

Александр Матанцев

ГРИБЫ

карманный справочник-определитель

**Самые распространенные грибы
и их двойники съедобные,
несъедобные**

Александр Матанцев, Светлана Матанцева

ГРИБЫ

карманный справочник-определитель

* * *

**Самые распространенные
ГРИБЫ И ИХ ДВОЙНИКИ
съедобные, несъедобные, ядовитые**



Издательство АСТ
Москва

УДК 630
ББК 43.9
МЗЗ

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

Матанцев, Александр.

МЗЗ Грибы : карманный справочник-определитель = Самые распространенные грибы и их двойники съедобные, несъедобные, ядовитые / А. Матанцев, С. Матанцева. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2017. — 160 с. — (Карманный атлас-определитель).

ISBN 978-5-17-104657-6 (Мягкая)

ISBN 978-5-17-104645-3 (Интеграл)

Новый справочник-определитель известных знатоков грибного царства нашей страны Александра и Светланы Матанцевых станет лучшим помощниками начинающим и опытным любителям «тихой охоты». Справочник уникален тем, что в нем дано описание двойников самых распространенных съедобных грибов. Узнать их будет очень легко: оригинал и его двойник находятся на одном развороте, к тому же большое количество авторских фотографий обоих видов поможет быстро уловить нюансы различий.

УДК 630
ББК 43.9

ISBN 978-5-17-104657-6 (Мягкая)
ISBN 978-5-17-104645-3 (Интеграл)

© Матанцев А., Матанцева С., текст, фото, 2017
© ООО «Издательство АСТ», 2017

ВВЕДЕНИЕ

Ученые открывают все новые и новые лечебные свойства грибов и поэтому считают, что у них огромное будущее. Не случайно японцы, известные самой большой продолжительностью жизни в мире, очень любят грибы. Они уверены, что ежедневное их употребление — прекрасная профилактика онкологических заболеваний.

Наш народ любит грибы не меньше и обожает их собирать. Но, увы, далеко не все могут отличить съедобные грибы от их двойников, которые бывают не только горькими и невкусными, но также смертельно ядовитыми. Не удивительно, что большинство грибников «охотятся» за белыми грибами, лисичками, подосиновиками и подберезовиками. Лишь немногие рискуют приносить из леса вкусные лесные шампиньоны, колпаки кольчатые и другие малоизвестные деликатесы. И эта осторожность — единственный способ уберечься новичками от отравления. Ведь у большинства собираемых видов грибов есть двойники: хорошо, если съедобные, но менее ценные, хуже — горькие и невкусные двойники, совсем плохо — смертельно опасные.

Однако есть категория грибников, которые относят себя к знающим и опытным. Но статистика неумолима! Несколько тысяч россиян травятся грибами каждый год! Летальность составляет 10-15%, при этом 90%



смертельных случаев связано с отравлением бледной поганкой.

Почему так много? Дело в том, что каждый гриб проходит несколько стадий роста. При этом, сравнивая, например, лесной шампиньон с поганкой, большинство знает, что у шампиньонов пластинки коричневатые, а у поганок — белые. Знатоки могут добавить, что съедобные шампиньоны хорошо пахнут, почти как легкие духи, а поганки — не пахнут. Все это правильно для развитого гриба, имеющего уже плоскую шляпку. Но на самых ранних стадиях роста, когда шляпка еще круглая, почти шарообразная, эти отличительные признаки мало заметны. В этот момент и у шампиньонов, и у поганок пластинки почти белые. Запах у ранних шампиньонов также мало выражен. Отсюда практический вывод: не собирайте, маленькие шампиньоны с шарообразной шляпкой, большая вероятность перепутать её с ядовитой поганкой!

Еще один пример. Белые грибы и подберезовики можно уверенно отличить от желчных грибов только, когда гриб подрос, по розовой подпушке (нижняя сторона шляпки) у последних. Об этом вы найдете информацию во многих книгах и статьях. Но путают эти виды именно на первой стадии их роста, когда шляпка еще маленькая и подпушка у желчного гриба не желтоватая, а белая. К счастью, эта путаница не будет стоить вам жизни, но суп или поджарка будут безнадежно испорчены. Желчный гриб несъедобен именно из-за своего ужасного вкуса. Даже маленький кусочек этого гриба невероятно горчит. Однако пробовать можно только трубчатые грибы. Ни в коем случае не пробуйте неизвестные или сомнительные пластинчатые грибы! Даже от крошечного кусочка поганки можно умереть!

Какие грибы еще нельзя собирать:

- съедобные, если они старые;
- растущие вдоль автотрасс и возле промышленных предприятий (грибы накапливают вредные вещества);
- любые грибы после большого периода жары и засухи, когда в них накапливаются токсичные вещества.

Что же делать, если произошло отравление грибами?

Первым делом — немедленно вызвать скорую помощь или врача. До его приезда пострадавшего укладывают в постель, дают обильное питье (холодный чай или воду) и современные адсорбенты. Если прибытие бригады медиков может затянуться, самостоятельно делают промывание желудка. Если все признаки отравления налицо, но отсутствует понос, больному нужно дать любое лекарственное средство со слабительным эффектом. Опять же, если известно, что врач приедет не сразу, к ногам и на живот больного нужно приложить тепло — это предотвратит нарушение кровообращения.

В последнее время все чаще отмечается отравление вполне съедобными грибами — это связано с тем, что они накапливают в себе токсины, поступающие из внешней среды. **По способности накапливать токсины грибы делятся на несколько групп:**

- слабонакапливающие (вешенка, опята, дождевик, шампиньоны, гриб-зонтик пестрый);
- средненакапливающие (рядовка серая, подберезовик, лисичка обыкновенная, подосиновик, белый гриб);
- сильнонакапливающие (зеленушка, сыроежки, млечники);
- аккумуляторы токсинов (свинушка, маслята, горькушка, польский гриб, моховики).





БЕЛЫЙ ГРИБ форма березовая (*Boletus edulis*, f. *betulicola*)



СЕЗОН:
с начала июля
до половины
октября



ШЛЯПКА 4–16 см в диаметре, у молодых грибов — выпуклая, подушковидная, затем — более плоская, гладкая или немного морщинистая. Охряно-желтоватый или светло-буроватый цвет шляпки. Кожица не снимается. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

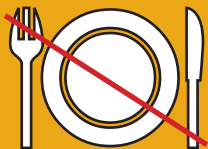
МЯКОТЬ плотная, сначала белая, позже желтоватая. Вкус не имеет, но обладает приятным грибным запахом.

НОЖКА средней длины, светлая с неярким сетчатым рисунком, 5–13 см высотой, 1,5–4 см толщиной, в нижней части расширенная или булабовидная, в верхней части окрашена более интенсивно.

ГИМЕНОФОР свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1–2,5 см длиной. Трубочки молодого гриба — белые, а зрелого — желтые и желто-зеленые.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ: цвет шляпки варьируется от беловато-желтоватого до светло-буроватого, ножка в верхней части может иметь цвет от светло-желтого до светло-коричневого.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (*Tylopilus felleus*)



ШЛЯПКА 4–15 см в диаметре, толстомясистая, сначала полушаровидная, позже округло-подушковидная и затем распростертая или плоско-выпуклая. Поверхность чуть бархатистая, позже гладкая, сухая. Цвет: светло-каштановый, буровато-коричневый с серым, желтоватым или красноватым оттенками.

МЯКОТЬ плотная, толстая, чисто белая, у старых грибов рыхлая, на изломе розовеющая. У зрелого желчного гриба подпушка, или нижняя часть шляпки отличается от белого гриба розоватым оттенком. Молодой желчный гриб имеет такой же, как у белого горюха, светлый цвет нижней части шляпки. Поэтому в молодом возрасте единственный способ отличия желчного гриба, это его жгуче-желчный вкус мякоти. Для этого следует убедиться, что гриб трубчатый, после чего можно лизнуть кусочек подпушки.

ТРУБЧАТЫЙ СЛОЙ приросший у ножки, иногда выемчатый. При надавливании розовеет.

НОЖКА 4–13 см высотой и 1,5–3 см толщиной, сначала цилиндрическая, позже с булавовидная у основания. Цвет ножки — кремово-охристый или желтовато-бурый. Сверху ножки имеется ясный темный черно-бурый сетчатый рисунок.

Желчные грибы несъедобны, обладают жгуче — горьким вкусом.



СЕЗОН:
июль—октябрь

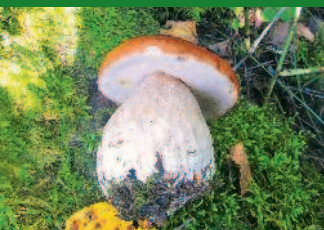




БЕЛЫЙ ГРИБ форма дубовая (*Boletus edulis*, f. *quercicola*)



СЕЗОН:
с конца мая
до начала
октября



ШЛЯПКА 5–20 см в диаметре, у молодых грибов — выпуклая, подушковидная, затем — более плоская, гладкая или немного морщинистая. Отличительная особенность вида состоит в характерном сетчатом рисунке на ножке с красновато-бурыми оттенками. Цвет шляпки сильно вариабельный, чаще светлых тонов — кофейный, коричневый, серовато-бурый, но встречаются и бурого цвета. Шляпка мясистая и плотная.

МЯКОТЬ трубчатая, плотная, белая, в зрелости слегка губчатая, под трубчатым слоем желтоватая. Вкус сладковатый и обладает приятным грибным запахом.

НОЖКА имеет отчетливый сетчатый рисунок, чаще буроватого цвета. Высота гриба 6–20 см, толщина — от 2 до 6 см. Ножка в нижней части расширенная или булавовидная, в верхней части окрашена более интенсивно.

ГИМЕНОФОР свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1–2,5 см длиной, белый, затем желтый, с мелкими округлыми порами трубочек.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: одиночно и группами в смешанных лесах с дубами.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: сушка, маринование, консервирование, приготовление супов.

ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ ИЛИ ТРИУМФАЛЬНЫЙ

(*Cortinarius triumphans*)



ШЛЯПКА имеет диаметр 4–10 см, иногда до 15 см, сначала полушаровидная, позже выпукло-распростертая. Отличительным свойством вида является яркая желто-охряная или медово-желтая шляпка и желтоватая ножка с крупночешуйчатыми поясками.

НОЖКА имеет высоту 5–14 см и толщину 1–2,5 см, сначала она толстая и клубневидная с хорошо заметными пленчатыми темно-желтыми или коричневатыми поясками, чего нет у белых грибов. Позже цилиндрическая с небольшим утолщением, желтоватая, сверху с хорошо заметным волокнистым кольцом от покрывала, а в середине и возле основания с несколькими желто-охряными пленчатыми и крупночешуйчатыми поясками.

МЯКОТЬ не трубчатая, как у белого гриба, а пластинчатая светлая, кремово-желтоватая, плотная, с приятным грибным запахом и горьковатым вкусом.

ПЛАСТИНКИ частые, широкие, сначала сероватые с голубоватым оттенком, позже бледно-охряные и ржаво-охряные со светлым краем.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ. Цвет шляпки изменяется от желто-охряного до коричневатого.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: хвойные, смешанные с березой и дубом лесах, в светлых местах, в траве, на лесной подстилке.

Не такие вкусные, как белые грибы.



СЕЗОН:
август—октябрь





БЕЛЫЙ ГРИБ форма еловая (*Boletus edulis*, f. *edulis*)



СЕЗОН:
с начала июля
до половины
октября



ШЛЯПКА 4–16 см в диаметре, у молодых грибов — выпуклая, подушковидная, затем — более плоская, гладкая или немного морщинистая. Отличительной особенностью вида является цвет шляпки — красновато-бурый или каштаново-бурый, а также наличие мест с более светлыми и темными участками. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

МЯКОТЬ. Второй отличительной особенностью вида является очень плотная мякоть, белая, которая не меняет цвет на изломе. Вкуса нет, но обладает приятным грибным запахом.

ГИМЕНОФОР свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1–2,5 см длиной, белый, затем желтый, с мелкими округлыми порами трубочек.

НОЖКА длинная, светлая с бледным сетчатым рисунком, 6–20 см высотой, 2–5 см толщиной, в нижней части расширенная или булавовидная, в верхней — окрашена более интенсивно, снизу белая.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ: цвет шляпки варьируется от каштаново-бурого до светло-каштанового и ярко-бурого, ножка в верхней части может иметь цвет от светло-коричневого до красноватого.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: одиночно и группами в хвойных и смешанных с елями лесах.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ (*Suillus granulatus*)



ШЛЯПКА диаметром 3–9 см, мясистая и эластичная, клейкая, блестящая ржаво-коричневая или желто-оранжевая. Форма шляпки сначала полусферическая и коническая, затем выпуклая и далее почти распростертая

НОЖКА плотная, цилиндрическая, немного изогнутая, желтовато-беловатая, мучнисто-зернистая, или светло-красновато-бурая 4–7 см высотой, толщиной 0,8–2 см, с желтыми пятнами на поверхности. В верхней части вид мелкозернистый.

МЯКОТЬ нежная, мягкая, на изломе цвет не меняется, светло-желтого цвета с ореховым запахом, вкус сладковатый.

ТРУБОЧКИ приросшие, короткие 0,3–1,2 см светло-желтого или светло-коричневого цвета. Поры мелкие, с острыми краями, выделяет капельки млечного сока, который, высыхая, образует своеобразный буроватый налет.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ. Цвет шляпки меняется от охристого и желто-кремового цвета до желтовато-коричневого и ржаво-коричневого. Цвет ножки — от светло-желтого до светло-коричневого. Зернистая поверхность ножки сначала кремово-желтая, потом буроватая.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: растет в хвойных и лиственных лесах, особенно под соснами.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: сушка, маринование, варка, соление.



СЕЗОН:
июль—сентябрь





БЕЛЫЙ ГРИБ МЕДНЫЙ (*Boletus aereus*)



СЕЗОН:
с начала июля
до октября



ШЛЯПКА 4–10 см в диаметре, у молодых грибов — выпуклая, подушковидная, у взрослых — более плоская, гладкая или немного морщинистая. Отличительной особенностью от других белых грибов является цвет шляпки: медный коричневатый или темно-коричневый. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

НОЖКА длинная, светлая с неярким сетчатым рисунком, 6–20 см высотой, толщиной 2,5–4 см, в нижней части расширенная или булавовидная. Ножка покрыта светло-коричневыми разводами.

МЯКОТЬ плотная, у молодых грибов белая или светло-желтая, у зрелых — желтоватая. При надавливании цвет не меняется. Вкус не имеет, но обладает приятным грибным запахом.

ГИМЕНОФОР свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1–2,5 см длиной, белый, затем желтый, с мелкими округлыми порами трубочек.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ: цвет шляпки варьируется от светло-бурого до темно- и ярко-бурого, ножка в верхней части может иметь цвет от светло-коричневого до красноватого.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: в листопадных и смешанных лесах.

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ ИЛИ ОЛИВКОВО-БУРЫЙ (*Boletus luridus*)



ШЛЯПКА 5–20 см в диаметре, у молодых грибов — полушаровидная, позже подушковидная, затем выпуклая. Отличительным свойством вида является войлочно-бархатистая шляпка оливково-бурого, каштаново-бурого, медного цвета. Кожица не снимается.

МЯКОТЬ желтоватая, мясистая, плотная, на срезе синее, с приятным грибным запахом.

ГИМЕНОФОР свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1–2,5 см длиной, которые сначала желтовато-красноватые, позже, позже пурпурно-красные. Споры желто-бурые.

НОЖКА 5–12 см высотой, 1–3 см толщиной. Отличие от белого медного гриба состоит в желто-коричневом или желтом цвете ножки с красноватой сеточкой. Основание ножки имеет красно-бурый цвет.

ИЗМЕНЧИВОСТЬ: цвет шляпки изменяется от оливково-бурого до желто-оранжевого, коричнево-бурого. Цвет ножки изменяется от оранжево-красного до буро-красного.

МЕСТА ОБИТАНИЯ: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах с дубом, часто во мху, на глинистых и известковых почвах.

Дубовики съедобны, но не такие вкусные, как белые грибы.



СЕЗОН:
с июня
до сентября

