

Сезон охоты на грибы считать открытым | La chasse à la truffe est ouverte

Автор: Людмила Клот, [Женева](#) , 14.11.2008.



Охотники на трюфели

Сбор и поедание трюфелей - национальная швейцарская забава.

|
La chasse à la truffe est ouverte

В Древнем Риме трюфели считались «пищей богов», многие из-за них разорялись, так как эти грибы, наделявшиеся необыкновенными свойствами «возвращать старикам утраченную молодость, а юношей делать еще более сильным», были очень дороги. Не подешевели они и сейчас. Трюфель относится к продуктам категории «люкс», а это значит, что спрос на него в период кризиса не падает, а возрастает.

Трюфель растет в диких дубовых и буковых рощах, в Европе чаще всего встречается в умеренных зонах: Южной Франции, Германии, Северной Италии, а также в Швейцарии. Культивировать трюфели, в отличие от шампиньонов, очень сложно. Сезон сбора трюфелей называют «охотой». Охотиться на эти грибы лучше всего со свиньей - свиньи способны почуять запах трюфелей на расстоянии до 20 метров - но поскольку такая «охотничья» свинья не у всех имеется, то на крайний случай можно это делать с собакой. Как на фотографии.

«Охотник на трюфели» Фредди Бальмер из кантона Вале с собакой по имени Томми де Трети каждый год проводит для владельцев собак курсы по обучению четвероногих питомцев поиску грибов под землей. «К сожалению, многие среди них делают это не от любви к природе и вкусу знаменитого гриба, а для того, чтобы быстро заработать денег, - сетует Бальмер. - Называть себя «трюфельщиком-любителем» стало модно. Раньше нас было трое на ближайший лес, а сегодня таких сборщиков по нему бродит уже не менее трех десятков. Они считают, достаточно просто завести собаку и обучить ее. Но умная собака должна также сопровождаться неглупым человеком. Есть правила, которые необходимо соблюдать, чтобы не навредить природе. Например, ямку после выкапывания трюфелей надо обязательно закрыть землей, чтобы предотвратить высыхание грибницы. Важно уметь отличать зимние сорта трюфелей от летних и осенних».

Самым знаменитым является сорт перигорский трюфель, или *Tuber melanosporum*. Французы называют его «черный бриллиант». Черный перигорский трюфель созревает в холодное время года, собирают его с ноября по март. Это сокровище природы весьма некрасиво. Тело гриба округлое и слегка угловатое, с крупными бородавками, имеет черный или красновато-бурый цвет. Мякоть - красноватая, к зрелости чернеет, пронизана белыми прожилками. Лучшими считаются грибы, размер которых приближается к крупному яблоку. Они большая редкость, составляют всего 1 % от общего сбора и относятся к категории *super extra*. Грибы размером с грецкий орех относятся к *extra grade* и составляют 10 %, еще мельче, примерно с вишню, - *first choice*. Их бывает 30 % от сбора. Большая же часть "улова" - это совсем маленькие трюфельки, которые годятся лишь для приготовления соусов или подлив.

Правда ли нет, но удалось найти информацию о специфике добычи трюфелей в России. У нас также существовал трюфельный промысел, центром которого была Московская Губерния. Наивысший подъем промысла совпал с возвращением в 1813 году русских войск из Парижа. Также он процветал неподалеку от Фрязино и Фрязево - сел, населенных приехавшими в Россию при Петре I да так и осевшими здесь итальянцами. Добыча трюфеля приобрела странные, но отчетливо русские черты - для поиска стали использоваться медведи. Их специально готовили - вырывали зубы. Широкого распространения эта практика не получила, поскольку медведя бывало трудно отогнать от найденной добычи.

Эксклюзивный рецепт ризотто с трюфелями, проверенный «Нашей газетой»:

На 6 человек возьмите:

- 60 г белых трюфелей сорт Альба
- 480 г риса для ризотто
- 150 г костного мозга из мозговой косточки
- 1 луковицы
- 250 мл белого сухого вина
- 1,8 литра куриного бульона
- 180 г сыра пармезан
- 60 г сыра маскарпоне
- 40 г очищенного оливкового масла

Для приготовления куриного бульона потребуется:

- 1 небольшая курица

1 морковка
Половина луковицы
Соль, перец и специи по вкусу

Курица варится целиком в течение 1ч 30 мин, затем бульон фильтруется. 1.8 литра бульона, необходимого для приготовления ризотто, держите горячим.

Нарезать порцию костного мозга на мелкие кусочки и растопить на сковороде без масле. Туда же добавить мелко нарезанный лук, нагревать на огне, помешивая, не доводя до поджаривания. Добавить рис, через 2-3 минуты залить вином, довести до кипения. Залить куриным бульоном так, чтобы он на 2-3 см закрывал рис. При выпитывании бульона каждый раз доливать его, постоянно помешивая. С последней ложкой бульона всыпать тертый пармезан и маскарпоне. Разогреть на оливковом масле, посыпать тонко натертыми неочищенными трюфелями и без промедления подавать на стол.

Больше узнать от трюфелях можно на французском сайте страстных любителей этих грибов <http://www.truffe-passion.fr/>.

Статьи по теме:

["Дичь, Сеня, дичь!"](#)

[Швейцария](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sezon-ohoty-na-griby-schitat-otkrytym>