

**Лагутин И. А.**

# **Заготовка грибов**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5  
ББК 36.99  
Л14

Л14      **Лагутин И. А.**  
Заготовка грибов / Лагутин И. А. – М.: Книга по Требованию, 2013. – 68 с.

**ISBN 978-5-458-27217-9**

**ISBN 978-5-458-27217-9**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2013  
© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2013

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

[www.samizday.ru/reprint](http://www.samizday.ru/reprint)



## ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы являются ценным продуктом питания. По своей питательности они превосходят многие овощи, так как в составе грибов имеются белковые вещества, жиры, крахмал, различные соли и экстрактивные вещества, придающие им особый вкус и аромат.

В грибах имеются также витамины. Наиболее богаты грибы противорахитическим витамином D, а лисички и рыжики, кроме того, витамином роста A.

Приведенная ниже таблица дает представление о химическом составе некоторых съедобных свежих грибов в сравнении с овощами. Химический анализ показан в процентном соотношении.

(по данным проф. Лебедевой)

|                      | Воды | Белковых<br>веществ | Крахмала,<br>сахара | Жиров | Солей | Трудно-<br>перевари-<br>ваемой<br>клетчатки |
|----------------------|------|---------------------|---------------------|-------|-------|---------------------------------------------|
| <b>Грибы свежие</b>  |      |                     |                     |       |       |                                             |
| Белый гриб . . . . . | 87,0 | 5,4                 | 5,15                | 0,5   | 0,95  | 1 0                                         |
| Рыжик . . . . .      | 89,5 | 3,2                 | 5,20                | 0,6   | 0,90  | 0,6                                         |
| Масляник . . . . .   | 92,7 | 1,5                 | 3,80                | 0,3   | 0,50  | 1,2                                         |
| Опенок . . . . .     | 91,4 | 2,65                | 3,80                | 0,45  | 0,75  | 0,95                                        |
| <b>Овощи свежие</b>  |      |                     |                     |       |       |                                             |
| Морковь . . . . .    | 88,8 | 1,1                 | 8,2                 | 0,2   | 0,7   | 1,0                                         |
| Огурцы . . . . .     | 95,4 | 1,1                 | 2,2                 | 0,1   | 0,4   | 0,8                                         |
| Капуста . . . . .    | 90 1 | 1,8                 | 5,0                 | 0,2   | 1,2   | 1,7                                         |
| Картофель . . . . .  | 74,9 | 2,0                 | 20,85               | 0,15  | 1,1   | 1,0                                         |

Размещение питательных веществ в различных частях одного и того же гриба неравномерно. Шляпка гриба значительно богаче питательными веществами, чем ножка.

В зависимости от мест произрастания, метеорологических и почвенных условий грибы имеют различный химический состав. Возраст грибов оказывает большое влияние на их пищевую ценность: молодые грибы более питательны, чем переросшие, старые. Питательная ценность сухих грибов в сравнении с другими пищевыми продуктами показана в следующей таблице:

(по данным проф. Лебедевой)

| Наименование<br>продуктов | Содержание (в процентах) |                |       |       |                |      |
|---------------------------|--------------------------|----------------|-------|-------|----------------|------|
|                           | азотистых<br>веществ     | угле-<br>водов | жиров | солей | клет-<br>чатки | воды |
| Грибы белые сухие . .     | 35,7                     | 34,5           | 2,7   | 6,4   | 6,9            | 12,8 |
| Картофель . . . . .       | 2,0                      | 20,9           | 0,1   | 1,1   | 1,0            | 74,9 |
| Капуста . . . . .         | 1,8                      | 5,0            | 0,2   | 1,2   | 1,7            | 90,1 |
| Молоко . . . . .          | 3,4                      | 4,8            | 3,6   | 0,7   | —              | 87,5 |
| Яйца . . . . .            | 12,6                     | 0,6            | 12,1  | 1,1   | —              | 73,6 |
| Мясо . . . . .            | 21,0                     | —              | 4,5   | 1,1   | —              | 72,2 |

Усваиваются грибы организмом человека почти так же, как хлеб и овощи (хлеб усваивается на 75—80%, овощи на 72%, грибы сухие цельные на 65—68%, грибы в порошке на 80—89%).

Наряду со съедобными грибами в наших лесах произрастает большое количество не пригодных в пищу грибов, которые население называет «поганками». Среди этих поганок есть вредные и ядовитые грибы, способные вызвать не только временное отравление организма, но даже смерть, как, например: бледная поганка, красный мухомор. В тканях этих грибов имеются вредно действующие на человека токсины и алкалоиды.

Однако ядовитых видов грибов меньше, чем съедобных. Больше наблюдается случаев отравления неправильно переработанной грибной продукцией или вследствие использования в пищу слишком старых, переросших грибов, в которых начались процессы разложения, т. е. образование холина, алкалоидов, являющихся продуктом распада белковых веществ.

## СТРОЕНИЕ ГРИБОВ И УСЛОВИЯ ИХ ПРОИЗРАСТАНИЯ

Существенной частью гриба является **грибница** — тонкие белые тесно переплетающиеся нити в виде плесени. Ее легко заметить на месте только что снятого гриба (рис. 1).

На грибнице вырастают плодовые тела, которые обычно называют грибами.

Размножаются грибы спорами. Это мелкие тельца, хорошо видимые только через микроскоп и расположенные в трубочках (у губчатых грибов) или на пластинках (у пластинчатых грибов). Если положить шляпку пластинчатого гриба

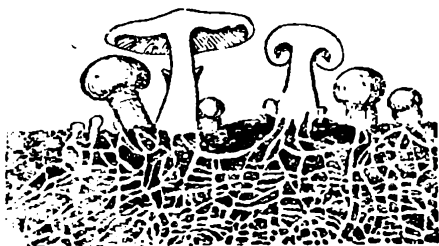


Рис. 1.

на бумагу, то через некоторое время споры гриба высыпаются и оставят на бумаге след в виде мелкого порошка (рис. 2).

Споры грибов имеют такое же назначение, как и семена у высших растений. При наличии достаточного количества тепла во влажной земле они прорастают и образуют тонкую, нитевидную грибницу в виде плесени; при дальнейшем развитии появляются плодовые тела (грибы).

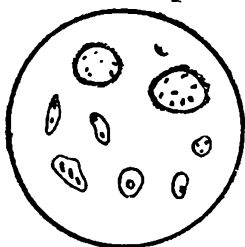


Рис. 2.

Большинство съедобных грибов (белый, рыжик, масляник, осиновик, березовик и др.) могут развиваться только в лесу или на порубках леса, находя необходимые для своего существования питательные вещества в разложившихся растительных организмах. Некоторые грибы произрастают в сожительстве только с определенной породой деревьев.

Так, березовик растет преимущественно под березой, осиновик — под осиной, масляник — вблизи сосны, рыжик — под елью или под сосной.

Белый гриб встречается под березой, елью, сосной и дубом.

Грибы начинают расти с самой ранней весны. Первыми в конце апреля появляются сморчки и строчки. Затем в середине июня, когда начинает колоситься рожь, в березовых лесах и на опушке показываются березовики, или колосовики. Вслед за ними появляются масляники, потом козляки, моховики и осиновники. Во второй половине лета начинается массовый рост всех видов грибов и продолжается он вплоть до первых заморозков, причем периоды массового появления грибов сменяются периодами слабого роста. Рост грибов идет как бы слоями. Последними появляются на гнях опенки.

Схема последовательного появления грибов дана в следующей таблице.

*Таблица времени произрастания съедобных грибов в средней полосе СССР по декадам*

| № п.п. | Наименование грибов   | Апрель |   |   | Май    |   |   |
|--------|-----------------------|--------|---|---|--------|---|---|
|        |                       | Декады |   |   | Декады |   |   |
|        |                       | 1      | 2 | 3 | 1      | 2 | 3 |
| 1      | Белый гриб . . . . .  |        |   |   |        |   |   |
| 2      | Белянки . . . . .     |        |   |   |        |   |   |
| 3      | Березовик . . . . .   |        |   |   |        |   |   |
| 4      | Валуи . . . . .       |        |   |   |        |   |   |
| 5      | Волнушка . . . . .    |        |   |   |        |   |   |
| 6      | Горькушка . . . . .   |        |   |   | +      | + | + |
| 7      | Гриб-зонтик . . . . . |        |   |   |        |   |   |
| 8      | Груздь . . . . .      |        |   |   |        |   |   |
| 9      | Зеленка . . . . .     |        |   |   |        |   |   |
| 10     | Зимний гриб . . . . . |        |   |   |        |   |   |



Продолже

| № п. п. | Наименование грибов          | Апрель |    |    | Май    |   |   |
|---------|------------------------------|--------|----|----|--------|---|---|
|         |                              | Декады |    |    | Декады |   |   |
|         |                              | 1      | 2  | 3  | 1      | 2 | 3 |
| 11      | Козляки . . . . .            |        |    |    |        |   |   |
| 12      | Лисички . . . . .            |        |    |    |        |   |   |
| 13      | Масляник желтый . . . . .    |        |    |    |        |   |   |
| 14      | Масляник настоящий . . . . . |        |    |    |        |   |   |
| 15      | Моховик зеленый . . . . .    |        |    |    |        |   |   |
| 16      | Моховики . . . . .           |        |    |    |        |   |   |
| 17      | Опенок настоящий . . . . .   |        |    |    |        |   |   |
| 18      | Подгруздь белый . . . . .    |        |    |    |        |   |   |
| 19      | Подгруздь желтый . . . . .   |        |    |    |        |   |   |
| 20      | Подосиновик . . . . .        |        |    |    |        |   |   |
| 21      | Рыжик . . . . .              |        |    |    |        |   |   |
| 22      | Рядовка серая . . . . .      |        |    |    |        |   |   |
| 23      | Свинушки бурые . . . . .     |        |    |    |        |   |   |
| 24      | Свинушки черные . . . . .    |        |    |    |        |   |   |
| 25      | Серушка . . . . .            |        |    |    |        |   |   |
| 26      | Сморчки и строчки . . . . .  | +      | ++ | ++ | +      | — | — |
| 27      | Сыроежки . . . . .           |        |    |    |        |   |   |
| 28      | Трюфель весенний . . . . .   |        | +  | ++ | ++     |   |   |
| 29      | Трюфель осенний . . . . .    |        |    |    |        |   |   |
| 30      | Шампиньоны . . . . .         |        |    |    | +      | + | + |

Примечание. Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в  
средней полосе СССР по декадам**

| № п.п. | Наименование грибов          | Июнь   |   |   | Июль   |    |    |
|--------|------------------------------|--------|---|---|--------|----|----|
|        |                              | Декады |   |   | Декады |    |    |
|        |                              | 1      | 2 | 3 | 1      | 2  | 3  |
| 1      | Белый гриб . . . . .         |        |   |   |        | +  | +  |
| 2      | Белянки . . . . .            |        |   |   |        |    | +  |
| 3      | Березовик . . . . .          |        | + | + | ++     | ++ | ++ |
| 4      | Валуи . . . . .              |        |   |   |        | +  | +  |
| 5      | Волнушка . . . . .           |        |   |   |        |    | +  |
| 6      | Горькушка . . . . .          | +      | + | + | +      | +  | +  |
| 7      | Гриб-зонтик . . . . .        |        |   |   |        |    | +  |
| 8      | Груздь . . . . .             |        |   |   |        |    |    |
| 9      | Зеленка . . . . .            |        |   |   |        |    |    |
| 10     | Зимний гриб . . . . .        |        |   |   |        |    |    |
| 11     | Козляки . . . . .            |        |   |   |        | +  | ++ |
| 12     | Лисички . . . . .            |        |   |   |        | +  | +  |
| 13     | Масляник желтый . . . . .    |        |   | + |        | +  | +  |
| 14     | Масляник настоящий . . . . . |        |   | + | +      | ++ | ++ |
| 15     | Моховик зеленый . . . . .    |        |   | + | ++     | ++ | ++ |
| 16     | Моховики . . . . .           |        |   |   |        | +  | ++ |
| 17     | Опенок настоящий . . . . .   |        |   |   |        | +  | +  |
| 18     | Подгруздь белый . . . . .    |        |   |   |        | +  | ++ |
| 19     | Подгруздь желтый . . . . .   |        |   |   |        |    |    |
| 20     | Подосиновик . . . . .        |        |   |   | +      | ++ | ++ |
| 21     | Рыжик . . . . .              |        |   |   |        |    | +  |
| 22     | Рядовка серая . . . . .      |        |   |   |        |    | +  |
| 23     | Свинушки бурые . . . . .     |        |   |   | +      | +  | +  |
| 24     | Свинушки черные . . . . .    |        |   |   | +      | +  | ++ |
| 25     | Серушка . . . . .            |        |   |   |        |    | +  |
| 26     | Сморчки и строчки . . . . .  | —      |   |   |        |    |    |
| 27     | Сыроежки . . . . .           |        |   |   | +      | +  | +  |
| 28     | Трюфель весенний . . . . .   |        |   |   |        |    |    |
| 29     | Трюфель осенний . . . . .    |        |   |   |        |    |    |
| 30     | Шампиньоны . . . . .         | +      | + | + | +      | +  | +  |

**П р и м е ч а н и е.** Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в  
средней полосе СССР по декадам**

| № п/п. | Наименование грибов          | Август |    |    | Сентябрь |    |    |
|--------|------------------------------|--------|----|----|----------|----|----|
|        |                              | Декады |    |    | Декады   |    |    |
|        |                              | 1      | 2  | 3  | 1        | 2  | 3  |
| 1      | Белый гриб . . . . .         | ++     | ++ | ++ | +-       | +- | —  |
| 2      | Белянки . . . . .            | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 3      | Березовик . . . . .          | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 4      | Валун . . . . .              | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 5      | Волнушка . . . . .           | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 6      | Горькушка . . . . .          | +      | +  | +  | +        | +  | +  |
| 7      | Гриб-зонтик . . . . .        | ++     | ++ | ++ | +        | ++ | +  |
| 8      | Груздь . . . . .             | +      | ++ | ++ | +-       | +- | —  |
| 9      | Зеленка . . . . .            |        | ++ | ++ | ++       | +- | ++ |
| 10     | Зимний гриб . . . . .        |        |    | +  | ++       | ++ | ++ |
| 11     | Козляки . . . . .            | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 12     | Лисички . . . . .            | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 13     | Масляник желтый . . . . .    | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 14     | Масляник настоящий . . . . . | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 15     | Моховик зеленый . . . . .    | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 16     | Моховики . . . . .           | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 17     | Опенок настоящий . . . . .   | ++     | ++ | ++ | +-       | +- | +- |
| 18     | Подгруздь белый . . . . .    | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 19     | Подгруздь желтый . . . . .   | +      | +  | ++ | ++       | ++ | +- |
| 20     | Подосиновик . . . . .        | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 21     | Рыжик . . . . .              | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | —  |
| 22     | Рядовка серая . . . . .      | +      | ++ | ++ | +        | +  | +  |
| 23     | Свинушки бурые . . . . .     | ++     | ++ | ++ | ++       | ++ | +- |
| 24     | Свинушки черные . . . . .    | ++     | ++ | ++ | ++       | ++ | +- |
| 25     | Серушка . . . . .            | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 26     | Сморчки и строчки . . . . .  |        |    |    |          |    |    |
| 27     | Сыроежки . . . . .           | ++     | ++ | ++ | ++       | +- | +- |
| 28     | Трюфель весенний . . . . .   |        |    |    |          |    |    |
| 29     | Трюфель осенний . . . . .    | +      | +  | +  | ++       | ++ | ++ |
| 30     | Шампиньоны . . . . .         | +      | +  | +  | +        | +  | —  |

**П р и м е ч а н и е.** Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

**Таблица времени произрастания съедобных грибов в  
средней полосе СССР по декадам**

| № п.п. | Наименование грибов          | Октябрь |   |   | Ноябрь |   |   |
|--------|------------------------------|---------|---|---|--------|---|---|
|        |                              | Декады  |   |   | Декады |   |   |
|        |                              | 1       | 2 | 3 | 1      | 2 | 3 |
| 1      | Белый гриб . . . . .         |         |   |   |        |   |   |
| 2      | Белянки . . . . .            |         | — |   |        |   |   |
| 3      | Березовик . . . . .          |         |   |   |        |   |   |
| 4      | Валуи . . . . .              | +       | — |   |        |   |   |
| 5      | Волнушка . . . . .           | +       | — |   |        |   |   |
| 6      | Горькушка . . . . .          | +       | — |   |        |   |   |
| 7      | Гриб-зонтик . . . . .        | +       | — |   |        |   |   |
| 8      | Груздь . . . . .             |         |   |   |        |   |   |
| 9      | Зеленка . . . . .            | +       | + |   |        |   |   |
| 10     | Зимний гриб . . . . .        | —+      | + | + | +      | — |   |
| 11     | Козляки . . . . .            |         | — |   |        |   |   |
| 12     | Лисички . . . . .            |         | — |   |        |   |   |
| 13     | Масляник желтый . . . . .    |         |   |   |        |   |   |
| 14     | Масляник настоящий . . . . . |         |   |   |        |   |   |
| 15     | Моховик зеленый . . . . .    |         |   |   |        |   |   |
| 16     | Моховики . . . . .           |         |   |   |        |   |   |
| 17     | Опенок настоящий . . . . .   | +       | — |   |        |   |   |
| 18     | Подгруздь белый . . . . .    | —       |   |   |        |   |   |
| 19     | Подгруздь желтый . . . . .   | —       |   |   |        |   |   |
| 20     | Подосиновик . . . . .        |         |   |   |        |   |   |
| 21     | Рыжик . . . . .              |         |   |   |        |   |   |
| 22     | Рядовка серая . . . . .      | +       | — |   |        |   |   |
| 23     | Свинушки бурые . . . . .     | +       | — |   |        |   |   |
| 24     | Свинушки черные . . . . .    | +       | — |   |        |   |   |
| 25     | Серушка . . . . .            | +       | — |   |        |   |   |
| 26     | Сморчки и строчки . . . . .  |         |   |   |        |   |   |
| 27     | Сыроежки . . . . .           |         |   |   |        |   |   |
| 28     | Трюфель весенний . . . . .   |         |   |   |        |   |   |
| 29     | Трюфель осенний . . . . .    | +       |   |   |        |   |   |
| 30     | Шампиньоны . . . . .         |         |   |   |        |   |   |

**П р и м е ч а н и е.** Одним крестиком обозначено время произрастания грибов, двумя крестиками — время усиленного роста грибов, знаком минус обозначен слабый рост грибов.

Урожай грибов зависит прежде всего от наличия достаточного количества тепла и влаги. Резкие колебания температуры воздуха и влажности, а также суховеи отрицательно сказываются на росте грибов, вплоть до полного прекращения их роста.

Обильному появлению грибов в лесах обычно предшествуют теплые, безветренные дожди при дневной температуре от 18 до 20°C и теплые туманные ночи.

Если лето засушливое, мало выпало осадков, — рост грибов задерживается и отодвигается к осени, а при наступлении раннего похолодания и совершенно прекращается.

Такую зависимость роста грибов от погоды и кратковременность их созревания необходимо учитывать сборщикам и заготовительным организациям для своевременной подготовки к сбору.

Какие же съедобные грибы следует собирать?

Рассмотрим эти грибы по видам.

В Советском Союзе насчитывается до 40 видов съедобных грибов. Однако не все пригодные в пищу грибы одинаково ценны.

Съедобные грибы, описываемые ниже, можно условно разделить в зависимости от их вкусовых качеств, пищевой и товарной ценности на три категории.

К первой категории относятся наиболее ценные грибы: белые, грузди, рыжики, сморчки, строчки, трюфели черные.

Ко второй категории относятся грибы: подосиновики, подберезовики, масляники, желтые подгрузди, волнушки, шампиньоны полевые и луговые, опенки осенние мелкие (завиток), трюфели белые.

К третьей категории относятся грибы наименее ценные: лисички, моховики, козляки, сыроежки, белянки, зеленки, рядовики, свинушки, чернушки, валуи, гладыши и др.

Среди грибов есть много несъедобных, вредных, трудно отличимых от съедобных. Для распознавания вредных грибов существует несколько способов. Из них наилучшим является твердое знание их внешних признаков.

## ГУБЧАТЫЕ (ТРУБЧАТЫЕ) ГРИБЫ

Эта группа грибов получила название губчатых, или трубчатых, вследствие того, что низ шляпки грибов состоит из мелких трубочек, тесно прилегающих одна к другой и образующих массу, похожую на губку.

К ним относятся: белый гриб, подосиновик, березовик, масляник, моховик, козляк.

**Белый гриб** (боровик, беловик, коровняк) (рис. 3) растет в хвойных и лиственных лесах, особенно часто попадает под березой, сосной, елью, дубом и в промежутках между деревьями, куда проникает свет. Белым он назван потому, что при высушивании, в отличие от других грибов, не чернеет.

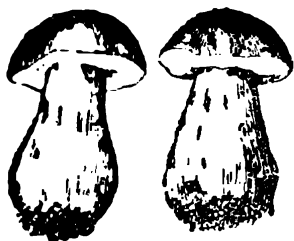


Рис. 3.

Рост грибов начинается с середины июля и заканчивается в средних числах октября.

У молодого гриба шляпка полушаровидная, по мере роста она принимает подушкообразную форму и, наконец, распростертую.

Шляпка молодого гриба почти белая, а у вполне развившегося становится шоколадной или желтобурой. Зависит цвет шляпки от древесных пород, среди которых гриб произрастает, а также от освещения. Нижняя сторона шляпки губчатая, у молодых грибов белая, затем становится желтой и у старых, переросших грибов зеленоватой. Окраска прямых и частых трубочек под влиянием воздуха не меняется.

Ножка белого гриба плотная, белая, покрыта сетью белых жилок; у молодого гриба — короткая, сильно вздутая, затем по мере роста она делается почти ровной, цилиндрической или булавовидной. Мякоть гриба плотная, в изломе сохраняет белый цвет.

В хвойных лесах вместе с белым грибом произрастает другой, внешне похожий на него, так называемый желчный гриб, или горький боровик, — несъедобный. Неопытные сборщики часто смешивают их. Однако отличить желчный гриб от белого при внимательном осмотре очень нетрудно, так как ножка желчного гриба в своей верхней части кажется покрытой рисунком в виде чер-