

Умельцев Алексей Петрович

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ГРИБНИКА

УДК 635.1/8
ББК 28.5
У52

Умельцев А.

У52 Энциклопедия грибника / Умельцев А. — М. : Научная книга / RUGRAM. — 442 с. — (Хобби).

ISBN 978-5-521-76310-8

«Энциклопедия грибника» представляет собой уникальное издание, содержащее массу интереснейших сведений о самых разнообразных грибах, в том числе и о мало известных. Вы найдете в этой книге не только описание грибов, но и оригинальные рецепты блюд, узнаете много нового о способах переработки и хранения этих даров природы. Но самое главное, благодаря энциклопедии вы сможете самостоятельно выращивать грибы.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WB
BISAC CRA000000

ISBN 978-5-521-76310-8

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

ВВЕДЕНИЕ

Любите ли вы природу?

Редкий человек ответит на этот вопрос отрицательно, а значит, никто из нас не пройдет равнодушно мимо неожиданно встретившегося полевого цветка, красиво раскинувшей свои лапы елочки, кудрявой березки. Ну а для любителей "тихой охоты" все деревья в лесу, моховые кочки, старые пни, кроме того, что они радуют глаза своей первозданной красотой, служат еще и приметам, помогающими найти одно из главных богатств нашей природы, — грибы. Внимательный и опытный грибник не пройдет мимо разноцветных, словно куклы-матрешки в праздничных косынках, сыроежек, тугих и важных подосиновиков, ярко желтеющих маслят...

Наша энциклопедия — это своеобразное путешествие в мир грибов. Смеем надеяться, что она и опытному грибнику откроет много нового, а уж тому, кто только начинает приобщаться к миру "тихой охоты", эта книга, бесспорно, будет весьма полезна и как своего рода учебное пособие (поскольку здесь есть описания наиболее часто встречающихся грибов, а также их рисунки), и как интересное чтение.

Книга разделена на пять частей. В первой из них дана общая характеристика мира грибов, которая научит вас ориентироваться в их классификации, — семействах, родах и видах, даст понимание, чем один вид отличается от другого. В этой же главе приведены "Советы бывалого грибника", они вооружат вас практическими навыками. Следующие три главы последовательно, в алфавитном порядке, дают детальное описание грибов — сначала съедобных, потом условно съедобных (т. е. таких, которые перед употреблением в пищу надо предварительно

обрабатывать, — варить, вымачивать и т. д.) и, наконец, ядовитых и несъедобных.

Завершает книгу часть, в которой описано, как можно выращивать грибы на своем огородном участке или в подвале, теплице, как заготовить их впрок — в соленом, консервированном виде или в виде грибного порошка, пюре, икры. Здесь же приведены рецепты различных блюд из грибов — супов, пирогов, жарких, заливных... Есть и совсем экзотические, такие, какие готовили в старину.

Не сомневаемся, что эта энциклопедия откроет перед людьми, любящими природу, еще одну ее сторону, не только полную удивительной прелести, но и своеобразного спортивного азарта. Ну а потом не избежать и вкусного обеда, за которым, вкушая все эти грибные яства, позабудешь о всякой диете...

ЧАСТЬ I. ЭТОТ ЗАГАДОЧНЫЙ И ОБШИРНЫЙ МИР ГРИБОВ

В любом лесу, будь то лиственный или хвойный, тропический и субтропический, как правило, можно встретить огромное количество самых разнообразных грибов. Они произрастают буквально по всей территории нашей планеты, хотя в основном и предпочитают самые влажные участки и богатые перегноем почвы. Одни из грибов растут на деревьях и пнях, другие — на открытой местности и пустырях, третьи — в густых и влажных лесах, четвертые же облюбовали свалки и пожарища. Есть даже такие, которые растут на черстве хлеба и заплесневевшем сыре — эти виды плесени также относятся к грибам.

Сегодня известно более ста тысяч видов грибов, из них около двух тысяч произрастают на территории нашей страны. В это количество входят как съедобные, так и несъедобные грибы — ядовитые, разрушители деревьев и источники многих лечебных веществ, а также грибы-паразиты. Съедобные составляют лишь небольшую часть от общего количества грибов (всего 60 видов). Не так много, но и это количество грибов не очень-то легко изучить и запомнить.

Этим, кстати, занимается микология — наука о грибах. Греческое слово "микос" означает гриб. Но действительно знающих специалистов не так уж и много. А вот побродить по лесу с корзинкой, в надежде набрать груздей да маслят, а потом зажарить да засолить — таких охотников наберется множество! Значит, чтобы хорошо ориентироваться в мире грибов, недостаточно обладать самыми элементарными знаниями: ведь от того, насколько хорошо вы разбираетесь в грибах, зависит порой ваша

жизнь. Большинство же знают всего около десятка видов грибов, при этом половину их составляют поганки, ядовитые грибы.

А вообще, надо сказать, грибы — очень загадочные организмы. Ученые до сего дня не устают обсуждать вопрос о месте грибов в системе органического мира. Удивительного в этом ничего нет, поскольку грибы имеют черты как животной, так и растительной организации. Ученые убедились, что по характеру азотного обмена, наличию хитина в оболочке клеток, запасному продукту гликогену, а не крахмалу, они приближаются к животным. В то же время способом питания путем всасывания, а не заглатывания пищи, неограниченным ростом они напоминают растения. Такое своеобразие грибов говорит прежде всего о реликтовом происхождении этого вида организмов.

Гриб, как и все живое на Земле, начинает свою жизнь с одноклеточного состояния — со споры, крайне мельчайшей частички, но, тем не менее, у каждого вида грибов форма спор своя. Это разнообразие и служит одним из важных систематических признаков классификации грибов. Спора прорастает, затем, через последовательное митотическое деление, разрастается в длину, образуя тонкие нити-гифы. Эти тончайшие, как паутинки подземные грибные нити расходятся как лучи из одной-единственной споры, ветвятся и образуют мицелий. Дальнейшее развитие первичного мицелия включает своеобразную форму полового процесса, когда при соприкосновении кончиков гиф двух разнополых мицелиев происходит разрушение оболочек и слияние протопластов. Но ядра этих клеток не соединяются, они образуют двухъядерную клетку-дикарион.

* * *

СОВЕТЫ БЫВАЛОГО ГРИБНИКА

Прежде чем положить в корзину боровик, внимательно посмотрите, не враг ли это в облике гриба? Запомните: боровики всегда на срезе остаются белыми, даже если их сушат. Ядовитые же двойники боровиков — сатанинские грибы — краснеют и синеют. И еще подражателей боровиков — желчные грибы — можно узнать языком: мякоть у них горькая. Кстати, если вы найдете "боровик", у которого пористая губка под шляпкой красноватая, знайте: это гриб ядовитый, сатанинский!

* * *

Далее продолжается деление, при котором возникает своеобразный феномен — образуются клетки, в которых присутствуют и мужское, и женское ядра. Из этих клеток путем последовательного деления разрастается вторичный двухъядерный мицелий, из которого при благоприятных внешних условиях образуется плодовое наземное тело — гриб. Плодовое тело представляет из себя компактное сплетение гиф и служит органом образования спор.

Это, конечно, весьма приблизительное описание процесса размножения грибов, причем и он у разных видов значительно отличается. Как видим, все не так просто в жизни этих на первый взгляд таких обыденных организмов.

А еще интересно то, что в грибах содержатся все главные вещества, свойственные животным и растениям. В них присутствуют в разном количественном соотношении — в зависимости от рода и вида — белок, сахар, гликоген, общий азот, клетчатка, жир, зола, вода. В состав плодовых

тел входят и многие другие органические вещества — свободные аминокислоты, амины, нуклеиновые кислоты, алкалоиды и пр., а кроме того — и витамины.

Не менее любопытно и то, что грибы — гетеротрофные организмы, т. е. они могут использовать только готовое органическое вещество, накапливаемое другими организмами. Главный источник питания грибов — углеводы и азотистые вещества: они могут использовать как растворимые углеводы, моно- и дисахариды, добываемые ими буквально из корневой системы деревьев, так и полисахариды — крахмал и в особенности клетчатку гниющей древесины, поскольку располагают ферментом целлюлазой, которая разлагает клетчатку до глюкозы и более крупных фрагментов, легко усваиваемых грибным мицелием. В целом обмен веществ в грибах, особенно в так называемых высших, напоминает процессы метаболизма у животных организмов, но изучены эти процессы пока еще мало.

СОВЕТЫ БЫВАЛОГО ГРИБНИКА

А еще советую вам запомнить и такую народную примету: "Валуи всегда подделываются под боровики, боровики же всегда остаются боровиками". Кстати, грибникам надо взять на заметку, что у боровика столько имен и отличий, что можно и растеряться. Так, только ученый Б. П. Васильков описал 18 форм белого гриба: еловую, дубовую, сосновую, синеющую, сетчатую, особую, темно- и светло-бронзовую, раннюю, березовую, арктическую и т. д.

* * *

Но оставим за учеными право изучать загадочный мир грибов, начиная с их происхождения и заканчивая тем,

какое количество микроэлементов включено в их плодовые тела. Нам главное — разобраться в том великом многообразии грибов, какое мы встречаем на лесных полянах и в чащах, под березами, в орешниках и многих, многих других местах.

Как же разобраться в этом многообразии грибов и привести их хотя бы к какой-нибудь схеме, которая позволяла бы ориентироваться в них намного быстрее и не совершать ошибок при сборе? Ведь очень часто из произрастающих в своей местности съедобных грибов мы знаем только самую малую их часть, да и ту не слишком хорошо. Прежде всего необходимо знать, какие грибы к каким видам, родам и семействам относятся. В целом же, с потребительской точки зрения, все грибы подразделяют на съедобные, несъедобные, условно съедобные и ядовитые.

Съедобными мы называем такие грибы, из которых можно приготовить какие-либо блюда (похлебку, жаркое) без предварительного вываривания и вымачивания. Это так называемые трубчатые, иначе — губчатые, а также пластинчатые грибы. Такое название они получили из-за расположения на нижней части шляпки гриба небольших трубочек, внешне напоминающих пористую губку. Трубчатые — это всем известные и всеми любимые белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики и многие другие, обладающие схожими свойствами и внешним видом. К числу пластинчатых же относят все виды грибов, на нижней стороне которых расположены пластинки. Это некоторые виды сыроежек, шампиньоны, волнушки, грузди, рыжики, лисички и т. д.

Кроме этих двух обширных групп грибов, существует еще несколько мелких. Это сумчатые, включающие в себя разновидности грибов сморчковых, дождевиковых, а также ежевиковых. К сморчковым относят сморчки, строчки и трюфели. К ежеиковым — те

грибы, на внутренней стороне шляпки которых есть мягкие тупые выросты, похожие на шипы. Эти выросты имеют небольшую длину — всего 0,5—0,6 см. Из грибов этой группы употреблять в пищу можно только три вида ежовиков: желтый, пестрый и коралловый. К дождевиковым относят грибы, употребляющиеся в пищу в свежем и сушеном виде. Произрастают они не только во влажных местах или после дождей, но и в обычных затененных местах с повышенной влажностью.

* * *

СОВЕТЫ БЫВАЛОГО ГРИБНИКА

Безусловное украшение корзины любителя "тихой охоты" — дубовики-синяки. Когда они молоденькие — они словно желуди, покрытые чашечками. А как нальются силой — вообще глаз не отвести, настолько они величавы и самоуверенны. Увы, и у этих кряжистых красавцев есть свои ядовитые подражатели. Запомните: у настоящего дубовика-синяка мякоть лимонного цвета, при надломе синеет, а у его подражателя — того же самого сатанинского гриба — мякоть белая, а при надломе краснеет и только потом синеет. У дубовика "тюбетейка" темно-бурая или оливково-бурая, а у коварного двойника — желтовато серая, светлая. У дубовика тумба-ножка однотонно-желтая, а у оборотня — внизу кирпично-красная,верху — оранжевая. У дубовика на пеньке сеточка из длинных узких узоров, напоминающих рисунок дубовой коры, у ядовитого отражения — сеточка ячеистая.

* * *

Условно съедобные грибы требуют осторожности как при сборе, так и при приготовлении для употребления в пищу. Перед готовкой необходимо провести предварительные мероприятия: квашение, вымачивание в