

Т. Д. НИКИТОЧКИНА

Грибы



Иллюстрации
А.К. ШИПИЛЕНКО

К 1244007

Москва
«Изобразительное искусство»
1993

Грибы известны людям с незапамятных времен. Судя по материалам археологических раскопок, по древним рукописям и наскальным рисункам, наши далекие предки давно научились употреблять их в пищу.

Шли годы, проходили столетия, и грибы, сопровождавшие человечество на всех этапах его развития, сделались неотъемлемой частью жизни людей. Хлебопечение, виноделие — древнейшие производства — были бы невозможны, не догадайся человек использовать полезные для него свойства дрожжевых грибов. Позже грибы стали применять при приготовлении некоторых видов сыров и в других отраслях пищевой промышленности.

По-видимому, исключительное многообразие грибов явилось причиной того, что процесс познания их затянулся и до сих пор далеко еще не завершен.

Еще задолго до того как изучением грибов занялись ученые, люди сами просто и очевидно, основываясь на собственном часто весьма печальном опыте, разделили их на съедобные и несъедобные; съедобные грибы они научились употреблять в пищу, а ядовитые иногда использовали для отравления своих недругов. Например, существует версия, что римский император Клавдий (I век н. э.) был отравлен грибами своей женой Агриппиной (матерью будущего императора Нерона), по приказу которой знаменитый цезарский гриб был подменен смертельно ядовитой бледной поганкой, относящейся к тому же роду мухоморов, что и цезарский гриб.

Огромная армия грибов состоит не только из видимых простым глазом, но и из невидимой невооруженным глазом армады микроскопических грибов, которые приносили и приносят людям и большую пользу и колоссальный вред. Грибами, судя по летописи, пытались лечить еще Владимира Мономаха, а в начале 40-х

годов нашего века великий английский ученый Александр Флеминг изготовил из микроскопического плесневого гриба пенициллин, спасший тысячи человеческих жизней и открывший эру антибиотиков в медицине. И в то же время под нашествием грибов-паразитов происходили большие потери урожая хлебных злаков, погибал картофель.

С помощью грибов создаются разнообразные необходимые нам продукты питания и лекарства, и одновременно грибы являются причиной тяжелых трудноизлечимых заболеваний, а иногда гибели людей и животных. Грибы вместе с бактериями создают на Земле плодородную почву, но одновременно с этим могут уничтожать или повреждать деревья, пиломатериалы, деревянные постройки, изделия из кожи, произведения искусства и так далее.

Мы уже много знаем о грибах, об их строении, размножении и развитии, о возможности полезного их использования и способах эффективной борьбы с некоторыми из них. Но очень многие свои тайны грибы нам еще не открыли, не дали даже окончательного ответа на такой, казалось бы, простой вопрос: кто они такие? Животные или растения?

Научное латинское название «микота» грибы получили от греческого названия шампиньона — «микос», который был известен еще древним грекам и упоминался в трудах отца ботаники греческого ученого Теофраста (IV—III вв. до н. э.). Он описывал главным образом крупные съедобные грибы, такие как шампиньоны, сморчки, трюфели. От слова «микос» получила свое название наука о грибах — микология.

После Теофраста упоминания о грибах встречаются в трудах древнеримских ученых: Диоскорида и известного натуралиста Плиния Старшего, живших в I веке н. э. Они не только описывали крупные грибы, но

упоминали и о ряде их свойств, в том числе лечебных. Плинию Старшему принадлежит и первая попытка классифицировать грибы на две группы — съедобные и несъедобные. Такой чисто гастрономический подход к их классификации свидетельствует о том, что в Древнем Риме уже неплохо знали о съедобных свойствах многих грибов, а один из них даже получил название цезарского, или царского, считался лучшим среди съедобных грибов и подавался только знатнейшим патрициям. Этот гриб встречается также в Закавказье и в Карпатах. Как редкий вид он был занесен в Красную книгу СССР.

От средних веков до нас дошло мало сведений о грибах. Их происхождение приписывали то игре природы, то изобретению дьявола. Однако можно предположить, что и в те времена люди использовали грибы достаточно широко.

В эпоху Возрождения началось интенсивное изучение растений, появились «Травники», содержащие подробные описания и изображения растений с указанием их свойств. Входили в них и описания грибов, в основном крупных и распространенных. Выдающийся австрийский ботаник конца XVI—начала XVII века Клузиус описал более ста видов грибов, снабдив их столь хорошими рисунками, что по ним до сих пор можно определить некоторые виды.

На Руси грибы известны также очень давно и традиционно употреблялись в пищу. Назывались они «губы», а слово «грибы» появилось в русском языке только в конце XV или в начале XVI века и относилось сначала преимущественно к трубчатым грибам, таким как белый, подосиновик и другие. И лишь в XVII веке название «грибы» прочно закрепилось за этими организмами и вошло в словари русского языка. В 1735 году известный естествоиспытатель Карл Лин-

ней в труде «Система природы» описал 95 видов грибов. Он поместил их среди растений, не имеющих цветов (их тогда называли тайнобрачные или споровые), закрепив таким образом не без значительных колебаний принадлежность грибов к царству растений.

Появление микроскопа позволило увидеть у грибов споры, обнаружить их вегетативное тело — грибницу, которая у большинства грибов одинакова и имеет вид тонких ветвящихся нитей. Природа грибов стала яснее. То, что мы обычно называем грибами, — это их плодовые тела, несущие споры. Возникшая в конце XIX века самостоятельная наука о грибах — микология — открыла много их тайн. Теперь мы уже много знаем о строении и развитии грибов, о их роли и месте в природе. И тем более удивительно, что вновь возник вопрос: а кто же они — грибы? Правомерно ли они включены в царство растений? К какой группе живых организмов их следует отнести? Исходя из особенностей обмена веществ и строения клетки грибов, большинство биологов склонны выделить их в самостоятельную группу живых организмов, существующую наряду с животными и растениями, самостоятельное царство живой природы. В связи с этим ученые предполагают, что грибы произошли от бесцветных примитивных жгутиковых организмов, обитающих в воде, конечно, не от современных, а от их древнейших предков, причем предполагают, что грибы возникли еще до разделения живых организмов на растения и животных, в протерозойскую эру, то есть более миллиарда лет назад. Однако вопрос о месте грибов в сложной системе живого мира нельзя считать окончательно решенным. Только дальнейшие исследования ученых разных биологических специальностей, вооруженных новейшими методами исследования, дадут на него окончательный ответ.

Но и сейчас, когда мир грибов хорошо изучен, он не перестает удивлять нас многообразием форм своих плодовых тел. Наиболее известная форма плодового тела — шляпка на ножке, так называемый шляпочный гриб. Например, навозник белый, или лохматый, растущий на газонах садов, парков, скверов, на любой унавоженной почве, — типичный шляпочный гриб.

Есть копытообразные плодовые тела трутовиков, растущие на деревьях. — грибы-акробаты, например, трутовик настоящий, часто встречающийся на мертвых стволах и валежнике лиственных пород деревьев. Коралловидные плодовые тела рогатиковых грибов (рогатки желтый, язычковый, гроздевой) можно найти на почве в лесах, особенно часто в хвойных.

Булавовидные или шаровидные плодовые тела имеют дождевиковые грибы: дождевик обыкновенный, или шиповатый, головач пузыревидный и другие. Совсем необычная форма плодовых тел у некоторых почвенных сумчатых грибов, ближайших родственников сморчковых грибов, таких как сморчок конический или строчок обыкновенный. Они имеют вид чаши или кубка, часто яркоокрашенные, а иногда и с многочисленными черными ресницами по оранжевому краю.

Всего грибов, включая микроскопические, около 100 тысяч видов. Из этого числа более 10 тысяч видов относятся к так называемым макромицетам — их плодовые тела видны невооруженным глазом.

О некоторых грибах нужно сказать особо. Это редкие виды, нуждающиеся в охране и вошедшие в Красную книгу. В нее включено 20 видов грибов. Среди них сморчок степной, цезарский гриб, ежевик коралловидный, три вида грибов-баранов — грифола курчавая, или трутовик листоватый, трутовик разветвленный, или зонтичный, спарассис курчавый и другие виды. Они встречаются в отдельные годы в средней полосе России, и даже часто, но в иные годы не появляются

совсем. Эти грибы съедобны, но их нужно поберечь! Грибников часто волнует вопрос: как правильно собирать грибы — срезать или выкручивать? Ответ прост: грибы надо собирать, как удобнее. Трубочатые легче выкручивать, у них плотная ножка, а пластинчатые — срезать, так как их полая ножка очень хрупка и раскрошится, если попытаться ее выкрутить. Главное — не раскапывать лесную подстилку, чтобы не повредить находящуюся в ней нежную тонкую грибницу. Ямку, образовавшуюся после того, как сняли гриб, надо присыпать землей или подстилкой. При таких мерах осторожности грибница на этом месте будет еще неоднократно плодоносить. Собирать нужно только хорошо знакомые вам грибы, съедобность которых сомнений не вызывает.

Несколько слов об особенностях грибов как пищевого продукта. Грибы содержат многие полезные для человека питательные вещества. Однако их усвояемость из-за отсутствия особой грибной клетчатки затруднена, да и грибные белки плохо растворимы и также трудно усваиваются, поэтому грибные блюда рекомендуются только здоровым людям.

Учитывая сложную, часто очень неблагоприятную экологическую обстановку и тот факт, что грибы активно впитывают и накапливают в себе различные вещества, в том числе и ядовитые (пестициды, соли тяжелых металлов и т. д.), необходимо знать следующее. Нельзя собирать грибы в городе — на газонах, в парках, скверах. Нельзя собирать грибы вдоль автострад, для этого надо углубиться в лес на 300—500 м от шоссе. Нельзя собирать грибы возле сельскохозяйственных угодий, обработанных ядохимикатами или азотными удобрениями. Соблюдение этих правил поможет избежать отравлений, казалось бы, вполне безвредными съедобными грибами.



СМОРЧКИ

Первые весенние грибы — строчки и сморчки — появляются в апреле, сморчки чуть позже строчков, когда полностью освободится от снега лиственный лес, развернутся завитки листьев папоротника. Вот тогда на солнечных полянах, на склонах оврагов, в зарослях ивняка, часто в садах и даже парках показываются из зелени округлые или островерхние светло-коричневые колпачки на сравнительно высоких белых восковидных ножках. Все виды сморчков часто растут на кострищах.

Сморчки относят к условно-съедобным грибам, 3-й категории. В них есть вредная гельвелловая кислота. Перед приготовлением блюд грибы надо положить в воду, нагреть до кипения и варить 7—10 минут. От высокой температуры яд не разрушается, но переходит в отвар, который надо слить, грибы отжать и несколько раз промыть в горячей воде. После этого их можно жарить, варить, тушить. Особенно ароматны и вкусны сморчки в сметане, запеченные в духовке. Все же и обезвреженных сморчков в день можно съесть не более 200 граммов. Количество вредных веществ, накапливаемых этими грибами, сильно варьируется в зависимости от погоды и времени сбора. Может оказаться, что грибы будут содержать яд в ничтожном количестве, а может — и наоборот.

В разных странах проводятся эксперименты по искусственному разведению сморчков.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Встречается по всей лесной зоне, в тундре, в горах; растет в апреле — мае, изредка в июне, чаще на песчаной почве в сосновых и лиственных лесах среди кустарников, на вырубках, в парках, по обрывам оврагов. Сморчки хорошо растут там,

где есть падалица. Зная это, некоторые любители сморчков разводят их в садах вокруг старых яблонь.

Шляпка гриба коническая, реже яйцевидная, высотой 3—6 см, толщиной 2—5 см, краями сросшаяся с ножкой, внутри полая, оливково-бурая или коричневая с сетчато-ячеистой поверхностью, напоминающей соты. Ножка цилиндрическая, внутри полая, беловатая с продольными бороздками. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая.

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Растет в широколиственных и смешанных лесах на опушках, в мшистых канавах у лесных дорог, на вырубках, на обогреваемых солнцем склонах лесных ручьев и речушек и часто на лесопильнях около штабелей досок. Встречается редко, но местами довольно обильно с апреля по май. Шляпка толщиной 3—8 см, яйцевидная, узкая, вытянутая вверх, с округлыми сотообразными ячейками, бурая, охристо-буроватая, иногда серо-беловатого оттенка, внутри полая. Ножка гладкая или слегка складчатая, внутри полая, ломкая, белая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, хрупкая, с очень приятным грибным запахом и вкусом.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

Растет в лиственных, главным образом в липовых и осиновых лесах, на супесчаной и суглинистой почве группами; встречается редко и не обильно; появляется ранней весной, в конце апреля — начале мая. Шляпка колокольчатая наперстковидная со свободным неприросшим к ножке краем, снаружи морщинистая, бурая, изредка желтая. Ножка в 3 раза выше, чем у сморчка конического, цилиндрическая, белая или кремовая, внутри ватообразная, к старости полая. Мякоть восковидная.



СТРОЧКИ И ЛОПАСТНИК

Строчки появляются в апреле, когда еще водостоины поблескивают на солнце и кое-где за увалами снег не растаял. Эти грибы некрасивы: шляпка вроде скомканных пчелиных сот, сморщенная, с извилистыми перегородками — в этих ячейках хранятся споры. Не случайно строчки относят к особому классу грибов — сумчатым. Придет время, и споры из «сумок» упадут в землю.

Строчки таят в себе опасность. Исследования, проведенные микологами разных стран, показали, что в этих грибах есть ядовитые вещества белкового состава — гиromетрин и метилгидразин, которые, попав в организм человека, могут вызвать отравление и даже смерть. Зависит это от возраста гриба. Дело в том, что строчки растут и созревают очень медленно, так что в одну корзину одновременно могут попасть как молодые грибы, так и перезревшие, достигшие возраста нескольких недель. В них-то, видимо, содержание ядовитых веществ выше. Яд гиromетрин не растворяется в горячей воде, его можно удалить только в результате 3—4-недельной сушки грибов. Запомните, строчки можно употреблять в пищу только после сушки.

Заготавливают впрок эти первые весенние грибы так: сначала сушат на улице в тени, а потом на солнце или в духовке. При приготовлении блюд из сушеных строчков первый отвар сливают, потом из них готовят аппетитные супы и подливы.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Встречается в северной половине лесной зоны, преимущественно в сосновых лесах, особенно на вырубках, на местах костров, пожарищ, у сосновых пней, близ дорог, на песчаной незадерненной почве, чаще группами. Грибы появляются ранней весной, в апреле — мае, на одних и тех же местах,

урожай их зависит от количества влаги. Шляпка бесформенная с извилистыми волнистыми глубокими складками. Окраска коричневато-бурая, реже желтоватая. Ножка короткая, вздутая, неровная, полая, белая, иногда желтоватая, ломкая. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая, со слабым своеобразным запахом сырости.

Гриб условно-съедобный, 3-й категории.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ

Встречается в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, близ дорог, на опушках и вырубках в сентябре — октябре. Шляпка диаметром 7—12 см, неправильной формы, двух-трех- или четырехлопастная, каштаново-бурая, полая. Лопасты по краю сросшиеся. Ножка длиной 4—12 см, толщиной 1,5—3 см, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая.

Гриб условно-съедобный, 4-й категории.

ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ

Встречается изредка в лиственных с примесью липы лесах с июля до сентября небольшими группами и поодиночке. Плодовое тело высотой 5—9 см. Шляпка белая или светло-желтая диаметром 2—4 см, двух- или четырехлопастная. Края лопастей курчавые или гофрированные, свисающие, местами приросшие к ножке. Ножка длиной 2—7 см, толщиной 1,5—2 см, прямая или изогнутая, с глубокими продольными бороздками или складками, беловатая, полая.

Гриб малоизвестный, условно-съедобный, 4-й категории, используется для приготовления блюд после предварительного отваривания.



БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Белый гриб — шедевр природы, недаром в народе ему дано название «царь грибов». Не случайно у грибников важнейшим показателем успеха служит количество белых грибов, собранных в течение дня. Белым гриб назван потому, что трубчатый слой поверхности шляпки у молодых грибов белый и остается таким после сушки, тогда как у других грибов этого семейства трубчатый слой после сушки чернеет. Сильный аромат сушеных белых грибов несравним ни с каким другим и, главное, сохраняется во всех приготовленных блюдах. По питательным и вкусовым качествам, содержанию витаминов белый гриб превосходит все другие грибы, его относят к 1-й категории, используют в пищу в свежем, сушеном, маринованном и соленом виде. В белом грибе обнаружены антибиотики, смертельные для палочки Коха. Имеются также данные, что этот гриб содержит и противоопухолевые вещества.

По данным известного ученого-миколога Б. П. Василькова, белый гриб на территории нашей страны имеет 19 форм, отличающихся главным образом окраской плодового тела и микоризой (способностью вступать в симбиоз с той или иной древесной породой). В народе белый гриб называют боровиком, коровкой, медвежатником, глухарем, печурой.

БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ (БОРОВОЙ)

Многие считают этот гриб самым вкусным из всех белых грибов. Встречается он часто в старых сосновых лесах; растет со второй половины июня до середины октября, иногда даже после первых заморозков, одиночно и большими семьями. Шляпка молодого гриба полушаровидная, позже выпуклая и даже плоская, диаметром 8—25 см, цвет ее вишнево-

красный и темно-бурый, почти черный. Трубчатый слой внизу шляпки мелкопористый, у молодого гриба — белый, позднее желто-зеленый. Ножка короткая, толстая, клубневидная, белая или светло-бурая с белым сетчатым рисунком, особенно в верхней части. Мякоть крепкая, на изломе цвет не меняет, чуть сладковатая, с аппетитным запахом слегка поджаренного ореха.

БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ

Растет в еловых лесах по всему умеренному поясу Северного полушария со второй половины июля до третьей декады августа; отличается от борового гриба цветом шляпки: она бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, гладкая, сухая. Ножка длинная и белая, в верхней части — сетчатый рисунок.

БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ

Растет в березовых рощах, на лесных опушках, вдоль лесных дорог, но обязательно под березами. Первые грибы появляются, когда начинает колоситься рожь, поэтому в некоторых областях средней полосы России их называют колосовиками.

Растут грибы с конца июня до середины октября. Первые грибы стоят обычно поодиночке среди молодой травы, с середины лета встречаются группами. Шляпка светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая. Ножка толстая, недлинная.

Иногда белый гриб путают с несъедобными грибами, например с желчным, который отличается от съедобного грязно-розоватым низом шляпки, темно-сетчатым рисунком на ножке и горькой мякотью.



ПОДОСИНОВИКИ

Подосиновик, осиновик, красноголовик, красная шапочка, красюк, ванька-встанька, красный гриб, красник, обабок — вот сколько названий дано в народе одному из наиболее ценных грибов. Подосиновик, действительно, среди трубчатых грибов после белого занимает второе место, по пищевым качествам относится ко 2-й категории, его употребляют в пищу в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде. Это и самый быстрорастущий гриб. По всей лесной зоне и даже в тундре среди кустарниковых берез он также, как подберезовик, является одним из самых распространенных и известных съедобных грибов. Спутать этот нарядный гриб с другими нельзя, он не имеет сходства также ни с одним ядовитым грибом. Однако крупные дряблые подосиновики не следует собирать, так как они сгнивают сразу, еще в корзине, и становятся опасными для здоровья.

Подосиновики имеют много форм и произрастают с различными древесными породами. Мы расскажем о наиболее известных.

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Встречается часто по всей лесной зоне в сухих смешанных лесах (березово-осиновых и елово-березовых), иногда под веерными листьями папоротника, чаще поодиночке. Растет с первой половины июня до конца листопада, до морозов.

Шляпка гриба выпуклая, позже подушковидная, иногда со свисающей по краю кожицей, окраска желтая, оранжевая или буровато-желтая. Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый, позднее грязно-беловатый.

Ножка массивная, коренастая, книзу утолщенная, сплошная, белая с черными чешуйками, растет быстрее шляпки — на второй день поднимается до 4 см. Мякоть белая, крепкая, на

изломе сначала розовеет, затем синееет и становится почти черной, без особого вкуса и запаха. Гриб при сушке чернеет.

ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Встречается иногда очень обильно по всей лесной зоне во влажных сосновых лесах с примесью ели и деревьев других пород, в засушливое лето растет в сырых тенистых высокоствольных осинниках. Шляпка гриба крупная, мясистая, диаметром 4—25 см, сначала полушаровидная, потом выпуклая, подушковидная, войлочная или голая, сухая, сероватая или белая. Нижняя поверхность мелкопористая, у молодого гриба белая, затем становится серая или грязно-серо-коричневая. Ножка высокая, книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми или коричневыми чешуйками. Мякоть крепкая, у основания ножки нередко с участком сине-зеленого цвета, на изломе быстро синееет и становится темно-фиолетовой или черной.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Встречается часто, иногда очень обильно по всей лесной зоне под молодыми деревцами и в лиственном мелколесье, обильно в осиновых порослях, в засушливое лето — в сырых тенистых высокоствольных осинниках, растет и в тундре среди кустарниковых берез. Чаще всего грибы растут «стадами» на прокошенных полянах и по старым лесным дорогам. Шляпка крупная, мясистая, диаметром 20—30 см, у молодого гриба полушаровидная, потом выпуклая, войлочная или голая, сухая, кирпично-красная или темно-красная. Нижняя поверхность шляпки мелкопористая, у молодого гриба белая, затем становится серая или грязно-серо-коричневая. Ножка высокая, книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми или коричневыми чешуйками. Мякоть крепкая, на изломе синееет и становится темно-фиолетовой или черной.



ПОДБЕРЕЗОВИКИ

Подберезовик — ближайший родственник белого гриба — широко распространен по всей территории России. Его также можно встретить на Кавказе, в Средней Азии и даже в Арктике, но всегда по соседству с березой. В разных местах гриб называют по-разному: березовик, черный гриб, серый гриб, обабок. Это один из самых вкусных трубчатых грибов. Характерной особенностью подберезовиков является то, что они быстро растут, поэтому и очень быстро стареют. Обычно на 6—7-й день их шляпки делаются дряблыми, дряхлыми, во время дождя, как губка, впитывают воду, а ножки становятся волокнистыми, твердыми. Для подберезовиков характерна ножка длинная, тонкая, в первые дни она растет быстрее шляпки, иногда бывает изогнута в ту сторону, где больше света.

Грибы растут на разных почвах с мая по октябрь. Они влаголюбивы, поэтому урожай бывает особенно большой, если лето и осень теплые и влажные. Гриб не прячется в траве, растет всегда на виду в разреженных березовых лесах на опушках, на лесных обочинах, в оврагах, на полянах, вдоль лесополос.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Это самый крупный и ценный из подберезовиков. Шляпка молодого гриба выпуклая, затем подушковидная, кожица очень тонкая, ее почти нельзя отделить от мякоти, серо-бурая, почти черная, низ шляпки серовато-белый. Ножка длинная, сплошная, белая с вертикально расположенными черными чешуйками. Мякоть на изломе цвет не изменяет. Гриб встречается только в березовых или смешанных с березой лесах по всей территории России.

Гриб съедобный, 2-й категории, используется в пищу в свежем, сушеном и маринованном виде; при высушивании чернеет, поэтому, как осиновик, относится к черным грибам.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Встречается вдоль болот и в сырых мшистых березовых и смешанных с березой лесах. Шляпка диаметром до 15 см, сухая, белая или бледно-коричневая, у молодого гриба выпуклая, позднее подушковидная. Трубчатый слой беловатый, с возрастом приобретает грязно-серо-буроватую окраску. Мякоть белая, рыхлая, на изломе цвет не изменяет, без особого запаха и вкуса. Ножка тонкая, длинная, бело-серая. Гриб съедобный, 3-й категории, в отличие от других видов подберезовиков менее популярен, так как мякоть его сильно разваривается, поэтому собирают только молодые грибы.

ПОДБЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ

Растет по всей лесной зоне с июня по октябрь обычно обособленными группами на сырых участках березовых рощ. Шляпка диаметром до 15 см, у молодого гриба выпуклая, позднее подушковидная, сухая, окраска ее от темно-серо-бурой до черной со светлыми пятнами, напоминающая по расцветке мрамор. Трубчатый слой, как у всех подберезовиков, беловатый, с возрастом приобретает грязно-серо-буроватую окраску. Мякоть белая, плотная, на изломе розовеет, за что гриб и получил свое название. Ножка у основания утолщенная, иногда бывает изогнута в ту сторону, где больше света. Гриб съедобный, 2-й категории, используется в пищу в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде. На подберезовик похож желчный гриб, но отличить последний легко по серовато-розовому трубчатому слою, сетчатому рисунку на ножке и горькой мякоти.



ПОЛУБЕЛЫЕ ГРИБЫ

В многочисленном семействе болетовых грибов на территории нашей страны насчитывается около 90 видов. Сюда кроме всех известных белых, подосиновиков, подберезовиков и маслят относятся и довольно редкие грибы: каштановый, полубелый и синяк. Встречаются они чаще в южной половине европейской части России, на Кавказе, Дальнем Востоке.

Грибы съедобные, относятся ко 2-й категории, их жарят, варят, сушат, маринуют.

КАШТАНОВЫЙ ГРИБ

Встречается редко и необильно в широколиственных лесах на опушках на песчаных почвах, обычно в конце августа — начале сентября. Гриб сравнительно небольшой. Шляпка диаметром 4—8 см, плоско-выпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, каштанового цвета. Мякоть плотная, белая, на изломе цвет не изменяет, горьковатая. Трубочатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Ножка длиной до 7 см, толщиной 3 см, цилиндрическая или книзу немного утолщенная, гладкая, внутри полая, такого же цвета, как шляпка.

ПОЛУБЕЛЫЙ ГРИБ

Растет в лиственных лесах, преимущественно в дубняках, встречается редко и необильно небольшими группами в августе — сентябре. Шляпка до 15 см в диаметре, у молодого гриба выпуклая, позже плоско-выпуклая, слегка бархатистая, светло-серовато-бурая или желто-коричневая, при засыхании иногда растрескивается. Поверхность трубчатого слоя у молодого гриба ярко-желтая, позднее зеленовато-желтая.

Мякоть плотная, толстая, бледно-желтоватая, у старого гриба с запахом карболки. Ножка длиной до 10 см, толщиной 5 см, клубневидно-вздутая, желтая, вверху буровато-красноватая, волокнистая.

СИНЯК

Внешним видом очень похож на белый гриб (его еще называют глухим боровиком), но отличается от белого окраской плодового тела и тем, что мякоть на изломе синеет. Гриб растет повсеместно в дубравах и сосняках, встречается и под старыми березами и под вековыми липами на песчаных почвах в июле — октябре. Шляпка диаметром до 15 см, у молодого гриба выпуклая, позднее плоская, беловатая или темно-коричнево-сероватая, слегка бархатистая, если к ней прикоснуться — синеет. Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый. Мякоть белая, на изломе быстро синеет. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1,5—3 см, клубневидная, у молодого гриба плотная, позднее рыхлая, полая



КОЗЛЯК, ПОЛЬСКИЙ ГРИБ, ДУБОВИК

Среди большого разнообразия трубчатых грибов есть малоизвестные, хотя они вкусны во всех видах переработки — вареные, жареные, маринованные, соленые и сушеные.

КОЗЛЯК

Растет во влажных сосновых лесах, на сфагновых болотах, зарастающих сосной, встречается группами или поодиночке с июня до ноября. Этот гриб называют еще коровьим грибом, решетником. Шляпка диаметром до 12 см, плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая, рыжевато-желтоватая, охристо-розовая, буроватая. Мякоть беловато-желтая, слегка краснеет, без особого вкуса, слабо, но приятно пахнет. Трубчатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными неровными угловатыми порами (как губка). Ножка длиной до 10 см, толщиной 1—2 см, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, цилиндрическая, нередко согнутая у земли. Гриб съедобный, 4-й категории. Козляк внешне схож с перечным грибом, но этот двойник почти вдвое меньше козляка, мякоть его едко-горькая, а трубчатый слой желтовато-красный.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Распространен в основном в южной части лесной зоны, встречается в Западной Белоруссии, Прибалтике, в Западной Украине, растет в хвойных лесах одиночно и группами с июня до ноября. Этот гриб называют еще коричневым, а также панским. Шляпка диаметром до 12 см, у молодого гриба выпуклая, позднее плоская, красновато-бурая, каштановая, сухая, бархатистая, в сырую погоду скользкая. Трубчатый слой у молодых грибов беловатый, позднее желтоватый, у старых грибов зеленовато-желтый, при надавливании синсет (этим польский гриб отличается от белого). Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплош-

ная. Мякоть крепкая, белая или беловатая, на воздухе синее, без особого запаха и вкуса.

Гриб съедобный, 2-й категории, в Западной Европе считается лучшим грибом, его жарят, варят, солят, сушат. Название «польский» гриб получил, видимо, потому, что в прошлом на европейский рынок поступал в основном из Польши. Он имеет некоторое сходство с несъедобным желчным грибом. Основные их отличия: при надавливании на нижнюю поверхность шляпки польского гриба появляется сине-зеленая окраска; трубчатый слой у польского гриба зеленовато-желтый, а у желчного серовато-розовый; на вкус желчный гриб очень горький.

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Встречается преимущественно на юге лесной зоны европейской части России и на Кавказе, растет с июня по сентябрь чаще всего в дубовых лесах. Шляпка диаметром 3—12 см, а иногда до 20 см, у молодого гриба полушаровидная, потом выпуклая, к старости уплощается. Цвет шляпки оливково-бурый, желтовато-буроватый, буровато-сероватый. Нижняя поверхность губчатая, мелкопористая, сначала зеленовато-желтоватая, но вскоре становится ярко-красной, от надавливания синее (отсюда еще одно название гриба — синяк). Ножка длиной 5—15 см, толщиной 2—5 см, от яйцевидной до цилиндрической формы, с участками желтоватого и красноватого цвета, сверху с сетчатым рисунком. Мякоть крепкая, лимонно-желтая, на изломе синее, но потом светлеет, без особого запаха и вкуса.

Гриб съедобный, 2-й категории.

Еще встречается дубовик крапчатый, который от дубовика обыкновенного отличается только тем, что на ножке у него вместо сетчатого рисунка мелкие красные крапинки.

Дубовик схож с сатанинским грибом, но этот гриб можно легко отличить по грязно-серой или зеленоватой шляпке и несколько неприятному запаху мякоти.



МАСЛЯТА

В видовом составе съедобных грибов нашего хвойного леса маслята занимают первое место, как сыроежки в смешанном лесу. Собирать их одно удовольствие, так как растут они часто большими семьями. Обычно их срезают около шляпки. Маслята селятся в молодых посадках сосны и ели, появляются в начале лета. Зацвела сосна — верная примета, что пора идти за маслятами. Второй слой маслят совпадает с цветением липы (середина июля), а третий, последний, наступает после жатвы, с середины августа, и длится до поздней осени.

Маслята — вкусные душистые грибы, пригодные для любой переработки (обычно верхнюю кожицу шляпки удаляют).

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Распространен очень широко, в южных областях встречается чаще, растет в сосновых лесах, но предпочитает почвы со значительным содержанием извести. Особенно много зернистых маслят в горных сосновых борах Кавказа. Шляпка молодого гриба выпуклая, позже почти плоская, кожица шоколадно-буроватая, выцветает до серовато-желтой. Ножка цилиндрическая, желтоватая, на изломе окраску не изменяет.

Зернистый масленок очень похож на масленок настоящий, или поздний, но у зернистого нет пленчатого кольца на ножке и он не такой липкий — на шляпке меньше клейкой слизи. На верхней части ножки имеются бородавочки или зернышки, отсюда и название этого вида. У молодых грибов в краях трубочек капельки молочной жидкости.

Гриб съедобный, 2-й категории, его варят, жарят, маринуют, сушат.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Растет обязательно с лиственницей, особенно в молодых посадках. Плодовые тела обычно появляются в большом

количестве на хвое или на траве и всегда в радиусе корневой системы дерева. На одних и тех же местах гриб может плодоносить десятки лет. Однако, когда дерево погибает, постепенно исчезает и он. Маслята листовенничные встречаются в июле — октябре поодиночке и группами.

Шляпка мясистая, подушковидная, выпуклая, лимонно-желтая, слизистая, в сухую погоду блестящая, диаметром до 15 см. Мякоть светло-желтая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет. Трубочатый слой желтовато-серый, долго покрыт пленкой, которая по мере роста гриба разрывается и образует на ножке кольцо. Ножка цилиндрическая, ровная, длиной до 8 см, толщиной 1—2 см, над кольцом желтая, под ним — буроватая.

Гриб съедобный, 2-й категории, употребляется в пищу в вареном, жареном, маринованном виде.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ (НАСТОЯЩИЙ)

Встречается часто, иногда обильно в европейской части России и в Сибири, растет преимущественно в сосновом молодняке, на опушках, возле дорог, обычно группами, с мая по октябрь. Шляпка молодого гриба выпуклая, позже почти плоская с бугорком посередине, с легко отделяющейся слизистой кожицей. Окраска коричневая, шоколадно-буроватая, иногда с фиолетовым оттенком, выцветающая до серо-желтой. Трубочатый слой мелкопористый, кремовый или зеленовато-желтый, у молодых грибов нередко во влажную погоду с каплями белой жидкости на поверхности. Низ шляпки молодого гриба в белой вуали, позднее она разрывается и остается на ножке в виде серо-бурого кольца. Ножка цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, в верхней части усажена мелкими бородавочками. Мякоть желто-белая, на изломе не темнеет, имеет вкус и запах яблок.

Гриб съедобный, 2-й категории, употребляется в пищу в жареном, вареном и маринованном виде.



МОХОВИКИ

Род моховик объединяет представителей с мелкими или средними по размеру плодовыми телами. Поверхность шляпки моховика обычно волокнистая, сухая. Трубчатый слой с довольно крупными порами, желтый или зеленовато-желтый. Ножка цилиндрическая. Все виды моховика съедобны, хотя и не имеют очень высоких пищевых качеств.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Встречается часто поодиночке и группами в июне — октябре, местами обильно, особенно в северной зоне европейской территории России, в сосновых лесах на песчаных почвах, в засушливое лето — по кочкам в заболоченных сосняках.

Шляпка диаметром 5—10 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, у молодого гриба охристо-желтая, позже коричневая или бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с неотделяющейся кожицей. Трубчатый слой в начале роста гриба тускло-желтый, затем желто-оливковый с мелкими неровными порами. Ножка короткая, чаще цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть плотная, желтая, на изломе несколько синее, без особого запаха и вкуса.

Гриб съедобный, 3-й категории, употребляется в пищу в вареном, жареном и маринованном виде. Маринад получается темным, тягучим, но вкусовые качества переработанных грибов хорошие. Сушат этот гриб редко. Моховик желто-бурый похож на подосиновик, недаром его называют желтым осиновиком.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЬИЙ

Встречается часто в хвойных и лиственных лесах близ дорог, во мху, на опушках, растет поодиночке с июня до ноября.

Шляпка мясистая, выпуклая, тонко-войлочная, словно бархатная, иногда в мелких трещинах, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Трубчатый слой с крупными неровными угловатыми порами, у молодых грибов ярко-желтый, у старых зеленовато-желтый. Ножка не толстая, цилиндрическая, сплошная, желтая, иногда с красноватым оттенком. Мякоть не крепкая, светло-желтая, без особого запаха и вкуса.

Гриб имеет много форм, различающихся окраской шляпки и поверхностью ножки.

Гриб съедобный, 3-й категории, употребляется в пищу только в свежем виде — вареным и жареным.

Внешне моховик зеленый несколько напоминает моховик желто-бурый и гриб польский, но отличается от них трубчатым слоем, желтым с крупными угловатыми порами.

МОХОВИК ПЕСТРЫЙ

Этот гриб живет в микоризе с различными породами лиственных и хвойных деревьев, обильно растет с лета до осени повсюду, кроме торфяников и высоких гор.

Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая, коричневая, в трещинах, в местах повреждений красноватая. Мякоть желтовато-беловатая, рыхлая, на разрезе медленно синее, потом краснеет. Трубочки у молодых грибов бледно-желтые, у старых зеленоватые. Поры широкие, угловатые. Ножка длиной до 9 см, толщиной 1—1,5 см, цилиндрическая, ровная, иногда внизу суженная, сплошная, светло-желтая или желто-бурая, иногда красноватая, от нажима синее. Старые грибы быстро размягчаются или же бывают изъедены личинками насекомых. Гриб съедобный, 3-й категории. Употребляется в пищу в вареном, маринованном, реже сушеном виде.



ШАМПИНЬОНЫ

Название «Шампиньон» произошло от французского слова, обозначающего вообще гриб. В Белоруссии и на Украине шампиньон чаще называют печерицей, в Польше — печарком. Эти грибы обильно растут после дождей на пастбищах, в лугах, в садах и на полях.

Шампиньоны принадлежат к самым вкусным, ароматным и питательным грибам, хотя незаслуженно отнесены к 3-й категории. Ряд исследователей, учитывая высокое содержание в этих грибах фосфора, приравнивают их к рыбным продуктам. Шампиньоны употребляют в пищу в свежем, соленом, маринованном и сушеном виде. Они прекрасно сочетаются с мясом и овощами. В кулинарии насчитывают более 200 блюд, которые можно готовить из шампиньонов. Искусственно эти грибы выращивают во многих странах, используя ферментированный конский навоз и птичий помет. Урожай достигает 100—150 кг с одного квадратного метра субстрата.

Шампиньоны обладают лечебными свойствами. Сок, добытый из них, является активным бактерицидным веществом. Известно, что при эпидемиях брюшного тифа люди, систематически питавшиеся шампиньонами, как правило, не заболели этой болезнью. Отмечено, что наиболее активные антибактериальные препараты получают из молодых шампиньонов с нераспустившейся шляпкой. В Индии получен лекарственный препарат из этих грибов, который успешно применяется при лечении тифозных больных.

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ

Встречается часто на всей территории нашей страны на перегнойной почве, перепревшем навозе, на мусоре, выгонах, в огородах, растет группами с мая по октябрь.

Шляпка диаметром до 20 см, у молодого гриба коническая или округло-колокольчатая с завернутым краем, позднее плоская, белая, если прикоснуться к ней — желтеет, шелковистая или чешуйчатая, сухая.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Большинство шампиньонов растет вне леса, однако шампиньон лесной — типично лесной вид. Встречается он лишь в хвойных лесах, главным образом в ельниках на богатых азотом почвах, растет около муравьиных куч, а иногда непосредственно на них, плодоносит довольно обильно в августе—сентябре. Гриб очень вкусный.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Встречается часто и обильно по всей территории России, растет в лугах, огородах, на выгонах, в садах, возле домов на влажной почве группами в мае — ноябре. Шляпка молодого гриба коническая, позже плоско-выпуклая с загнутым вниз краем, сухая, гладкая или чешуйчатая, белая или серо-буроватая. От ложного шампиньона (несъедобного) этот гриб отличается тем, что на изломе мякоть цвет не меняет, а у ложного она желтеет и пахнет карболкой. От бледной поганки (ядовитого гриба) шампиньон обыкновенный отличается розоватыми пластинками и отсутствием мешковидной пленки у основания ножки, а также тем, что он не растет в лесу.



НЕСЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Среди дикорастущих грибов есть ядовитые. Некоторые из них, на первый взгляд, очень похожи на съедобные, таких двойников следует особенно опасаться. Так, в сосновых и еловых лесах растут ядовитые грибы: желчный, перечный, сатанинский. Перечный гриб очень похож на масленок и моховик, сатанинский выглядит как «дублер» боровика, притом весьма искусный, желчный гриб издали тоже похож на белый гриб.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (ЛОЖНОБЕЛЫЙ)

Встречается довольно часто по всей территории России. Растет в хвойных лесах преимущественно на песчаных почвах, изредка на гнилых пнях или на основании стволов, поодиночке и группами в июле — октябре. Шляпка молодого гриба полушаровидная, позже подушковидная, буроватая или коричневая с серым или желтым оттенком. Трубочатый слой мелкопористый, бледно- или грязновато-розовый. Ножка сначала клубневидная, затем вытягивается, одного цвета со шляпкой, но светлее, с сетчатым рисунком. Мякоть крепкая, белая, горькая. В молодом возрасте желчный гриб очень похож на белый. Основными отличиями являются: темный сетчатый рисунок на ножке (у белого гриба он белый), грязно-розоватый низ шляпки (у белого гриба трубочатый слой всегда белый или кремовый, с возрастом желтеет или зеленеет), горькая мякоть (достаточно лизнуть низ шляпки, чтобы почувствовать горечь) — вот почему желчный гриб еще называют горчаком. На изломе мякоть розовеет (у боровика всегда белая). Гриб ядовитый.

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

Встречается редко и необильно, больше в северной половине

лесной зоны, чаще в еловых лесах, растет поодиночке в июле — октябре. Гриб мелкий. Шляпка выпуклая или плоская, бархатистая, в сырую погоду слизистая, со сдирающейся кожицей, коричневая или рыжая. Трубчатый слой желтовато-красный или цвета меди, с крупными неровными пора-ми. Ножка тонкая цилиндрическая, часто суженная книзу, бурая или рыжеватая, у основания желтая. Мякоть желто-розовая, на изломе цвет не меняет, без особого запаха, жгуче-горькая. Гриб несъедобный.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Встречается сравнительно редко и необильно, преимуще-ственно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Для роста этому грибу необходимы известковая почва, а также тепло и деревья, с которыми он может образовать микоризу (бук, дуб, граб, реже — лещина, каштан, липа). Встречается с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 8 см подушковид-ная, выпуклая, грязно-серая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, на изломе сначала краснеет, потом синее (в отличие от белого гриба). Ножка реповидная при основании, с красным сетчатым узором, у земли густо-коричневого цве-та, верх ножки оранжевый. Трубчатый слой красный, это и является основным отличием сатанинского гриба от съедоб-ного боровика. Сатанинский гриб часто путают с синее-ющими грибами, у которых красный край трубочек, — поддубовиком крапчатым и оливково-бурым, но у последних мякоть на месте излома сразу становится темно-синей, а у сатанинского гриба она синее медленно.

Гриб ядовитый. С древнейших времен его называют дьяволь-ским грибом и лесным чертом. Даже кусочек сырой мякоти размером с ноготь, съеденный, чтобы попробовать (гриб, кстати, негорький), через некоторое время вызывает дли-тельную рвоту и понос.



СЫРОЕЖКИ

Сыроежки самые многочисленные грибы, они всегда выручают грибников в неурожайные годы, так как не боятся ни засухи, ни мокрой погоды. Это нетребовательные поселенцы березовых, еловых, сосновых, осиновых и смешанных лесов. Известно около 150 разновидностей сыроежек, из них 80 встречаются на территории нашей страны, свыше 50 видов произрастают в средней полосе. Свое название сыроежки получили, вероятно, потому, что при засолке очень скоро, иногда через сутки, становятся пригодными к употреблению. Окраска шляпок этого гриба разнообразная — темно-красная, фиолетовая, розовая, зеленая, желтая, серая. Однако пигментация шляпок не всегда яркая, порой под воздействием солнца цвет их бледнеет. При варке пигменты, содержащиеся в кожице, часто растворяются в воде, вымываются или вовсе разрушаются. Самыми вкусными считаются зеленошляпочные сыроежки.

Сыроежки употребляются в пищу в жареном, вареном, соленном и маринованном виде после предварительного 5—7-минутного отваривания. Считается, что самые вкусные — соленые сыроежки.

СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ

Встречается в лесной зоне, растет во влажных сосновых лесах и на опушках. Массовый сбор с августа по октябрь. Шляпка диаметром до 5 см, несколько влажная, плоская, иногда с бугорком, с хорошо снимаемой кожицей, фиолетово-красная, иногда с зеленоватым оттенком в середине. Пластинки одинаковой длины, белые и ломкие. Ножка розовато-красноватая, сплошная, с возрастом становится полый. Мякоть очень нежная, хрупкая, белая, с приятным запахом, на вкус едкая.

Гриб условно-съедобный, 4-й категории, используется в пищу только в соленом виде. Перед засолом нужно его отварить и воду слить.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ

Встречается в лесной зоне, предпочитает сыроватые сосновые и сосново-березовые леса, окраины сфагновых болот, торфянисто-песчаные почвы, растет поодиночке и небольшими группами в июле — сентябре. Шляпка диаметром до 15 см, выпуклая, в зрелом возрасте плоско-вдавленная, гладкая, ярко-красная, иногда со светло-буроватыми пятнами. Пластинки белые или масляно-желтые. Ножка длиной до 10 см, белая или красноватая. Мякоть ломкая, белая, без запаха, на вкус нежная.

Гриб съедобный, 3-й категории, используется в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

Встречается в лесной зоне, преимущественно в сыроватых березовых лесах, реже в сосново-березовых, по окраинам сфагновых болот, растет поодиночке или группами с июня по сентябрь. Шляпка диаметром до 10 см, у молодого гриба полушаровидная, потом распростертая или воронковидная, гладкая, сухая, тонкая, ярко-желтая. Кожица легко снимается. Пластинки сначала беловатые, потом бледно-желтые, при высыхании сереют. Ножка длиной до 10 см, цилиндрическая, сплошная, гладкая, белая. Мякоть белая, на изломе сереет, потом медленно чернеет, на вкус неедкая или слабеедкая.

Гриб съедобный, 3-й категории, употребляется в пищу в вареном и соленом виде.



ПОДГРУЗДКИ И ВАЛУЙ

Широкоизвестный гриб валуй и менее известные подгруздок черный и подгруздок белый принадлежат к роду сыроежек. Для них характерна хрупкая ножка. Их обычно мало собирают, так как в лесу всегда находят более ценные грибы. Эти же грибы относятся к условно-съедобным. Их солят, режут маринуют, но обязательно предварительно вымачивают в холодной воде для уничтожения горечи или отваривают.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ

Этот гриб называют еще сыроежкой черной. Он встречается во всех лесах, особенно в лиственных, растет все лето с июня по октябрь группами.

Шляпка диаметром до 15 см, у молодого гриба выпуклая, у зрелого вдавленная, с загнутыми краями, грязновато-серая, позже бурая или черная, клейкая. Мякоть белая, ломкая, без млечного сока, на изломе краснеет, потом буреет и, наконец, чернеет. Гриб очень похож на груздь, хотя и относится к роду сыроежек. От всех груздей подгруздок черный отличается тем, что у него нет млечного сока. Пластинки приросшие к ножке или нисходящие, белые, от надавливания темнеют. Ножка длиной до 5 см, толщиной 2,5—3 см, ровная, плотная, одного цвета со шляпкой. Эти грибы сильно повреждаются насекомыми.

Гриб малоизвестный, съедобный, 3-й категории, употребляется в пищу в вареном и соленом виде, при засолке чернеет.

ВАЛУЙ

Растет в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь, встречается часто и обильно, является одним из самых распространенных грибов нашей лесной зоны.

Шляпка молодого гриба шаровидная, плотно прилегает к ножке, позднее выпрямляется и становится более плоской, диаметром до 8—15 см, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень скользкая, в сухую — блестящая. Кожица легко сдирается. Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, очень горькая, с неприятным запахом. Пластинки приросшие, у молодых грибов белые, у зрелых желтые или ржаво-желтые с буроватыми пятнами и с капельками прозрачной жидкости. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 3 см, иногда в середине утолщенная, белая, рыхлая, полая.

Гриб условно-съедобный, 3-й категории. После отваривания пригоден для засола. Собирать рекомендуется молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Часто и довольно обильно встречается в хвойных и лиственных лесах, растет главным образом под березами и осинами с июля по октябрь, от всех груздей отличается тем, что у него нет млечного сока. Шляпка такая же, как у груздя настоящего, только края ее не бахромчатые, да и сверху она всегда сухая и зачастую с приставшей землей, диаметром до 20 см, матовая, белая, иногда с желто-бурыми пятнами. Мякоть белая, плотная, на изломе цвет не изменяет. Пластинки нисходящие, частые, тонкие, голубовато-белые. Ножка белая, у молодого гриба ровная, сплошная, позже становится полый.

Гриб условно-съедобный, 2-й категории, его солят и маринуют, но предварительно вымачивают.



НЕГНИЮЧНИКИ И КОЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ

Эти пластинчатые грибы собирают не все грибники. Зато тот, кто знает толк в малоизвестных грибах, никогда не пройдет мимо опенка лугового, чесночника и коллибии масляной.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ

Распространен почти повсеместно, растет на лесных полянах, на опушках леса, на пастбищах, в оврагах и канавах, среди травы, обычно группами или образуя в траве круги, так называемые «ведьмины кольца»; появляется в конце мая и растет до конца октября. В безлесных местностях луговой опенок является одним из очень немногих съедобных грибов. Его плодовое тело после созревания не загнивает, а засыхает, поэтому этот гриб называют еще негниючником.

Шляпка молодого гриба колокольчатая, позже с бугорком, диаметром 3—5 см, по краю рубчатая, кожисто-желтого цвета, слизистая во влажную погоду. Пластинки светло-палевые, свободные, широкие. Ножка цилиндрическая, тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой, слабо хрящеватая, с белым мучнистым налетом, длиной до 8 см. Мякоть бледно-желтая с приятным грибным запахом.

Гриб съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в вареном, жареном и сушеном виде, дает душистый отвар, поэтому лучше всего его использовать в супах и грибных соусах. Варить грибы следует недолго, минут десять, иначе они теряют свой слегка гвоздичный запах (кстати, луговой опенок имеет еще одно название — гвоздичный гриб).

ЧЕСНОЧНИК

Мелкий на тоненькой ножке гриб, малоизвестный, хотя и самый распространенный в природе. Встречается в северных и среднерусских лесах, в горах Алтая, на Кавказе, Памире в хвойных и лиственных лесах, на опушках; растет на опавших сухих ветвях, на хворосте и иглах сосновых деревьев, реже на опале лиственных деревьев, иногда многочисленными группами. Встречается в июле, чаще в августе — сентябре.

Шляпка молодого гриба выпуклая, позже плоская, диаметром 1—3 см, бледно-желтоватая или буроватая, тонкая, как бумага, поверхность ее сухая с радиальными полосами. Пластинки белые, частые, узкие, приросшие. Ножка длиной до 5 см, тонкая, красновато-бурая, вверху более светлая, блестящая. Мякоть буроватая, плотная, с острым чесночным запахом, отсюда и название гриба.

Гриб съедобный, 4-й категории, его можно жарить, но лучше использовать для приготовления соуса, а также в качестве приправы вместо чеснока (в сушеном виде).

КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ (ДЕНЕЖКА)

Встречается довольно редко, главным образом в лиственных, но иногда и в хвойных лесах у основания стволов и пней в июле — сентябре.

Шляпка диаметром до 10 см, у молодых грибов колокольчатая, с возрастом делается плоской, широкой с бугорком, желтовато-коричневая, иногда с оливковым оттенком. Мякоть тонкая, белая или сероватая, со слабым фруктовым запахом, негорькая, нежная на вкус. Ножка длиной до 20 см, толщиной 5 мм, веретеновидная, перекрученная, коричневая, в верхней части белая.

Гриб съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в вареном и жареном виде.



ЛИСИЧКИ

Лисички относятся к наиболее известным съедобным грибам, которые используют в свежем и консервированном виде (но не в сушеном или соленом). Они приятны на вкус и отличаются высоким содержанием некоторых витаминов. Так, витамина В в них больше, чем в дрожжах, есть также витамины РР и С. Кстати, эти «лесные веснушки» своим «цветовым решением» обязаны прежде всего красящему веществу, или пигменту, — каротину, который в организме человека превращается в витамин А.

Лисички не бывают червивыми, поэтому могут расти сравнительно долго. Это единственный вид неломких грибов — их можно носить в мешках, рюкзаках. Лисички урожайнее многих грибов, особенно в сырое лето, они составляют пятую часть урожая всех видов грибов смешанного леса.

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ

Встречается обильно во всех лесах, очень распространена в средней полосе. Грибы растут большими семьями в первой половине лета и осенью. Шляпка ярко-желтая, у молодого гриба выпуклая с завернутыми краями, позднее плоская, затем воронкообразная с сильно волнистыми краями. Пластинки узкие, похожи на складки, того же цвета, что и шляпка, сбегают далеко по ножке. Ножка сплошная, длиной 5 см, книзу тоньше, вверху переходит в шляпку, такого же цвета, как шляпка. Мякоть плотная, неломкая, светло-желтая, имеет приятный запах.

Гриб съедобный, 3-й категории.

ЛИСИЧКА СЕРАЯ (ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ)

Растет в лиственных и смешанных лесах от Прибалтики до Дальнего Востока с августа по сентябрь скученными группами, иногда по несколько десятков штук.

Плодовое тело высотой 5—10 см, диаметром 3—5 см, воронковидное или трубчатое, книзу постепенно сужается в ножку. Края отогнуты наружу, внутренняя поверхность черновато-бурая, внешняя — морщинистая, серовато-сизая. На вид гриб непривлекательный, а после варки становится совсем черным. Интересны названия этого гриба в других странах: немцы называют его трубой смерти, а англичане — рогом изобилия.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории.

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ

Растет по соседству с лисичкой настоящей в сосновых лесах, реже на гнилых сосновых бревнах, пнях и около них. Шляпка округлоронкообразная с ровными краями, от красновато-оранжевой до красно-медной окраски. Пластинки ярко-красные, толстые, прямые, сбегаящие по ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, полая, такого же цвета, как шляпка, мякоть желтая, мягкая. К старости гриб часто чернеет снизу. Гриб несъедобный.



ОПЯТА

Под названием «опята», «опенок» известна целая группа видов шляпочных грибов, растущих на древесине. Они паразитируют более чем на 200 видах древесных, кустарниковых и даже некоторых травянистых растений (например, на картофеле), растут колониями на пнях и около пней (отсюда их название). У них тонкие длинные ножки и небольшие шляпки. Нижняя часть ножек жесткая, почти деревянистая, поэтому в пищу рекомендуется употреблять только шляпки. Срезают молодые шляпки. Эти грибы почти не червивеют.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Растет в сырых тенистых местах хвойного и лиственного леса на пнях, сухостойных стволах, гнилушках, иногда довольно обильно. Первые грибы могут появиться в мае одновременно со сморчками. Растут опята до октября. Опенок летний похож на опенок осенний, но несколько крупнее и отличается окраской пластинок. Шляпка тонкая, мясистая, диаметром до 7 см, у молодого гриба выпуклая, потом плоская, желто-бурая, с тонкими краями. Пластинки нисходящие по ножке, у молодого гриба белые, затем ржаво-бурые. Это главные отличительные признаки съедобного летнего опенка. Ножка тонкая, полая, кверху беловатая, книзу темно-бурая, волокнистая, кольцо хлопьевидно-волокнистое, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобный, 4-й категории. Его употребляют в пищу в свежем и маринованном виде, впрямь не солят.

ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (ОСЕННИЙ)

Распространен очень широко почти во всем мире; растет осенью как на мертвых, так и на живых деревьях различных

видов, особенно на вырубках, вдоль дорог, по просекам. Период обильного роста непродолжителен, обычно около двух недель, чаще всего приходится на первую половину сентября, когда температура воздуха становится ниже 15°C.

Шляпка молодого опенка шаровидная, диаметром до 10 см, затем плоско-выпуклая с бугорком посередине, сухая, серо-желтоватая или грязно-коричневая с тонкими, с возрастом исчезающими, коричневыми чешуйками. Пластинки, приросшие к ножке, у молодого гриба белые, потом становятся коричнево-желтыми. Ножка длинная, тонкая, книзу утолщенная, с пленчатым беловатым кольцом в верхней части, с возрастом становится грубоволокнистой, поэтому в пищу не годится.

Гриб съедобный, 3-й категории, но отнесен к этой категории незаслуженно, так как по калорийности он не уступает подберезовикам; используется в пищу в вареном, жареном, маринованном и соленом виде, иногда его сушат.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ (ЗИМНИЙ ГРИБ)

Растет большими тесными группами на пнях и отмирающих деревьях, чаще на осинах, тополях, ивах. Появляется обычно поздней осенью, в конце сентября — начале октября, в южных районах в ноябре и даже в январе. Массовое развитие длится даже после выпадения снега, до устойчивых морозов.

Шляпка небольшая, диаметром 2—10 см, слизистая, медово-желтая, в середине более темная, буроватая, при подсыхании блестящая. Пластинки белые, слегка желтоватые, редкие, широкие, слабо прикрепленные к ножке. Ножка цилиндрическая, плотная, сверху светлая, внизу бархатистая, темно-коричневая, почти черная.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории, разводится также искусственно на древесине и опилках, употребляется в пищу в вареном, сушеном, маринованном и соленом виде.



ЛОЖНЫЕ ОПЯТА

Немногие грибники знают, что появление опят — признак заболевания леса. В условиях средней полосы от опят чаще всего гибнут береза, ель, осина.

Кроме опенка настоящего (осеннего) на корнях деревьев и пнях встречаются плодовые тела других грибов, многие из них несъедобны и могут вызвать отравление людей. Отличительный признак всех ядовитых ложных опят — отсутствие на ножке кольца из остатков пленки. Кроме того, у них обычно более яркая окраска шляпки, оливково-коричневая или голубовато-зеленая нижняя часть шляпки, горький вкус. Если сомневаетесь в качестве собранных опят, опустите их в воду — ложные ядовитые опята почернеют или посинеют.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Распространен по всей лесной зоне. Грибы растут группами на гнилой древесине, на пнях и около них или у основания стволов с августа по октябрь.

Шляпка молодого гриба колокольчатая, позже округлая, довольно мясистая, диаметром до 10 см. В центре красновато-оранжевая, потом кирпично-красная, по краю иногда желтоватая. Поверхность гладкая, без чешуек. Пластинки частые, прикрепленные к ножке, у молодых грибов беловатые, позднее серо-желтые или черно-оливковые. Мякоть вначале белая, затем желтоватая, горькая, с неприятным запахом. Ножка длиной 5—10 см, толщиной 2—6 мм, ровная, к основанию суженная, вверху желтоватая, внизу коричневатая, волокнистая, у молодых грибов толстоватая, плотная, у старых — полая. Колечка на ножке нет.

Гриб несъедобный, при попадании в организм человека может вызвать отравление.

ЛОЖНООПЕНОК КАНДОЛЯ

Грибы растут большими группами на трухлявых пнях, на сухой древесине лиственных пород, встречаются часто с весны до осени. Шляпка диаметром до 7 см, тонкая, немного водянистая, у молодого гриба колокольчатая, с возрастом становится округло-распростертой, растрескивающейся. Края шляпки часто с белыми свисающими остатками покрывала. Пластинки у молодых грибов серовато-розоватые или серовато-фиолетовые, позднее темно-коричневые. Ножка длиной до 7—10 см, толщиной 4—8 мм, цилиндрическая, трубчатая, белая или кремовая, шелковистая, сверху пушистая.

Гриб малоизвестный, съедобный, но употребляется в пищу только после отваривания.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Встречается часто, но не обильно по всей лесной зоне. Грибы растут группами, в которых насчитывается иногда до 50 плодовых тел, сросшихся основаниями ножек. Растут они на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на пнях, у оснований стволов с апреля до октября, больше всего в августе — сентябре. Шляпка молодого гриба колокольчатая, позднее плоская, часто с бугорком, без чешуек, диаметром 2—5 см, зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре желто-бурая. Пластинки сначала желтые, с возрастом сереют, у старых грибов оливково-черные. Мякоть желтая, с неприятным тяжелым запахом и очень горькая. Ножка бывает изогнутая, внутри полая, длиной до 10 см, толщиной до 6 мм, кольцо обычно исчезает или становится едва заметным.

Гриб ядовитый. При попадании в организм человека вызывает желудочные и кишечные колики.



ГРУЗДИ

Слово «груздь» происходит от церковнославянского «груздие», «груздие» — собирательные от слова «груда», «куча». Грибы так названы потому, что растут семьями, кучами. Если попадаешь на груздевые места, сразу наполняется корзина, от которой идет специфический запах благоухающих груздей. Дело в том, что эти грибы пахнут даже на расстоянии.

Грузди относятся в основном к роду млечников, содержащих в мякоти плодовых тел едкий белый млечный сок. На воздухе он становится серо-желтым, а при кулинарной обработке теряет едкость. Эти грибы всегда растут далеко от жилья человека, селятся большими семьями, гнездами. Искать их нужно тщательно, так как они не стоят открыто, а растут под слоем опавшей листвы и хвои, поэтому заметить их трудно. Груздей в природе несколько видов: настоящий, желтый, осиновый, дубовый, черный, белый подгруздок (сухарь), перечный, синеющий, лиловый (серушка, серянка) и другие.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

В Поволжье и на Урале груздь настоящий называют сырым груздем за слегка слизистую поверхность шляпки. В Сибири этот гриб называют правским, то есть настоящим. Встречаются грузди настоящие с июля по октябрь не часто, но обильно, больше всего в северных и северо-западных областях России, на севере центральных областей, в Верхнем и Среднем Поволжье, на Урале и в Западной Сибири. Растут они в березовых и смешанных лесах. Шляпка диаметром 10—20 см, у молодых грибов почти плоская или вдавленная посередине,

с завернутым внутрь пушисто-мохнатым краем, позднее воронковидная, слизистая, от молочно-белой до слегка желтоватой, нередко со слабозаметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосами, иногда с буроватыми пятнами. Пластинки белые с желтоватым краем. Мякоть белая, плотная, но ломкая, имеет острый приятный «грушевый» запах. Ножка короткая, цилиндрическая, внутри полая. Гриб съедобный, 1-й категории. Соленые грузди имеют голубоватый оттенок, мясисты, сочны, ароматны.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Растет преимущественно в березовых лесах и березово-ольховых молодняках, на опушках, вдоль просек и дорог, около вырубок, в благоприятные годы — очень большими семьями с июля по октябрь, до заморозков. Шляпка диаметром до 20 см, у молодого гриба плоская, с углублением посередине, со слабо опушенным, загнутым вниз краем. С возрастом шляпка приобретает воронкообразную форму. Окраска зеленовато-бурая или зеленовато-черная, по краям несколько светлее. За шляпку темного цвета гриб называют чернушкой, цыганом. Пластинки грязно-белые, частые, тонкие, позднее с мелкими буроватыми пятнами. Мякоть крепкая, плотная, серовато-белая, на изломе выделяет едкий млечный сок, который потом темнеет. Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая, почти одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобный, 3-й категории, однако по вкусовым качествам превосходит волнушки, отнесенные ко 2-й категории. При солении груздь черный приобретает красивый темно-вишневый цвет. В засоле он имеет преимущество перед другими груздями, так как в течение трех лет сохраняет крепость и вкус.



ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ

(На предыдущем рисунке справа)

Растет в сырых осиновых и тополевых (осокоревых) лесах, встречается редко, обычно группами в июле — сентябре. Шляпка до 20 см в диаметре, грязновато-беловатая, по краю слегка пушистая, с буроватыми или красноватыми пятнами и бесцветными концентрическими зонами. Пластинки очень частые, кремово-розовые. Ножка плотная, короткая, к основанию суженная, белая.

Гриб съедобный, 2-й категории, пригоден только для соления.

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ

Этот гриб — цветной двойник груздя желтого, его часто называют еще груздем собачьим. Встречается он довольно редко, обычно в европейской части России и в Сибири, растет преимущественно в еловых лесах с августа до ноябрьских заморозков.

Шляпка желтая с торчащими волосками, по краям мохнатая. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 3 см, бледно-желтая, с пятнами, внутри рыхлая, при созревании полая, если прикоснуться — синее. Мякоть белая, плотная, горькая, запах приятный, млечный сок белый, но на воздухе приобретает характерную фиолетовую окраску. Такой же оттенок есть в редких пластинках.

Гриб съедобный, 2-й категории, довольно вкусен в соленном виде.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

Встречается больше в северной половине лесной зоны, главным образом в хвойном лесу, преимущественно в молодых ельниках, сосняках и пихтовых лесах, реже в смешанных. Растет не так обильно, как груздь настоящий, но группами с июля, чаще с августа по октябрь.

Груздь желтый — копия груздя настоящего, только шляпка его желтая, с concentрическими кругами более темного цвета, вогнутая, с мохнато-волокнистыми краями. Диаметр ее 10—20 см. Пластинки редкие, желтоватые. Млечный сок белый, с горьким привкусом. Ножка желтая, полая, с пятнами на поверхности.

Гриб съедобный, 1-й категории, употребляется в пищу в соленом виде. К цветным груздям сборщики грибов относятся с недоверием, поэтому напомним, что эти грибы по своим пищевым достоинствам принадлежат к 1-й и 2-й категориям.

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ

Распространен в широколиственных лесах, особенно в дубравах в зарослях лещины, на богатых гумусом почвах, растет с июля по сентябрь. Шляпка мясистая диаметром до 17 см, в молодом возрасте плоско-округлая, потом становится воронковидной, иногда неправильной формы, с волнистым загнутым краем, поверхность гладкая желтоватая, желто-оранжевая, с concentрическими темноватыми кольцами. Именно за окраску этот гриб часто называют рыжиком дубовым. Пластинки беловато-кремовые, сухие. Ножка ровная, длиной до 10 см, толщиной до 2 см, белая, при созревании плотная. Млечный сок белый, на воздухе цвет не изменяет, очень горький. Гриб съедобный, 2-й категории.



ВОЛНУШКИ И СКРИПИЦА

Волнушки и скрипица относятся к роду млечников. В отличие от рыжиков они выделяют белый, желтеющий на воздухе и очень едкий сок, поэтому употреблять эти грибы можно только для соления, причем предварительно отваренными и промытыми или вымоченными, в противном случае горечь делает гриб несъедобным. Правильно засоленные волнушки и скрипицы довольно вкусны. Интересно, что волнушку розовую в некоторых странах Восточной и Центральной Европы (например, в Польше) считают ядовитой. Не исключено, что это результат ее смешения с каким-то близким, но несъедобным видом грибов. В Финляндии же розовая волнушка относится к наиболее ценным грибам.

Первый слой волнушек и скрипиц появляется в конце июля, одновременно с цветением вереска, в сырое лето они бывают и на месяц раньше, второй слой — с конца августа. Основной же урожай приходится на сентябрь и на теплое «бабье лето» в октябре. Стаями высыпают в березняках и смешанных (обязательно с березой) лесах волнушки. Эти удивительно красивые грибы с нежной опушкой по краям шляпки встречаются особенно обильно в северных лесах.

ВОЛНУШКА БЕЛАЯ

Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах, особенно обильно в изреженных хвойно-березовых молодняках. Шляпка без концентрических кругов, белая с кремово-охристой серединой, обычно в два раза мельче, чем у розовой волнушки. Мякоть жгуче-горькая и пахнет геранью. В народе этот гриб называют еще белянкой. Гриб съедобный, 2-й категории.

СКРИПИЦА

Растет обильно группами летом и осенью и в относительно сухое время, чаще всего встречается в лиственных лесах, где образует микоризу с буком, дубом и березой, реже — в хвойных лесах под елью и сосной. Дурной славой пользуется скрипица, которую называют еще скрипуха, молочай, подсухарь, поскребыш и обычно не собирают.

Шляпка молодого гриба плоско-выпуклая, посередине вдавленная, с завернутым краем, позднее воронковидная, диаметром 10—25 см. Для скрипицы характерны сухая чисто-белая, позднее слегка охристая бархатистая шляпка, редкие пластинки и короткая толстая ножка, у основания несколько суженная. Мякоть грубая, белая, на изломе слегка желтеет, с обильным жгуче-едким млечным соком. Свое название гриб получил, вероятно, потому, что если провести краем шляпки по зубам, то получается звук, похожий на скрип. Гриб съедобный, 4-й категории, в засоле становится крепким и приобретает груздевый запах.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах под березами, особенно обильно в изреженных хвойно-березовых молодняках с кочковатой поверхностью почвы.

Шляпка диаметром до 12 см, у молодого гриба плоская, с ямкой в середине, с завернутыми глубоко внутрь краями, позднее воронковидная, по краю мохнатая, шерстистая, отсюда и название «волнушка» — от древнерусского слова «вовна», что значит шерсть. В сырую погоду шляпка клейкая посередине, розовая или оранжево-розовая с более или менее заметными красноватыми концентрическими полосами. Пластинки бледно-розовые. Ножка длиной до 6 см, цилиндрическая, полая, почти одного цвета со шляпкой. Гриб съедобный, 2-й категории.



МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ МЛЕЧНИКИ

Для этих грибов характерны мясистые и крупные плодовые тела. При надавливании или разломе из них выделяется млечный сок. Иногда при соприкосновении с воздухом цвет его меняется, что является видовым признаком грибов.

МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (ГЛАДЫШ)

Распространен в северной части лесной зоны на европейской территории России, растет в лиственных и хвойных лесах во влажных местах среди мхов колониями и в одиночку с августа по октябрь включительно. Шляпка до 15 см в диаметре, плоская, с небольшой ямочкой посередине, слизистая, гладкая. Окраска гриба изменчивая, сначала свинцовая или фиолетово-серая, потом серо-красно-желтоватая с едва заметными концентрическими зонами или без них. Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая. Млечный сок белый, на воздухе становится желтоватым, очень горький, с неприятным запахом. Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней, тонкие, у молодого гриба желтоватые, с возрастом становятся розовато-кремовые с ржавыми пятнами. Ножка длиной до 8 см, толщиной 3 см, полая, гладкая, клейкая, желтоватая или одного цвета со шляпкой. В некоторых местах этот гриб называют ольшанкой, гладухой, гладушкой. Он редко привлекает внимание грибников, хотя по пищевой ценности не уступает волнушке.

Гриб условно-съедобный, употребляется в пищу только в соленом виде, в засоле приобретает ярко-желтую окраску.

МОЛОЧАЙ (ПОДМОЛОЧНИК)

Растет во второй половине лета в лиственных и хвойных лесах, часто около гнилых пней под кустами лещины, на мшистых местах, любит известковые почвы. Плодовые тела

растут поодиночке или небольшими группами. Этот гриб становится все более редким, хотя причины его постепенного исчезновения неизвестны. Шляпка мясистая, плотная, до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, в центре немного воронковидная, вдавленная, голая, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буреет. Млечный сок обильный, белый, на воздухе буреет, затем чернеет и тянется, как резина, на вкус мягкий, сладковатый. Пластинки приросшие или слабо нисходящие по ножке, желтоватые, у старых грибов коричневатые, тонкие, частые, если прикоснуться к ним — буреют. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2,5 см, ровная или посередине несколько вздутая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее.

Гриб съедобный, 4-й категории. Употребляются в пищу только молодые грибы в вареном или соленом виде, старые приобретают неприятный запах. Подмолочник не повреждается личинками насекомых.

МЛЕЧНИК ВЯЛЫЙ (БЛЕКЛЫЙ)

Растет в сырых березовых и смешанных с березой лесах, встречается часто, местами обильно в августе — сентябре. Гриб этот называют еще болотной волнушкой, по-видимому, потому, что растет он в сырых местах. Внешне похож на серушку. Шляпка диаметром до 8 см, тонкомясая, плоско-выпуклая, у зрелого гриба воронковидная, с извилистыми краями, влажная, липкая, сиренгово-серая или коричнево-серая. Мякоть беловатая или сероватая, на вкус острая. Млечный сок белый, на воздухе становится оливково-серым. Пластинки нисходящие, очень частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых — желтовато-кремовые, если прикоснуться к ним — сереют. Ножка длиной до 11 см, толщиной до 2 см, полая, гладкая, чуть бледнее шляпки. Гриб условно-съедобный, 3-й категории, после предварительного отваривания пригоден для засола.



ГОВОРУШКИ

В лесах говорушки встречаются часто. Они растут на почве или на подстилке и в жизни леса играют большую роль: наряду с другими грибами, у которых мелкие плодовые тела, участвуют в разложении подстилки и обогащении почвы питательными веществами. Обильно разрастаясь, говорушки придают лесу особенную красоту.

ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ

Растет в смешанных, хвойных и широколиственных с примесью березы лесах, встречается единично или небольшими группами с августа по октябрь. Шляпка диаметром 4—7 см, у молодого гриба выпуклая, потом плоская, темно-серая, гладкая. Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, сначала псепельно-серая, позднее белая, восковидная, мягкая, с приятным запахом. Пластинки редкие, кремовые, широкие. Ножка длиной 4—8 см, толщиной до 1 см, у основания вздутая, булавовидная, серая, в дождливую погоду впитывает влагу и становится мягкой.

Гриб малоизвестный, условно-съедобный. Его можно жарить, солить, мариновать, но предварительно следует отварить.

ГОВОРУШКА ДУШИСТАЯ

Растет в лиственных и хвойных лесах, встречается редко, одиночно и небольшими группами с августа по октябрь.

Шляпка диаметром 5—9 см, серовато-зеленая, в центре более яркая, у молодого гриба выпуклая с завернутым краем, позднее распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа. Пластинки частые, бледно-желтовато-зеленоватые, нисходящие по ножке. Ножка длиной до 8 см, толщиной 1 см, у основания толще, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. Его солят и маринуют, но предварительно отваривают.

ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ

Встречается часто поодиночке и группами с июля по октябрь, растет в лиственных и смешанных лесах, кустарниках, на лесной подстилке, а также на пастбищах.

Шляпка тонкая, у молодого гриба слабовыпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная, с извилистым краем, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки белые, частые, узкие, далеко спускающиеся по ножке. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 1 см, эластичная, губчатая, одного цвета со шляпкой, в основании слабоутолщенная, с белыми волосками.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. В пищу употребляют только шляпки, причем после предварительного отваривания. Эти грибы также солят.



РЯДОВКИ

Рядовки — относительно малоизвестные съедобные грибы лесной зоны. Благодаря групповому расположению и значительным размерам они легко обнаруживаются и могут составить основной сбор грибников. Большей частью рядовки растут рядами, отчего и произошло их название.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

Встречается в основном на севере лесной зоны в хвойных и смешанных сосново-березовых лесах, реже — на опушках и полянах с августа по октябрь. Шляпка у молодого гриба плоско-выпуклая, позднее вдавленная, часто волнисто-изогнутая, с тонким завернутым краем, диаметром 5—15 см. Поверхность шляпки гладкая, окраска буровато-фиолетовая. Пластинки у молодого гриба фиолетовые, позднее светло-лиловые. Мякоть плотная, светло-фиолетовая. Ножка одного цвета со шляпкой, ровная, гладкая, часто книзу утолщенная, сплошная.

Гриб съедобный, 4-й категории, по вкусовым качествам сходен с зеленухой. Его варят, жарят, маринуют, солят.

С рядовкой по окраске схож несъедобный фиолетовый паутинник. Основным отличительным признаком этого гриба является характерная паутиновая вуаль, окутывающая пластинки.

РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ

Растет по всей европейской территории России, чаще на сосновых пнях, около них и на мертвых стволах хвойных деревь-

ев, иногда большими колониями с конца августа до октября. Окраска, а также форма рядовок желто-красных встречаются различные, плодовые тела иногда бывают желтоватыми, но случается и так, что пурпурные чешуйки на шляпке полностью закрывают желтую основу.

Шляпка диаметром до 10 см, у молодого гриба выпуклая, затем почти плоская, сухая. Ножка длиной до 10 см, ровная (бывает и эксцентрической), волнистая, светлее шляпки. Мякоть желтая, плотноватая. Пластинки желтые, по краю как бы опущенные, приросшие к ножке, иногда выемчатые.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. Его употребляют в пищу в жареном и соленом виде, предварительно отваривают.

РЯДОВКА СЕРАЯ

Растет в хвойных лесах, особенно в сосновых борах и ельниках на песчаной почве с августа до осенних заморозков. Распространена по всему умеренному поясу Северного полушария. Растет чаще большими группами. Шляпка диаметром до 10 см, волокнистая, от светло-серого до черно-серого цвета, часто с желтоватым, сероватым или лиловым оттенком, немного клейкая, с легко сдирающейся кожицей. Пластинки редкие, широкие, серовато-желтоватые. Мякоть белая, ломкая, на воздухе слегка желтеет, со слабым запахом муки. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1—2 см, ровная, белая, иногда чуть желтоватая, обычно глубоко сидит в почве.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. Его жарят, варят, солят.



МОКРУХИ И ГОРЬКУШКА

Из большого разнообразия съедобных шляпочных грибов употребляют в пищу около 60 видов, а в отдельных местах — всего 15—20 видов, остальные считают или ядовитыми или несъедобными из-за тех или иных качеств. К малоизвестным съедобным грибам относятся мокрухи. Ни одна из поганок не имеет такой отталкивающей наружности, как этот гриб, слизистая клейковина шляпок вызывает у грибников чувство брезгливости. Однако все виды мокрух — хорошие съедобные грибы.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

Растет в еловых лесах, местами обильно с июля по октябрь. Шляпка каштаново-бурая или серо-бурая, очень клейкая, до 12 см в диаметре. У молодого гриба края шляпки соединяются с ножкой слизистой, прозрачной, как слюна, пленкой, которая на ножке взрослого гриба отстает неправильным, чуть заметным кольцом. Светлые пластинки с возрастом сереют и буреют. Ножка сверху белая, внизу желтая. Мякоть белая, у основания ножки желтая, на вкус горьковатая. Вид гриба непригляден.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. Перед приготовлением его следует отварить и воду слить. Употребляется в пищу в жареном и вареном виде. Грибоварни принимают эти грибы безотказно.

ГОРЬКУШКА

Относится к роду млечников, еще ее называют груздь горький из-за жгуче-едкого вкуса. Распространена горькушка в северной зоне в несколько влажных сосновых и смешанных с

сосновой лесах, встречается с мая по октябрь и даже после первых заморозков, растет часто большими семьями. Хороший урожай этих грибов наблюдается ежегодно.

Шляпка диаметром от 3 до 11 см, у молодого гриба слегка выпуклая, позднее воронковидная, с бугорком посередине, с завернутым внутрь краем, сухая, шелковистая, красно-коричневая. Пластинки частые, желтовато-коричневые. Мякоть плотная, сероватая, с белым жгуче-ядовитым соком, по которому горькушку можно отличить от других сходных по внешнему виду грибов. Ножка немного светлее шляпки, ровная, цилиндрическая, у молодого гриба сплошная, с возрастом становится полая.

Гриб съедобный, 4-й категории. Употребляется только в засол, но предварительно отваренным.

В неурожайные для большинства грибов годы значение горькушки возрастает, к тому же она редко бывает червивой.

Горькушка служит источником получения антимикробного вещества, вытяжка этого гриба тормозит рост болезнетворных микробов, вызывающих тиф и паратиф.

МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ

Встречается чаще всего в сосновых лесах, особенно в молодых посадках, в больших количествах с июля по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодого гриба конически-округлая, края соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом. У взрослого гриба шляпка распростертая или плоско-выпуклая, часто с бугорком, слабослизистая, толстомясая, темно-рыжая или красная, выцветающая. Мякоть буро-оранжевая. Пластинки нисходящие, редкие, толстые. Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, к основанию суженная, сплошная, буровато-оранжевая.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории. Употребляется в пищу в вареном, сушеном, соленом, маринованном виде.

НАВОЗНИКИ И СВИНУШКА

Родовое название грибов-навозников происходит от греческого слова «копрос», что значит навоз. Грибы появляются вскоре после дождя, часто в тот же день, растут очень быстро, некоторые — в течение часа. Однако жизнь плодовых тел очень коротка, через несколько часов грибы гибнут и под воздействием собственных энзимов разлагаются, превращаясь в черную кашеобразную массу. Навозники относятся к грибам-сапротрофам, живут на почве, на навозе, древесине.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (ЛОХМАТЫЙ)

Растет на сильно унавоженной и богатой перегноем почве, на мусорных участках вблизи домов, на огородах, газонах и скверах, в парках, встречается часто в сентябре — октябре, иногда попадает раньше. Шляпка молодого гриба удлинненно-яйцевидная, позднее колокольчатая, волокнисто-чешуйчатая диаметром до 10 см, белая, на верхушке охристая. Пластинки сначала белые, при созревании быстро темнеют и становятся черными. Мякоть нежная, белая, сока не выделяет. Ножка длиной до 16 см, прямая, у основания утолщенная, белая, внутри полая, с пленчатым кольцом сверху. Гриб съедобный, 4-й категории. Используется в пищу свежим (вареным и жареным) только в очень молодом возрасте, пока пластинки еще белые. Хранение, даже непродолжительное, срезанные грибы-навозники не выдерживают.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ

Этот гриб иногда называют чернильным. Он растет на увлажненных и богатых перегноем почвах, в полях, огоро-

дах, в садах, на свалках, в лесу на вырубках, встречается часто негустыми пучками с мая по октябрь. Шляпка серая, в центре более темная, диаметром 5—10 см, у молодого гриба яйцевидная, потом ширококолокольчатая с растрескивающимся краем. На поверхности шляпки мелкие темноватые чешуйки. Мякоть светлая, быстро темнеющая, сладковатая. Пластинки свободные, широкие, у молодых грибов белые, затем темно-бурые, у старых грибов — черные. Ножка белая, у основания слегка буроватая, гладкая, цилиндрическая, высотой до 20 см, диаметром 1—2,5 см, с белым быстро исчезающим кольцом. Навозник серый не червивеет.

Гриб съедобный, 4-й категории, но в пищу его можно употреблять только совсем молодым, в течение 2—3 часов с момента появления.

СВИНУШКА ТОНКАЯ (в центре)

Встречается часто, местами очень обильно на различных почвах в хвойных и лиственных лесах, в садах и парках, но предпочитает светлое мелколесье, дороги, просеки, опушки, растет с июня по октябрь.

Шляпка диаметром 6—20 см, у молодого гриба плоская с завернутым краем, мясистая, круглая, позднее вдавленная, воронкообразная, тонкоопушенная, охристо-буроватая, оливково-буроватая. Пластинки нисбегающие, грязно-желтые, у старых грибов коричневые. Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, на изломе буреет, с сильным грибным запахом.

Гриб несъедобный. Ученые обнаружили в свинушке токсичное вещество — мускарин, не разрушающийся в процессе отваривания грибов. Кроме того, найден антиген, который, попадая в организм человека, вызывает образование в крови антител. Накапливаясь, они изменяют состав крови, что создает угрозу здоровью и жизни человека.





МАЛОИЗВЕСТНЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Среди съедобных грибов есть такие, которые грибники обходят стороной. Причина тому или слишком яркий отталкивающий сине-зеленый цвет, напоминающий поганку (строфария сине-зеленая), или гриб настораживает сходством с мухомором (колпак кольчатый) и другими несъедобными грибами.

СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

Встречается группами в лесах с богатыми почвами (в ельниках), а также в местах свалки пищевых отходов около населенных пунктов в августе — сентябре. Шляпка молодого гриба колокольчатая, позднее плоско-распростертая, клейкая, синевато-зеленоватая с остатками покрывала в виде белых хлопьев по краю. Пластинки у молодых грибов тоже синевато-зеленоватые, позднее дымчато-серые. Мякоть голубоватая. Ножка цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, слизистая, с хорошо заметным кольцом, ниже которого располагаются хлопьевидные чешуйки. Выше кольца кожица ножки гладкая.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в вареном, жареном и маринованном виде. Перед приготовлением блюд необходимо со шляпки кожицу снять. Строфария сине-зеленая интересна как объект для искусственного разведения на садово-огородных участках.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Встречается в сырых хвойных, смешанных и лиственных лесах, особенно в черничниках с августа по октябрь, иногда большими группами. Шляпка диаметром до 12 см, у молодого

гриба полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, желтовато-буроватая с розовым оттенком, с тонким белым мучнистым налетом. Мякоть сначала белая, потом желтеет, вкус грибной, запах приятный пряный. Пластинки прикреплены к ножке, у молодых грибов белые, потом желтовато-бурые. Ножка длиной 5—10 см, толщиной до 3 см, желтоватая, с кольцом, над кольцом слабочешуйчатая, плотная, к основанию слабоутолщенная.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-категории, употребляется в пищу в вареном и соленом виде. От мухоморов отличается окраской пластинок (у мухоморов они всегда белые).

ЗЕЛЕНУШКА

Встречается в северной половине лесной зоны часто, местами обильно, большими группами, растет в сухих сосновых лесах на песчаных почвах. Массовый сбор в сентябре — октябре. Шляпка диаметром до 12 см, у молодого гриба выпуклая, позднее почти плоская, с волнистым, часто потрескавшимся краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, в центре оливково-буроватая. Мякоть белая или бледно-желтоватая, плотная. Пластинки почти не приросшие к ножке, широкие, частые, серо-желтые. Ножка длиной до 5 см, толщиной 1,5—2 см, сплошная, серо-желтая, почти всегда скрыта в земле.

Гриб съедобный, 4-й категории, но высокого качества. Его жарят, варят, маринуют, реже солят. Своё название гриб получил за ярко выраженную окраску, причем при варке он еще более зеленеет. Вытяжка из зеленушки, как показали исследования, имеет замечательную способность подавлять стафилококк — возбудителя различных гнойных заболеваний и даже заражения крови. Зеленушка имеет сходство с несъедобной рядовкой серо-желтой, но у последней шляпка с тонким слоем мякоти и ножка в два раза длиннее и тоньше.



МУХОМОРЫ

По сравнению со съедобными количество ядовитых грибов в наших лесах невелико. Все они имеют довольно четкие внешние отличительные признаки, хорошо знать их должен каждый грибник.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Растет местами обильно, но чаще встречаются одиночные грибы, особенно в средней полосе России, Прибалтике, почти по всей лесостепной зоне. Растет в дубравах или других лиственных лесах, часто на опушках, просеках, с июня по октябрь. Шляпка диаметром 6—11 см, у молодого гриба колокольчатая, позже плоско-выпуклая, шелковистая, с гладким неполоватым краем, бледно-зеленоватая или желто-зеленая, в середине обычно темнее, до оливково-бурой, чаще без хлопьев на поверхности. Пластинки частые, белые, не приросшие к ножке. Ножка белая или слегка зеленоватая, у основания с булавовидным утолщением, окружена пленкой в виде мешочка. В верхней части ножки — бахромчатое кольцо. Мякоть белая, под кожицей часто слегка окрашенная, без особого запаха и вкуса.

Гриб смертельно ядовитый. Ядовиты все части, даже споры.

Бледную поганку иногда принимают за шампиньон обыкновенный, от которого она отличается белыми пластинками, наличием клубнеобразного утолщения и мешковидной пленки у основания ножки. Иногда бледную поганку принимают за зеленоватую сыроежку, но у сыроежки нет клубне-

видного вздутия с оболочкой, а также колечка в верхней части ножки.

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

Растет в хвойных, преимущественно в сосновых лесах, с июля по октябрь, встречается единичными экземплярами. Шляпка диаметром до 8 см, у молодого гриба выпуклая, позднее расплостертая, серовато-коричневая, буро-серая с сизо-фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями покрывала или без них. Мякоть белая. Пластинки слабо приросшие или свободные, частые, тонкие, белые. Ножка длиной до 10 см, толщиной 1 см, белая с сероватым оттенком, с белым или серым кольцом, при основании вздутая. Влагалище у молодого гриба белое, с возрастом темнеет, приросшее, со свободными краями.

Гриб ядовитый.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах на песчаных почвах с июля по сентябрь. Шляпка диаметром до 12 см, ширококоническая, чисто-белая, слегка клейкая, в сухом состоянии блестящая, по краям всегда имеются остатки покрывала. Мякоть белая с неприятным запахом. Пластинки белые, не приросшие к ножке. Ножка длиной 7—15 см, толщиной 1—1,5 см, к основанию утолщенная, белая, с нежным белым исчезающим кольцом. У основания ножки края белого мешковидного влагалища свободны.

Гриб смертельно ядовитый.



МУХОМОРЫ И СЪЕДОБНЫЙ ПОПЛАВОК

Среди мухоморов есть несколько видов съедобных, но они невысокого качества. Таковы, например, мухомор толстый, мухомор серо-розовый и поплавок шафранный, или толкачок. Однако тот, кто хочет собирать эти грибы, должен уметь безошибочно определять их на всех стадиях развития, а также хорошо знать «в лицо» и все ядовитые мухоморы.

ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ

Отличается от мухоморов ядовитых прежде всего отсутствием кольца на ножке. Встречается в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 7 см, оранжево-охристая, край ребристо-полосатый, пластинки белые. Ножка длиной до 12 см, толщиной 0,5—1 см, белая в оранжевых прожилках, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками. Влагалище белое, свободное. Гриб съедобный, но малоизвестный, употребляется в пищу в вареном виде.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Встречается в лесной зоне в июле — октябре, растет одиночно и группами в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка диаметром 5—10 см, у молодого гриба полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая, покрытая белыми в виде лоскутков хлопьями. Пластинки сначала белые, позднее слегка желтоватые. Ножка длиной 10—12 см, тол-

щиной 1—6 см, белая или несколько желтоватая, книзу постепенно расширяется до клубневидного утолщения, с пленчатым кольцом в середине и приросшим к клубневидному основанию влагалищем. Мякоть белая с неприятным запахом сырого картофеля.

От бледной поганки и мухомора вонючего этот гриб отличается белыми хлопьями на шляпке и приросшим у основания ножки влагалищем, которое у тех двух видов мешковидное. Гриб ядовитый.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Растет в лесной зоне в хвойно-лиственных и лиственных лесах, любит песчаные земли, встречается с июля по октябрь поодиночке и группами.

Шляпка диаметром 5—10 см, у молодого гриба округло-выпуклая, потом полураспростертая, различных оттенков коричневого цвета с мелкими белыми концентрически расположенными хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами почвы, по краю рубчатая. Пластинки белые, свободные. Ножка белая с кольцом сверху, у основания клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем. Мякоть белая, безвкусная, с неприятным запахом.

Гриб ядовитый. Первоначально отравление этим грибом выражается в сильном опьянении, через 1—2 часа после его употребления в пищу появляются рвота и расстройство желудка, сопровождающиеся головной болью, шумом в ушах, головокружением, болью в желудке, холодным потом и конвульсиями. Такое тяжелое состояние длится несколько часов, после чего больной засыпает; проснувшись через некоторое время, он чувствует себя несколько лучше. Через 2—3 дня наступает полное выздоровление. Смертельные случаи редки.



РОГАТИКИ

Рогатики, конечно, трудно принять за грибы в обычном понимании. Их плодовые тела булавовидные или почти цилиндрические, вертикально растущие или разветвленные с простыми или повторно разветвляющимися ветвями, иногда кораллоподобные. Консистенция мясистая, кожистая, реже — слегка хрящеватая. Окраска специфична для каждого вида. У нас эти грибы малоизвестны, а вот болгары, чехи, немцы и поляки из них готовят вкусные ароматные блюда, супы, приправы. Наиболее распространенные из лесных видов рогатиковых грибов — желтый, аметистовый и язычковый.

РОГАТИК ЖЕЛТЫЙ

Растет прямо на земле, на мху, на гнилушках в сырых хвойных и лиственных лесах, например, в сыром бору сосняка-долгомошника, в брусничнике и черничнике или в моховом бору багульника сосняка, в кустиках гонобобеля. Встречается редко, но иногда очень обильно в августе — сентябре. Плодовое тело высотой до 10—15 см, очень разветвленное. Все веточки и ножка кремового, лимонно-желтого цвета, позднее становятся охристыми или почти оранжевыми. Веточки уплощенные, равной длины. Мякоть плотная, одного цвета с поверхностью. Длина ножки — 2—4 см. Гриб съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в молодом возрасте в вареном и сушеном виде.

РОГАТИК АМЕТИСТОВЫЙ

Встречается в лиственном с примесью березы лесу с конца августа по октябрь, поодиночке и группами.

Плодовое тело высотой до 7 см, сильно разветвленное, лило-вато-фиолетовое, у основания более бледное. Ветви цилиндрические, у молодого гриба гладкие, позднее мелкоморщинистые, с тупым или зубчатым окончанием. Ножка очень короткая или почти отсутствует.

Гриб съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в вареном и сушеном виде.

РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ

Растет в хвойных, реже в смешанных лесах на опавшей хвое в июле — сентябре. Встречается часто, но поодиночке или маленькими группами по 3—6 штук.

Плодовое тело мелкое, булавовидное или язычкововидное, высотой до 8 см, у основания войлочное, ломкое. Окраска желтая, желтоватая, позднее буроватая. Мякоть белая, сухая, хрупкая. Этот гриб еще называют простой булавицей и задним язычком, так как с возрастом он вытягивается и напоминает кончик языка.

Гриб малоизвестный, съедобный, 4-й категории, употребляется в пищу в вареном и сушеном виде.

СОДЕРЖАНИЕ

СМОРЧКИ	7	ЛИСИЧКИ	35
СТРОЧКИ И ЛОПАСТНИК	9	ОПЯТА	37
БЕЛЫЕ ГРИБЫ	11	ЛОЖНЫЕ ОПЯТА	39
ПОДОСИНОВИКИ	13	ГРУЗДИ	41
ПОДБЕРЕЗОВИКИ	15	ВОЛНУШКИ И СКРИПИЦА	45
ПОЛУБЕЛЫЕ ГРИБЫ	17	МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ МЛЕЧНИКИ	47
КОЗЛЯК, ПОЛЬСКИЙ ГРИБ, ДУБОВИК	19	ГОВОРУШКИ	49
МАСЛЯТА	21	РЯДОВКИ	51
МОХОВИКИ	23	МОКРУХИ И ГОРЬКУШКА	53
ШАМПИНЬОНЫ	25	НАВОЗНИКИ И СВИНУШКА	55
НЕСЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ	27	МАЛОИЗВЕСТНЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ	57
СЫРОЕЖКИ	29	МУХОМОРЫ	59
ПОДГРУЗДКИ И ВАЛУЙ	31	МУХОМОРЫ И СЪЕДОБНЫЙ ПОПЛАВОК	61
НЕГНИЮЧНИКИ И КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ	33	РОГАТИКИ	63

На первой стороне обложки помещены рыжики — популярнейшие на Руси грибы, собираемые с древнейших времен. Относятся они к группе млечников, в мякоти содержат оранжевый млечный сок, который на воздухе быстро зеленеет. Характерный острый запах сока сохраняется в грибах при холодном способе засола. Именно такие соленые рыжики экспортировали за рубеж как деликатес, причем особенно высоко ценились мелкие грибы, шляпка которых не превышала 2,5 см в диаметре. Рыжики обычно расфасовывали в узкогорлые бутылки, что гарантировало стандарт продукции. В средней полосе России эти грибы растут с первой половины августа. Наиболее известным и распространенным

является рыжик настоящий, или деликатесный, у которого две формы: рыжик сосновый с оранжевой или красно-оранжевой шляпкой и рыжик еловый, окрашенный более скромно, в желтоватые или синевато-зеленоватые тона. На шляпке грибов хорошо видны темные концентрические зоны. Шляпка и ножка при прикосновении к ним быстро покрываются зеленоватыми пятнами. Рыжики употребляют в пищу не только солеными, но и свежими, зажаренными в сметане или даже на вертеле. В старину грибоводы-любители выращивали рыжики, подсаживая их грибницу в парках под 5—6-летними елями или соснами.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

Шляпка тонкоморщинистая, разноцветная, по краю синеватая или лиловатая, в середине зеленоватая или бурая. Мякоть белая, крепкая. Ножка слегка морщинистая, белая. Гриб встречается в августе в сосново-березовых лесах; съедобный, 3-й категории.

СЫРОЕЖКА КОРИЧНЕВАЯ

Шляпка коричневая, бордово-коричневая, буреющая. Мякоть с возрастом приобретает неприятный запах, особенно сильный в основании ножки. Гриб съедобный, 3-й категории.

СЫРОЕЖКА ТЕМНО-ФИОЛЕТОВАЯ

Шляпка тонко-мясистая, плоская, влажная, с легко сдирающейся фиолетовой кожицей. Мякоть ломкая, очень едкая. Гриб встречается во влажных сосновых лесах в августе—сентябре; съедобный, 3-й категории.

