каждый год. Мы по своему опыту знаем, что если среди сосен встречается несколько берёз, то во время роста там можно найти волнушки. Растут они в елово-берёзовом лесу. Розовые волнушки предпочитают достаточно открытые сухие места.

Раньше много волнушек росло около Череповца в Зелёной роще, а теперь там и народу много гуляет, и лес стал другим. Асейчас мы ездим за волнушками на берега Кондоши.