





Т. ИЛЬИНА

БИОЛОГ, АВТОР  
МНОГОЧИСЛЕННЫХ БЕСТСЕЛЛЕРОВ

# ГРИБЫ

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ  
СПРАВОЧНИК-  
ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ



МОСКВА  
2017

УДК 630(035)  
ББК 43.9я2  
И48

Фото, используемые в книге, принадлежат *Т.А. Ильиной*

Во внутреннем оформлении используются фотографии:  
morchella/Shutterstock.com,  
Marko Baron/Shutterstock.com  
Используются по лицензии от Shutterstock.com

**Ильина, Татьяна Александровна.**

И48 Грибы: иллюстрированный справочник-определитель / Т.А. Ильина. — Москва : Эксмо, 2017. — 304 с. : ил. — (Грибы).

ISBN 978-5-699-99658-2

Уникальный справочник, составленный опытным грибником и автором многочисленных бестселлеров о лесных и садовых растениях Татьяной Ильиной, позволит расширить свои познания в мире грибов. Удобная группировка наименований (все грибы располагаются по цвету шляпок), подробная характеристика и красочная коллекция фотографий помогут с легкостью идентифицировать любую вашу находку. Вначале обратите внимание, какие характерные особенности имеет найденный экземпляр: пластинки или губчатый слой на обороте шляпки, необыкновенной формы плодовое тело, кольцо на ножке, чешуйки по шляпке — подобные характерные признаки отражены в тексте. Значение имеет также размер гриба — для сравнения найденного объекта на обложке имеется сантиметровая линейка. Алфавитный указатель также поможет вам в поиске, а несложные рекомендации по обработке и приготовлению изысканных блюд позволят с пользой употребить собранные вами лесные богатства.

Новое оформление книги «Грибная палитра. Карманный справочник-определитель».

УДК 630(035)  
ББК 43.9я2

ISBN 978-5-699-99658-2

© Ильина Т.А., текст, фото, 2013  
© Оформление. ООО «Издательство  
«Эксмо», 2017

# Содержание

Предисловие	7
Как пользоваться справочником	8
Глава для тех, кто едет в отпуск	11
Что делать с собранными грибами?	14
Благородная страница	21
Опасная страница	67
Сигнальная страница	98
Съедобная страница	124
Привлекательная страница	149
Необычная страница	165
Редкая страница	175
Яркая страница	186
Обильная страница	231
Нежная страница	259
Мрачная страница	279
Блюда походной кухни	283
Указатель русских названий	294
Указатель латинских названий	298

*«Идешь по лесу, хорошенько приглядываясь, – нужно уметь находить грибные места, знать, где и какой растет гриб. Вот под деревьями смешанного леса краснеет шляпка подосиновика. Нагнешься, срежешь ножом толстый корешок гриба, аккуратно положишь находку в корзинку. Кое-где попадаются крепкие боровики. Приятно взять в руки холодноватый гриб. Вот широким хороводом рассеялись на поляне красивые красные мухоморы. В сосновом бору попадаются рыжики. В молодом березовом лесу густо сидят грибы подберезовики».*

*И. Соколов-Микитов  
«Русский лес»*





# Предисловие

Как несведущему человеку разобраться в удивительном мире маленьких созданий, незаслуженно относимых биологами к царству низших растений? Необходимые члены определенного биоценоза, грибы не могут существовать сами по себе и появляются в строго определенных местах лесного, лугового или болотного сообщества.

Грибы издавна привлекают внимание людей не только многообразием цветов и форм: это весьма ценный в биологическом отношении продукт и важное дополнение к рациону человека. В грибах содержатся полезные микроэлементы и аминокислоты, они богаты белком и клетчаткой. **Употребление грибов в пищу помогает стимулировать работу органов пищеварения и нормализовать обмен веществ.**

Чтобы обеспечить себя и свою семью ценными лесными продуктами, которыми так богата наша страна, нужно уметь собирать и запасать грибы на протяжении всего сезона их произрастания. Начинать можно иногда уже в мае, а заканчивать в ноябре. Однако из-за обеднения лесов, вытаптывания и многих других экологических факторов грибы благородных видов, такие как белые и подосиновики, встречаются не всегда, а неизвестные «поганки» большинство грибников обходит стороной. И напрасно! Порывшись в справочной литературе, а также **прихватив с собой в лес карманный определитель, можно в любом лесу набрать корзину вполне съедобных разномастных сувениров.** Наши сведения о грибах на сегодняшний день весьма ограничены, и чем полезен тот или иной вид, еще предстоит изучить. А пока что, ориентируясь на цвет шляпки встреченного в лесу незнакомца, попытайтесь отыскать его на страницах соответствующего цвета и внимательно рассмотрите фотографию. Возможно, вы не обнаружите сорванный экземпляр в этом издании — найдете в другом, если научитесь



различать по дополнительным характерным признакам гигрофоры, сыроежки, говорушки, маслята и т.п.

Грибы, относящиеся к одному роду, но имеющие разный окрас шляпки, разбросаны по разноцветным страницам справочника. Это, несомненно, создает некоторые неудобства для сравнения родственных видов; однако неопытному человеку легче ориентироваться на цвет гриба — первое, что определяет глаз в лесу, — а уж затем методом подбора примерять его к фотографии и описанию. Предметный указатель в конце книги, расположенный в алфавитном порядке, позволит по названию рода найти все представленные в книге виды. Например, род *Lactarius*: вид *helvus* (млечник обыкновенный) — Съедобная страница, вид *blennius* (млечник пятнистый) — Обильная страница и т.д.

Не всегда удастся точно охарактеризовать цвет шляпки какого-либо гриба из-за вариабельности этого показателя, находящегося в прямой зависимости от места произрастания, погодных условий и возможных отклонений в восприятии цвета глазом. Если гриб имеет различные оттенки красного или розового, серого или коричневого, он может попасть на страницу, соответствующую, по мнению автора, наиболее встречаемой форме. К тому же весьма ограниченный объем походного формата книги не всегда позволяет найти на ее страницах подобранный экземпляр. Автор приносит свои извинения за неполное раскрытие темы, что, впрочем, невозможно по объективным причинам.

## Как пользоваться справочником

Для определения найденного гриба откройте тот раздел книги, цвет края страниц которого соответствует окрасу наружной поверхности шляпки. Плодовые тела с нечетко выраженным разделением на шляпку и ножку (на-



пример дождевики) ищут на странице того же цвета, который имеет внешняя оболочка головки. Трутовики определяют по цвету наружной поверхности вертикально прикрепленного плодового тела.

Важны размеры неизвестного экземпляра — их можно промерить с помощью линейки, нанесенной на последнюю сторону обложки. Эти величины весьма вариabельны для грибов, находящихся в разных стадиях своего роста, но все же дают представление о средних параметрах лесной находки. На каждой странице приведены значения диаметра шляпки гриба, высота и диаметр ножки. Отмечены морфологические особенности строения внутренней стороны шляпки и ножки, даны особые приметы малоизвестных и редко собираемых видов. Фотографический портрет лесных красавцев дает наглядное представление о запрашиваемом предмете.

Для успешного различения съедобных экземпляров и ядовитых двойников сделаны ссылки на похожий, но опасный для употребления вид, фотографию и описание которого можно найти на страницах того же цвета. Например, при определении шампиньона с белой поверхностью шляпки нужно обязательно сравнить его с похожей бледной поганкой, детальное описание и фотография которой приведены на Белых страницах справочника. Для облегчения поиска можно обратиться к указателю русских или латинских названий, приведенных в конце книги. Все грибы обозначены символом съедобные, условно съедобные, несъедобные, ядовитые.

Поиск доброкачественных грибов облегчают рисунки, подсказывающие характерные места произрастания соответствующего вида: хвойный лес, смешанный лес, лиственный лес, окраины болот, обочины дорог, луга и огороды.

Сортировку содержимого грибной корзинки существенно упростит информация о наиболее предпочтительных методах заготовок и употребления каждого конкретного вида. Но практический опыт автора, безусловно, можно расширить в соответствии со своими вкусами и потребностями.

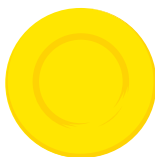
## Категория съедобности



*ядовитый  
гриб*



*несъедобный  
гриб*

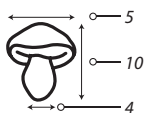
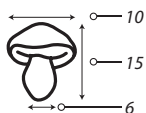
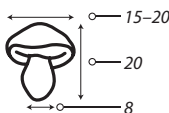


*условно  
съедобный  
гриб*



*съедобный  
гриб*

## Размеры гриба



Диаметр  
шляпки, см  
↑  
Высота  
гриба, см  
↑  
Толщина  
ножки, см  
←

## Места произрастания



*растет  
в лиственном  
лесу*



*растет  
в хвойном  
лесу*



*растет  
в смешанном  
лесу*



*растет  
на поле,  
на лугах*



*растет  
у дороги*



*растет  
возле дома*



*растет у/на  
болота(-е)*



## Глава для тех, кто едет в отпуск

Жители современных городов все чаще стараются хотя бы на два-три дня вырваться на природу, подышать свежим воздухом, походить по лесу. Автотуризм стал весьма популярен, и великолепную возможность провести отпуск в палатке на берегу тихой речки или в сосновом бору многие используют в полной мере. В зависимости от сезона туристы с восторгом собирают лесные ягоды, грибы, ловят рыбу. Но период активного отдыха быстротечен, а так хочется забрать с собой все необыкновенные дары наших щедрых лесов! И нет ничего проще: многолетний опыт наших путешествий показывает, что достаточно запастись некоторыми приспособлениями и пустой тарой, и заготовки сезонного продукта станут вполне доступными даже в полевых условиях. Радость же от каждого поданного на стол грибного яства, каждой чаши с вареньем или ягодным отваром становится еще полновесней, если подсчитать, во что обходятся лесные деликатесы, купленные с прилавка. Возражения вроде «Ну, буду я еще в отпуске готовкой заниматься!» отменяются как несостоятельные — простые приемы запаса продуктов на зиму займут небольшую часть дня, проводимого на воле.

Деликатесы из дикорастущих ягод — черники, земляники, калины, морошки и т.д. — описаны в другом справочнике («Грибы, ягоды и полезные травы», издательство Эксмо), [здесь же мне бы хотелось поделиться нашим многолетним семейным опытом по сбору и заготовке грибов в походных условиях и их доставке на зимние квартиры](#). Вот уже несколько десятилетий мы всю зиму едим сами и угощаем многочисленных друзей вкусными и полезными блюдами из предусмотрительно сделанных летом запасов. Ведь где грибовно, там и хлебовно, — справедливо говорит русская пословица.



Чтобы обеспечить большую семью достаточным количеством грибов и ягод на весь зимний период, лучше ехать на машине с прицепом — в него удобно паковать урожай, да и помещается больше. Однако в 80-х гг. прошлого века мы умудрялись путешествовать за 1,5 тысячи километров от дома вчетвером (с детьми) на «Запорожце», забитом под завязку ведрами, банками и походным снаряжением. Перегруженный багажник однажды съехал вместе со стеклянными банками, заполненными сахарным песком, — ни одна не разбилась! В дальнейшем дефицитный в те годы прицеп «Пчелка» спасал нас от подобных ситуаций и перевозил 18–20 трехлитровых банок ягод и грибов, а также ведра с просолом груздей и корзинки с брусникой. При наличии современных вместительных внедорожников прицеп может и не понадобиться — все уместится в багажнике.

Перед вожделенным отпуском запаситесь 2–3 ведрами (лучше контейнерами на 10–15 л) с плотно прилегающими крышками, банками с закаткой и двумя пачками соли — и обилие грибных блюд на вашем столе зимой будет обеспечено! Если добавить к этому 1 кг сахара, бутылочку уксуса, лавровый лист и перец душистый — в меню появятся разнообразные маринады. Не забудьте вырезать круги из толстого пластика или взять крышки от ведер меньшего диаметра для гнета при засолке грибов. Можно воспользоваться толстыми плоскими тарелками от давно разбитого сервиза. Необходимы также 3–4 капроновые сетки из-под овощей, шпагат и кусок чистой ткани размером с наволочку.

Для сушки грибов удобно взять моток толстой проволоки (2–3 мм) или тонкие шпажки для шашлыков. Пойдут и сетки, на которых готовят барбекю или коптят рыбу в коптильне. Все остальные необходимые аксессуары у вас, конечно, будут с собой. Для ягод хорошо запастись сахаром и банками, но можно обойтись консервированием проваренной ягоды без сахара.



И последнее ноу-хау — заряжающиеся от солнца садовые фонарики, светящиеся белым (не желтым — они гораздо тусклее) светом. Двух-трех тоненьких фонариков в виде столбиков достаточно, чтобы вечером осветить место вашей грибоварни. Удобно вечером подвесить на шесте фонарик в виде шара — люстра при наличии свежих аккумуляторов будет гореть всю ночь. Пользуйтесь благами научно-технического прогресса!

## Что делать с собранными грибами?

Все корзины, складные ведра и пластиковые кюветы, заполненные продуктами и вещами, подойдут в дальнейшем для сбора грибов. Не следует ходить в лес с полиэтиленовыми пакетами — в них грибы «киснут» и теряют товарный вид.

Собрав первую достаточную партию, разберите грибы на кучки: что пойдет в еду, что — на сушку, а что — в засол. Самые маленькие и нежные экземпляры маслят, моховиков, белых, подберезовиков, подосиновиков, опять и вешенок стоит замариновать. Все белые и моховики,





толстые маслята и опята хорошо подсушить. Млечники, конечно же, идут в засол, а вместе с ними и все малоизвестные представители нашего пестрого грибного царства: говорушки, гигрофоры, рядовки, мокрухи, коллибии и иже с ними. Мокроватые шляпки подберезовиков, моховиков и белых также хорошо добавить в засолочное ассорти — или засолить отдельно в банке. **Чем больше видов заложено в вашу кадушку, тем вкуснее результат.**

Для маринада и для еды грибы следует хорошенько вымыть и поставить кипятить на костре. Если сразу сварить ведро грибов, то часть уйдет на еду, а остальное можно отложить в прогретую или ошпаренную трехлитровую банку и закатать. Такую заготовку перед употреблением обязательно проваривают еще раз (профилактика ботулизма!), грибы откидывают, готовят задуманные блюда, замораживают или маринуют (заправляют специями и уксусом и закатывают по баночкам меньшего объема). **Если замариновать грибы в большие банки прямо на месте, они будут стоять закрытыми всю зиму, но при вскрытии кипятить их повторно не нужно — палочка ботулизма не растет в кислой среде, да и уксус уходит, грибы мякнут, и вкус теряется.**

## Рецепт маринада

На 3 л отваренных в течение 40 минут грибов добавляют 1,5 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара, немного лаврового листа, душистого перца, тмина, укроп (зонтики) и проваривают 3–5 минут. Вливают 1 ст. л. уксусной эссенции и закатывают в банки. При желании маринад готовят без сахара или кладут его меньше — например при приготовлении опят. Нужно попробовать маринад: он должен казаться чуть солонее и острее, чем хотелось бы. В банках грибы впитают избыток соли и уксуса, и вкус станет замечательным. Но если вам кажется, что блюдо недостаточно острое, добавьте еще соли или уксуса.