

# МАСЛЁНОК

Авторы: Л. В. Гарибова



Маслята: летний (слева) и поздний.

МАСЛЁНОК (*Suillus*), род шляпочных грибов сем. болетовых отдела базидиомицеты. Шляпка полушаровидная, подушковидная, плоско-выпуклая, гладкая, клейкая или слизистая, обычно с легко снимающейся кожей разл. окраски; в сырую погоду приобретает маслянистый блеск (отсюда назв.). Трубочатый слой серый, жёлтый, жёлто-бурый или оливково-бурый. Поры узкие или широкие. Мякоть белая, жёлтая, светло-оранжевая, у некоторых видов на разломе синеет. Плёнчатое покрывало, оставляющее кольцо на ножке, имеется или отсутствует. Ножка

цилиндрич. или суженная к основанию, у части видов гладкая или зернистая (с бородавочками или желёзками). М. образуют микоризу с хвойными породами и редко с лиственными. Ок. 50 видов, преим. в умеренных областях Сев. полушария; в России отмечены ок. 15 видов. К числу осн. представителей относятся: М. лиственничный (*S. grevillei*), М. зернистый, или летний (*S. granulatus*), М. обыкновенный, или поздний, или жёлтый (*S. luteus*), М. жёлто-бурый (*S. variegatus*), *КОЗЛЯК*, М. перечный, или перечный гриб (*S. piperatus*). Все вышеназванные виды, кроме М. перечного, съедобны. Растут большими группами (особенно М. поздний), предпочитая сосновые боры и их опушки, заросшие травой обочины лесных дорог и тропинок. Довольно часто червивеют, поэтому желательно собирать молодые плодовые тела. М. употребляют варёными, жареными, маринованными, солёными. Для сушки не рекомендуются, т. к. при этом нежная мякоть ссыхается настолько, что её трудно размочить.