

Съедобные грибы

Белый гриб



Белый гриб

исключительно высококачественный *съедобный гриб*. Он считается одним из наиболее ценных видов грибов. **Белый гриб** можно использовать в свежем (вареном и жареном виде), сушить, солить и мариновать. При этом при сушке мякоть белых грибов в отличие от остальных остается белой.

Шляпка белого гриба — трубчатая, подушковидная, она может достигать 20 см в диаметре. Окраска шляпки очень разнообразная: беловатая, светло-серая. Она может быть желтых, коричневых или бурных тонов, пурпурная, красная



Как отличить белый гриб от Желчного гриба

Иногда белый гриб путают с не съедобным желчным грибом. Надо знать, что у белого гриба нижняя поверхность шляпки желтоватая или зеленоватая, а у желчного гриба — грязноватая. На ножке желчного гриба — темный сетчатый рисунок. Мякоть этого гриба горькая, на изломе светло-розовая (а у белого гриба белая). В сырых лесах встречается похожий на белый сатанинский гриб. Он отличается от белого красноватым цветом трубчатого слоя и тем, что на изломе быстро синееет или краснеет



Спасибо
за
Внимание!

