

Михаил Вишнеvский



Грибы

АТЛАС-
ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ



Содержание



Добро пожаловать в мир
русских грибов! 4



Разнообразие грибов 6



Грибы и человек 20



Грибы России 30



Куда идти за грибами 84



Советы юному грибнику 86



Грибная кухня 94



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР РОССИЙСКИХ ГРИБОВ!

Здравствуй, юный натуралист! Ты держишь в руках эту книжку — значит, ты любишь родной край и интересуешься такими удивительными и загадочными созданиями природы, как грибы. Книга откроет для тебя основные съедобные и ядовитые грибы нашей страны, познакомит со всем огромным грибным царством, расскажет о роли грибов в жизни человека и их незаменимой роли в природе и научит их правильно собирать и готовить. Ты узнаешь, что за грибами ходят круглый год, что они бывают крошечными и огромными, могут расти со скоростью сантиметр в минуту и умеют светиться и охотиться.

На страницах этой книжки тебе встретятся описания и рисунки многих распространённых грибов России, начиная от съедобных и ценных лекарственных до по-настоящему опасных. Постарайся хорошенько запомнить всё, что увидишь и прочитаешь: опытный грибник знает грибы назубок.



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Рядом с картинкой и описанием гриба ты увидишь **значки-подсказки**. Эти маленькие помощники принесут большую пользу, без слов указывая на разнообразные факты и признаки, которые помогут правильно определить найденный гриб.



Когда растёт гриб



Отмечены месяцы, когда растёт гриб

Размер гриба



Где растёт



Хвойный лес



Лиственный лес



Смешанный лес



Луг, поле, пастбище



Болото



Ферма, деревня



Город

На чём растёт



Древесина, стволы, пни



Лесная подстилка



Почва

С каким деревом гриб «дружит»



Сосна, кедр



Ель, пихта



Лиственница



Дуб



Берёза



Осина



Лещина

Какой на вкус



Вкусный



Обычный грибной вкус, как у шампиньона например



Невкусный



Горький или жгучий

Съедобный или ядовитый



Съедобный



Несъедобный



Съедобный после отваривания



Необходимо вымачивание



Слабо-ядовитый



Сильно-ядовитый



Смертельно ядовитый

Дополнительные качества



Лекарственный



При употреблении с алкоголем вызывает сильное отравление



Разнообразие грибов

ГРИБЫ ПОВСЮДУ

Многие (даже взрослые!) думают, что хорошо знают грибы. Уверяю тебя, что это не так. Каждый знает их по-своему, но мало кто разбирается по-настоящему. А всё потому, что **грибов очень много и они очень разные**.

Когда школьник говорит «гриб», то обычно представляет себе что-то с ножкой и шляпкой, заядлый грибник — крепкий боровик, а горожанин — пакет шампиньонов. Садоводы пожалуются



на грибы-вредители, хлебопёк расскажет про дрожжи, а агроном похвалит грибы-помощники. И только **миколог**, учёный, который изучает грибы (на древнегреческом языке «микос» означает «гриб», а «логос» на латинском — «наука») может рассказать о всем их многообразии. Эта книжка проведёт тебя по огромному миру грибов. Сначала представь себе, что грибы — это не только «что-то со шляпкой и ножкой»: это удивительные по разнообразию организмы. Их размеры могут составлять от одной клеточки до нескольких квадратных километров, а продолжительность жизни — от нескольких дней до нескольких тысячелетий. Грибы растут везде, где только можно: в почве и на древесине, в мясе и молоке, на рогах и в навозе, на продуктах, на одежде и лекарствах, на резине, пластмассе и краске, в керосине, на стекле, на камнях и картинах, в пресной и солёной воде, на равнине, в горах и пещерах. **И самое главное: без грибов жизнь на нашей планете была бы невозможна.**



Грибы России

Начиная с этой страницы ты познакомишься с **главными съедобными и ядовитыми грибами нашей страны**. Не удивляйся, если встретишь незнакомые, странные или даже смешные названия. Каждый гриб попал в эту книгу не случайно. Среди всего огромного разнообразия грибов (а у нас их больше 3000 видов) я выбрал или те, которые знает почти любой житель России, или такие, которые очень легко распознать в природе даже начинающему грибнику. Обрати особое внимание на такие грибы, пусть даже они окажутся незнакомыми для взрослых. Если ты запомнишь, как выглядят мокрухи, зонтики, навозники и дождевики, то в любом лесу окажешься с полной корзинкой.



Белые грибы — самые знаменитые и самые вкусные грибы в нашей стране.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Белый гриб, или боровик, — желанная находка для любого грибника! Только белые, как самые ценные, принято подсчитывать при сборе. Грибники так и говорят: «Сегодня принёс сыроежек, маслят, подберёзовиков и 12 белых!»

Белыми их называют потому, что толстая плотная мякоть не темнеет при сушке. Белых у нас несколько разных видов: еловый, берёзовый, сосновый, дубовый. Белые грибы хороши для сушки, а суп из сушёных белых просто восхитителен.

СОСНОВЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ *Boletus pinophilus*



Сосновый боровик любит только сосну. Обожает старые сосняки с наземными лишайниками. Шляпка у него красновато-коричневая, ножка и трубчатый слой тоже с красноватым оттенком.



ЕЛОВЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ

Boletus edulis



Еловый, или обыкновенный белый, гриб — самый неприхотливый: растёт не только под елями, но и под соснами, дубами, берёзами. Он не такой коренастый, как другие белые, и часто тонконогий. Еловый белый гриб — самый холодоустойчивый. Он идёт на север дальше всех родственников и встречается даже в тундре, вырастая рядом с карликовыми берёзами.

1

На ножке у настоящих белых грибов или нет сеточки, или она белая, светлая

2

У молодых настоящих белых грибов трубочки и поры белые, а у зрелых — жёлто-зелёные



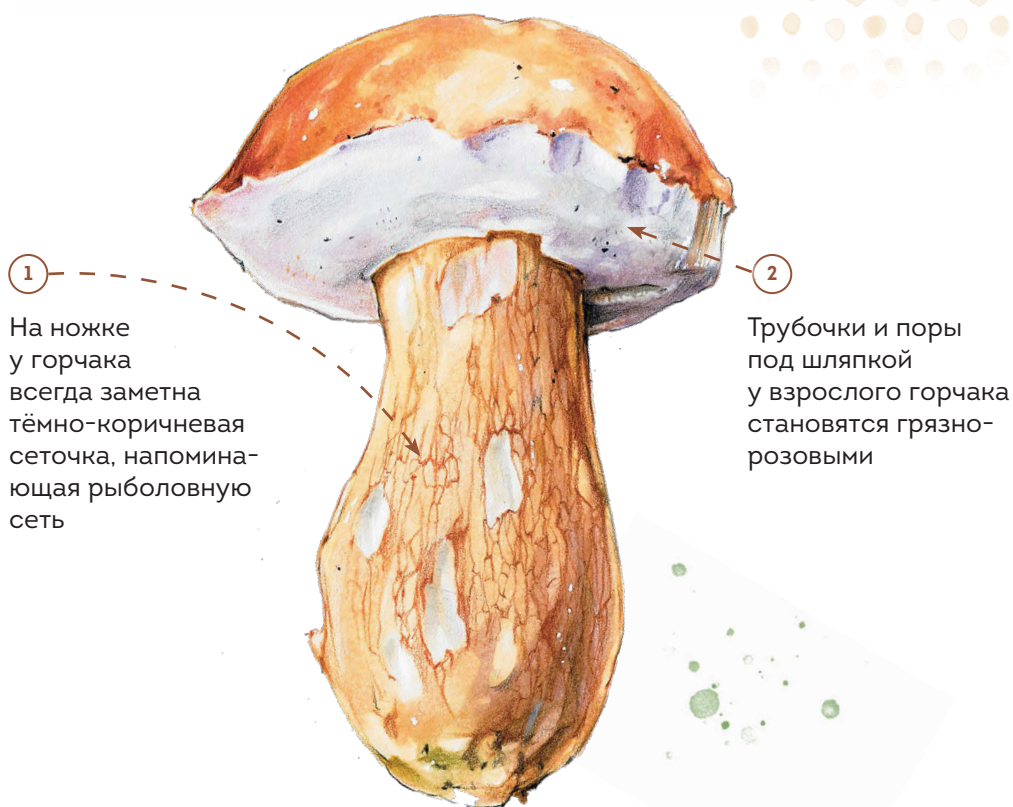
ЛОЖНЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ, ГОРЧАК

Tylophilus felleus



Горчак очень похож на белый гриб и часто обманывает даже опытных грибников. Запомни его **главные отличия** (не считая, конечно, горького вкуса).

У белых грибов есть несъедобный двойник — ложный белый. Его недаром называют ещё и горчаком или желчным грибом: мякоть этого обманщика жутко горькая. Стоит откусить крошечный кусочек — и не отплюёшься. Горчак не ядовит, отравиться им нельзя, но, если всего лишь один такой вредитель случайно попадёт в кастрюлю с грибным супом, придётся вылить весь суп, потому что есть такую горечь никто не сможет.



На ножке у горчака всегда заметна тёмно-коричневая сеточка, напоминающая рыболовную сеть

Трубочки и поры под шляпкой у взрослого горчака становятся грязно-розовыми

ДУБОВИКИ

Дубовики — это такие «цветные» белые грибы, у которых мякоть на срезе и при надавливании меняет цвет, а трубочки и поры жёлтые, оранжевые или красные.

Дубовики иногда называют «цветными белыми». Они действительно окрашены ярче и снаружи, и даже внутри. Эти крупные мясистые грибы по происхождению южане и в нашу среднюю полосу заглядывают редко. Чаще всего дубовики, как понятно из их названия, растут под дубами, но также им нравятся бук, граб, лещина, липа, каштан, ель и пихта. Хотя дубовики и родственники белым, среди них есть такие, которые надо отваривать, а отвар сливать: стоит недоварить — и не миновать расстройства желудка. Так что найденные дубовики, в которых нет уверенности, надо отваривать всегда. В сушке дубовики уступают белым, а вот в горячей засолке и маринаде — нет.

ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ *Neoboletus luridiformis*



Крапчатый дубовик больше всего любит дубовые опушки и светлые дубравы. С удовольствием растёт в парках. Ножка его густо покрыта красными крапинками, а надави на неё — посинеет быстро и сильно. Самые большие урожаи этот гриб выдаёт после очень жаркого лета.

ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ *Suillellus luridus*



Ножка оливково-бурого дубовика покрыта красной сеточкой, хорошо заметной на желтовато-красном фоне. Его мякоть на срезе сначала синее, а потом становится бурой. Лучше всего растёт в тёплые годы с обильными дождями.



СУП С ЗЕЛЁНКОЙ И МАРИНАД С ЧЕРНИЛАМИ

Многие не любят готовить дубовики из-за того, что эти грибы могут окрасить жидкость. Суп или маринад при варке дубовиков иногда выглядит так, как будто в него от души налили зелёнки, и такого же жуткого цвета становятся и сами грибы. Возможны и другие «страшные» чернильные тона — синий, чёрный и даже жёлтый. Пугаться этого не нужно: такие уж достались дубовикам пигменты, но на вкус и съедобность они совершенно не влияют. Цвет супа ничем не исправить, а вот при мариновании достаточно добавить немного лимонной кислоты, и синеющая мякоть дубовиков снова станет светлой.

ПОДБЕРЁЗОВИКИ ПОДОСИНОВИКИ

Подосиновики и подберёзовики — близкие родственники. У них светлые ножки, трубочки и поры.

Подосиновики и подберёзовики очень похожи. В России их больше 20 видов. Ты удивишься, но обычно подосиновики растут вовсе даже не под осинами, а под берёзами, а некоторые — под дубами, соснами и елями. Характерный признак этих грибов — крошечные точки-чешуйки на ножке, тёмные и светлые. Мякоть подосиновиков на срезе обычно темнеет, мякоть подберёзовиков — нет. Это исключительно лесные грибы, образующие **микоризу*** с разными деревьями. В тундре они возвышаются над карликовыми берёзами и осинами и становятся «НАДосиновиками» и «НАДберёзовиками». Все подосиновики и подберёзовики — вкусные и съедобные грибы.

ПОДОСИНОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ

Leccinum versipelle



Несмотря на название, этот подосиновик растёт исключительно под берёзами. Любит светлые леса и опушки, легко вырастает на дачах. Шляпка его бывает жёлтой или оранжево-коричневой. Мякоть на срезе сначала становится красно-фиолетовой, а потом фиолетово-чёрной; в самом низу ножки она голубовато-зелёная.



* **Микориза** — соединение грибницы с корнем высшего растения.

ПОДБЕРЁЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Leccinum scabrum



Обыкновенный подберёзовик образует микоризу с разными видами берёз. Цвет шляпки меняется от светло- до тёмно-коричневого. У обыкновенного подберёзовика есть много более редких родственников: чёрный подберёзовик с почти чёрной шляпкой, серый подберёзовик, образующий микоризу с дубом, буком, грабом и лещиной, разноцветный подберёзовик с пятнистой бело-серо-чёрной шляпкой, растущий у болот, и другие.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Leccinum aurantiacum



Красный подосиновик растёт под осинами (реже под тополями), любит, как и сама осина, влажные места. Шляпка его оранжевая или оранжево-красная. Мякоть на срезе становится синевато-красной, а потом серо-коричневой. Родственники красного подосиновика, очень на него похожие, растут под дубами, соснами и елями.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Leccinum holopus



Болотный подберёзовик растёт по окраинам болот и заболоченным лесам, среди мха-сфагнома, только под берёзами. Он весь белый, с тонкой длинной ножкой, которая синее в нижней части на срезе. Болотному подберёзовику очень длинная ножка нужна для того, чтобы шляпка сумела пролезть на поверхность сквозь толстый слой мха.

ГРИБЫ-РОБИНСОНЫ

Грибница болотного подберёзовика легко может жить под водой весной и в первой половине лета. И это единственный наш микоризный гриб, который на болотах умеет выбираться на **сплавину*** вслед за берёзами. Иногда сплавина отрывается от берега и пускается в плавание. И на этом плавучем островке путешествует и болотный подберёзовик! В таких суровых условиях он становится крошечным, в два-три раза меньше своих лесных собратьев. У сплавинных подберёзовиков диаметр шляпки всего один — три сантиметра, а высота ножки меньше десяти сантиметров.

* **Сплавина** — это часть мягкого «берега» болота, сплетённая мхами и травами, на которой могут расти и карликовые берёзы.