

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Костромской государственной технологической университет  
Костромское научное общество по изучению местного края

В.В. Шутов, К.А. Миронов, М.М. Лапшин

# ГРИБЫ РУССКОГО ЛЕСА



Кострома  
КГТУ  
2011

УДК 630.28:631.82

Рецензенты:

Филиал ФГУ ВНИИЛМ Центрально-Европейская лесная опытная станция;  
С.А. Бородий – доктор сельскохозяйственных наук, профессор,  
декан факультета агробизнеса Костромской государственной  
сельскохозяйственной академии

Рекомендовано

к изданию редакционно-издательским советом университета

Шутов, В.В. Грибы русского леса : учебное пособие /В.В.Шутов, К.А.Миронов, М.М.Лапшин. – Кострома: Изд-во Костром. гос. технол. ун-та, 2011. – 140 стр.

Пособие является обстоятельной сводкой о грибном богатстве русского леса. Читатель найдет в нем сведения о строении, росте и размножении грибов, о их роли в жизни леса и человека; об отличительных особенностях наиболее распространенных лесных грибов; об их пищевой ценности и способах выращивания, о медицинском и кулинарном их применении, а также об охране и рациональном использовании грибных ресурсов.

Всего приводится описание 170 видов грибов, которые подразделены на съедобные, условно-съедобные, несъедобные и ядовитые. Подробно рассматриваются приемы выращивания шампиньонов, опят летних, вешенок, белых грибов.

Большой интерес для читателей, кроме рассмотренных правил сбора, имеет описание способов переработки и хранения грибов, а также рецепты приготовления грибных закусок, грибных супов, грибных соусов, вторых блюд с грибами, выпечки с грибами (78 оригинальных рецептов).

Авторы книги много лет изучают недревесные ресурсы лесов Центральной России, и грибы были для них объектом постоянного научного и практического интереса, поэтому достоверность приводимых здесь сведений довольно высокая.

В целом книга рассчитана на самый широкий круг читателей – от школьников до пенсионеров. Интересна она для всех любителей природы, желающих повысить квалификацию грибника.

Как учебное пособие она предназначена для студентов, обучающихся по специальности 250401 «Лесоинженерное дело» и 100201 «Туризм».

Рис. 55. Табл. 1. Библиография 13 наименований.

Ответственный редактор В.В. Шутов – доктор биологических наук, член-корреспондент РАЕН, профессор кафедры лесоинженерного дела КГТУ

Рисунки – М.М. Лапшин

Компьютерный набор – А.С. Бурков

Фото – В.А. Дудин, Н.В. Рыжова, Г.Ю. Макеева

ISBN

© Костромской государственной технологической университет, 2011

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Общие сведения о грибах.....	5
2. Пищевая ценность грибов.....	17
3. Грибы и медицина.....	20
4. Описание грибов.....	27
4.1. Съедобные грибы.....	27
4.2. Условно-съедобные грибы.....	64
4.3. Несъедобные грибы.....	76
4.4. Ядовитые грибы.....	79
5. Охрана грибных ресурсов и их рациональное использование.....	84
6. Разведение грибов.....	87
7. Переработка и хранение грибов.....	93
8. Кулинарное использование грибов.....	103
8.1. Грибные закуски.....	103
8.2. Грибные супы.....	108
8.3. Грибные соусы.....	112
8.4. Вторые блюда с грибами.....	114
9. Грибные диковины.....	124
Список литературы.....	128
Алфавитный указатель описания грибов.....	129
Приложение 1. Авторские рисунки грибов Костромской области М.М. Лапшина .....	131
Приложение 2. Календарь плодоношения основных видов съедобных грибов в лесах средней полосы европейской части России.....	140

## ВВЕДЕНИЕ

Грибы, грибные места, грибной дождь, грибной суп, грибники... Какие приятные ассоциации вызывают у каждого из нас эти слова. Грибы – это удивительные создания природы, таящие в себе и по сей день много загадок. Они так же, как растения и животные, постоянные спутники человека, обязательные участники его жизни и деятельности.

С практической точки зрения любого из нас в первую очередь интересуют съедобные шляпочные грибы. Правда, вопрос о съедобности того или иного вида гриба вызывает споры у людей разных стран и местностей. Скандинавы, англичане, американцы, например, относят белый гриб и груздь настоящий далеко не к ценным видам, мы же ставим их на первые места в ряду пищевых грибов. Во Франции, Германии считаются ядовитыми многие виды сыроежек. У мусульманских народов собирать и употреблять в пищу грибы было запрещено Кораном. На Руси же с введением христианства грибы заменяли мясную пищу во время постов, которые длились в общей сложности около 200 дней в году. Грибы и поныне являются «изюминкой» русской кухни.

Съедобных грибов в лесах средней европейской полосы Российской Федерации насчитывается более 200 видов. Однако в пищу употребляют всего лишь около 60 видов. Большинство же любителей довольствуется при сборе 5–7 «надежными» видами и лишь редкий грибник собирает 15–20 видов. Объясняется это слабым знанием видового состава грибов населением. В основном по этой же причине из года в год остаются неиспользованными 85–90% грибных богатств.

Поэтому расширение ассортимента собираемых грибов, постоянное пополнение знаний о грибах – неперемное условие повышения квалификации грибника. Это позволит уменьшить «мертвый сезон», так как съедобные грибы можно найти почти всегда, с весны и до поздней осени, в лесах, парках, садах и на лугах. Для хорошего грибника неурожайных лет не бывает. И при полном, казалось бы, отсутствии грибов он не придет из леса с пустой корзинкой.

В предлагаемом учебном пособии приводятся справочные сведения о грибах, включающие их строение, рост и размножение, роль в жизни леса и человека, отличительные особенности наиболее распространенных лесных грибов, способы искусственного выращивания, медицинское и кулинарное использование, охрану грибных богатств наших лесов. Такие сведения очень важны для специалистов лесного хозяйства и организаторов туристических поездок в лес за дарами природы.

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

Царство грибов на земном шаре огромно, разнородно и еще недостаточно изучено. Современные микологи (ученые, занимающиеся изучением грибов) насчитывают в нем около 100 тыс. видов, однако есть предположение, что и эта цифра в 2–3 раза занижена. Для сравнения: число видов растений на Земле – около 500 тыс., а животных – около 1 млн. Грибы вездесущи: их можно встретить на любом из шести континентов, включая Антарктиду; в огромных количествах они населяют почву, воздух и водоемы, обитают на растениях, животных и их разлагающихся остатках, на пищевых продуктах, на различных материалах и изделиях. Сожительство грибов с водорослями в процессе эволюции живого мира привело к образованию другой многочисленной группы организмов – лишайников.

До сих пор не нашел окончательного решения вопрос о месте грибов в сложной системе живого мира. Длительное время все грибы относили к низшим растениям, не имеющим хлорофилла. Однако позднее было установлено, что в грибах содержится гликоген (животный крахмал) и хитин-вещество, составляющее основу опорных тканей насекомых. Эти вещества не встречаются в растениях, они животного происхождения. Кроме того, существуют грибы, которые ведут себя и как животные, и как растения. Это так называемые слизистые плесени, или миксомицеты. В лесу их можно встретить на пнях в виде наплыва слизи желтого цвета. Слизевики способны к передвижению, переливаясь на новое место в сторону пищи, большей влажности и тепла. У них нет ничего, что напоминало бы части и органы высших растений. Растения же, как известно, не способны к активному перемещению.

В то же время грибы размножаются спорами – мельчайшими частичками, дающими начало новой жизни, что характерно для низших растений – водорослей, папоротникообразных.

В настоящее время большинство исследователей склонны относить грибы к особой, третьей, ветви органического мира.

Грибы – это не только белые, подосиновики, подберезовики, грузди, рыжики, волнушки, сыроежки и др. Большие блюдцеобразные или копытообразные наросты на стволах деревьев – тоже грибы. Головня и ржавчина на злаках – грибы, шелковистая паутинистая плесень на хлебе – гриб и т.п. Все грибы подразделяются на высшие и низшие.

В повседневной жизни грибами обычно называют образующиеся в верхнем слое почвы, на гнилой древесине и тому подобном так называемые плодовые тела наиболее высокоорганизованных (высших) грибов – шляпочных и некоторых других, например сумчатых (строчков, сморчков), дождевиков.

Шляпочные грибы бывают трубчатыми и пластинчатыми. У первых нижняя сторона шляпки имеет трубчатое строение. К ним относятся белый гриб, подосиновик, подберезовик, маслята, моховики и другие. У пластинчатых

грибов – груздей, волнушек, рыжиков, лисичек, сыроежек и других – нижняя часть шляпки состоит из многочисленных тонких пластинок.

В старину грибы на Руси называли «губами». Слово «грибы» появилось в конце XV в. или начале XVI в. и относилось преимущественно к трубчатым грибам, имеющим выпуклые, горбатые шляпки. Само это слово произошло, как предполагают лингвисты, от древнерусского слова «гърб» (горб). В некоторых областях европейской части России и в Сибири до сих пор употребляется слово «губы» по отношению к трутовикам, живущим на древесине.

Самой существенной частью гриба является грибница, или мицелий, на котором образуются плодовые тела. Грибница состоит из очень тонких ветвящихся паутинистых нитей. Ее редко можно увидеть на поверхности. Обычно она скрыта внутри питательного субстрата (почвы, древесины и т.п.). Отдельные нити (гифы) настолько малы, что их невозможно увидеть простым глазом. Они бывают заметны лишь в скоплениях в виде пушистого войлочного налета. Разрастаясь, грибница выделяет особые вещества – ферменты, под действием которых происходит разложение субстрата.

Мицелий развивается из споры, реже – из кусочков других вегетативных структур гриба. Разрастается он радиально по всем направлениям со скоростью, достигающей у шляпочных грибов 50 см в год (обыкновенно 10–30 см в год). С радиальным характером роста мицелия связано интересное явление, получившее название «ведьмины круги» или «ведьмины кольца» и породившее в народе различные поверья о плясках ведьм и злых духов (Германия); о местах, где черт по ночам бил масло, – у коров, поевших здесь траву, портилось молоко (Голландия); о местах с кладами, которые можно открыть только волшебством (Швеция).

Грибное происхождение «ведьминых кругов» было установлено в конце XVIII века, но только в начале XX в. их стали изучать специалисты. Выяснилось, что в разных зонах «ведьминых кругов» растения угнетаются или пышно разрастаются. При этом подавление роста растений наблюдается в местах обильного развития мицелия гриба (в результате иссушения им почвы или высокой концентрации азота, губительной для растений).

Кольца правильной формы и большого размера (до 200 м в диаметре) чаще можно наблюдать на открытых пространствах – в лугах, в степях, на полянах (рис. 1). Возраст этих кругов достигает 800 лет.

В лесу правильные «ведьмины круги» – явление сравнительно редкое, так как равномерное разрастание мицелия от центра нарушается неоднородностью почвы (камни, корни деревьев), чередованием древесных пород и другими причинами. Однако многие съедобные грибы в лесу имеют обильный мицелий, который подавляет рост растений напочвенного покрова. Поэтому опытный грибник никогда не пройдет мимо таких участков.

Плодовые тела у разных грибов по форме и размерам бывают весьма разнообразны. У шляпочных грибов они состоят из шляпок и ножек (рис. 2); у трутовиков бывают копытообразные, языковидные, с ножками и без ножек (сидячие); у дождевиков – шаровидные, грушевидные, булавовидные; у

рогатиковых – ветвистые в виде кустиков, булабовидные; у трюфелей – клубневидные и т.п.

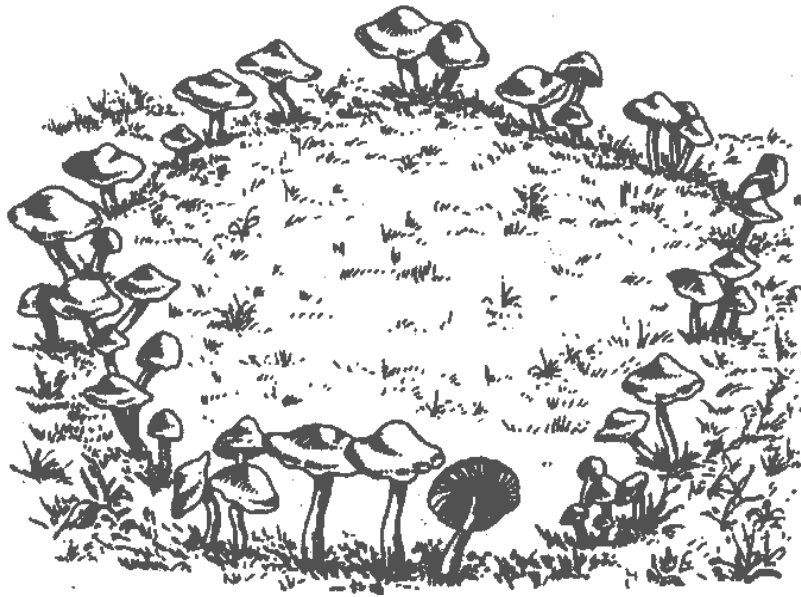


Рис. 1. «Ведьмин круг», образованный луговым опенком

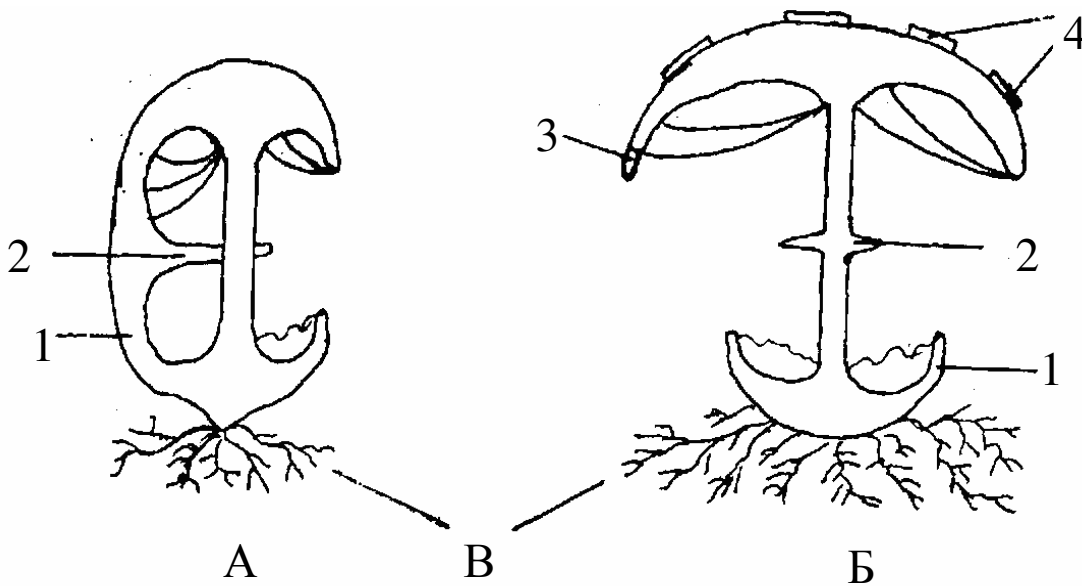


Рис. 2. Схема строения гриба:

- А – молодое плодовое тело: 1 – общее покрывало, 2 – частное покрывало;  
 Б – развившееся плодовое тело: 1 – влагалище у основания, 2 – кольцо вокруг ножки,  
 3 – остатки покрывала по краю шляпки, 4 – бородавки или чешуйки на шляпке;  
 В – почвенный мицелий

У шляпочного гриба шляпка – главная часть плодового тела. На ней расположены органы, производящие споры, посредством которых грибы размножаются. Форма шляпки у разных грибов очень сильно варьируется (рис.

3). Кроме того, она изменяется с возрастом. У молодого гриба шляпка чаще бывает округлой, яйцевидной, колокольчатой. С возрастом шляпка распрямляется и меняет свою форму, становится плоско-выпуклой, плоской или ворончатой, т.е. характерной для того или иного вида грибов.

Сверху шляпка покрыта кожицей, окраска и характер которой разнообразны. Она может быть гладкой, бархатистой, чешуйчатой и так далее, сухой или слизистой. Окраска кожицы обычно определяет окраску шляпки. Возможно её изменение в зависимости от возраста гриба, времени года, погодных и почвенных условий.

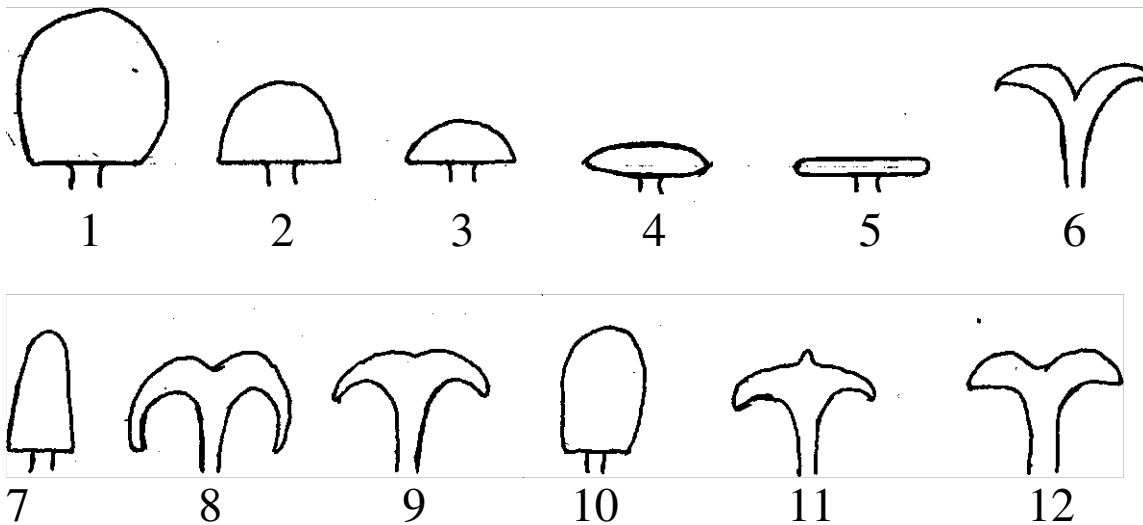


Рис. 3. Форма шляпок грибов:

1 – круглая, 2 – полукруглая, 3 – выпуклая, 4 – слабовыпуклая, 5 – плоская, 6 – воронковидная, 7 – коническая, 8 – с завернутым краем, 9 – с развернутым краем, 10 – яйцевидная, 11 – с центральным бугорком, 12 – вогнутая.

Под кожицей в шляпке расположена мякоть. Она имеет различную толщину и консистенцию – от плотной до рыхлой и губчатой. Цвет мякоти, как правило, бывает беловатый, беловато-желтый. У некоторых грибов он изменяется на изломе или разрезе от соприкосновения с воздухом. Так, у дубовика и синяка мякоть синеет, у груздя синеющего лиловеет, у млечника блеклого сереет. Мякоть различных грибов обладает специфическим вкусом и запахом.

На нижней стороне шляпки расположен спороносный слой (гименофор) в виде пластинок или трубочек, очень редко в виде шипиков (у ежевиковых) или складок (у лисичковых). Пластинки по-разному прикрепляются к ножке (рис. 4): могут быть свободными, не сросшимися с ножкой; иногда присоединяются к ней на разном расстоянии и бывают нисходящими по ножке и выемчатыми. Окраска пластинок и трубочек тоже разнообразна – от белой до темной, даже черной, и обычно зависит от окраски спор, порошок которых



чаще всего белый, желтоватый, розовый, охряный, оливковый, фиолетово-бурый, пурпурно-бурий и черный.

Строение ножки гриба – важный признак для определения вида. Преобладающей формой ножки является цилиндрическая (рис. 5). Встречаются грибы с веретеновидной и корневидно-вытянутой ножками. У некоторых грибов (мухоморов, зонтиков, паутинников) ножка у основания клубневидно-вздутая. Ножка может быть гладкой, тонковолокнистой, чешуйчатой, покрытой своеобразным рисунком в виде сетки. Внутри ножка бывает плотная, рыхлая или полая.

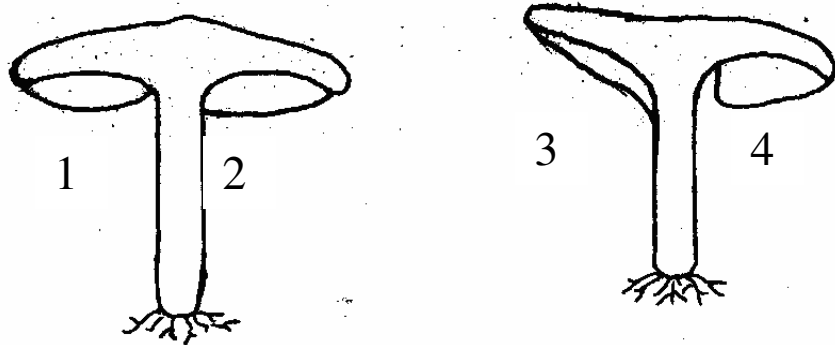


Рис. 4. Схема прикрепления пластинок к ножке:  
1 – свободные, 2 – приросшие, 3 – нисходящие, 4 – выемчатые

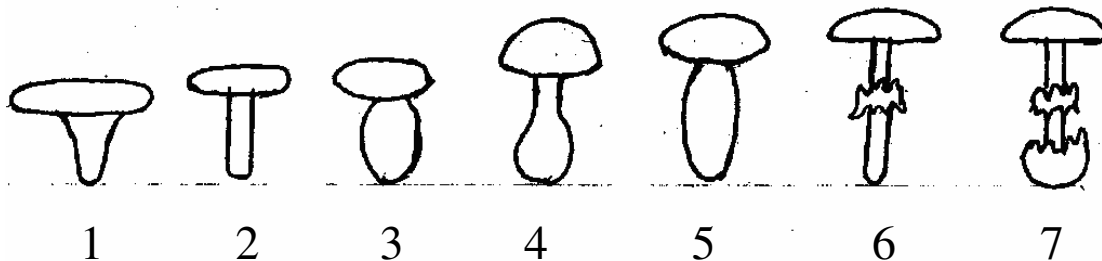


Рис. 5. Форма ножек грибов:  
1 – суженная книзу, 2 – цилиндрическая, 3 – клубневидная, 4 – утолщенная,  
5 – вздутая, 6 – с кольцом, 7 – с влагалищем

Молодое плодовое тело нередко окружено оболочкой, или общим покрывалом (см. рис. 2). По мере роста гриба покрывало разрывается, а его остатки сохраняются у основания ножки в виде своеобразного чехла или мешковидного влагалища (вольвы) и на шляпке – в виде разбросанных по ее поверхности хлопьевидных лоскутков или бородавок, например у мухомора.

Иногда образуется покрывало другого типа, соединяющее край шляпки с верхней частью ножки и прикрывающее лишь гименофор, его называют частным. Такое покрывало образуется у мухоморов, шампиньонов, некоторых маслят, опят и после разрыва сохраняется на ножке в виде кольца. У некоторых видов оно паутинистое (у паутинников) или слизистое (у мокрух).

Все перечисленные особенности плодовых тел являются признаками, по которым грибники отличают один вид грибов от другого.

Необходимо отметить, что специфические качества почти каждого вида грибов очень сильно меняются в зависимости от возраста, погодных условий и других кратковременных причин, в связи с чем порой молодой гриб не имеет почти никакого сходства с грибом среднего возраста либо грибом старым того же вида. Сильно меняется не только внешняя конфигурация гриба, но также его расцветка, запах и вкусовые свойства. Однако опыт в распознавании грибов быстро приобретает при их сборе, тем более что наряду со старыми грибами на том же месте часто растут и молодые грибы той же разновидности.

Распространяются грибы, как мы уже упоминали, в основном спорами, которые разносятся ветром, водой, насекомыми и животными. Попадая в благоприятные условия, споры прорастают, образуют мицелий и дают начало новому грибу.

Споры сохраняют свою жизнеспособность длительное время, в отдельных случаях до 20 и более лет. Количество их огромно. Подсчитано, что в шляпке шампиньона средних размеров содержится около 16 млрд. спор.

Поскольку грибы не содержат хлорофилл, они не могут питаться как растения: строить под воздействием солнечного света органическое вещество из углекислого газа, воды и минеральных солей. Грибы питаются за счет готового органического вещества, находящегося в почве или другом субстрате, по характеру питания их делят на три основные группы: сапротрофные, паразитные и микоризные.

Грибы-сапрофиты используют для питания мертвые органические вещества (опавшие листья, хвою, ветки, древесину и т.п.). Их мицелий самостоятельно извлекает из почвы питательные вещества, обеспечивая развитие плодового тела, сюда относятся сморчки, строчки, дождевики, навозники и др.

Грибы-паразиты поражают живые ткани растительных и животных организмов, вызывая различные заболевания. Несмотря на широкое распространение этой группы грибов в природе, для грибников представляют интерес лишь немногие ее представители: опята осенний и зимний, некоторые чешуйчатки и трутовики.

Большинство ценных лесных грибов находится в сложном симбиозе (сожительстве) с деревьями. Оказывается, самые мелкие корневые окончания деревьев, играющие главную роль в их питании, покрыты грибным чехлом. Такие образования называют грибокормом, или микоризой, а грибы, образующие грибокорм – микоризными. Совместное существование выгодно как для гриба, так и для дерева: гриб получает от дерева углеводы, а дерево

через грибокорень использует органические вещества на ранних стадиях их разложения и труднорастворимые минеральные соединения почвы.

Грибы-симбионты сожительствуют с определенными породами деревьев. Так, подосиновики растут, как правило, под осинами, подберезовики – под березами, дубовики – по соседству с дубом и т.д. Однако большое количество микоризных грибов могут жить не с одной, а со многими древесными породами. Например, подосиновик образует микоризу не только с осиной, но и с березой, а белый гриб сожительствует почти с 50 деревьями.

Деление грибов по характеру питания на три группы довольно условно. Многие грибы переходят с одного типа питания на другой в соответствии с условиями жизни. Например, опенок осенний в молодняках хвойных и лиственных пород – опасный паразит, вызывающий гибель деревьев. После рубки древостоя этот гриб поселяется на пнях и питается за счет разрушения мертвой древесины. Микоризные грибы также могут длительное время не вступать в симбиоз с деревьями, а жить как их сородичи – сапротрофы.

Роль грибов, особенно сапротрофных и микоризных, в жизни леса огромна. Ежегодно в российских лесах на каждый гектар поверхности почвы падает около 1–2 т органических веществ (хвоя, листья, ветки, шишки, кора и т.п.). В разложении этой массы до состояния, пригодного для использования растениями, ведущее место принадлежит сапротрофным грибам. Без их работы лес не мог бы существовать. Велико значение грибов и как микоризообразователей, поскольку практически все деревья и многие кустарники в нашей зоне микотрофны и, следовательно, полностью зависимы от симбиотрофных грибов.

Для развития грибов, помимо подходящего субстрата, необходимо также определенное сочетание условий среды – температуры, влажности, освещения и др. При этом часто для роста мицелия и образования плодовых тел требуются разные условия.

Для роста мицелия многих шляпочных грибов нужна более высокая температура, чем для образования их плодовых тел. Так, у шампиньона мицелий лучше растет при температуре 20–25°C, а плодовые тела образуются при 15–18°C.

Большинство распространенных шляпочных грибов плодоносит при 15–22°C. Однако есть грибы, которые лучше развиваются при более низких температурах. У них развитие происходит обычно ранней весной и поздней осенью. Так, плодовые тела строчков и сморчков образуются ранней весной, сразу после схода снежного покрова. После осенних заморозков еще продолжают плодоносить вешенка, рядовка фиолетовая, опенок зимний и др.

Грибы требуют для своего развития достаточно высокой влажности воздуха и субстрата. Оптимум влажности субстрата для большинства шляпочных грибов и трутовиков лежит в пределах 80–85%. При более высокой влажности субстрата (95–100%) их рост часто задерживается вследствие недостатка кислорода, необходимого для развития. Особенно неблагоприятна

высокая влажность в сочетании с низкой температурой. В холодное, дождливое лето бывают такие же низкие урожаи грибов, как и в сухое.

Мицелий грибов, распространяющийся в толще субстрата, прекрасно растет при отсутствии света. Солнечный свет даже подавляет его развитие у отдельных видов грибов. Плодоношение грибов, например шампиньонов, также может происходить в условиях полной темноты. Известны случаи, когда они росли под асфальтом или бетонным полом и разрывали их, выходя на поверхность. Кстати, большая разрушительная сила грибов объясняется тем, что грибы имеют высокую влажность (90–95%) и в момент роста в клетки поступает много воды, давление содержимого клеток на оболочку достигает семи атмосфер. Однако у большинства грибов нормальное плодоношение происходит только при освещении. У многих шляпочных грибов и трутовиков, развивающихся в темноте или при недостатке света, плодовые тела часто имеют уродливую форму, у них отсутствует дифференциация на шляпку и ножку и не образуются споры.

Очень важное значение для развития грибов имеет активная кислотность среды (рН), величина которой характеризует концентрацию в среде ионов водорода. Большинство шляпочных грибов предпочитают для своего развития субстраты, имеющие слабокислую реакцию (рН 5,6–6,0). Повышенная кислотность почв создает неблагоприятные условия для роста и развития растений и грибов, особенно отрицательно сказывается на плодоношении грибов усиливающееся в настоящее время подкисление почв в результате кислых дождей. Экспериментально установлено, что известкование кислых почв в сосновых молодняках с помощью доломитовой муки (4 т на 1 га) увеличивало урожай грибов на 20–60%. При этом пищевая ценность грибов не снижалась.

Развитие грибов в значительной мере зависит от деятельности человека. Сплошная рубка леса, лесные пожары, пастьба скота, сильные рекреационные нагрузки, варварский сбор грибов обедняют грибные угодья, изменяют в худшую сторону видовой состав съедобных грибов или вовсе приводят к их исчезновению.

Предпринимались попытки повысить урожай грибов путем внесения в лесную почву удобрений. Выяснилось, что наиболее сильным действием обладают азотные удобрения. Высокие их дозы подавляют плодоношение большинства съедобных грибов. Вместе с тем, выделяется группа азотолюбивых грибов (нитрофилов), плодоношение которых можно усилить интенсивным внесением азотосодержащих удобрений. Из съедобных грибов к нитрофилам относятся свинушка тонкая, груздь черный, горькушка.

Для грибника-любителя небезынтересен ответ на вопрос: как скоро вырастает гриб? Наблюдения показывают, что большинство грибов вырастает до средних размеров за 3–6 дней и рост их может продолжаться в течение 8–12 дней. Правда и здесь имеются исключения. Так, грибы трутовики достигают десятилетнего и еще большего возраста. Пожалуй, ни одно растение не вырастает так быстро, как гриб. Отсюда и выражение «растет как гриб». За

сутки по общей высоте и диаметру шляпки грибов прирастают в среднем на 1,0–1,5 см. Суточный прирост, конечно, непостоянен. Даже у грибов одного вида он может колебаться от нескольких миллиметров до нескольких сантиметров, что связано с их индивидуальными особенностями и состоянием.

В представлении грибников скорость роста грибов обычно преувеличивается. Происходит это потому, что часть грибов при сборе остается незамеченной. При повторном посещении участка через 1–2 дня грибник обнаруживает плодовые тела уже значительных размеров.

Интересно отметить, что зона роста шляпки гриба идет по ее краю. Этим и объясняется срастание шляпок двух или нескольких грибов, растущих рядом.

Средняя масса плодовых тел свежих грибов в нашей зоне выражается следующими величинами: белый гриб – 100 г, осиновик – 70 г, березовик и груздь настоящий – 60 г, груздь черный – 40 г, масленок, строчок – 30 г, валуй и моховик желто-бурый – 25 г, волнушка – 20 г, козляк и сыроежка – 15 г, опенок осенний – 7 г, лисичка – 6 г.

В появлении съедобных грибов существует определенная последовательность. В средней полосе европейской территории России обычно выделяется три периода роста, или «слоя», грибов не считая самых ранних грибов – строчков и сморчков, появление которых приурочено к концу апреля – началу мая.

Первый слой грибов приходится на вторую декаду июня, когда появляются осиновик, березовик, белый гриб и масленок. По времени он совпадает обычно с колошением озимой ржи, поэтому грибы первого слоя называют еще колосовиками. Они появляются в небольших количествах и растут в течение очень короткого периода. Колосовики следует искать на хорошо освещенных местах – лесных опушках, полянах, широких просеках, на заброшенных лесных дорогах и т.п. Иногда бывает, что появляются в июне и осенние волнушки, рыжики. Это считается верным признаком небольшого урожая грибов в данном году.

Второй слой грибов появляется в первой-второй декаде июля и характеризуется большим разнообразием видового состава грибов, хотя урожайность их обычно низкая. Продолжительность роста грибов – две-три недели. Грибы этого слоя также растут в основном по открытым местам, но нередко встречаются и в хвойно-лиственных молодняках, а сыроежки, серушки и горькушки можно найти под пологом взрослого леса.

Третий, самый продолжительный и урожайный, слой грибов начинается с середины августа и длится до октября. В это время растут практически все съедобные грибы, кроме весенних. Грибы этого слоя можно встретить как на открытых местах, так и под пологом молодых и спелых насаждений.

В приводимом календаре плодоношения основных видов съедобных грибов отражены среднесезонные сроки их появления в лесах нашей зоны (приложение).

Климатические особенности отдельных лет могут изменять число слоев и время их прохождения. Наблюдение за состоянием живой природы помогает

определить сроки появления грибов. Так, зацветание рябины служит сигналом появления первого слоя грибов. По зацветанию иван-чая (кипрея) определяют начало роста второго слоя. Когда начинают желтеть листья березы, обычно появляется третий слой грибов.

Не каждый год радуется нас грибным урожаем. Давно замечено, что в теплое дождливое лето грибов появляется больше, чем в сухое. Особенно благоприятными для плодоношения грибов являются годы, когда обильные августовские дожди выпадают после продолжительного засушливого периода, а осень сухая, теплая, без ранних заморозков. Годы со средними урожаями грибов в большинстве случаев отличаются малым количеством осадков в летний период и теплой, влажной первой половиной осени или влажным и теплым летом, но с ранними осенними заморозками. Годы с низкими урожаями характеризуются небольшим количеством осадков в весенне-летний период и ранним наступлением осенних заморозков. Знание особенностей плодоношения в зависимости от погодных условий важно для лучшей организации заготовки грибов.

Отсутствует какая-либо закономерность в чередовании урожаев грибов по годам. Можно лишь получить усредненные данные о повторяемости лет с высокими, средними и низкими урожаями, используя для этого многолетние наблюдения или анализируя объемы заготовок грибов в той или иной местности за длительный период. Для средней полосы европейской территории России в среднем за 10 лет бывает два высоких, три средних и пять низких урожаев. При этом для отдельных видов грибов это соотношение будет разным.

Основная часть урожая приходится на август и первую половину сентября. В годы с высокими урожаями период плодоношения грибов – самый продолжительный. Более половины его приходится на август. В среднеурожайные годы период плодоношения короче, максимум урожая отодвигается на конец августа – начало сентября. В годы с низкими урожаями период плодоношения грибов очень короткий.

Суммарный урожай наиболее распространенных видов съедобных грибов в нашей зоне в высокоурожайные годы может достигать 200–250 кг/га. В годы со средним урожаем грибов эта цифра составит 100 кг/га, а в низкоурожайные годы – 40 кг/га. При этом надо учесть, что грибы охотно поедают многие лесные и домашние животные, птицы, но главными конкурентами грибников являются так называемые «черви» – личинки насекомых, в основном мух и комаров. Из-за червивости около половины урожая грибов не попадает в корзины грибников. При этом в урожайные годы червивость грибов несколько меньше – в среднем 30–35%, а в неурожайные годы увеличивается до 60–70%. Загнивание грибов в большинстве случаев начинается с ножки. Трубочатые грибы чаще подвергаются поражению личинками, червивость у них по сравнению с пластинчатыми выше на 10–15%.

Мы уже упоминали, что большинство съедобных грибов являются микоризными, связаны с той или иной древесной породой. Основные лесообразующие породы наших лесов – сосна, ель, береза и осина. Они

образуют как чистые (из одной породы), так и смешанные насаждения. Кроме того, каждая из этих пород имеет очень широкий диапазон местообитаний. Например, сосна может расти и на болоте, и на сухих песчаных почвах. Отсюда становится понятным большое разнообразие лесов, а, следовательно, и грибных угодий. Лесоводы еще в конце прошлого века предприняли попытки классифицировать участки леса, объединяя их в так называемые типы леса – насаждения, сходные между собой по характеру древостоя и условиям роста. Название типа леса состоит из названия древесной породы и преобладающей растительности в кустарниковом ярусе или напочвенном покрове, например, сосняк брусничный. Состав древесных пород, кустарников и напочвенного покрова достаточно полно характеризует условия роста грибов, их видовой состав и урожайность. Поэтому грибникам полезно знать основные типы наших лесов и их особенности, научиться распознавать их. Тогда поиск грибов будет вестись более целенаправленно, более «грамотно». К тому же, применяя единую терминологию к лесным угодьям, легче обмениваться опытом, а это тоже немаловажно, особенно для начинающих грибников.

Охарактеризуем вкратце основные типы лесов средней полосы России.

Сосняки лишайниковые занимают наиболее бедные сухие песчаные почвы. Древостой – почти чистый, из сосны, самой неприхотливой древесной породы наших лесов. В напочвенном покрове преобладают кустистые лишайники, или, как их еще называют, «олений мох». Это наиболее пожароопасный тип леса, здесь необходима особая осторожность в обращении с огнем.

В лишайниковых сосняках растут белый гриб, горькушка, козляк, моховики зеленый и желто-бурый, сыроежка, зеленушка.

Сосняки брусничные и зеленомошные широко распространены в среднерусских лесах. Занимают более влажные места на песках и легких супесях. В древостоях этих близкородственных типов леса, кроме сосны, обычно встречается в небольшой примеси береза, иногда ольха серая, а в подросте – ель, в напочвенном покрове преобладает брусника и так называемые зеленые мхи (совокупность видов, образующих иногда сплошной зеленый ковер). Видовой состав грибов в сосняках брусничных и зеленомошных богаче. Кроме видов, характерных для сосняков лишайниковых, здесь часто встречаются березовик, осиновик, лисичка, масленок зернистый, масленок поздний, колпак кольчатый. Из несъедобных и ядовитых грибов произрастают желчный гриб, ложноопенок серно-желтый и мухомор красный.

Сосняки и ельники черничные распространены на супесчаных и суглинистых почвах. Древостой в этих типах леса обычно смешанный, из сосны, ели, березы и осины, к ним нередко примешивается еще и ольха черная, в подлеске – рябина, можжевельник. В напочвенном покрове господствует черника. Разнообразие древесных пород, высокая влажность и относительное богатство почвы создают благоприятные условия для роста большинства съедобных грибов. Кроме грибов, характерных для двух предыдущих типов, здесь растут валуй, волнушка, груздь настоящий, опенок осенний, рыжик,

свинушка и серушка. Из ядовитых грибов обычны мухоморы и ложноопенок серно-желтый.

Березняки разнотравные встречаются на таких же участках, что и сосняки и ельники черничные. В составе древостоя преобладает береза, но часто к ней примешиваются и другие породы. В напочвенном покрове преобладают различные травы. Это наиболее ценные грибные уголья. Видовой состав грибов примерно тот же, что и в черничных типах леса, но общий урожай грибов здесь обычно выше за счет обильного плодоношения лисички, волнушки, березовика, груздя, опенка осеннего.

Сосняки и ельники, кисличные и липняковые занимают наиболее плодородные супесчаные и суглинистые почвы. В древостоях преобладают сосна и ель, образующие высокопроизводительные насаждения. Примесь березы и осины также обычно значительна. В подлеске часто встречается липа. В напочвенном покрове господствуют кислица, сныть, осока волосистая.

Состав съедобных грибов в этих типах леса несколько беднее, чем в предыдущем. Здесь обычен березовик, осиновик, груздь сухой, опенок осенний, свинушки, сыроежки. Часто можно найти строфарию сине-зеленую, характерную для богатых почв. В перестойных насаждениях бывают высокие урожаи опенка осеннего, поражающего отмирающие деревья березы и осины.

В замкнутых понижениях, по окраинам болот нередко можно встретить сосняки долгомошные и сфагновые, иногда со значительной примесью березы и преобладанием в покрове кукушкина льна или сфагновых мхов. Это наиболее влажные типы леса. В таких лесах грибник может найти моховики зеленый и желто-бурый, березовик болотный, осиновик, горькушку, сыроежки. Урожай грибов здесь обычно невысокий. Он увеличивается в годы с малым количеством осадков.

Из перечисленных типов леса наиболее ценными грибными угольями в нашей зоне являются сосняки лишайниковые и брусничные, сосняки и ельники, черничные и березняки разнотравные.

В пределах каждого типа леса ценность участка как грибного уголья зависит от возраста и густоты насаждения. Грибной наибольшей продуктивностью отличаются молодняки в возрасте 15–40 лет, особенно с куртинным расположением деревьев разных пород. Молодой лес меньше расходует влаги, чем более зрелый, слой подстилки в нем тонкий, поэтому почва здесь прогревается быстро. Все это способствует раннему появлению грибов в молодняках и их хорошему плодоношению.

В средневозрастных насаждениях (старше 30–40 лет) деревья увеличивают расход воды, почва прогревается хуже из-за более плотного полога и толстой лесной подстилки. Здесь грибы плодоносят лишь по полянам и разреженным участкам.

В спелых и особенно перестойных насаждениях вследствие их разреживания условия для роста грибов улучшаются. Однако таких насаждений в наших лесах с каждым годом становится все меньше.



К грибным угожьям можно отнести и вырубки. На вырубках из-под всех типов леса с хорошо дренированными почвами иногда в изобилии встречается строчок обыкновенный. На двух-трехлетних вырубках сосняков и ельников черничных, кисличных и липняковых, березняков разнотравных растут опята.

Нередко грибы можно встретить и на садово-огородных участках. В местах внесения навоза обычно появляются навозник белый (чернильный гриб), шампиньоны. В парках и скверах иногда обильно плодоносят дождевики, опята, свинушка тонкая, березовик, моховик зеленый, груздь черный, лаковица розовая, чеснокник.

## 2. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы содержат многие полезные для человека питательные вещества. Они замечательны не только вкусом, но и ни с чем не сравнимым ароматом, что объясняется присутствием в них экстрактивных и ароматических веществ. Замечено, что люди, постоянно употребляющие грибы, как правило, хорошо себя чувствуют. На Руси грибы, овощи и ягоды издавна считали вкусной и здоровой, «пригожей к здоровею», едой. Даже на царском столе в посты грибы занимали видное место. «Капуста сырая и гретая, рыжики соленые и гретые, грузди» – таким был постный стол царя Алексея Михайловича, по свидетельству дошедших до нас летописей. Грибы как ценный пищевой продукт высоко ценили и ценят не только в нашей стране. В Австралии один из видов грибов получил название «австралийского хлеба», а древнеримский поэт Марциал писал: «Серебром и золотом, любовью друзей легко поступиться, но трудно отказаться от блюда грибов».

Как известно, в питании человека важную роль играют белки, жиры, углеводы, различные минеральные соли и витамины. Все эти вещества содержатся в грибах (табл.). По химическому составу они близки к овощам и продуктам животного происхождения.

Таблица

Показатели пищевой ценности грибов в сравнении с другими продуктами

Продукт	Содержание, %			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Говядина средняя	16,0	4,3	0,5	105
Судак свежий	10,4	0,2	-	44
Картофель свежий	1,0	0,1	13,9	63
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192
Белые грибы сушеные	33,0	13,6	26,3	224
Грибы сушеные черные	33,5	4,8	30,3	176
Грузди соленый	11,0	1,9	61,8	201
Рыжики соленые	21,8	3,8	47,8	184

Грибы, как и овощи, отличаются высоким содержанием воды (84–92%). Сухих веществ в них 8–16%. Особенно богаты грибы белками. Сушеные грибы некоторых видов по содержанию белков вдвое превосходят говядину и рыбу. Белки грибов по своей биологической ценности не уступают белкам мяса крупного рогатого скота.

По калорийности сушеные белые грибы равноценны мясу и даже превышают его, они почти вдвое питательнее яиц, вареной колбасы, копченых шпрот и солонины. Грибной бульон примерно в семь раз питательнее мясного, душистее и вкуснее его. Не без основания грибы называют "лесным мясом". В ножках грибов больше углеводов, чем в шляпках, зато шляпки значительно богаче ножек белками и жирами.

Грибы содержат также ценные жировые вещества, из которых особое значение имеет лецитин, препятствующий отложению холестерина в организме человека. Содержание в грибах сахаров (глюкозы, гликогена, микозы, или грибного сахара) придает им приятный сладковатый вкус.

Грибы богаты различными ферментами (амилазой, липазой, цитазой и др.), способствующими расщеплению и лучшей усвояемости пищи. Эфирные масла придают грибам определенный аромат, а смолы – характерную жгучесть (грузди, сыроежки).

В составе сухого вещества грибов 20–42% приходится на клетчатку, которая не только не переваривается в организме человека, но и затрудняет доступ пищеварительных соков к остальной пищевой массе. Поэтому грибы рекомендуется резать как можно мельче. Зато экстрактивные и ароматические вещества грибов, свободные аминокислоты усиливают аппетит и выделение желудочного сока, тем самым способствуют лучшему усвоению других пищевых продуктов. Грибы богаты ценными для жизнедеятельности человеческого организма макро- и микроэлементами. В составе золы съедобных грибов содержится (%): калия – до 45; фосфора – 40; магния – 20; натрия – 1,5; кальция – 1,5; железа – 1; серы – 8; хлора – 1. По количеству минеральных веществ грибы соперничают с фруктами. Ста граммов опенок достаточно для удовлетворения суточной потребности организма человека в цинке и меди, играющих важную роль в кроветворении.

Почти все съедобные грибы содержат витамины. А, В, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, Д и РР. По содержанию витамина В<sub>1</sub> (аневрин) грибы не уступают зерновым продуктам. Витамин РР в них столько же, сколько в дрожжах и печени, а витамин Д не меньше, чем в сливочном масле. В белых грибах, рыжиках и лисичках есть витамин А.

По пищевой и товарной ценности съедобные грибы принято подразделять на четыре категории. В Санитарных правилах по заготовке, переработке и продаже грибов [8] дается перечень и подробное описание 53 видов съедобных грибов, включенных в стандарты на грибную продукцию, при этом указаны категории грибов:

- 1 категория: белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный.

– 2 категория: груздь желтый, маслята зернистый и поздний; подгруздок белый; подосиновики желто- и красно-бурый; шампиньоны обыкновенный и двуспоровый.

– 3 категория: валуй, волнушка белая и розовая; груздь осиновый; лисичка настоящая; моховики желто-бурый, зеленый и пестрый; опенок осенний; паутинник съедобный; подберезовик обыкновенный; подмолочник; польский гриб; сморчки обыкновенный и конический; сморчковая шапочка; строчок осенний; сыроежки болотная, буреющая, винно-красная, зеленая, зеленоватая, пищевая, серая и сереющая; шампиньон полевой.

– 4 категория: гладыш; горькушка; грузди перечный и черный; зеленушка; козляк; колпак кольчатый; краснушка; подгруздок черный; рядовки серая и фиолетовая; серушка; скрипица; сыроежки цельная и охристая.

Деление грибов на категории очень условно и зависит от местных традиций, а также от спроса. Категории большого числа видов съедобных грибов пока не установлены. Обычно в каждом районе, области и даже крае собирают от 6 до 15 наиболее распространенных и известных видов, знания о которых передаются жителями из поколения в поколение. Так, в Ярославской области широко популярны у грибников коллибия масляная и говорушка булавоногая, произрастающие в сосновых лесах. В других районах страны эти малоизвестные грибы почти не собирают. На Кавказе местное население очень любит растущую на стволах бука вешенку («чинарики»). Немцы в основном употребляют в пищу лисички, а волнушкам, например, приписывают убийственное действие. Англичане признают только шампиньоны, трюфели и сморчки. Французы все опять относят к числу ядовитых грибов. В Италии считают вредными маслята, а в Швейцарии относят к поганкам даже белый гриб.

Отнесения вида гриба к группе съедобных происходит по следующему принципу: считается ли данный вид съедобным местного населения или приводится как съедобный в литературе.

Здоровым людям полезны любые грибные блюда. Людям, страдающим острыми и хроническими желудочно-кишечными заболеваниями, в том числе поджелудочной железой, язвенной болезнью, гастритами, болезнями почек, печени (холецистит, гепатит, почечная недостаточность), нарушениями обмена веществ, грибы противопоказаны, им их есть нельзя.

Не рекомендуется употреблять грибной бульон людям, страдающим гипертонической болезнью из-за большого количества в нем экстрактивных веществ. Но грибные бульоны врачи разрешают при ахилии (отсутствии соляной кислоты в желудочном соке).

Можно есть грибы и грибные супы больным сахарным диабетом.

Необходимо помнить, что даже у здоровых людей избыточное количество съедобных грибов может нарушить деятельность желудка. А если съедобные грибы старые или плохо обработанные, то и они нередко вызывают отравления. Кушанья из грибов следует употреблять только в свежем виде. Постояв 1–2 суток, они становятся невкусными и вредными для здоровья.

В грибные блюда не кладут острых приправ, чтобы не заглушить приятного грибного вкуса. По этой же причине их не следует сильно солить. Грибные блюда хорошо заправлять овощами, добавлять в них репчатый лук, укроп, петрушку, яблоки. По этому поводу в народе бытует поговорка: «Вари грибную похлебку, пеки пироги с грибами, но умеючи, а то так угостишь, что гостеньки не отплюются».

Кроме съедобных, в среднерусских лесах можно встретить несколько десятков видов грибов, которые при употреблении в пищу могут вызвать неприятные явления или серьезные нарушения функций организма, вплоть до опасных для жизни. Эти грибы принято подразделять на три большие группы: несъедобные, условно-съедобные и ядовитые.

К несъедобным относят грибы, не содержащие ядовитые вещества, но имеющие неприятный запах или горький, едкий вкус. Эти грибы не вызывают отравлений, но могут быть причиной неприятных ощущений или легких нарушений пищеварения. Нередко один такой гриб, попав в массу съедобных, способен испортить приготовленное из них блюдо. Наиболее распространены в наших лесах следующие виды грибов этой группы: желчный, перечный, чешуйчатка обыкновенная, некоторые лисички и сыроежки.

Условно-съедобными называют грибы, содержащие ядовитые или сильно раздражающие вещества, которые, однако, разрушаются или удаляются при соответствующей обработке грибов. Такие грибы пригодны в пищу после предварительного отваривания, вымачивания, сушки или засолки. К условно-съедобным в нашей зоне относятся сморчки, строчки, многочисленные млечники и некоторые сыроежки.

К ядовитым относятся грибы, в плодовых телах которых на всех стадиях их развития содержатся ядовитые вещества. Наиболее опасные из них – бледная поганка; мухоморы вонючий, красный и пантерный; некоторые виды волоконниц, грибов-зонтиков, говорушек, рядовок, шампиньонов, опят, энтолом.

### 3. ГРИБЫ И МЕДИЦИНА

Грибы известны не только как ценный продукт питания. Многие из них образуют разнообразные вещества (антибиотики, алкалоиды и др.), обладающие лечебным действием; другие, наоборот, вызывают опасные заболевания у людей и животных. Существует даже специальный раздел медицины – медицинская микология, занимающаяся болезнями человека, вызываемыми грибами.

Заболевания, вызываемые грибами, подразделяются, в зависимости от их причины, на две большие группы:

– микозы – болезни, развивающиеся в результате прямого паразитизма грибов в организме человека или животных, на кожных покровах (дерматомикозы) или во внутренних органах (кандидозы, гистоплазмоз и др.);

– микотоксикозы – отравления грибами, образующими различные яды (токсины).

Кроме того, грибы или продукты их обмена могут быть причиной различных аллергических реакций. Известно более 300 видов таких грибов. Вдыхание их спор вызывает у человека с повышенной чувствительностью к ним бронхиальную астму, аллергический насморк, сенную лихорадку. Антибиотикам грибного происхождения у некоторых больных тоже вызывают разные формы аллергии: от кожного зуда и сыпи до смертельно опасного анафилактического шока.

Микозы вызывает группа микроскопических грибов, называемая дерматофиты. Такие грибы обитают на кожных покровах человека и многих животных и являются источником дерматомикозов; они образуют ферменты, способные разрушать кератин-белок, входящий в состав волос и кожи. Типичным примером дерматомикозов может служить парша, известная с глубокой древности.

Некоторые виды грибов, являющиеся возбудителями болезней насекомых, широко используются в биологических методах борьбы с ними. Так, из гриба боверия Басси готовят препарат боверин, эффективный в борьбе против колорадского жука и многих других насекомых-вредителей.

Токсикозы могут вызвать как микроскопические, так и шляпочные грибы. Один из самых распространенных и давно известных токсичных микроскопических грибов – спорынья. Это паразит многих злаков и, прежде всего, ржи. Он образует в соцветиях пораженных растений склероции, имеющие вид рожков черно-фиолетового цвета. В склероциях спорыньи содержатся токсичные алкалоиды, и если они при уборке урожая попадут в зерно, а затем в муку и продукты из нее, то может произойти отравление, получившее название эрготизм («эргот» – спорынья). В прошлом эрготизм был широко распространен в Европе и в период сильных вспышек уносил большое число жертв. Во французской хронике конца X в., например, описана одна из таких вспышек, во время которой погибло около 40 тыс. чел. С повышением культуры земледелия и совершенствованием методов очистки зерна от примесей эта болезнь ушла в прошлое. Однако интерес к спорынье не ослабевает и в наше время. Из склероциев спорыньи получены многочисленные алкалоиды, обладающие сильным действием на центральную нервную систему и вызывающие галлюцинации (в частности, известный препарат ЛСД).

В настоящее время известно немало количество микроскопических грибов (чаще всего это плесневые грибы), образующих опасные токсины. У многих из них обнаружено канцерогенное и тератогенное действие – они способны вызывать образование злокачественных опухолей и появление различных уродств у новорожденных детенышей (в опытах на животных). Поэтому заплесневелые продукты крайне опасно употреблять в пищу, даже после того как с них удалена плесень. Многие токсины грибов могут сохраняться длительное время и не разрушаться при переработке продуктов.

Ядовитые свойства некоторых шляпочных грибов были известны людям уже в глубокой древности. История донесла до наших дней имена многих известных личностей, ставших их жертвами. Среди них – римский император Клавдий, французский король Карл VI, папа римский Климент VII и др.

Токсины ядовитых шляпочных грибов по характеру вызываемых ими отравлений подразделяются на три группы. Первую из них составляют вещества с местным раздражающим действием, влекущие обычно нарушение функций системы пищеварения. Их действие проявляется быстро, иногда уже через 15 мин., самое позднее через 30–60 мин. Грибы, образующие токсины этой группы (некоторые сыроежки и млечники с едким вкусом, осенние недоваренные опенки, сатанинский гриб, шампиньон пестрый, ложные дождевики и др.), вызывают довольно легкие, не угрожающие жизни, отравления, проходящие через 2–4 дня.

Ко второй группе относятся токсины с нейротропным действием, т.е. нарушающие в первую очередь деятельность центральной нервной системы. Симптомы отравления проявляются через 0,5–2,0 часа: приступы смеха или плача, галлюцинации, потеря сознания, расстройство пищеварения. Токсины этой группы достаточно хорошо изучены. Они обнаружены преимущественно у мухоморов – красного, пантерного, шишковидного, поганковидного, а также у некоторых волоконниц, говорушек, рядовок. Оказалось, что психотропным действием в этих грибах обладают три вещества: иботеновая кислота, мусцимол и мусказон. Действие этих токсинов в известной мере напоминает опьянение, вызываемое алкоголем.

Сохранились сведения о том, что в древней Скандинавии существовали специальные отряды воинов, которые перед боем съедали кусочек мухомора или выпивали напиток из него и впадали в состояние бешеной ярости. Они не чувствовали ран и ударов оружия и шли, сметая все на своем пути.

Грибы, вызывающие галлюцинации, использовались в ритуальных обрядах народами Сибири, индейцами Центральной и Южной Америки. Токсины мухоморов губительно действуют и на некоторых насекомых, в частности на мух, откуда, по-видимому, и происходит название этих грибов. В некоторых местах и поныне красные мухоморы используют в качестве средства для уничтожения мух. Для этого гриб надо положить на тарелку, залить горячей водой и посыпать сахарным песком. Насекомые, попробовав сладкого сиропа, в котором содержится яд, гибнут.

Третья, самая большая группа токсинов шляпочных грибов – это смертельно ядовитые токсины бледной поганки, мухоморов, вонючего и весеннего, и близкие к ним токсины строчков, многих лопастников и паутинника оранжево-красного. Особая опасность этих токсинов в том, что попав в организм, они в течение длительного времени, до 24–48 ч, не вызывают никаких заметных симптомов. Только после латентного (скрытого) периода часто возникают необратимые изменения в некоторых внутренних органах, например в печени или почках, проявляются первые признаки отравления – сильная рвота и понос. Это приводит к сильному обезвоживанию организма,

что сопровождается сгущением крови и жаждой. Затем падает кровяное давление и, если своевременно, еще до появления симптомов отравления или в самом его начале, больному не была оказана медицинская помощь, наступает смерть.

По данным медицинской статистики на бледную поганку приходится 90–95% всех смертельных случаев отравления грибами. Достаточно проглотить четвертую часть шляпки бледной поганки, чтобы вызвать смертельное отравление.

Из бледной поганки удалось выделить, а затем получить в кристаллическом виде два токсина – фаллоидин и аманитин. Отравление ими вызывает некроз клеток печени, а иногда и почек. Действие этих токсинов начинается уже через 30 мин. Сейчас разработаны методы лечения отравлений бледной поганкой, направленные в первую очередь на нормализацию функций печени.

Опасный токсин содержат также условно-съедобные строчки, обыкновенный и гигантский, а также виды рода лопастников. Природа этого токсина еще не изучена. Предполагают, что он образуется в результате разложения белков в перезрелых плодовых телах грибов. Токсин растворим в горячей воде и может быть удален из грибов при кипячении и последующей промывке. Высушенные строчки через две недели также освобождаются от ядовитых веществ и пригодны для употребления.

Интересно отметить, что отравления строчками отмечены не во всех странах, где их употребляют в пищу. Так, в Германии случаи отравления строчками очень часты, и продажа их на рынках была запрещена еще в прошлом веке. В нашей стране строчки употребляют в пищу без особых последствий и допущены к заготовке и продаже. Причины различной токсичности строчков в разных географических районах неизвестны. Предполагают, что биосинтез зависит от условий произрастания грибов или распространения вариантов гриба с разной токсичностью.

Симптомы отравления строчками проявляются через 6–10 часов и могут продолжаться 1–2 дня. Это чувство полноты в желудке, сильная рвота и водяной понос, головная боль, усталость, сильные боли в области печени и желудка, судороги и желтуха. Имеются сведения, что токсины, содержащиеся в строчках, и продукты их превращения обладают канцерогенными свойствами, под их действием возможно образование злокачественных опухолей.

При первых признаках грибного отравления, даже легкого, необходимо немедленно вызвать врача, а до его прихода оказать больному первую помощь. Прежде всего, его рекомендуют уложить в постель, так как при многих грибных отравлениях наблюдаются нарушения сердечной деятельности и кровообращения. Затем нужно очистить желудок и кишечник больного от пищи, содержащей яд. Для этого пострадавшему рекомендуется выпить теплого чая или подсоленной воды (одна чайная ложка соли на стакан кипяченой воды). При судорогах или охлаждении ног к ним прикладывают грелку. До осмотра врача больному нельзя принимать пищу. Категорически

противопоказаны любые спиртные напитки, так как они способствуют распространению яда в организме. Для определения причин отравления необходимо оставить до прихода врача остатки несъеденных грибов и их очистки. Это позволит скорее выяснить, какие токсины вызвали отравление, и принять соответствующие меры лечения.

### **Как избежать отравления грибами?**

Прежде всего, нельзя собирать и употреблять в пищу незнакомые грибы, а также те, о которых в справочниках указано, что их съедобные качества неизвестны. Широко распространенное мнение о надежных народных методах, помогающих различить ядовитые и съедобные грибы. Не подтверждается на практике. Именно при использовании таких «методов» чаще всего и происходит отравление. Считают, например, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряной ложки при опускании их в посуду, где варятся грибы. Это в корне неверно. Имеется научное объяснение данному явлению, Оно никак не связано с содержанием токсинов в грибах. Ошибочно также мнение, что в ядовитых грибах не развиваются «черви» (личинки мух и комаров), что их не трогают слизи, что эти грибы всегда имеют неприятный запах и вкус. Как даже бледная поганка имеет приятный грибной запах.

Отравление может наступить и при употреблении в пищу съедобных грибов, непроваренных или непросолившихся (при солении), грибов с едким млечным соком, приготовленных без предварительного отваривания или вымачивания, грибов старых, у которых в результате жизнедеятельности бактерий (но не «червей») накопились продукты распада белковых веществ.

Хранить грибы следует в прохладном месте, поместив в деревянную тару, стеклянную или эмалированную посуду. Недопустимо хранение соленых и маринованных грибов в оцинкованной или глиняной глазурованной посуде.

Употребление грибов, консервированных в домашних условиях, может вызвать опасное отравление – ботулизм, если грибы заражены попавшим из почвы микробом – ботулином. Этот микроб образует споры, способные выдерживать длительное кипячение. При наступлении благоприятных условий, отсутствии кислорода споры прорастают, и развивающиеся микробы образуют очень ядовитый токсин.

Для предупреждения отравления необходимо тщательно очищать грибы от почвы. При консервировании грибов кипячением нельзя герметически закупоривать банки или закатывать их металлическими крышками. Достаточно закрыть банки двумя слоями бумаги, из которых один – пергаментный, и туго завязать. Недопустимо употребление грибов изменивших вкус, цвет или запах.

Признаки ботулизма – головная боль, головокружение, сухость во рту, возникновение через некоторое время неполадок со зрением (в глазах туман, предметы двоются, зрачки становятся неподвижными и слабо реагируют на свет). Затем пострадавшему становится трудно глотать, расстраивается речь, затрудняется движение рук и ног. Желудочно-кишечные расстройства могут отсутствовать, температура остается обычно нормальной. Больному



необходима срочная врачебная помощь, в частности введение специальной сыворотки.

Всем любителям грибов необходимо помнить, что в соответствии с санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов [8] категорически запрещена продажа на рынках: грибов вареных, соленых, маринованных; икры, солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов; грибных «консервов» в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях.

На рынках разрешается продажа только свежих и сушеных грибов: белых, подберезовиков, подосиновиков, моховиков, маслят, польского гриба, козляков, а также строчков и сморчков после 1–2-месячной выдержки в сушеном виде (в средней полосе РФ – не раньше середины июня).

До сих пор в настоящем разделе речь шла об отрицательной роли грибов в нашей жизни. Однако некоторые из них уже много столетий тому назад использовались на Руси и в качестве целебного средства от различных недугов. В одном из рукописных изданий, содержащем медицинские знания и относящемся к XVI в., упоминается о грибе трутовике, растущем на стволе берез и известном в настоящее время под названием чага. Этот гриб считался хорошим средством для лечения желудочно-кишечных заболеваний и различных опухолей. В сохранившейся летописи говорится, что им лечили опухоль на губе Владимира Мономаха. Современная медицина подтвердила, что отвар чаги при систематическом употреблении оказывает стимулирующее и тонизирующее действие, способствует лечению некоторых видов опухолей, улучшает состояние больных, излечивает у людей гастриты и другие заболевания желудочно-кишечного тракта.

Мухомор красный, о токсических свойствах которого мы упоминали, также причастен к медицине. В прошлом препараты этого гриба употреблялись при опухолях желез, туберкулезе и заболеваниях нервной системы. Этот вид мухомора и сейчас применяют в гомеопатии. Его препарат используют при спазмах сосудов, эпилепсии, нарушениях деятельности спинного мозга.

В лечебниках конца XVII в. рекомендовали боровики как хорошее средство для лечения обморожений. Экстракт их приготавливали особым способом и хранили в тщательно закупоренной стеклянной посуде. Этим лекарством смазывали обмороженный участок тела, что способствовало быстрому заживлению тканей.

В народной медицине использовали и другие шляпочные грибы. Кирпично-красные и серно-желтые опенки, например, рекомендовали в качестве слабительного и рвотного средства, перечным груздем лечили туберкулез, а поганкой бледной – холеру.

Весьма вкусный, но малоизвестный гриб – навозник серый, обладает еще и антиалкогольными свойствами. Стоит, выпив, закусить жареными грибами-навозниками, как появляется тошнота и даже рвота, возникает усиленное сердцебиение, резко краснеет кожа. Эти неприятные симптомы вскоре исчезают, но если любитель выпивки на следующее утро задумает

опохмелиться – отравление повторится с прежней силой. Об этом свойстве навозников, оказывается, давно знали жители нашего Севера – нанайцы. А ученые Чехословакии в 60-х гг. XX в. получили из этого гриба препарат антабус, успешно применяемый сейчас для лечения алкоголизма. Действие вещества, содержащегося в навознике, основано на окислении вводимого в организм спирта. Возникающее отравление вызывает в организме сопротивление алкоголю.

В последние десятилетия ученые-медики уделяют грибам все больше внимания. Исследования показали, что многие грибы образуют антибиотики – вещества, подавляющие рост других микроорганизмов и являющиеся эффективными средствами лечения разных, в том числе считавшихся неизлечимыми, болезней. Антибиотики подавляют развитие возбудителей дифтерии, менингита, туберкулеза, чумы, туляремии и многих других бактерий.

Первый антибиотик пенициллин, нашедший широкое применение в медицинской практике, был обнаружен английским микробиологом А. Флемингом в 1928 г. в культуре микроскопического гриба пенициллиума. Однако задолго до этого пенициллы (зеленая плесень) привлекали внимание врачей лечебными свойствами. Великий врач, философ и естествоиспытатель Авиценна еще в начале II в. упоминает о лечебном действии зеленой плесени при гнойных заболеваниях.

Сообщение А. Флеминга было опубликовано в 1929 г., однако лишь в 1940 г. удалось получить стабильный препарат пенициллина и провести его испытания на животных. Это совершила группа ученых Оксфордского университета Г.У. Флоури и Э.Б. Чейну и др. В нашей стране промышленное производство пенициллина было налажено в 1943 г.

Начиная с 40-х гг. XX в. в лабораториях многих стран мира развернулись интенсивные поиски новых антибиотиков. За короткое время были открыты такие антибиотики как стрептомицин, тетрациклин, хлоромидетин – препараты широкого антибактериального действия. Сейчас получено более 500 антибиотиков грибного происхождения.

Антибиотики обнаружены в настоящее время более чем в 250 видах шляпочных грибов. Во Франции ученые предложили создать клинику, где лечение проводилось бы исключительно с помощью грибов.

В отечественной медицине из рыжика получен ценный антибиотик лакториовиолин, который значительно тормозит рост различных бактерий, в том числе и возбудителя туберкулеза. Уже несколько десятилетий известны антибактериальные свойства шампиньонов. В 1975 г. из плодовых тел шампиньона обыкновенного получен антибиотик агаридоксин, обладающий сильно выраженным действием на некоторые болезнетворные бактерии. Из плодовых тел говорушки серой получено антимикробное вещество, которое применяется при лечении туберкулеза кожи и костей. Антибактериальными свойствами обладают лисички. С помощью содержащегося в них эргостерина отечественные ученые излечивали от тяжелых болезней подопытных животных. В белом грибе обнаружены антибиотики, смертельные для палочек

Коха. Вытяжки многих шляпочных грибов имеют замечательную способность подавлять стафилококк – возбудитель различных гнойных заболеваний и даже заражений крови. Наиболее активными оказались лисички, груздь синеющий, ежовик желтый, зеленушка. Вытяжка горькушки тормозит рост микробов, вызывающих тиф и паратиф. Опенок луговой оказался активным в борьбе с кишечной палочкой, стафилококком и рядом других микробов.

С 60-х гг. XX в. ведутся поиски противоопухолевых антибиотиков из высших грибов. Удалось выяснить, что противоопухолевые вещества содержат такие хорошо известные грибы, как белый и дождевик гигантский.

В Индии получен новый препарат из шампиньонов, который успешно применяется при лечении тифозных больных. Масленок листовичный содержит особое смолистое вещество, которое снимает головные боли. Из боровика получен алкалоид герцинин, повышающий жизнеспособность организма. Препараты из желчного гриба улучшают работу печени. В зеленушке содержатся антикоагулянты – вещества, не позволяющие крови сгущаться.

Упомянутые выше виды грибов, обладающие психотропным и галлюциногенным действием, находят широкое применение и в медицине. Препараты из них используются для лечения некоторых психических заболеваний, для восстановления памяти у больных и в других случаях.

Нет сомнения в том, что возможности применения грибов в медицине еще далеко не исчерпаны, грибы не открыли людям всех своих тайн.

## 4. ОПИСАНИЕ ГРИБОВ

### 4.1. Съедобные грибы

**ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ.** Характерными признаками трубчатых грибов являются наличие трубчатого спороносного слоя, легко отделяющегося от ткани низа шляпки; массивные размеры шляпки и ножки. Ножка гриба обычно всегда центральная, сплошная, утолщенная и неломкая. Поверхность шляпки чаще ровная, гладкая, по форме выпуклая; она никогда не бывает воронковидной, колокольчатой или провислой, как у пластинчатых грибов; по окраске как правило, имеет белые, розовые, красные, желтые, бурые, оливковые, реже черные тона. Мякоть обычно утолщенная (мясистая), плотноватообразная, губчатая, белая, с полным отсутствием горечи или затхлости, исключая отдельные виды несъедобных грибов.

Почти все трубчатые грибы, за некоторыми исключениями, съедобны, широко используются в пищу в любом виде, кроме перезревших и червивых грибов.

**Белый гриб (боровик).** Это наиболее популярный и ценный вид пищевых грибов, мечта каждого грибника (рис. 6). Белым называется потому, что он, в отличие от остальных трубчатых грибов, после сушки не темнеет.



Рис. 6. Белый гриб (боровой). Фото В.А. Дудина

Различают до 20 разновидностей (внутривидовых модификаций, форм) белого гриба, по отношению к разным древесным породам и по условиям произрастания. Из них наиболее часто встречаются в среднерусских лесах следующие формы белого гриба: березовый, еловый, моховой, сосновый (боровой), приболотник. Значительно реже здесь можно встретить белый гриб дубовый и каштановый гриб (каштановик). Сведения о белом грибе обобщены Б.П. Васильковым в монографии «Белый гриб» [2], познакомившись с которой, читатель узнает много нового, интересного.

**Белый гриб березовый.** Гриб имеет толстую приземистую ножку и небольшую, сначала белую, затем светло-серо-бурую шляпку, иногда подернутую сероватым налетом или отливающую бронзой, часто неровную и угловатую, слегка продольно-морщинистую (рис 1 приложения 1). Трубчатый слой мелкопористый, у молодых грибов белый и плотный, с возрастом постепенно зеленеет, становится менее плотным. Этот слой занимает не более одной трети общей толщины шляпки, в чем состоит главное отличие белого березовика от других форм белых грибов. Мякоть шляпки до старости белая, толстая, плотная и душистая, на изломе и срезе цвет не меняет. Шляпка гриба достигает диаметра до 15 см и более, вначале округло-шаровидная, затем с возрастом становится почти плоской, реже со слегка завернутыми кверху краями. Поверхность шляпки обычно сухая, более светлая у молодых грибов, с возрастом темнеющая. Ножка длиной до 12 см, диаметром до 7 см, сначала клубневидная, затем почти цилиндрическая, к основанию утолщенная, часто вздутая, плотная, белая со слабым сетчатым рисунком, более густым в верхней

части или посередине. Гриб высшего качества, относится к грибам первой категории.

Растет в светлых, не сырых и не слишком молодых березняках, особенно с примесью молодых елей, под старыми березами, иногда в кустарниках по берегам лесных рек, у муравейников, по краям лесных дорог. Первые грибы иногда появляются со второй половины июня, когда начинает колоситься рожь. По пищевым качествам белые грибы колосовики несколько уступают более поздним, и их еще немного.

Второй слой появляется примерно в середине июля. При благоприятных условиях грибы растут в это время колониями, чаще на полянах с несколькими старыми березами, в лесу их нет. Почти не бывает их и в молодых березняках.

Белые березовики растут иногда до поздней осени. По сравнению с другими формами белых грибов они наиболее калорийны. Именно они наиболее часто подвергаются разрушению со стороны личинок лесных насекомых.

**Белый гриб еловый.** Шляпка гриба ровная, более округлая, чем у белых грибов березовиков, с отсутствием угловатостей и морщин, сначала темновато-буроватая, затем все более темнеющая, довольно крупная уже у молодых, едва появившихся грибов. Трубчатый слой сначала белый, затем постепенно зеленеющий, занимает до двух третей толщины шляпки, несколько ухудшая пищевые качества гриба. Однако белые грибы подъяльники более ароматичны, имеют приятный хвойно-грибной запах. Ножка гриба беловатая, ровная, стройная, значительно тоньше, но выше, чем у белого гриба-березовика.

Гриб растет чаще среди немолодых елей или около них, обычно ближе к кромке леса, но встречается и в самом лесу, появляется не ранее середины июля, заканчивает рост в октябре. Гриб высшего качества, относится к первой категории.

**Белый гриб моховой.** Шляпка гриба ровная, светло-каштановая или желто-бурая, более округлая, чем у белых березовиков, в сырую погоду блестящая. Трубчатый слой в начале роста белый, с возрастом постепенно зеленеет. Ножка белая, длинная, часто искривленная, утолщенная снизу, иногда почти полностью спрятана глубоко в мох. Мякоть, занимающая не более 1/3 толщины шляпки, плотная, белая; с возрастом и на срезе цвет мякоти не меняется. Растут грибы в моховатых разреженных ельниках, у гнилых кряжистых пней и кочек, в густом черничнике, иногда в зарослях папоротника. Первые грибы появляются примерно в те же сроки, что и белые еловики, однако не всегда одновременно: иногда растут лишь белые еловики, моховых же нет вовсе; порой, наоборот, растут преимущественно белые моховые. В молодых ельниках эти грибы почти не встречаются. Гриб высшего качества, относится к грибам первой категории.

**Белый гриб сосновый (боровый).** Шляпка гриба темная, заметно темнее шляпок белых еловиков, иногда почти черная, примерно тех же размеров и форм (см. рис. 6). Трубчатый слой до двух третей толщины шляпки, сначала белый, но зеленеет раньше, чем у других форм белых грибов. Ножка толстая,

короткая, хотя и более высокая, чем у белых березовиков. Грибы имеют слабый сосновый аромат, иногда слегка горчат. По всем другим качествам гриб мало отличается от других разновидностей белых грибов.

Гриб в основном растет одиночно, но иногда, ближе к осени, в чистых разреженных сосняках встречается и колониями. Первые белые сосновики появляются в лесу около середины июня в светлых сосновых борах и заканчивают свой рост глубокой осенью, часто завершая грибной сезон. Грибы высшего качества, относятся к первой категории.

**Белый гриб приболотник.** Шляпка гриба красно-коричневая, коричневато-каштановая, иногда с медным отливом, обычной формы и размера. Трубочатый слой мелкопористый, слегка вздутый, уже на ранних стадиях роста слегка желтоватый, затем постепенно зеленеющий. Ножка плотная, слегка утолщенная книзу, более длинная, чем у белых-березовиков, но той же толщины, также слегка желтоватая, но с возрастом цвет не меняет. Мякоть в любом возрасте и на изломе белая.

Встречается в хвойных и смешанных лесах, растет там, где другие белые грибы не встречаются. Предпочитает низменные, но сухие, заросшие мхом и черничником места, вдоль застарелых, наполненных водой осушительных канав, оставшихся после мелиоративных работ, у мшистых почек и полуистлевших пней при обязательном присутствии поблизости елей и сосен. Непременные соседи – мясистые пищевые и желтые сыроежки, изредка грузди настоящие, подберезовики и подосиновики, а где влажнее – желто-бурые моховики. Первые белые приболотники появляются в лесу в благоприятную пору уже в июне, но чаще и обильнее они начинают расти со второй половины июля, обычно кратковременными, но дружными слоями, заканчивая свой рост глубокой осенью. Грибы высшего качества, относятся к первой категории.

**Белый гриб дубовый.** Гриб имеет тот же размер и форму, что и белый еловик. В отличие от него шляпка и ножка белого дубового гриба обладают одинаковым цветом, более темным и бледным. Реже у грибов этого типа встречается удлиненная ножка, отчего их иногда называют белыми поддубниками длинноногими. Трубочатый слой слегка бледноватый, с возрастом постепенно зеленеет. Мякоть, занимающая до 1/3 толщины шляпки, плотная, белая; с возрастом цвет мякоти и на изломе не меняется.

Название гриба несколько условное. Ранее грибы росли в изобилии в тепер уже почти исчезнувших северных дубравах, вместо которых появились лиственные и смешанные леса с почти полным отсутствием дуба и других широколиственных пород. Но иногда по кромкам старого леса, у старых одиночных берез вблизи больших рек и на косогорах, встречаются белые поддубники, примерно в те же сроки, что и другие виды белых грибов. Первой категории.

**Каштановый гриб (каштановик).** Шляпка гриба выпуклая, утолщенная, тонковолочная, коричневая или каштаново-бурая. Трубочатый слой мелкопористый, белый или беловатый. Ножка довольно ровная, одного цвета со шляпкой. Мякоть плотная, белая; окраска на изломе и с возрастом не меняется.

Гриб относится к группе редко встречающихся грибов. Растет в августе – сентябре в хвойных и лиственных, чаще в широколиственных лесах. Иногда встречается в Московской, Ленинградской и в других близлежащих областях. Второй категории.

**Боле́тинус полоно́жковый.** Шляпка диаметром до 17 см, подушковидная, плоско-выпуклая, желтая или желто-коричневая, с темными волокнистыми чешуйками, с остатками покрывала по краю. Трубчатый слой сначала бледно-желтый, затем от бордового до оливкового цвета, трубочки нисходящие по ножке, неровной длины. Ножка длиной до 12 см, диаметром до 3,0–4,5 см, одного цвета со шляпкой, полая, с белым или светло-желтым кольцом, под кольцом чешуйчатая. Мякоть шляпки желтая, ножки – коричневая, приятного вкуса и запаха.

Образует микоризу с лиственницей. Четвертой категории. Используется свежим, пригоден для сушки.

**Дубовик желто-красный.** Шляпка сверху желтая, шершавая, внизу глинисто-красная. Ножка толстокоренная, сетчатая, такая же, как у белых грибов, но с некоторой краснинкой. Внешне сходен с осиновиком березовым, различаясь лишь цветом низа шляпки и сетчатой поверхностью ножки. На срезе мякоть также синееет, затем чернеет, как и у подосиновика. Однако с возрастом расцветка гриба меняется. На ранней стадии роста гриб желтый сверху и снизу, включая ножку, являет полное сходство с желто-бурым моховиком, только ножка у него более толстая. В среднем возрасте весь гриб подернут краснотой, темно-глинисто-красный низ шляпки на срезе вдоль трубчатого слоя имеет чистейший фишашковский цвет, в точности как у белого гриба. У старого гриба шляпка свекольно-красная, ножка более темная, иногда густо-фиолетовая, но низ шляпки вновь желтый. Встреча с этим грибом наиболее вероятна у старых одиночных берез, вдоль шоссе́йных дорог, по кромкам старого леса, у забытых лесных канав, заросших ивняком, летом и осенью. В местах постоянного обитания (наиболее обычен в широколиственных лесах) растет иногда колониями.

Гриб второй категории. После приготовления имеет специфический вкус, напоминающий то белые грибы, то подосиновики. Гриб имеет сходство с несъедобным, т.е. сатанинским грибом, вероятность встречи с которым в наших лесах также невысокая.

**Козляки, решетники.** По строению и окраске грибы наиболее близки к моховикам и маслятам. Отличаются от них заметной худосочностью, небольшими размерами, более грубым строением трубчатого слоя, меньшей плодовитостью и низкими пищевыми качествами. Грибы достаточно широко распространены, растут в основном на тощих почвах в редких сосновых лесах, нечасто в смешанных лесах, одиночно или небольшими колониями. Наиболее известны два вида: козляк обыкновенный и козляк болотный.

**Козляк обыкновенный.** Шляпка диаметром до 6 см, выпуклая, затем плоская, обычно с волокнистым краем, красновато-рыжеватая, красновато-розовая, буроватая, слоистая, тонкая, в сырую погоду очень гибкая и мягкая

(рис. 7 и рис. 6 приложения 1). Трубочатый слой рыхлый, слегка набегающий на ножку, с крупными ячеистыми порами, темно-желтый, позднее буровато-оливковый, у старых грибов всегда выпуклый книзу, от прикосновения остаются буроватые пятна. Ножка тонкая, длиной до 7 см, диаметром до 0,8 см, часто изогнутая, плотная, грязно-желтого цвета. Мякоть тонкая, желтоватая, малосочная, на изломе слегка синеет, затем буреет, без особого вкуса, со слабым грибным запахом.

Встречается довольно часто, обычно в сосняках или в лесах с примесью сосны, на тощих почвах, преимущественно во влажных местах, с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами, в ряде местностей носит название коровий гриб.

Гриб третьей-четвертой категории. Наилучшее употребление в пищу в свежем виде. Обладает некоторым сходством с несъедобным перечным грибом (см. ниже). Однако последний вдвое меньше, имеет красно-лиловую шляпку, желтовато-красный трубочатый слой, более тонкую и кривую ножку, едкого-горький привкус мякоти, которая при неосторожности может испортить вкусовые качества всех собранных грибов.

**Козляк болотный.** Гриб мельче, чем козляк обыкновенный, имеет однотонную буроватую расцветку, более темную у старых грибов, с менее выпуклым трубочатым слоем. Встречается одиночно, чаще вблизи болот с угнетенными соснами на тощей почве. Гриб четвертой категории. Собирается попутно в тех случаях, когда других грибов в лесу мало.

Различие с перечным грибом в отсутствии красноватых тонов окраски шляпки и едкой горечи мякоти при ее надкусывании.

**Маслята.** Отличительная особенность маслят – наличие у большинства видов белой вуали или ее остатков в виде кольца на ножке, липкой, легко снимающейся со шляпки грибов кожицы, некоторое сходство цвета их мякоти со свежим коровьим маслом (отсюда название грибов), а также ряд других хорошо запоминающихся отличий от других трубочатых грибов (см. рис.7 и рис. 7 и 8 приложения 1).

Грибы используются для жарения, отваривания или маринования. При сушке их вкусовые качества несколько утрачиваются, поэтому их обычно не сушат. Некоторые виды маслят предварительно подвергаются дополнительной обработке: у маслят настоящих почти всегда снимается пленка и плотная верхняя кожица шляпки, которая хотя и безвредна, но при отваривании и мариновании придает рассолу мутновато-грязную окраску. Очищенные от пленки и верхней кожицы маслята жарят, отваривают, маринуют обычно целиком (молодые грибы) или со срезанными ножками без всяких примесей других грибов с целью сохранения их специфического вкуса.

**Масленок настоящий (поздний).** Шляпка диаметром до 10 см, сначала выпуклая, яйцевидная, затем плоская, тарелкообразная (рис.7 приложения 1). Верх шляпки в клейко-слизистой маслянистой оболочке шоколадно-буроватого окраса, выцветающей до желтого, красновато-буроватого, иногда с фиолетовым оттенком. Низ шляпки у молодого гриба затянут пленкой белого цвета, которая



с возрастом разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца серо-бурого цвета и по краям шляпки. Трубчатый слой мелкопористый кремовато-желтого или зеленовато-желтого цвета, довольно плотный. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, плотная, иногда задубленная, вверху желтая, внизу красно-бурая, грязноватая, в верхней части усеянная мелкими бородавочками. Мякоть нежная, желтовато-белая, при срезе окраску не меняет, без особого вкуса, с приятным фруктовым запахом.

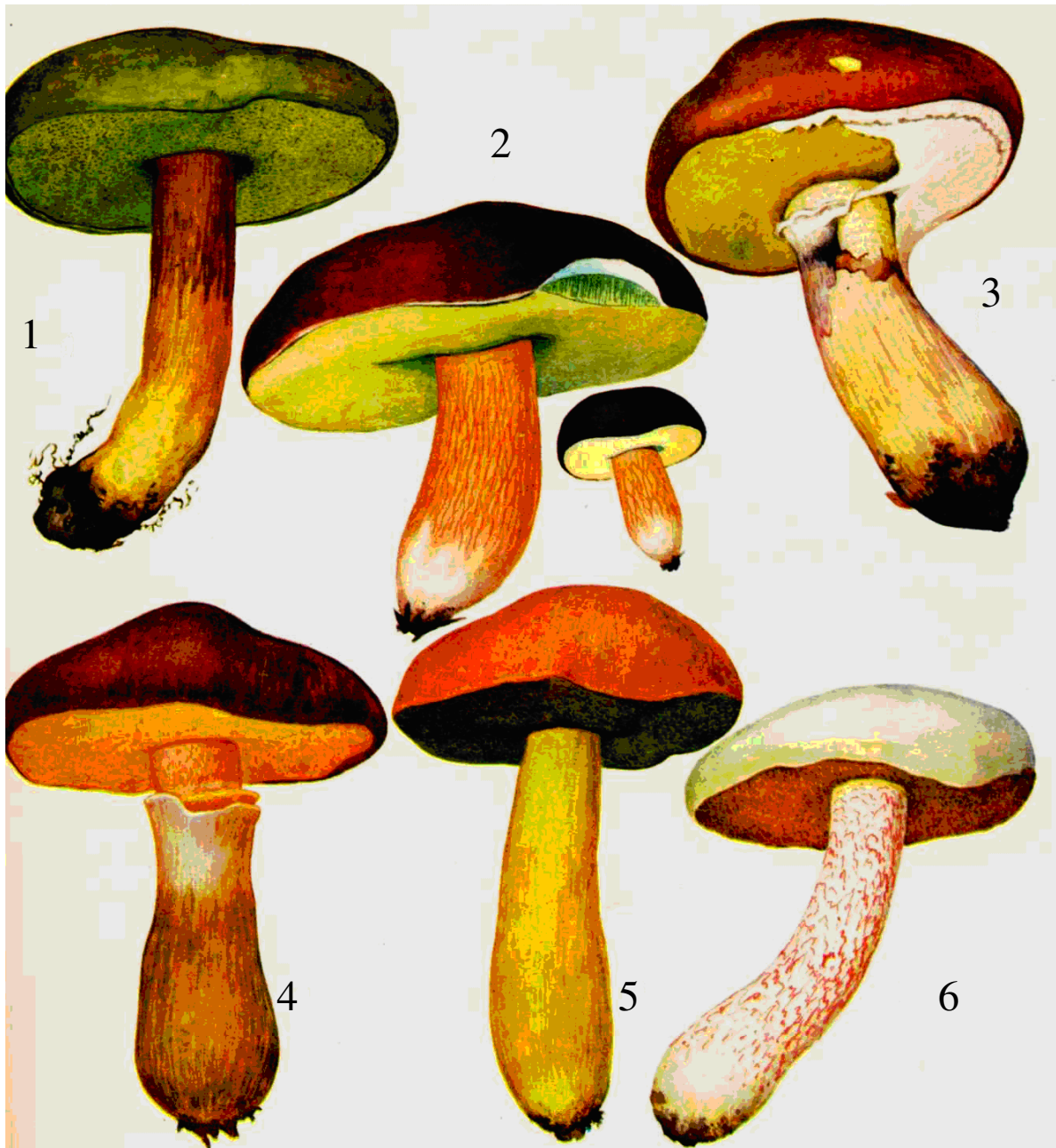


Рис. 7. Моховики и маслята:

1 – моховик зеленый; 2 – польский гриб; 3 – масленок лиственничный светло-желтый; 4 и 5 – масленок лиственничный красно-бурый; 6 – масленок белый

Встречается иногда большими группами в молодых сосновых лесах, около тропинок и дорог, по кромке соснового леса прямо в траве, с начала июня до глубокой осени. Летом часто подвергается повреждениям лесными насекомыми, ближе к осени грибы чистые, без повреждений. Первые маслята появляются иногда в конце мая, одновременно с цветением сосны, чаще одиночно, второй слой совпадает с цветением липы, третий – обычно после сенокоса и жатвы и до конца осени. Ценный гриб второй категории.

**Масленок серый.** В отличие от масленка настоящего шляпка гриба сверху светло-серая или серо-бурая, снизу – серовато-белая, или серовато-бурая. Трубочки широкие, набегающие на ножку. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см с широким, белым войлочным рано исчезающим кольцом.

Встречается в июле – сентябре в молодых сосновых и лиственных с примесью сосны лесах, иногда большими группами. Гриб третьей категории.

**Масленок белый.** Гриб-альбинос (см. рис.7). По всем параметрам, кроме расцветки, соответствует масленку настоящему. Отличается от него серовато-белым цветом маслянисто-слизистой оболочки шляпки и более светлыми тонами расцветки ножки. Растет в тех же местах и в те же сроки, но встречается редко. Съедобный гриб второй категории.

**Масленок зернистый.** Гриб внешне сходен с масленком настоящим (рис. 8 приложения 1). Отличается отсутствием пленочного кольца на ножке, верх шляпки более светлый, кремовый, иногда почти белый, чаще сухой, лишь в сырую погоду покрыт ржаво-коричневой клейкой слизью. У молодых грибов под шляпкой, поверх трубчатого слоя иногда сочатся капельки густоватой, слегка белой горьковатой жидкости; у взрослых грибов они отсутствуют. Вверху ножки имеются мелкие бородавочки-зернышки (отсюда название гриба).

Гриб более мелкий, растет кучно, иногда налегая друг на друга, у дорог, возле сосен по опушкам леса, обильно. Осенью встречается редко либо совсем не растет, особенно в холодную осень. По пищевым качествам несколько уступает масленку настоящему, но также относится к съедобным грибам второй категории.

**Масленок болотный.** Шляпка диаметром до 5 см, горбовидно-выпуклая, слизистая, сверху серовато-желтоватая, иногда сухая, желтовато-зеленоватая, снизу грязновато-желтая. Ножка длиной до 5 см, диаметром до 0,5 см, цилиндрическая, с клейким белым или слабо-зеленоватым кольцом. Ножка взрослого гриба темно-бурая, сухая, тонкая, с отсутствием всяких следов пленочного кольца. Гриб имеет некоторое сходство с козляком болотным (см. выше), с которым его часто смешивают. Растет в конце августа, чаще в сентябре, в заболоченных сосновых лесах, по краям дорог, чаще в смешанных лесах, иногда большими колониями, срастаясь шляпками друг с другом. Съедобный гриб четвертой категории.

**Масленок лиственничный светло-желтый.** Шляпка гриба диаметром до 6 см, иногда до 8 см, выпуклая, золотисто-желтая, у старых грибов обычно выцветшая, суховатая, слегка слизистая (см. рис.7). Трубчатый слой у молодых

грибов нисходящий по ножке, плотный, лимонно-чистый, мелкопористый, иногда перекрыт желтоватой пленкой, с возрастом, остающейся в виде кольца. Ножка короткая, до 5 см длины, диаметром до 1 см, цилиндрическая, сплошная, волокнистая, желтая сверху, темно-коричневая внизу. Мякоть лимонно-желтая, на изломе постепенно буреющая, без особого вкуса, с фруктовым запахом. От масленка настоящего отличается окраской шляпки и желтоватым, вместо белого, цветом пленочного покрывала и несколько меньшими размерами; от масленка зернистого – наличием кольца на ножке, отсутствием на ней мелких зернистых бородавочек (на верхней части), а главное – растет только в лиственничных лесах или в лесах с примесью лиственницы, даже под одиночными лиственницами. Встречается часто, но не обильно, одиночно и небольшими группами с конца мая до поздней осени. Гриб второй категории. Пригоден для всех видов пищевой обработки.

**Масленок лиственничный красно-бурый.** Условия произрастания одинаковые, но в отличие от масленка лиственничного светло-желтого, шляпка гриба оранжево-красная, красно-бурая, апельсиново-красноватая (см. рис. 7). Трубочатый слой грязно-коричнево-желтый или красновато-коричневый. Ножка красновато-желтая до коричневатой-красной. Мякоть апельсиново-красноватая, на изломе постепенно буреющая. В остальном грибы совершенно схожи, но если в лиственничном лесу растут светло-желтые лиственничные маслята, то в нем нет лиственничных красно-бурых маслят, и наоборот. По пищевым качествам грибы равноценны, второй категории.

**Моховики.** Моховики отличаются от белых грибов, подберезовиков и маслят тем, что в группу грибов, мякоть которых синее при повреждениях так же, как у подосиновиков, черноголовых березовиков и дубовиков; по вкусовым и пищевым качествам относятся преимущественно к грибам третьей категории. Наиболее характерные особенности: преобладающая желтизна в мякоти, ее посинение в местах излома или среза, некоторая худосочность ножек и шляпок по сравнению, например, с близкими к ним по строению подосиновиками. Некоторые из них, наоборот, имеют небольшое сходство с маслятами, другие же, например польский гриб, с белыми грибами. Наиболее распространены в наших лесах моховики желто-бурый и зеленый. Значительно реже встречаются моховики красный, пестрый и так называемый польский гриб.

**Моховик желто-бурый.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, затем плоская, мясистая, с тонким краем, сверху сначала охристо-желтая, затем темно-желтая с буроватыми чешуйками, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с неотделяющейся кожицей, снизу тускло-желтая, затем желто-оливковая, коричневатая-табачная, с мелкими неровными краями трубчатого слоя (рис.5 приложения 1). Ножка до 8 см в длину, диаметром до 2 см, плотная, ровная, цилиндрическая, бледно-желтая, иногда с красноватым или буроватым оттенком. Мякоть желтоватая, плотная, на изломе слегка синеющая. Растет часто большими группами, летом и осенью, в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в заболоченной местности, во мху, иногда обильно, слоями.

Гриб, третьей категории. Употребляется в пищу в жареном, вареном и маринованном виде.

**Моховик зеленый.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, мясистая, сухая, иногда с трещинками, бархатистая или войлочная, сверху желтовато-оливковая или буро-оливковая с зеленоватым оттенком, иногда вовсе темно-зеленая (см. рис. 7). Трубчатый слой с крупными, неровными, угловатыми порами, ярко-желтый, серо-желтый, затем светло-зеленый; иногда зеленовато-желтовато-фиолетовый. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см, желтая, часто с красноватым оттенком, иногда зеленоватая. Мякоть беловатая, светло-желтая или желтая, или слабо-голубоватая, на изломе синеет.

Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах небольшими группами, чаще в одиночку, с июня по октябрь. Съедобный гриб, третьей категории.

**Моховик каштановый.** По форме и размерам плодового тела гриб близок к моховику зеленому. В отличие от него имеет шляпку, окрашенную в бурый, каштаново-бурый или красновато-бурый цвет. По окраске и строению шляпки несколько напоминает худосочный польский гриб, однако на изломе его мякоть быстро синеет (у польского гриба – слабо синеет).

Встречается единично и редко, в различных лесах, преимущественно в ельниках, летом и осенью. Съедобный гриб третьей категории.

**Польский гриб.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, полушаровидная, с туповатой вершиной, мясистая, однако обычно более тонкая, чем у белых грибов, с которыми гриб имеет некоторое сходство; края в молодом возрасте загнуты вовнутрь, затем расправляются, позднее загибаются кверху; поверхность шляпки сначала бархатистая, войлочная, затем голая, сухая, в сырую погоду слизистая и клейкая, коричневая, каштановая, красновато-бурая или буровато-зеленоватая, растрескивающаяся (см. рис. 7). Трубчатый слой мелкопористый, сначала беловатый, затем быстро желтеет, становится желто-зеленым, при надавливании окрашивается в синевато-зеленый цвет. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 3 см от цилиндрической до клубневидной формы, реже суженной к основанию, более тонкая, чем у белых грибов, но более толстая, чем у других видов моховиков, желтоватого или светло-коричневого цвета с легким красноватым налетом и сетчатым рисунком, рыхлой консистенции. Мякоть плотная, беловатая, позднее желтоватая и мягкая, на изломе слегка синеет, запах приятный, иногда отсутствует. В сушеном виде аромата не имеет.

В лесах средней полосы встречается не часто и не каждый год, летом и осенью, преимущественно в хвойных (еловых) реже в смешанных лесах, чаще в одиночку, иногда на гнилых пнях или коре у основания стволов, на участках вдоль дорог и на опушках. Наиболее распространен в западных областях европейской части страны.

Гриб второй-третьей категории. Используется в вареном, сушеном и маринованном виде.

**Моховик пестрый.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая или коричневая, в трещинках, в местах

повреждений красноватая. Трубочатый слой бледновато-желтый, затем зеленоватый. Ножка длиной до 9 см, диаметром 1–1,5 см, цилиндрическая, ровная, иногда суженная книзу, светло-желтая или желто-бурая, реже красноватая, при нажиме синеющая. Мякоть рыхлая, желтовато-беловатая, на срезе слабо синеет, потом краснеет, без особого запаха и вкуса. Гриб имеет некоторое сходство с польским грибом, за который его нередко принимают. Отличается от него более худосочным строением шляпки и ножки, кроме того, гриб растет преимущественно в лиственных лесах (польский гриб чаще в ельниках), в августе – сентябре, большей частью одиночно. Гриб третьей категории.

**Моховик красный.** Шляпка диаметром до 9 см, мясистая, подушковидная, розовато-пурпурная, волосистая. Трубочатый слой золотисто-желтый, затем слабо-зеленоватый, при надавливании синеет. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 0,5 – 1,0 см, цилиндрическая, ровная, под шляпкой ярко-желтая, ниже бурая, красновато-розовая, с красными чешуйками. Мякоть желтая, на изломе синеет.

Встречается редко, в августе-сентябре, в лиственных лесах, в кустарниках, у старых дорог, по обочинам канав.

Съедобный гриб четвертой категории.

**Подберезовик, березовик.** Подберезовики (в некоторых местностях их называют еще серыми грибами, обабками) растут преимущественно в березовых лесах, реже в смешанных, но всегда при наличии в них берез, в молодых разреженных березняках, чаще с примесью молодых елочек, в заболоченных низинах, иногда прямо на болоте, на моховатых кочках вокруг чахлых полусгнивших одиноких берез. Грибы растут медленно, почти так же, как белые грибы, но превосходят их своей плодовитостью. Осенние толстокоренные, темноголовые березовики растут значительно быстрее, приближаясь по степени роста и плодовитости к подосиновикам. Грибы значительно отличаются от своих ближайших сородичей, белых грибов и подосиновиков, они более худосочные, имеют преимущественно серую окраску плодового тела. Цвет шляпки меняется лишь незначительно, от серовато-белого до темно-бурого, почти черного. Диаметр шляпки достигает 15 см, диаметр ножки при длине до 15 см колеблется в диапазоне от 1 до 5 см. Трубочатый слой среднепористый, рыхловатый, снаружи серовато-белый, с возрастом темнеет. Мякоть белая, с возрастом становится рыхлой, при срезе не меняет окраску, лишь у черноголовиков моховых она так же синеет, как и у подосиновиков, при жарении, отваривании и сушке чернеет.

Первые березовики колосовики появляются уже в середине или конце мая по березовым опушкам леса, у дорог, вдоль молодых березовых насаждений (рис. 8). По пищевой ценности подберезовики относятся в основном к третьей категории, некоторые из них (болотные и др.) – к четвертой категории, хотя ряд разновидностей (черноголовик коротконогий, черноголовик моховой) по своим пищевым качествам могут быть приравнены к подосиновикам и отнесены ко второй категории.



Рис. 8. Подберезовик обыкновенный (колосовик). Фото Н.В. Рыжовой

В лесах средней полосы России встречается более десятка разновидностей подберезовиков, различающихся между собой по внешнему виду и условиям произрастания.

**Подберезовик розовеющий.** Шляпка гриба выпуклая, позднее подушковидная, сухая, от темно-серо-бурого до черного цвета со светлыми пятнами (рис. 3 приложения 1). Трубочатый слой беловатый, с возрастом становится грязно-серо-буроватым. Ножка у основания утолщенная, покрыта мелкими черного цвета чешуйками, иногда изогнутая в сторону света. Мякоть белая, плотная, на изломе розовеющая. Растет по всей лесной зоне с июня по октябрь, обычно обособленными группами, на сырых участках березовых рощ, на опушках леса, вблизи дорог, чаще поодаль от деревьев, особенно в теплое и влажное лето и осень, гриб третьей категории.

**Подберезовик обыкновенный.** Шляпка гладкая, чаще серо-бурая, буроватая, иногда почти черная. Трубочатый слой серый, с возрастом темнеющий. Ножка длиной до 12 см, диаметром до 4 см, обычно цилиндрическая или постепенно утолщающаяся книзу, с мелкочешуйчатой, в виде заусенцев темного цвета, поверхностью. Мякоть на изломе серовато-белая, постепенно темнеющая. При сушке и варке гриб быстро чернеет. Растет в светлых разреженных березовых лесах, чаще на опушках, полянах, по обочинам лесных дорог, на истощенных почвах. Гриб употребляется в пищу после всех видов переработки, кроме грибов переросших. С возрастом ножка гриба становится твердоволокнистой и деревянистой, в пищу почти непригодной. Относится к грибам третьей категории.

**Подберезовик бархатистый обыкновенный.** Шляпка бархатистая, сухая, серо-буроватая, иногда оливковая, трубочатый слой обычный для

подберезовиков. Ножка обычная, у основания несколько утолщенная. При надавливании шляпка проминается и быстро чернеет. Встречается на более сыроватых участках березовых лесов летом и осенью. Гриб третьей категории.

**Подберезовик серо-бурый тонконогий.** Шляпка чаще рыхловатая, серо-бурая, с водянистым сероватым трубчатый слоем, диаметром до 12 см. Ножка тонкая, диаметром до 2 см, удлиненная, сероватая, с возрастом деревенеющая.

Появляется в дождливое, затяжное ненастье, в сырых березовых низинах, в перелесках. Гриб четвертой категории. Ввиду рыхлости мякоти шляпки используется преимущественно для приготовления соусов.

**Подберезовик бело-зеленый.** Шляпка слегка подушковидная, ровная, рыхловатая, сначала беловатая, затем бело-зеленоватая, в старости иногда с завернутыми кверху краями. Строение трубчатого слоя и ножки, их расцветка такие же, как у березовика серо-бурого. Растет в тех же местах в такую же погоду, но на более затененных участках. Гриб четвертой категории.

**Подберезовик бархатистый тонконогий.** Шляпка сухая, слегка бархатистая, серовато-буроватая или темно-буроватая. Ножка тонкая сухая, удлиненная, в старости задеревенелая. Растет преимущественно в сухую погоду на тощих почвах, в основном летом, реже осенью. Гриб четвертой категории.

**Подберезовик болотный (обабок).** Шляпка сухая, беловатая или бледно-зеленоватая, выпуклая, позднее подушковидная, трубчатый слой беловато-серый, затем грязно-серо-буроватый (рис. 4 приложения1). Ножка тонкая и длинная, бело-серого цвета, иногда книзу искривленная. Мякоть белая, рыхлая, на изломе цвет не меняет, без особого запаха и вкуса.

Растет по всей лесной зоне в сырых, мшистых березняках, вдоль болот и на болотах, часто большими колониями, с июня по октябрь. Гриб четвертой категории.

**Подберезовик черноголовый коротконогий.** Шляпка черно-белая, иногда совсем черная, низ шляпки обычный. Ножка толстая, сравнительно короткая, утолщенная книзу, покрыта мелкими темными заусенистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе синее. Гриб самый толстокоренный из подберезовиков.

Растет в сухих березовых перелесках, чаще на возвышенных местах, по склонам оврагов и на них, по кромкам смешанных и чистоберезовых лесов, не слишком заросших травой, выделяясь поверх ее темной, слегка бархатистой шляпкой. Встречается до глубокой осени.

По пищевым качествам приближается к подосиновикам, грибам второй категории, при отваривании и сушке быстро чернеет, при этом пищевых качеств не теряет.

**Подберезовик черноголовый моховой.** Шляпка темно-серая, чаще почти совсем черная, иногда со слабыми просветленными полосками, плотная, округлая, довольно крупная, трубчатый слой бледновато-серый, слегка рыхловатый. Ножка толстая, длинная, беловато-серая, слегка чешуйчатая, иногда изогнутая. Мякоть белая, быстро синеющая на изломе. Гриб преимущественно осенний. Появляется в сентябре на низменных моховатых,

заросших травой местах в разреженных смешанных лесах при обязательном присутствии берез. Иногда растет и на болотистых местах там же, где и березовики болотные, но всегда на более возвышенных участках, вдоль приболотных дорог. Грибы растут иногда изобильно, большими колониями, но периодическими слоями. При благоприятных условиях вслед за изросшимся слоем появляется следующий в течение почти всего сентября до глубокой осени. Осенние черноголовки моховые – лучшие грибы среди подберезовиков; так же, как и более редкие грибы черноголовки коротконогие приближаются по пищевым качествам к подосиновикам, грибам второй категории. Пригодны для всех видов кулинарной переработки.

**Подберезовик белый.** Гриб имеет одного цвета небольшую светло-серую шляпку и средней длины и толщины ножку. Низ шляпки обычный. Мякоть крепкая, белая, на изломе слегка синеющая.

Встречается в затененных смешанных лесах с примесью берез в периоды массового роста грибов-подберезовиков. Растет большей частью в одиночку или небольшими группами. Гриб третьей категории.

**Обабок чернеющий.** Гриб имеет небольшую темно-серую шляпку и тонкую сухую, постепенно темнеющую и деревенеющую ножку. Трубчатый слой серый. Встречается редко, преимущественно на сухих суглинистых почвах, вблизи кустарниковых зарослей, в березняках. Гриб четвертой категории.

**Обабок окрашенноногий.** Гриб по всем параметрам сходен с обабком чернеющим. В отличие от него ножка гриба, с возрастом также темнеющая, постепенно покрывается мелкими заусенистыми чешуйками. Окраска шляпки с возрастом меняется слабо. В наших лесах гриб встречается редко. По качеству близок к грибам четвертой категории.

**Подосиновик, осиновик.** Подосиновики относятся к так называемым черным грибам, что связано с некоторыми особенностями их мякоти. Мякоть подосиновиков менее плотная, чем у белых грибов, но также первоначально белая. При срезе же или изломе она приобретает розоватый, голубоватый, иногда синевато-черный цвет, при отваривании и сушке полностью чернеет. Шляпки грибов диаметром до 20 см, сначала округлые, смыкающиеся на ножке, затем выпуклые, полушаровидные, плоско-выпуклые со свисающей по краю кожицей, сверху оранжевые, красные, ярко-красные, буроватые или буровато-желтые, реже желтые, белые, серые, еще реже почти черные. Трубчатый слой у молодого гриба белый, позже сероватый, дымчато-серый или грязно-беловатый. Ножка длиной до 20 см, диаметром до 5 см, цилиндрическая, утолщенная книзу, белая или беловато-серая с продольными белыми, серыми, коричневатыми или черными волокнистыми чешуйками, особенно в нижней части. Грибы относятся ко второй категории пищевой ценности, употребляются в свежем и отварном виде, реже в соленом. Наиболее вкусны молодые подосиновики с круглой, замкнутой на ножке шляпкой, называемые в народе чельшами. Подосиновики – один из самых быстрорастущих грибов. Особенно



быстро растут они в периоды их активного плодоношения. В среднерусских лесах встречается несколько разновидностей подосиновика.

**Подосиновик березовый (желто-бурый).** Шляпка гриба желтовато-буроватая, несколько темнее пожелтевшей листвы березы. Трубоччатый слой сероватый, не вспученный, у молодых грибов темно-серый, иногда почти черный. Ножка толстая, серая, в черных чешуйках, у молодых грибов вся сажисто-черная. Мякоть и трубоччатый слой на срезе белые, затем быстро синеют, далее чернеют. Появляется иногда еще в конце мая, в молодых, хорошо прогреваемых солнцем березняках, там, где осин нет даже поблизости. Гриб часто растет слоями, иногда до глубокой осени. Гриб второй категории.

**Подосиновик красный настоящий.** Шляпка гриба обычно ярко-красная, малиново-красная, иногда вишнево-красная (рис.2 приложения 1). Ножка толстая, белая, с возрастом сероватая, чистая. Трубоччатый слой мелкопористый, белого или серого цвета. Мякоть белая, на изломе поверхность сначала синеет, затем становится фиолетово-черной. Растет преимущественно в сыром высокоствольном осиннике с примесью елей и берез, иногда и без них, с середины июля до середины сентября и позднее. Гриб второй категории. Среди подосиновиков по пищевым качествам считается наилучшим грибом.

**Подосиновик оранжевый.** Шляпка гриба красно-бурая, темно-оранжевая, под цвет опавшей осинной листвы (рис. 9). Все остальные характеристики – типичные для подосиновиков. Растет в смешанных березово-сосновых или березово-еловых лесах, в засушливое лето – в низинах между разреженных осин с примесью молодого угнетенного березняка. Помимо берез, почти обязательным является присутствие елей, реже сосен и осин. Очень редко растет на открытых полянах, чаще внутри леса, иногда довольно кучно. Появляется в лесу несколько позднее других форм подосиновиков, но растет также до глубокой осени. Гриб второй категории.



Рис. 9. Подосиновик оранжевый. Фото Н.В. Рыжовой

**Синяк (чешуйчатый подосиновик).** Шляпка диаметром до 15 см, сухая, слабовыпуклая или выпуклая, позднее плоская, сверху белая, светло-желтая или буровато-желтая, позднее почти бурая, хлопьевидная, чешуйчатая, пушисто-войлочная, снизу белая или соломенно-желтая. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 4 см, клубневидная, иногда слабо вздутая или утолщенная, к основанию несколько суженная, плотная, ломкая, внутри рыхлая, белая или слабо-желтоватая, при нажиме синее. Мякоть и трубчатый слой при повреждении также быстро синее.

Растет по всей лесной зоне, предпочтительно в лиственных и хвойных лесах, обычно на песчаной почве, реже в сосняках, в августе – сентябре. Гриб второй категории.

**Подосиновик белый.** Шляпка обычных размеров и формы, сухая, слегка волокнистая, сероватая или белая. Низ шляпки у молодого гриба белый, позднее серый или грязно-серо-коричневый. Трубчатый слой мелкопористый. Ножка высокая, книзу утолщенная, белая, с продолговатыми белыми или коричневыми чешуйками. Мякоть плотная, у основания ножки часто с участками сине-зеленого цвета, на изломе быстро синее, становится темно-фиолетовой или черной. Растет чаще во влажных сосновых лесах с примесью ели и деревьев других пород. В засушливое лето встречается в сырых, тенистых, высокоствольных осинниках. Второй категории.

**Подосиновик серый.** Шляпка обычных размеров и формы, преимущественно пепельно-серая, изредка белая. Трубчатый слой – типичный для подосиновиков. Ножка, в отличие от осиновиков белых, с легкой красноватинкой. При повреждении и на срезе поверхность белой мякоти быстро синее, затем чернеет. В наших лесах гриб встречается редко. Наиболее вероятен вблизи ивняка в березовых лесах, по кромке леса, летом и осенью. Типичный представитель тополевых лесов. Второй категории.

**Подосиновик черный (боровой).** В отличие от других подосиновиков шляпка гриба темная, почти черная, как бы покрытая тускло металлическим налетом, сходная по расцветке с почерневшей прошлогодней сосновой чешуей. Ножка также более темная, густо усеяна черными чешуйками, в особенности снизу. Все остальные характеристики типичны для подосиновиков. На срезе мякоть розовеет, с возрастом темнеет.

Встречается редко. Наиболее вероятна встреча с ним в смешанных сосново-березовых лесах, вблизи сосен или около них, на песчаной почве, летом или осенью. Имеет приятный слабо-сосновый аромат, второй категории.

**ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ.** Это наиболее многочисленная и урожайная группа грибов в наших лесах. Как правило, именно пластинчатые грибы составляют основу сбора грибников. Грибы в большинстве своем рыхлые и хрупкие, размягчающиеся лишь после отваривания или отмачивания. При этом у так называемых условно-съедобных грибов, к которым относится большинство пластинчатых, происходит удаление всех наиболее вредных или ядовитых веществ. Первоначально многие из пластинчатых грибов имеют слизистое пленочное покрывало, прикрепленное к кромке шляпки и к ножке,

предохраняющее зарождающиеся пластинки от загрязнения и высыхания, затем остающееся в виде кольца на ножке.

Растут пластинчатые грибы одиночно и группами в те же сроки и в тех же местах, что и трубчатые, хотя иногда и в совершенно неожиданных местах: на навозных кучах, стволах деревьев, заливных лугах, полях и так далее, то есть там, где другие виды грибов не растут.

Среди пластинчатых нередко несъедобные и ядовитые грибы, поэтому при их сборе нужно быть предельно осторожным.

**Вешенка обыкновенная (весенняя).** Шляпка диаметром до 12 см, чаще однобокая, реже округлая, с загнутыми, волнистыми краями, гладкая, светло-серая, у взрослого гриба толстая, шелковистая, немного липкая, схожая по форме со шляпкой лисички. Пластинки, избегающие по ножке, белые или слегка желтоватые. Ножка короткая, длиной до 5 см, диаметром 1–3 см, белая, сплошная, с быстроисчезающим кольцом, реже без него, у основания войлочная. Мякоть сначала мягковатая, мясистая, позднее плотная у несколько волокнистая, с приятным запахом и вкусом; у взрослых грибов слегка «резиновая» и пахнет затхлостью.

Растут грибы данного вида на обломках стволов, бревен, на гнилых поленьях, дровах, на пнях хвойных и лиственных деревьев, чаще осины, березы и липы, очень редко ели и сосны; не только в лесах, но и на лугах и выгонах; появляются уже в мае, иногда летом и осенью; в мае – мелкие, нежные, душистые, беловато-сероватые, в июне – крупные, мясистые, нагроможденные этажами друг над другом, желтовато-буроватые.

Гриб четвертой категории. В пищу используются лишь молодые, только что выросшие, грибы в вареном и жареном виде. Другие названия: вешенка устричная, устричный гриб.

**Вешенка осенняя (свинуха ивовая).** По строению и размерам гриб сходен с вешенкой обыкновенной. Шляпка чаще однобокая, гладкая, рыхлая, водянистая, серо-бурая, с мучнистым налетом. Пластинки, нисходящие по ножке, белые или слегка буроватые, тонкие, частые. Ножка короткая, слегка войлочная, иногда почти отсутствует. Мякоть белая, рыхловатая.

Встречается в лиственных и смешанных лесах, чаще на пнях и стволах осины, ольхи и ивы. Гриб четвертой категории. В пищу используются только что выросшие, грибы в вареном и жареном виде.

**Гигрофор бурый (поздний).** Шляпка диаметром до 6 см, плоская, в центре немного вдавленная, у молодых грибов с завернутыми вниз краями, с бугорком, маломясистая, по кромке слабо – волнистая, оливковая или оливково-коричневая, по краю слегка желтоватая. Пластинки, нисходящие по ножке, редкие, широкие, желтые или светло-желтые, восковидные, у молодых грибов закрыты волокнистым хлопьевидным покрывалом. Ножка длиной до 10 см, диаметром 0,5–1 см, цилиндрическая, ровная, сплошная, оливково-буроватая, слизистая, с исчезающим кольцом от покрывала. Мякоть белая или слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха. Встречается местами, обычно поздней осенью, чаще в молодых сосновых лесах, среди игл, вереска и мха,

иногда большими группами, редко в одиночку. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в жареном виде и для маринования, при этом сохраняется приятный сосновый запах и легкий хвойный привкус.

**Говорушка пахучая.** Шляпка диаметром до 7 см, распростертая, с выступающим бугорком, голубовато-зеленоватая. Пластинки широкие, нисходящие, буровато-зеленоватые. Ножка ровная, одного цвета со шляпкой. Мякоть бледно-серая, имеет запах аниса. Растет в хвойных и лиственных лесах на подстилке. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Пригоден для всех видов кулинарной переработки.

**Говорушка серая.** Шляпка до 15–20 см в диаметре, мясистая, плоско-выпуклая (подушковидная) серая, по краям более светлая, гладкая, сухая. Мякоть белая, плотная, толстая, вкус приятный, запах свежей пшеничной муки. Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, вначале беловатые, потом желтоватые. Ножка до 12 см длины, 2–3 см толщины, в основании утолщенная, плотная, вначале беловатая, потом сероватая.

Растет в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках, в августе – ноябре, группами.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным. Годен для сушки.

**Гриб-зонтик пестрый.** Гриб очень крупный, но рыхлый. Шляпка диаметром до 20–25 см, яйцевидная, потом колокольчатая, у зрелых грибов зонтиковидная, с выступающим бугром, серовато-буроватая, с более темным центром, покрыта угловатыми коричнево-бурыми чешуйками, по краю хлопьевидно-волокнустая (рис. 33 приложения 1). Пластинки белые, иногда желтоватые, с возрастом на них образуются красноватые прожилки. Ножка тонкая, очень высокая, длиной до 20 см, диаметром 1,5–2 см, светло-бурая, в верхней части имеет свободно передвигающееся кольцо. Мякоть белая, сначала рыхлая, позже плотная, хрящеватая. Гриб обладает некоторым сходством с мухоморами. Отличается от них тем, что у грибов-зонтиков чешуйки на шляпках во всех случаях темнее кожицы, у мухоморов наоборот, всегда светлее. Кольцо на ножке у мухоморов приросшее, а не подвижное. Зонтики не имеют характерной для мухоморов вольвы у основания ножки.

Встречается летом и осенью повсеместно, одиночно и группами как в лиственном или смешанном редколесье, так и в хвойных лесах, на полях и даже в огородах. Съедобный гриб четвертой категории. В пищу используется в молодом возрасте, пока шляпка не развернулась, позднее становится хрящеватым, полудеревянистым, несъедобным. Гриб можно варить, жарить, сушить.

**Гриб-зонтик белый (курочка).** Гриб вдвое мельче предыдущего (рис. 32 приложения 1). Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, затем зонтиковидная, беловатая, в центре буроватая, более тонкая, покрыта неширокими, мелкими, темнее, чем у пестрого прерывистыми чешуйками. Пластинки белые. Ножка длиной до 6 см, диаметром 0,6–1 см, у основания

утолщенная, гладкая, белая, внутри полая, кольцо на ножке одного цвета со шляпкой. Мякоть белая, рыхлая.

Встречается по кромкам леса, на лесных полянах, довольно редко, иногда группами. Появляется с конца апреля, летом почти не растет, а в сентябре, особенно в середине и конце, иногда обильно.

Съедобный малоизвестный гриб четвертой категории. В пищу используются только шляпки молодых грибов. Употребляется вареным и сушеным.

**Гриб-зонтик краснеющий.** Шляпка диаметром до 20 см, сначала шаровидная, потом распростертая в виде зонтика, серовато-буроватая, с крупными коричневыми четырехугольными чешуйками. Мякоть толстая, рыхлая, белая, на изломе краснеющая, особенно в ножке. Пластинки белые, прикреплены к хрящеватому выступу. Ножка до 25 см длины, 1,5–2 см толщины, светло-коричневая или беловатая, внизу клубневидно-вздутая.

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на гумусовой почве. Гриб используется так же, как и предыдущие виды зонтиков.

**Зеленушка.** Шляпка диаметром до 9 см, выпуклая, потом распростертая, с волнистым краем, у молодых грибов клейкая, зеленовато-желтая, в середине оливково-буроватая, малочешуйчатая, растрескивающаяся. Пластинки приросшие к ножке, слегка нисходящие по ней, широкие, серно-желтые (зеленоватые). Ножка длиной до 5 см, диаметром до 1,5 см, в начале роста очень короткая, почти вся скрытая в земле, сплошная, серно-желтая, с мелкими чешуйками. Мякоть плотная, беловатая или бледно-желтая, под кожицей желтовато-зеленоватая, со слабым мучным запахом.

Гриб типично позднеосенний, особенно характерный для сухой осени. Растет в сентябре – октябре, чаще группами, обычно в сухих сосновых и смешанных лесах на песчаной почве, в молодом суховатом березовом подлеске по кромкам леса, местами очень обильно, один из самых последних грибов, завершающих грибной сезон.

Гриб четвертой категории. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

**Колпак кольчатый.** Шляпка диаметром до 9 см, сначала почти белая или серебристо-матовая, с тонким мучнистым налетом в центре, колпаковидная, затем плоско-выпуклая, слаборадиально-морщинистая, серо-желтая, соломенно-желтого или охряного цвета, по краю полосатая. Пластинки, приросшие к ножке, частые, беловатые, светло-глинистого оттенка, позднее охряно-бурые, широкие, поперечно-морщинистые. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см, желтоватая, иногда желто-оранжевая, плотная, с постепенно желтеющим кольцом. До кольца верхняя часть ножки чешуйчатая, под кольцом – слегка волокнисто-полосатая. Мякоть белая или желтоватая, с приятным запахом и вкусом.

От мухоморов отличается окраской пластинок. У мухоморов они всегда белые. Растет в сыроватых хвойных и смешанных лесах, порой большими

группами, с июля по октябрь. Иногда называется белым приболотником или приболотным шампиньоном.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным и соленым.

**Лисичка желтая (настоящая).** Шляпка диаметром 5–10 см, сначала выпуклая, позже вдавленная, изогнутая, воронковидная или чашевидная, с волнистым завернутым краем, неравнобокая, гладкая, желтая, оранжево-желтая, беловато-желтая (рис.9 приложения 1). Пластинки, нисходящие по ножке, извилистые, желтые или оранжевые, потом серые. Ножка длиной 4–7 см, диаметром 2–4 см, гладкая, суженная к основанию, сплошная, плотная, сухая, кожистая, желтая, вверху переходит в шляпку. Мякоть плотноватая, желтоватая или желтая, сухая, плотная, упругая, с приятным запахом, на вкус слегка горьковатая. Растет, как правило, группами в хвойных и лиственных лесах с начала лета до поздней осени, местами часто и обильно. Образует микоризу с елью, сосной и березой. Гриб третьей категории. Используется для жарения, засола и маринования.

**Лисичка ложная оранжево-желтая.** Шляпка диаметром 3–8 см, плоско-выпуклая или слегка вдавленная в центре, с завернутым, потом раскрытым краем, слабоволнистая, оранжево-охристо-желтая, до медно-красной (рис.31 приложения 1). Пластинки нисходящие по ножке, толстые, от ярко-красных до темно-оранжевых. Ножка короткая, цвета шляпки. Мякоть желтая, с розовым оттенком, твердая, деревянистая.

Встречается в августе – сентябре в сосновых лесах, чаще на открытых местах, иногда на гнилых сосновых бревнах и около пней. Относится к малоизвестным съедобным грибам. После отваривания пригоден к употреблению.

**Лаковица розовая.** Шляпка до 5 см в диаметре, выпуклая или слегка вдавленная, тонкомясая, розово-буроватая. Мякоть водянистая, одного цвета со шляпкой. Пластинки редкие, толстые, розовые. Ножка до 10 см длины, 0,6–1 см толщины, волокнисто-полосатая, внизу беловолочная.

Встречается на лесной подстилке в лиственных и хвойных лесах, на сфагновых болотах в июле – октябре, часто, но необильно.

Малоизвестный гриб четвертой категории качества. Используется вареным.

**Навозники.** Эти грибы неопытные сборщики обычно относят к категории подозрительных и не собирают даже при отсутствии в лесу других грибов, хотя среди навозников есть виды вполне съедобные. Навозники чаще встречаются на мусорных участках вблизи домов, на навозных кучах, газонах, в парках и садах, гораздо реже – в лесах.

Из числа съедобных грибов этой группы широко распространены навозники белый (лохматый) и серый.

**Навозник белый (лохматый).** Шляпка диаметром до 10 см, при появлении имеет вид белого яйца, затем общее покрывало лопается, появляется белый, похожий на колокольчик, крупный гриб с волокнистыми чешуйками, с

бугорком посередине. Края шляпки с возрастом разрываются, становятся лохматыми, вся шляпка покрывается широкими, расположенными концентрически выступающими наружу желтоватыми чешуйками. Пластинки свободные, сначала белые, затем быстро краснеют, чернеют и, наконец, расплзаются вместе с мякотью шляпки в дегтеобразную массу жидкой консистенции с неприятным запахом. Ножка длиной до 12 см, диаметром 1,5–2,5 см, цилиндрическая, в основании утолщенная, слабокорневидновытянутая, белая, шелковистая, блестящая, полая, вверху с белым подвижным кольцом. Мякоть тонкомясистая, рыхлая, нежная, белая, без выступающего сока при надавливании, на вкус сладковатая. Встречается осенью, в сентябре-октябре, реже в августе, еще реже в июле на пастбищах, выгонах, на мусорных кучах, по кромкам леса, очень редко в самом лесу.

Гриб четвертой категории. Молодые грибы съедобны и очень вкусны. Их можно жарить, варить, мариновать. При малейшем потемнении пластинок употреблять в пищу нельзя. Употребление гриба с алкогольными напитками может вызвать отравление.

**Навозник серый.** Гриб-двойник навозника белого, но более опрятный, не разлохмаченный, гладкий, с серой или с сероватым оттенком шляпкой (серебристо-серой, мышинового цвета, буроватой), с бурыми мелкими чешуйками на вершине и растрескивающимися краями, меньших размеров. Пластинки свободные, белые, позднее краснеющие, под конец черные. Ножка полая, гладкая, белая, у основания слегка буроватая, с белым, быстроисчезающим кольцом. Мякоть белая, рыхловатая, сладковато-приятного вкуса, без особого запаха, быстро темнеет на воздухе.

Появляется уже в конце мая, иногда и раньше, далее растет все лето до осени, на выгонах, пастбищах, по кромкам леса, в садах и огородах.

Гриб четвертой категории, съедобен, как и навозник белый, только в молодом возрасте до потемнения пластинок. Употребление его с алкогольными напитками может вызвать рвоту. Навозник в народе называют чернильным грибом.

**Опенок летний.** Шляпка диаметром до 5 см, тонкомясистая, реже выпуклая, затем плоская, с бугорком, желтоватая, как бы пропитанная водой, с концентрическими, более светлыми, водянистыми, будто просвечивающими кругами, шелковисто-волокнистая или слабочешуйчатая (рис. 26 приложения 1). Пластинки нисходящие, по мере роста ржаво-бурые. Ножка длиной до 6 см, диаметром до 0,6–0,8 см с кольцом, под кольцом беловатая, ниже – темно-бурая, волокнистая, жесткая, с возрастом полая. Кольцо одноцветное со шляпкой, иногда исчезающее, мякоть нежная, гибкая, желтовато-бурая, с легкой горчинкой и приятным грибным запахом. Появляется в лесу иногда в конце мая, зарождаюсь часто на все лето и до октября. Растет чаще на пнях, бревнах, гнилушках, в лиственных и смешанных лесах с обязательным присутствием берез, обычно скученно, большими группами, срастаясь основаниями полузадеревневших ножек. Вкусный, съедобный гриб четвертой категории. По пищевым качествам не уступает опенку осеннему, а по

приятному грибному аромату даже превосходит его. В ряде стран разводится в теплицах или на плантациях.

**Опенок осенний (настоящий)**. Шляпка диаметром до 7 см, плоско-округлая, часто с бугорком посередине, желтовато-грязно-бурая или светловато-бурая с волокнистыми исчезающими чешуйками (рис. 25 приложения 1). Позднее пластинки приросшие, немного нисходящие по ножке, сначала белые, потом светло-желтые, далее цвет не меняют, у молодого гриба покрыты белой пленкой, которая позднее отрывается от краев шляпки, сохраняясь на ножке в виде кольца. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 2 см, ровная, волокнистая, светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, беловатая, с приятным грибным запахом. Грибы редко бывают червивыми. Лишь изредка в их мякоти обнаруживаются крупные личинки проволочника.

Растет обычно большими колониями скученно, редко одиночно, на пнях, корнях или стволах деревьев, у основания или выше, иногда достигая их ветвей, в основном предпочитая березу. Массовый рост вероятен чаще в сырую теплую осень, иногда до первых заморозков. При ранней, теплой и сырой весне можно ждать появления грибов даже в июне. Гриб третьей категории. Его пищевые качества многими любителями ценятся очень высоко. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

**Опенок зимний (зимний гриб)**. Шляпка диаметром до 6 см, округло-выпуклая, слизистая, желтоватая или кремовая, гладкая. Пластинки белые или желтоватые, с возрастом цвета не меняют. Ножка цилиндрическая, тонкая, плотная, вверху желтоватая, к основанию коричневая до черной, волосисто-бархатная. Мякоть водянистая, белая или желтоватая (цвета яичного желтка).

Встречается иногда большими группами в июне, затем в сентябре – октябре и позже, на юге России – почти круглый год, на валежнике лиственных пород и на стоящих гнилых деревьях, высоко от земли, порой очень редко растет на земле.

Съедобный гриб четвертой категории. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

**Опенок тополевый (опенок осиновый)**. Шляпка диаметром до 8 см, плоско-выпуклая, желтая, в центре более темная, коричневатая, голая, гладкая, слизистая, по краю иногда слабо-полосовая; пластинки белые, слегка желтоватые, выемчато-зубчатые, редкие, широкие. Ножка диаметром до 0,8 см, длиной до 10 см, хрящеватая, вверху желтоватая, внизу коричневая, у основания почти черная, иногда суженная, цилиндрическая. Мякоть белая, с желтоватым оттенком.

Растет преимущественно поздней осенью, иногда до снега, часто большими скученными группами, но не повсеместно, на стволах и пнях деревьев лиственных пород, особенно осин, тополей и ив. Имеет сходство с опенком зимним, отличается от него более темной окраской шляпки, особенно ее центра, более светлой и менее водянистой мякотью, более крупными размерами. Имеет также некоторое сходство с несъедобной огневкой ольховой (см. ниже). Отличается от нее отсутствием бугорка на шляпке, окраской ножки



и кромки шляпки и др. Гриб четвертой категории, имеет приятный запах и вкус. В пищу используются грибы лишь в молодом возрасте для всех видов кулинарной обработки.

**Паутинники.** Для этих грибов характерно наличие защитного слоя в виде паутинистой вуали, натянутой между ножкой и краем шляпки, с возрастом исчезающего, иногда остающегося на ножке в виде хлопьевидного кольца или нескольких паутинистых поясков. Наличие этой вуали, особенно у молодых грибов, часто отпугивает грибников, принимающих их за несъедобные или ядовитые грибы. Некоторые из них относятся к вполне съедобным грибам, по вкусовым и пищевым качествам иногда превосходят рядовки, не говоря уже о мокрухах. Однако среди паутинников есть немало грибов условно съедобных, и даже ядовитых.

Грибниками паутинники собираются довольно редко, так как, во-первых, для многих они незнакомы, во-вторых, к моменту их появления в лесу много других лучшего качества грибов, более вкусных и ароматных, хотя грибовары отдельные виды паутинников охотно принимают. В нашей стране насчитывается более 400 видов паутинников. Встречаются эти грибы и в лесах средней полосы. Из съедобных паутинников наиболее известны браслеточный, голубой и съедобный (толстушка), гораздо реже встречаются паутинники прямой и сизоножковый.

**Паутинник браслетчатый.** Шляпка 5–15 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых распростертая, волокнистая, кирпично-красная. Мякоть желтовато-бурая, мягкая, без особого запаха. Пластинки, приросшие к ножке, редкие, широкие, с волнистым краем, светло-коричневые. Ножка 6–25 см длины, 1–3 см толщины, книзу сильно утолщенная, плотная, с двумя-тремя поперечными кирпично-красными поясками (браслетами).

Встречается в хвойных и смешанных лесах, на влажной почве, небольшими группами и в одиночку, с июля до сентября.

Гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным, сушеным.

**Паутинник голубой.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, слизистая, голубовато-фиолетовая, выцветающая до бледно-бурой. Пластинки, приросшие к ножке, частые, широкие, сначала сиреневатые, потом бурые с ржавым оттенком. Ножка длиной 4–6 см, диаметром 1–1,5 см, с клубневидным основанием, голубовато-фиолетовая, позже грязно-буроватая. Мякоть толстая, бледно-палевая, сладковатого вкуса, запах несколько неприятный.

Растет небольшими группами и одиночно в лиственном и хвойном лесах, на известковой почве, в августе – сентябре. Гриб посредственного качества, четвертой категории. Используется в пищу в маринованном и сушеном виде.

**Паутинник съедобный (толстушка).** Шляпка диаметром до 8 см, мясистая, плотная, толстая (отсюда название), бледная, беловато- или серовато-бурая, слегка влажная, чуть выпуклая, в центре несколько вдавленная, с завернутыми вниз тонкими краями. Пластинки, приросшие к ножке, частые, у молодых грибов одного цвета со шляпкой или светло-глинистые, позже

буроватые. Ножка длиной до 3 см, диаметром 1,5 см, плотная, ровная, суженная книзу, грязно- или буровато-беловатая, с остатками в середине паутинистого покрывала, потом совсем исчезающего. Мякоть плотная, бледная, с приятным запахом и вкусом.

Растет с июля до заморозков, в сосновых лесах, на перегнойной почве, на навозе, мусорных кучах, на лугах, выгонах и огородах. Встречается в основном в западных районах страны. Гриб третьей категории. Используется для всех видов кулинарной обработки.

**Плютей олений (олений гриб).** Шляпка диаметром до 13 см, серо-бурая, блестящая, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых – распростертая. Мякоть белая, мягкая, запах сладковатый, напоминает запах картофеля.

Пластинки свободные (не прикрепляются к ножке), широкие, частые, сначала белые, потом розоватые от спор.

Ножка до 10 см длины, 0,5–1,5 см толщины, цилиндрическая или немного расширенная к основанию, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.

Встречается на пнях, валежнике лиственных и хвойных деревьев в июне – сентябре. Гриб четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

**Поплавок белый.** Шляпка диаметром до 10 см, яйцевидная, иногда коническая, по мере роста колокольчатая, со слабовыраженным бугорком в центре, в старости распростертая, белая, сухая, шелковистая, с бороздчатыми краями, со следами белых исчезающих хлопьев (рис. 34 приложения 1). Пластинки широкие, сначала белые, затем нежно-розовые, в старости темно-бурые. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 15 см, белая, гладкая, полая, цилиндрическая, немного утолщенная к основанию и помещенная в широкую вольву, без кольца. Мякоть белая, слегка розовеющая на изломе, хрупкая, рыхловатая, маломясистая. Взрослый гриб сходен с грибом-зонтиком белым. Отличается отсутствием кольца на ножке и более чистой, гладкой шляпкой. И растут эти грибы в разные сроки: гриб-зонтик белый – весной и осенью, тогда как поплавок белый именно летом встречается наиболее часто, особенно после теплых с испариной летних дождей при не слишком сухой погоде. Наиболее опасное сходство с мухомором вонючим, от которого отличается отсутствием кольца на ножке, цветом пластинок и полосатым краем шляпки.

Растет преимущественно среди берез, особенно старых и одиночных, и их пней, часто группами, вдали от деревьев, среди травы, с конца июня и до конца августа и позднее. Гриб четвертой категории. Используется в пищу после предварительной обработки, но только в молодом возрасте, без ножек.

**Поплавок серый.** Гриб крупный, шляпка диаметром до 10 см и более, яйцевидная, затем колокольчатая, с бугорками посередине, в старости распростертая, сухая, по краям рубчатая, серебристо-серая (рис. 36 приложения 1). Пластинки широкие, бледно-розовые, в старости грязно-бурые. Ножка длиной до 15 см, диаметром до 2 см, белая, гладкая, полая, без кольца, внизу расширенная, помещенная в мешковидную вольву. Мякоть белая, слегка

розовеющая на изломе, хрупкая, рыхловатая, маломясистая. По строению гриб сходен с поплачком белым, но более крупный и другой расцветки. Наиболее опасное сходство с мухомором порфирным, от которого отличается отсутствием кольца на ножке и рубчатым краем шляпки.

Гриб растет повсеместно, во всех лесах, летом и осенью. Относится к съедобным грибам четвертой категории. Используется в пищу только в молодом возрасте, без ножек.

**Рыжики.** Рыжики – ценные, деликатесные грибы. За замечательные вкусовые качества издавна славятся и в нашей стране и за рубежом. Отличаются от груздей, главным образом, наличием оранжево-желтого, зеленеющего на воздухе, не едкого млечного сока, вместо белого или бесцветного, почти всегда едкого или горьковатого у груздей. Рыжики обладают приятным специфическим вкусом и ароматичным хвойным запахом. Благодаря этому их так же, как и некоторые виды сыроежек, можно не только солить, но и жарить без всякой предварительной обработки и даже есть сырыми, предварительно слегка подсолёнными. К сожалению, в последние годы в наших лесах рыжиков встречается все реже и реже, растут лишь в отдаленных, редко посещаемых людьми лесах, где остаются обычно нетронутыми. Однако в не столь уж отдаленные времена рыжики во множестве росли повсеместно, имели свои особенности, присущие той или иной местности, по форме, окраске и по вкусовым качествам. Различали рыжики каргопольские, олонецкие, уральские, сибирские и ряд других, а также рыжики кедровые, пихтовые, дубовые, лиственничные и прочие.

Массовый рост первого слоя рыжиков – с конца июля до середины августа. Второй слой – третья декада августа до середины сентября. При теплой погоде рыжики растут и в октябре. К сожалению, летние и частично сентябрьские грибы почти полностью, даже в молодом возрасте, повреждаются личинками насекомых. Лишь поздней осенью, когда насекомых практически нет, рыжики обычно чистые, сочные и мясистые, почти без повреждений. По пищевой ценности рыжики относятся к грибам первой категории, совместно с белыми грибами и груздями настоящими. По питательности соленые рыжики превосходят маринованные белые грибы.

В лесах средней полосы России встречаются следующие разновидности рыжиков:

- рыжик еловый;
- рыжик сосновый боровой;
- рыжик сосновый красный;
- рыжик сосновый розовый;
- рыжик ложный.

**Рыжик еловый.** Шляпка диаметром до 12 см, шарообразная, затем почти плоская или вдавленная посередине, с завернутым вниз краем, под конец роста гриба распрямляется до воронки, гладкая, голая, одноцветная, рыжая, рыжеватая или синевато-зеленая, под дождем слизистая, поверх шляпки более темные кругообразные полосы (рис. 14 приложения 1). Пластинки ровные, одного

цвета со шляпкой. Ножка желтовато-коричневая, полая, ломкая, высотой до 7 см, диаметром до 1–1,5 см. От направления и степени освещенности часто меняется несколько и окраска гриба. На изломе цвет мякоти красно-оранжевый, выступающий оранжевый млечный сок постепенно зеленеет. В отличие от рыжиков сосновых (см. ниже), ножка у еловых рыжиков более тонкая и длинная.

Растут в молодых разреженных ельниках, на моховых полянах и в траве, иногда на довольно влажных местах, обычно группами, в августе – сентябре и позднее. Гриб наивысшего качества, первой категории, имеет приятный хвойный аромат, островато-грибной запах и превосходный вкус. Чаще используется в солении без предварительной обработки, реже для жарения совместно с другими грибами, в засоле слабо зеленеет. Один из наиболее легкоусвояемых грибов.

**Рыжик сосновый (боровый, розовый, красный).** Шляпка диаметром до 15 см, плотная, мясистая, толстая, округло-выпуклая, затем широковоронковидная, голая, клейкая, ломкая, рыхлая, оранжево-красная, с концентрическими, более темными оранжевыми зонами, выцветающая (рис. 15 приложения 1). Края шляпки сначала загнутые, затем прямые. Пластинки, приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Ножка длиной до 5 см, диаметром до 1,5 см, цилиндрическая, внутри белая, снаружи одного цвета со шляпкой, при нажиме зеленеет. Мякоть оранжевая, на изломе зеленеет. Млечный сок обильный, оранжево-желтый, не едкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет.

Растет преимущественно в молодых насаждениях сосны и лиственницы, в изреженных сосновых суховатых борах, чаще на возвышенных местах, на песчаных почвах, с конца июля по октябрь, иногда до первых сильных заморозков. По качеству несколько уступает рыжику еловому, но также относится к грибам первой категории. Используется в основном в солении, сухим способом, лучше без вымачивания и промывки, без каких-либо добавок, реже для жарения совместно с другими грибами. В засоле окраску не меняет. Знатоки различают разновидности гриба: рыжики сосновые боровые, рыжики сосновые розовые и рыжики сосновые красные, растущие в тех же местах, несколько отличающиеся по окраске и пищевым качествам.

**Рыжик ложный.** Гриб отличается от других видов рыжиков, прежде всего, белой мякотью и ярко-красным, вместо оранжевого, соком, также быстро зеленеющим на воздухе. Растет в тех же местах, но встречается редко. Название гриба чисто условное, он относится к съедобным грибам, но уже второй категории, по вкусовым качествам лишь несколько уступает всем другим видам рыжиков. Используется в пищу преимущественно в соленом виде, тоже без предварительной обработки, отмочки или отваривания.

**Рядовки.** Рядовками называют один из родов многочисленного семейства рядовковых, куда входят многие общеизвестные виды пластинчатых грибов: вешенки, говорушки, зеленушка, некоторые виды опят и др. Среди обширного рода рядовок, насчитывающего десятки видов, имеются как

съедобные, так и несъедобные и даже ядовитые грибы. Может быть, поэтому, а также из-за невысоких кулинарных качеств, они менее популярны среди грибников. Лишь в последние годы, и то не повсеместно, стали более или менее широко использоваться в пищу такие виды рядовок, как серая, фиолетовая, обособленная и некоторые другие.

Свое название рядовки получили, по-видимому, за характер роста – рядами или кольцами, где каждый гриб стоит отдельно, а все вместе образуют некую линию, как говорят, стоят рядком.

**Рядовка серая.** Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, затем плоско-выпуклая, с неровными краями по кромке, по неровностям заметно продольно-гофрированная, темно-серая, пепельно-серая, с фиолетовым оттенком, в центре темная, буровато-серая, с лучистыми полосами, волокнистая, клейкая, мясистая, иногда слегка покрыта мелкими чешуйками, в старости по краям растрескивающаяся, верхняя кожица легко отделяется. Пластинки сравнительно редкие, широкие, приросшие к ножке, белые, с возрастом светло-соломенные, у места крепления к ножке вильчатые. Ножка длиной до 10 см, диаметр 1–2 см, ровная, гладкая, белая, по мере роста слегка сероватая или желтоватая, волокнистая, обычно глубоко сидит в почве. Мякоть белая, иногда сероватая или желтоватая, рыхлая, ломкая, с запахом муки. Растет в сосновых и смешанных лесах, реже в лиственных, на песчаной почве, с августа до осенних заморозков, одиночно или небольшими группами, чаще в сырую, прохладную погоду; в сухую погоду почти отсутствует. Наиболее обилен в молодых сосновых насаждениях, почти не растет в старых лесах. Достаточно вкусный гриб четвертой категории. Употребляется в пищу в основном в отварном и маринованном виде. В ряде местностей называется сентябрюшка из-за приуроченности по времени плодоношения к сентябрю.

**Рядовка фиолетовая.** Шляпка диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, с неровными краями, буровато-фиолетовая, у молодого гриба волнисто изогнутая, гладкая, с возрастом вдавленная (рис. 30 приложения 1). Пластинки сначала фиолетовые, позднее светло-лиловые, приросшие, частые, широкие. Ножка длиной до 6 см, диаметр 1–2 см, ровная, внизу утолщенная, сплошная, бледно-фиолетовая. Мякоть мясистая, рыхловатая, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, в старости может быть и зеленоватой, на вкус сладковатая. Гриб имеет сходство с паутинником голубым (см. выше), имеющим более низкие пищевые и вкусовые качества, в том числе неприятный запах. Отличается от него отсутствием паутинной вуали, охватывающей пластинки молодого гриба-паутинника.

Растет в хвойных лиственных лесах, редко в чисто лиственных, с сентября до поздней осени, в основном рядами или небольшими сросшимися кучками. Предпочитает сырую осень. Наиболее вероятен в молодых сосновых насаждениях. По пищевым и вкусовым качествам близок к рядовке серой, гриб четвертой категории. Употребляется в пищу чаще в отварном и маринованном виде.

**Рядовка белая.** Гриб – разновидность рядовки серой, с преобладающими беловатыми тонами (как бы выцветшей). Появляется несколько раньше рядовки серой на тех же местах и тоже осенью. Гриб съедобный, но невысокого качества. Из-за горечи мякоти собирается редко.

**Рядовка обособленная.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, с коническим бугорком, темно-оливковая, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые. Пластинки белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см, мелкочешуйчатая, сверху зеленовато-белая, внизу грязно-серая, у основания вздутая. Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая, горьковатая, с запахом свежей муки.

Встречается в августе - сентябре в хвойных и лиственных лесах, в сыроватых местах. Гриб четвертой категории. После отваривания и слива отвара пригоден для засола.

**Рядовка чешуйчатая (сластушка).** Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелкочешуйчатая и более темная, сухая, округло-колокольчатая с завернутым краем, по мере роста плоскоокруглая. Пластинки, приросшие к ножке, белые, позднее с красновато-коричневыми пятнами. Ножка длиной до 10 см, диаметр до 2 см, цилиндрическая, плотная, иногда полая, сверху белая, внизу коричневая, мучнистая. Мякоть белая, толстая, плотная, слабгорькая, с острым запахом (встречаются негорькие, слабгорькие и горькие формы).

Растет с конца июля по октябрь, в хвойных лесах, чаще в молодых насаждениях сосны, иногда в больших количествах. Гриб четвертой категории. Употребляется в пищу после отваривания и удаления отвара, в вареном и соленом виде. Горькие формы используются редко.

**Рядовка бело-коричневая.** Шляпка диаметром до 9 см, полушаровидная, с возрастом распростертая, с бугорком и опушенным краем, буро-красно-коричневая, в центре более темная. Пластинки, приросшие к ножке, белые, рыжеющие, с бурыми пятнами, частые. Ножка длиной до 9 см, диаметр 1–1,2 см, плотная, цилиндрическая, коричневато-бурая. Мякоть белая, под кожицей слабо-красновато-коричневая, с мучнистым запахом и сладковатым вкусом. Мякоть ножки также белая.

Растет в хвойных (сосновых) лесах с июля по сентябрь. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.

**Рядовка красно-бурая.** Шляпка диаметром до 15 см, у молодых грибов округло-коническая, у взрослых распростертая, красно-бурая, в центре темная, по краям светлая. Пластинки свободные или приросшие к ножке зубцом, частые, узкие, серо-желтые, у старых грибов с бурыми или красноватыми пятнами. Ножка длиной до 12 см, диаметр до 1,5 см, цилиндрическая, сплошная, затем полая, коричневая или красновато-бурая, сверху желтая, волокнистая, мякоть серно-желтая. Мякоть шляпки беловатая или желтоватая с нежным вкусом и запахом свежей муки.

Растет в лиственных, чаще березовых лесах, в августе – октябре. Встречается одиночно и довольно большими группами, образуя «ведьмины круги». Гриб четвертой категории. Употребляется в пищу только для соления после предварительной отмочки или отваривания.

**Рядовка желто-красная.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, по мере роста почти плоская, в старости изогнутая, с неровными краями, обычно сухая, желто-оранжевая, с многочисленными мелкими красноватыми и волокнистыми чешуйками, особенно ближе к центру, где она более темная, почти кирпично-красная. Пластинки желтые, по краю как бы опушенные, приросшие к ножке. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 2 см, ровная, волокнистая, светлее шляпки, цилиндрическая, утолщенная в основании, также с красноватыми, более редкими хлопьевидными чешуйками, полая. Мякоть плотная, желтая. Ввиду некоторого сходства по форме с опенком осенним (см. ниже) гриб иногда называют «опенком красным», хотя пленочное кольцо на ножке у него отсутствует.

Различаются близкие по строению, но с другой расцветкой шляпок и ножек грибы: рядовка желто-бурая, рядовка красная, рядовка весенняя.

Растет с августа по октябрь (рядовка весенняя с конца мая) на сосновых пнях или около них (там, где осенние опята обычно не растут), иногда большими колониями. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в пищу в свежем и отварном виде после промывки и удаления отвара.

**Рядовка скученная.** Шляпка до 12 см в диаметре, вначале выпуклая, потом становится распростертой. В середине слабовдавленная, белая, у старых грибов желтовато-буроватая. Мякоть толстая, плотная, белая, с мучным запахом. Пластинки белые, позднее желтоватые, широкие, частые. Ножка 4–8 см длины, 0,5–1 см толщиной, белая, цилиндрическая, вначале плотная, потом полая.

Встречается в хвойно-лиственных лесах, а также в населенных пунктах на участках с большим количеством древесины или опилок. Грибы растут от одного основания, часто большими группами, иногда свыше ста штук.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленным.

**Сыроежки.** Самые многочисленные грибы, составляющие около 45% массы всех съедобных грибов. В лесах средней полосы РФ произрастает около 40 видов сыроежек. Они всегда выручают грибников в неурожайные годы.

Шляпки в молодом возрасте выпуклые, позднее плосковыпуклые или вдавленные, гладкие, диаметром до 15 см. Окраска шляпок самая разнообразная: красная, желтая, зеленая, фиолетовая и др. Пластинки белые, бледно-желтые или желтые. Мякоть белая или бледно-желтоватая, на изломе цвет не теряет или слегка сереет, сок не выделяет. Различают сыроежки с неедкой и едкой мякотью. Ножки белые или слегка окрашены под цвет шляпки, сначала плотные, затем рыхлые. Шляпки и ножки сыроежек очень ломкие, легко крошатся.

Встречаются во всех лесах, в июле – сентябре. Все они подлежат засолу, а неедкие можно использовать в свежем виде. Свое название получили благодаря возможности использовать виды с неедкой мякотью в сыром виде с солью и быстрому сроку засолки (в течение суток). Грибы следует предварительно ошпарить кипятком, чтобы они меньше крошились при засолке. Соленые сыроежки легко отдают соль при вымачивании в воде. После этого их можно готовить как свежие грибы.

**Сыроежка пищевая.** Шляпка диаметром до 10 см, сухая, иногда морщинистая, с гладким, слаборубчатым или волнистым краем, с плохо отстающей или неснимающейся кожицей, которая часто на 1–2 см не достигает края шляпки, полушаровидная, позднее вдавленная в центре, бело-розовая, розовая, слабо-красная, красно-бордовая с фиолетовым оттенком, в центре более темная, у молодых грибов более светлая, в большинстве случаев с крупными белыми пятнами (рис. 22 приложения 1). Пластинки, прикрепленные или слабо нисходящие, ветвящиеся, частые, белые, при подсыхании гриба с желтоватым оттенком. Ножка белая, ровная, твердая, книзу несколько суженная, морщинистая, часто имеет ржаво-желтую пятнистость, особенно в местах, пораженных личинками насекомых. Мякоть белая, крепкая, толстая плотная, неедкая, приятного, орехового вкуса.

Растет в лиственных и хвойных лесах, иногда на лугах с июня по октябрь, одиночно и группами, иногда довольно обильно. Съедобный гриб третьей категории. Пригодна для всех видов переработки.

**Сыроежка желтая.** Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, по мере роста плоская до воронкообразной, ярко-желтая, гладкая, с гладким краем и снимающейся по краю кожицей (рис. 19 приложения 1). Пластинки беловатые, позднее бледно-желтые. Ножка ровная, цилиндрическая, белая, с возрастом желтоватая или сероватая. Мякоть вначале крепкая, затем рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, темнеющей, не едкая.

Растет в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот в июле – октябре. Гриб третьей категории. Используется в свежем, соленом виде.

**Сыроежка зеленая.** Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, низкая, по мере роста распростертая, слегка вогнутая, с рубчатым краем, мясистая, оливково-рыжевато-зеленая или желто-зеленая, в середине темная, в среднем возрасте волнистая, шероховатая, у старых грибов серо-коричневая или серо-лиловая со снимающейся до половины кожицей (рис. 23 приложения 1). Пластинки частые, узкие, неравномерной длины, иногда у ножки разветвленные, белые. Ножка плотная, гладкая, у старых грибов рыхлая, легко крошится, белая. Мякоть белая, неедкая, сначала плотная, затем рыхлая.

Растет в хвойных и лиственных лесах, часто под березами, на лесных дорогах, в кустарниках, на полянах, в июле – сентябре. Гриб третьей категории.

**Сыроежка болотная.** Гриб крупный. Шляпка диаметром до 15 см, сначала выпуклая, затем плоскоокруглая, слегка вдавленная, гладкая, голая, клейкая, в сухую погоду блестящая, с гладким или слегка рубчатым краем, со



сдирающейся по краям кожицей, кроваво-красная, иногда со светлыми буроватыми пятнами. Пластинки белые, по мере роста бледно-желтые. Ножка длиной до 10 см, в диаметре до 3 см, цилиндрическая, белая. Мякоть белая, сначала слегка едкая, с возрастом едкость пропадает.

Растет в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, по окраинам болот, в июле – октябре. Гриб четвертой категории.

**Сыроежка серая.** Шляпка диаметром до 12 см, мясистая, сырая, беловатая, в середине несколько темнее, с буроватым, изредка с красноватым оттенком, с гладким или несколько рубчатым краем и слабосклеивающейся кожицей. Пластинки белые, позднее желтоватые, у основания слегка разветвленные, ножка белая или чуть серая. Мякоть белая, на вкус неедкая или слабеедкая.

Самая ранняя из сыроежек. Растет в светлых сосновых лесах, особенно на сухих песчаных почвах, иногда появляется уже в конце мая, растет летом и осенью, довольно обильно, встречается и поздней осенью. Гриб четвертой категории.

**Сыроежка сереющая.** Шляпка диаметром до 12 см, мясистая, с возрастом плоско-выпуклая или вдавленная, желтовато-красновато-оранжевая либо желто-коричневая, по краю красноватая, лиловая или розовая, с гладким или слегка рубчатым краем, с целиком или наполовину снимающейся кожицей, пластинки белые, позднее желтоватые или грязно-серые, у основания иногда вильчато-разветвленные. Мякоть белая, на изломе сереет, неедкая, сладковатая, в старости горьковатая.

Растет во влажных сосновых лесах в августе – сентябре. Гриб третьей категории.

**Сыроежка бледно-зеленая.** Шляпка диаметром до 10 см, светло-зеленая, серовато-зеленая до грязно-беловатой, в середине слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании блестящая, с рубчатым краем и со сдирающейся кожицей (рис. 21 приложения 1). Пластинки беловатые, позднее кремовые или желтоватые. Ножка белая или почти одноцветная со шляпкой. Мякоть белая, обычно рыхлая, со слабым едким вкусом, иногда неедкая.

Растет в березовых, чаще разреженных, лесах, по опушкам, просекам и в молодняках в июле – октябре. Гриб четвертой категории.

**Сыроежка синяя.** Шляпка диаметром до 8 см, мясистая, позднее плоская, вдавленная в середине, синяя или сине-лиловая, в центре темная, по краю светлая с легко отделяющейся кожицей (рис. 24 приложения 1). Пластинки белые, многие разветвленно-вильчатые. Ножка белая, у молодых грибов сплошная, у старых полая. Мякоть белая, крепкая, неедкая, без запаха.

Появляются обычно группами в редких еловых лесах, в августе-сентябре. Гриб третьей категории.

**Сыроежка сине-желтая.** Шляпка диаметром до 12 см, мясистая, выпуклая, по мере роста распростертая с легко снимающейся кожицей; по краю синеватая, лиловая, в середине зеленоватая, даже желто-буроватая, нередко тонко морщинистая, по краю тонкая, полосовая. Пластинки частые, белые,

многие разветвленно-вильчатые. Ножка слегка морщинистая, белая, внутри рыхлая. Мякоть белая, под кожицей фиолетово-красная, не едкая.

Растет в смешанных лесах (березняках, осинниках, сосняках с примесью березы) в августе, иногда обильно. Гриб третьей категории.

**Сыроежка красивая или охристая.** Шляпка диаметром до 10 см, мясистая, выпуклая, по мере роста распростертая, с углублением в центре, сухая, шелковистая, розовая, красная или охристая с тупым гладким краем, выцветающая, растрескивающаяся, с плохо отстающей кожицей (рис. 20 приложения 1). Пластинки белые или кремовые, приросшие к ножке. Ножка длиной до 4 см, диаметр 1–2 см, прямая или согнутая, белая, иногда с розовым оттенком. Мякоть белая, плотная, горьковатая, без запаха.

Растет небольшими группами в березняках на супесчаной почве, летом и осенью. Гриб четвертой категории.

**Чесночник обыкновенный.** Шляпка 1–3 см в диаметре, распростертая, иногда с бугорком, рыжевато-коричневая, выцветающая, суховатая. Мякоть тонкая, белая, с чесночным запахом. Пластинки, приросшие к ножке, белые или кремовые, частые, узкие. Ножка 3–6 см длины, 0,1–0,3 см толщины, темно-бурая, внизу пушистая, блестящая, полая.

Произрастает на опавшей хвое, у основания стволов и пней хвойных деревьев, а также на ветвях и сучьях, находящихся в почве. Встречается часто, с середины июня до начала октября. Чесночный запах хорошо сохраняется при сушке, но теряется при варке.

**Чешуйчатка обыкновенная.** Шляпка диаметром 6–10 см, мясистая, округло-коническая, по мере роста полупростертая, шафранового цвета или охристая, густо покрыта более темными, угловатыми, заостренными, отстающими от поверхности чешуйками. Пластинки, приросшие к ножке, или немного нисходящие по ней, зеленовато-коричневые, с возрастом темно-коричневые. Ножка цилиндрическая, суженная к основанию, плотная, одного цвета со шляпкой, также густо покрыта чешуйками, с кольцом. Мякоть желтоватая с неприятным редечным запахом. По размерам, форме и способу обитания гриб несколько напоминает опенка осеннего. Отличается от него, прежде всего, наличием густой ядовито-бурой чешуйчатости на шляпке и на ножке, а также более темной расцветкой.

Растет группами, иногда большими, на отмерших и живых лиственных деревьях, реже на хвойных, чаще в тех местах, где опята осенние не встречаются. Малоизвестный съедобный гриб второй категории. После отваривания употребляется в свежем, маринованном и соленом виде.

**Чешуйчатка ольховая.** Шляпка диаметром до 6 см, плоско-выпуклая, охристая, с бурыми чешуйками, с остатками пленочного покрывала в виде тонких хлопьев по краю. Пластинки, приросшие к ножке, грязно-желтые или ржавые. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 0,4 см, изогнутая, с кольцом, над кольцом светло-желтая, ниже кольца бурая, волокнистая. Мякоть желтоватая, обладает горьким вкусом и запахом сырости (рис. 10).

Растет группами на пнях ольхи, березы, в лиственных и смешанных лесах в августе – сентябре. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. После отваривания его можно употреблять свежим, солить и мариновать.

**Шампиньон лесной (благушка).** Шляпка диаметром 5–10 см, мясистая, яйцевидно-колокольчатая, при созревании расправляется до плоской, нередко с выступающим бугорком, ржаво-буро-коричневая, с многочисленными темно-коричневыми чешуйками на поверхности. Пластинки сначала белые, затем красноватые, далее темно-коричневые. Ножка чаще вздутая к основанию с белым кольцом, исчезающим в зрелости (рис. 29 приложения 1). Мякоть белая, на изломе краснеет.

Растет только в лесу, хвойном или лиственном, около муравьиных куч, иногда на них, когда из-под игл выглядывает одна лишь шляпка, летом и осенью, местами обильно. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в свежем и маринованном виде, после предварительной обработки.



Рис. 10. Чешуйчатка ольховая. Фото В.А. Дудина

**Шампиньон обыкновенный.** Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых плоская. Края шляпки загнуты вниз. Кожица белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками. Мякоть толстая, белая, на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом. Пластинки свободные, не прикрепленные к ножке, сначала белые, потом розоватые, серовато-фиолетовые, а у старых грибов темно-коричневые, почти черные. Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, прямая, белая, с пленчатым кольцом.

Растет на земле, богатой перегноем, близ жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, у дорог, обычно группами, с весны до глубокой осени.

Гриб второй категории. Употребляется вареным, жареным, тушеным, маринованным, сушеным.

Шампиньон необходимо отличать от бледной поганки – смертельно ядовитого гриба! У бледной поганки шляпка и пластинки с возрастом остаются белыми, у шампиньона сначала белые, потом розовеют и темнеют. Ножка у бледной поганки в основании вздутая, окруженная вольвой, у шампиньона – без вздутия и вольвы. В верхней части ножка обоих видов имеет белое пленчатое кольцо.

**Ежовики.** В среднерусских лесах встречается более 10 видов ежовиков. Растут эти грибы повсюду на почве и мертвой древесине. Гименофор ежовиков состоит из мягких конических шипиков длиной до 6 мм, на которых образуются споры. Лишь немногие собирают эти грибы, да и то при отсутствии более ценных видов. Между тем ежовики, собранные в молодом возрасте, обладают приятным вкусом и запахом. Наиболее распространены в наших лесах ежовики желтый и пестрый, гораздо реже можно встретить очень красивый и необычный по внешнему виду ежовик коралловидный.

**Ежовик желтый.** Шляпка диаметром до 10 см, мясистая, слегка выпуклая, с неровной поверхностью и извилистыми краями, плотная, желтоватая, светло-охряная или розовато-телесная, имеющая сходство со шляпкой лисички желтой. Однако снизу на ней вместо пластинок расположены густо сидящие, ломкие, переходящие на ножку, конусовидные, очень мелкие, беловатые или желтовато-розоватые шипики. Ножка длиной до 10 см, плотная, сплошная, бледная или желтоватая, сверху расширенная, переходящая в шляпку. Мякоть плотная, ломкая, светло-желтоватая, с приятным запахом; у старого гриба жесткая, грубая и горькая.

Встречается редко, в июле – сентябре, в хвойных и смешанных лесах, часто поблизости от лисичек желтых, группами, иногда рядами.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Используется вареным и жареным, пригоден для сушки, засола и маринования.

**Ежовик пестрый.** Шляпка коричневая с темными прилегающими чешуйками; у молодых грибов – выпуклая, у старых с вогнутой серединой. Диаметр ее до 20 см. Низ шляпки состоит сначала из беловатых, а позднее – из сероватых шипиков. Мякоть беловатая, до серовато-буроватой, плотная. Ножка серо-коричневая, короткая, постепенно переходит в шляпку.

Гриб четвертой категории. Растет в сухих сосновых борах, около дорог. Встречается часто, группами, в августе – сентябре. Используются только молодые грибы в свежем, соленом и сушеном виде.

**Ежовик коралловидный.** Плодовое тело коралловидное, сначала белое, в начале роста светло-желтое, диаметром до 30 см. Шипики желтоватые, находятся на концах отростков гриба. Мякоть белая или желтоватая, немного волокнистая.

Гриб четвертой категории. Растет на стволах и крупных сучьях лежащих деревьев. Встречается редко, в августе – сентябре. Используется свежим и маринованным.

**Дождевики.** Дождевики очень распространенные, знакомые всем грибы, примечательные своей округло-шаровидной формой. Их появление почти всегда связано с началом роста других видов летних грибов.

Некоторые из дождевиков вполне съедобны, хотя грибники их обычно не собирают, так как, по мнению многих, они имеют посредственные вкусовые качества, без настоящего грибного аромата. Между тем установлено, что по содержанию белка в мякоти гриба некоторые из грибов-дождевиков превосходят даже белые грибы, а по содержанию азотистых веществ – все остальные виды съедобных грибов. В молодом возрасте эти грибы вполне можно использовать в пищу, особенно для приготовления соусов. В естественных условиях дождевики охотно поедаются дикими и домашними животными без всяких для них последствий. Так же, как некоторые виды опят, лисичек и сморчков, эти грибы никогда не повреждаются личинками лесных насекомых.

Плодовое тело гриба представляет собой замкнутый шар, часто неправильный, вытянутый или сплюснутый в основании, с короткой ножкой либо без нее, чаще белого или грязновато-желтоватого цвета, с гладкой либо чешуйчатой поверхностью, внутри с белой рыхловатой мякотью, которая, созревая, быстро темнеет, превращаясь в мелкодисперсную, порошковидную, сухую, дымчатого цвета массу, состоящую из бесчисленного количества спор. При разрыве наружной уже иссохшей хрупкой оболочки эта масса разлетается в виде дымчатого облачка в разные стороны, обеспечивая выброс спор в окружающее пространство.

**Дождевик грушевидный.** Плодовое тело яйцевидное или грушевидное, внизу суженное в ложную ножку, высотой 3–5 см, диаметр 2–3 см, наружная оболочка тонкозернистая, белая, затем серая или коричневая. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – коричнево-оливковая.

Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, особенно на вырубках, на земле, старых гнилых пнях, у оснований стволов, иногда большими группами со второй половины июня до октября. В молодом возрасте – съедобный гриб четвертой категории, в пищу используется вареным и сушеным.

**Дождевик шиповатый.** Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой, до 3,5 см в поперечнике. Наружная оболочка покрыта длинными (от 2 до 4 мм) шипиками в виде иголок (рис.11). Мякоть у молодого гриба белая, с сильным приятным запахом, не исчезающим при высушивании, потом становится серой, а у зрелых грибов фиолетовая или коричнево-пурпуровая.

Растет в лиственных и хвойных лесах на почве, иногда на валежнике. Появляется в июле.

В молодом возрасте (пока не потемнеет мякоть) гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется подобно дождевику грушевидному.

**Головач круглый.** Плодовое тело высотой до 10, иногда до 15 см и более, округлое, сверху чуть сплющенное. Гладкая белая ножка гриба позднее покрывается тонкой пушистой чешуей, постепенно желтеет и темнеет. Мякоть с начала роста упругая, белая, темнеет по мере созревания спор до темно-коричневой. Наиболее обычные размеры гриба – величина крупного грецкого ореха, при созревании такого же коричневого.

Встречается на лесных опушках, полянах, лугах, выгонах, садах и огородах. В молодом возрасте гриб съедобен, четвертой категории.. В пищу используется вареным и сушеным.

**Трутовики.** Трутовики – дереворазрушающие грибы с многолетними плодовыми телами, имеющими своеобразную форму копытообразных, шляповидных, веерообразных или подушковидных образований. На пораженных деревьях трутовики располагаются одиночно или в виде черепичного покрытия, к субстрату прикрепляются зачаточной боковой ножкой или боком, непосредственно тканью плодового тела.

Трутовики хорошо знакомы каждому любителю природы, но редкий грибник не выскажет своего удивления при сообщении о том, что некоторые из них вполне съедобны. Грибы четвертой категории.



Рис. 11. Дождевик шиповатый. Фото В.А. Дудина

**Трутовик овечий, овечий гриб.** Шляпка до 10 см в диаметре; 1–2 см толщины, округлая или несколько неправильная, с бугорком, белая, бледно-сероватая, серовато-желтоватая, слабо чешуйчатая, к старости растрескивающаяся. Мякоть плотная, в начале роста белая, при засыхании лимонно-желтая.

Трубчатый слой белый. Трубочки 1–2 мм длины, нисходящие по ножке. Ножка до 7 см длины, 2–4 см толщины, к основанию суженная, белая, гладкая.

Встречается в сухих хвойных лесах, в одиночку или группами, иногда сростаясь ножками. Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. В молодом возрасте шляпки можно варить, жарить, сушить.

**Трутовик серно-желтый.** Шляпки рыхломясистые, часто сросшиеся в черепицеобразную массу, молодые – довольно сочные, округлые или в виде веерообразных пластинок. Шляпки сидячие или с короткой ножкой. Поверхность шляпки оранжевая, со слабым розоватым оттенком, впоследствии бледнеющая, грязно-охряного цвета. Нижняя поверхность шляпок трубчатая, серно-желтого цвета. Мякоть слегка желтоватая, с приятным грибным запахом, кисловатым вкусом.

Растет на живых и сухостойных стволах ивы и дуба, реже на липе, березе и ольхе, с середины мая до конца августа.

Относится к малоизвестным съедобным грибам четвертой категории. Употребляются молодые грибы в вареном виде.

**Березовый гриб, чага.** Гриб величиною с кулак и более, встречается в виде суховатых темно-бурых, почти черных, бугристых желваков (наростов) на живых стволах старых берез, растущих преимущественно в заболоченной местности, реже на осине, рябине, ольхе или иве; при ударах легко крошится или растрескивается. Внутри гриба ткань светлее и мягче, коричневатая, охристая, у самой древесины почти желтая, без трубчатого слоя.

Встречается у кромок леса, у дорог и даже в парках, живет на одном месте до 15 лет и более, достигая больших размеров. Используется в народной медицине для лечения органов пищеварения, печени, селезенки и злокачественных опухолей в виде настоя или отвара гриба. При хранении не теряет лечебных свойств в течение двух лет. Собирают гриб круглогодично для лечебных целей.

**Веселка обыкновенная (сморчок подагрический).** Появляется в виде высокого грязно-белого яйца диаметром 5–6 см, которое затем лопається, изнутри появляется мясистая ножка, которая быстро поднимает морщинистую шляпку, очень напоминающую шляпку сморчка настоящего, такую же ячеистую, но выше ее на 4–5 см.

Ножка высокая, похожая на ножку сморчковой шапочки, до 15 см длины. При лопании перепончатая, снаружи белая, изнутри зеленая, слизистая, рваная оболочка яйца остается внизу, у основания ножки, напоминая воротничок основания ножки мухоморов. Зеленоватая слизь издает очень неприятный запах падали, усиливающийся в сырую погоду и при повреждениях, особенно у старых грибов. Растет в лиственном редколесье, особенно в осинниках, на

тучной черноземной почве, в парках и садах среди зеленых насаждений, с конца апреля по июль и позднее. Молодые нераскрывшиеся грибы (в стадии «яйца») съедобны, употребляются жареными. Гриб четвертой категории. Ранее использовался в народной медицине для излечения подагры (отсюда название гриба).

## 4.2. Условно-съедобные грибы

**Валуй (кулачок, сопливик, бычок).** Шляпка диаметром до 15 см, в начале роста почти шаровидная, плотно прилегающая к ножке, потом выпуклая, плоская, вдавленная посередине, с тонким рубчатым краем, с отделяющейся кожицей, в сырую погоду очень слизистая, охристо-желтая, или желто-бурая (рис.12 и рис. 13 приложения 1).

Пластинки приросшие, белые, по мере роста желтоватые, по краям выделяющие капли жидкости, частые, вильчато-разветвленные. Ножка, длиной до 12 см, диаметр до 3 см, цилиндрическая, нередко вздутая, полая, светлее шляпки. Мякоть плотная, белая, с возрастом бледно-желтоватая, жгуче-едкая, с несколько неприятным запахом сырости, который почти полностью исчезает в жаркую, сухую или, наоборот, в сырую погоду.

Растет в еловых и лиственных лесах, чаще в березовых, иногда большими группами, в июле – октябре. Гриб третьей категории. После отваривания используется для засола и маринования. Засоленные опытными грибоварами грибы имеют отличные вкусовые качества.



Рис. 12. Валуй. Фото В.А. Дудина



**Волнушка розовая (волжанка).** Шляпка диаметром до 12 см, плоская, с ямкой в центре, с завернутым краем, затем воронковидная, волокнистая, по краю мохнатая, в сырую погоду посередине клейкая, желтовато-розовая, с красноватыми зонами (рис.16 приложения 1). Пластинки тонкие, белые или слегка розоватые. Ножка длиной до 5 см, диаметр до 2 см; цилиндрическая, полая, цвета шляпки или светлее ее. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розовая, со жгуче-едким млечным соком.

Растет в хвойных и лиственных лесах, чаще в березняках с июля по октябрь и позднее, одиночно и группами, иногда обильно. Гриб второй категории. Используется для соления и маринования. Соленые грибы можно употреблять в пищу не ранее чем через 40–50 дней после посола.

**Волнушка белая (белянка).** Гриб очень сходен с выцветшей волнушкой розовой, но значительно меньше ее по размерам. Шляпка диаметром до 6 см, пушисто-шелковистая, выпуклая, по мере роста воронкообразная, белая или желтовато-белая, с легкими оттенками желтовато-красноватого или кремового цвета в виде размытых пятен, с завернутым волосным краем, сухая. Пластинки светло-палевые, слабо-розоватые, приросшие или нисходящие по ножке, узкие, частые. Ножка плотная, ломкая, гладкая, короткая. Мякоть белая или слабо-розоватая, нежная, с острым, иногда горьким, млечным соком, имеет приятный вкус.

Растет в молодых разреженных березовых лесах, по опушкам, лесным луговинам и по обочинам дорог, группами и в одиночку, с начала августа до октября, иногда позднее. Встречается довольно редко. Гриб второй категории, используется только для соления.

**Гладыш (млечник обыкновенный).** Шляпка диаметром до 12 см, почти плоская, с небольшой вдавленностью посередине, гладкая, очень слизистая, с начала роста свинцово- или фиолетово-серая, позже неопределенной окраски – серо-красновато-желтоватая, обычно без зон или только с едва заметными кругами и пятнами. Пластинки тонкие, кремово-палевые, с возрастом желтовато-розовые, с рыжеватыми пятнами, на изломе серовато-зеленые. Ножка посередине и внизу вздутая, полая, гладкая, клейкая, светлее шляпки (почти белая). Мякоть среднемясистая, ломкая, белая, или слегка кремовая, с очень едким белым млечным соком, который на воздухе слегка желтеет и застывает на пластинках в серовато-зеленые крупинки.

Растет в хвойных и смешанных лесах колониями и в одиночку, с августа по октябрь и позднее. Относится к так называемым грибам попуткам. Гриб второй категории. Используется только для соления. После отмачивания становится гибким и эластичным, приобретает ярко-желтую, сохраняющуюся в засоле, окраску.

**Говорушка булавоногая.** Шляпка 4 – 7 см в диаметре, выпуклая, потом плоская, темно-серая, гладкая. Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, в начале роста пепельно-серая, позднее белая, восковидная, с мягким вкусом и приятным запахом. Пластинки редкие, кремовые, широкие. Ножка 4–8

см длиной, до 1 см толщины, в основании вздутая, обратнобулавовидная, одного цвета со шляпкой.

Растет на лесной подстилке в хвойных и смешанных лесах. Плодоносит с августа по октябрь. Встречается единично или небольшими группами. Малоизвестный условно-съедобный гриб четвертой категории. После отваривания и удаления отвара его можно жарить, варить, солить и мариновать.

**Горькушка (груздь горький).** Гриб средних размеров, относится к красным грибам млечникам. Шляпка диаметром до 8 см, плосковыпуклая, по мере роста воронковидная, обычно с бугорком-кнопкой посередине, сухая, шелковистая, красно-коричневая, по расцветке сходная со шляпкой краснушки (рис. 18 приложения 1). Пластинки нисходящие, или приросшие к ножке, частые, бледно-красновато-желтоватые, обычно с беловатым налетом от спор. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 1,5 см, ровная, в начале роста сплошная, потом полая, плотная, светло-красновато-коричневая, у основания с беловатым войлоком. Мякоть плотная, белая, с возрастом слегка красно-коричневая, без особого запаха. Млечный сок белый, иногда бесцветный, очень едкий.

Появляется горькушка уже во второй половине мая, затем растет все лето и до поздней осени, во влажных, с примесью сосны, лесах, чаще на мшистых местах, одиночно и группами. Гриб четвертой категории. Используется только для соления после длительного отмачивания до полного удаления едкой горечи.

**Грузди.** Грузди относятся к довольно многочисленной группе, так называемых грибов млечников. Почти все ее представители являются условно съедобными грибами первой, второй и третьей категорий и в связи с наличием в их мякоти горького, иногда горькоедкого, млечного сока, удаляемого лишь после длительного отмачивания, они используются только для засола (в народе грибы млечники называются «соления»). Собирают преимущественно осенью, когда в лесу их много, все они в это время чистые, практически не поврежденные личинками лесных насекомых, сочные, мясистые и менее горькие, хорошо отмачиваются в слегка подсоленной воде, после чего становятся мягкими, эластичными, часто более светлыми, иногда слегка студенистыми и почти не горькими, при этом хорошо сохраняют свою форму и лесной аромат, а после засола имеют приятный вкус и высокую пищевую ценность.

В лесах средней полосы России растут многие из млечников, обладающие различными вкусовыми и пищевыми достоинствами и разной степенью распространенности. Наиболее часто встречаются, иногда все лето и осень, грузди черные (чернухи), различные виды грибов «попутков» (гладыш, серушка и др.), волнушки розовые, чисто-белые красавицы скрипицы и др. Очень редко, особенно в последние годы, можно встретить лучшего представителя млечников – груздь настоящий.

Принято считать, раз появились в лесу «соления» (волнушки, попутки и другие типично осенние грибы), значит уже прекращается частично или полностью, рост летних съедобных, преимущественно трубчатых, грибов

(белых, подосиновиков, подберезовиков и др.), даже если это еще середина августа или начало сентября, самого благоприятного для роста грибов времени.

**Груздь настоящий (сырой).** Шляпка диаметром до 15 см, мясистая, толстая, в середине вогнутая, воронкообразная, с пушисто-лохматыми, волосистыми краями, загнутыми вниз, сверху чуть слизистая, сырая, белая, слегка желтоватая, цвета слоновой кости, бледно-желтоватая или кремово-желтая, со слабозаметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосами, волнистыми зонами, иногда без них, нередко с буроватыми пятнами. Пластинки белые, грязно-беловатые, с желтоватым краем, приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней. Ножка длиной до 4 см, диаметром до 2,5 см, полая, белая, иногда с углубленными желтоватыми пятнами. Мякоть довольно прочная, но ломкая, белая, с желтеющим на воздухе, обильным, довольно едким млечным соком, с особым приятным «груздевым» запахом. Растет в березовых и смешанных лесах с примесью березы, чаще в сосново-березовых, в лесах с еловым или липовым подростом, на песчаной и супесчаной почве, чаще на возвышенных местах, среди мхов или папоротников, иногда довольно значительными группами (кустами), с июля до конца сентября и в октябре. Относится к ценным грибам первой категории, но используется только для соления, реже для маринования, после предварительной отмочки до студенисто-эластичного состояния, когда гриб становится полупрозрачным, мягким, со слабым островато-горьковатым приятным привкусом, усиливающимся после засолки. Русский груздь – деликатесный продукт, встречается в продаже на зарубежных рынках.

**Груздь желтый синеющий.** Шляпка диаметром до 12 см, мясистая, толстая, в середине вогнутая, воронкообразная, желтая, с торчащими волосинками, с крупно и круто загнутыми вовнутрь краями, по краю лохматая. Пластинки редкие, нисходящие по ножке, с фиолетовым оттенком, при надавливании на них образуются темно-синие пятна. Ножка длиной до 7 см, диаметром до 1,5 см, бледно-желтая, от прикосновения синеет, с пятнами, внутри рыхлая, при созревании – полая; мякоть белая, плотная, горьковатая, с приятным запахом и белым, на воздухе темнеющим до фиолетово-синего, млечным соком.

Встречается редко, одиночно и небольшими группами, в еловых и смешанных лесах, под березами и ивами, в сыроватых местах и в более сухих (в затяжное ненастье), с конца июля до октября и позднее. Гриб второй категории. Используется для соления. В Судиславском районе Костромской области народное название груздя желтого «собачий груздь».

**Груздь осиновый.** Шляпка диаметром до 15 см, обычной для груздей формы, голая, у молодого гриба слегка опушенная, белая, иногда с бледно-розовыми или бурыми пятнами и едва заметными зональными кругами. Пластинки нежно-беловато-розовые.

В отличие от груздя настоящего края шляпки не лохматые, а чуть опушенные. Ножка короткая, толстая, белая, обычно с углубленными

желтоватыми пятнами, в начале роста плотная, затем полая. Мякоть беловатая, с белым очень едким млечным соком.

Растет в сыроватых осиновых лесах, реже в смешанных. Встречается одиночно и группами, местами обильно, но не ежегодно, с июля по октябрь и позднее. Гриб второй категории. Используется только для соления.

**Груздь перечный.** Шляпка гриба по внешнему виду и размерам близка к скрипице, хотя и более худосочная, белая, по мере роста с желтоватым оттенком, голая, мясистая, плотная, сухая, матовая, на изломе становится голубовато-зеленоватой, без концентрических зон. Пластинки белые или кремовые, с возрастом желтеющие, очень частые, нисходящие по ножке. Гриб легко может быть принят за груздь осиновый. В отличие от него и от скрипицы имеет более удлиненную ножку, длиной до 8 см, диаметром до 2,5 см, плотную, гладкую, белую, иногда с вдавленными пятнами. Мякоть менее грубая, чем у скрипицы, в начале созревания белая, потом слабо-желтоватая или голубовато-синяя, с белым, голубеющим на воздухе, млечным соком остроперечного вкуса.

Растет в березовых лесах в июле – октябре. Встречается редко. Гриб четвертой категории. После отваривания пригоден для засолки.

**Груздь пергаментный.** Гриб по всем признакам наиболее близок к груздю перечному. Внешне отличается еще более длинной ножкой и менее мясистой, слегка морщинистой, как бы "пергаментной" шляпкой. Мякоть белая, с белым, не меняющимся на воздухе, едким млечным соком.

Растет в августе – сентябре в смешанных лесах, иногда большими группами. Встречается редко. Гриб четвертой категории. Пригоден для соления после предварительного вымачивания.

**Груздь черный (чернушка).** Шляпка диаметром до 15 см, почти плоская, с впадиной посередине, с завернутым вниз краем, по мере созревания воронковидная, распрямленная, не опушенная, слегка клейкая, оливково-бурая или оливково-черная, к краю светлая, до желтоватой или буроватой, со слабовыраженными зонами, мясистая. Пластинки грязно-беловатые, со временем с буроватыми пятнами, при надавливании темнеют. Ножка короткая, длиной до 5 см, диаметром до 2,5 см, сплошная, с возрастом полая. Мякоть белая или серовато-белая, на изломе темнеет, с обильным белым, на воздухе слегка темнеющим, едким млечным соком.

Растет в густых средневозрастных еловых, березовых и смешанных лесах, часто захламленных, иногда у подножия отдельно стоящих деревьев, с июля до глубокой осени, нередко в изобилии. Гриб второй категории. Используется только для соления после предварительной отмочки до полного размягчения мякоти, пока верх шляпки не приобретет приятно фиолетово-красно-вишневую окраску. Гриб очень стойкий в засоле, хорошей крепости и вкуса, знатоками ценится высоко.

**Краснушка (млечник красноватый).** Гриб мелкий, относится к красным грибам млечникам. Шляпка диаметром до 4 см и менее, плоско-выпуклая, с бугорком посередине, темно-красно-буроватая. Пластинки кремово-желтоватые, частые, ломкие, приросшие к ножке. Ножка длиной до 4 см,

диаметром до 1 см, ровная, чуть светлее шляпки, иногда мучнистая. Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с водянисто-белым, не едким у молодых грибов, с горьким и едким у старых, млечным соком.

Растет обильно, в сырых хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь и позднее. Гриб четвертой категории. Используется только для соления.

**Млечник блеклый.** Гриб похож на серушку. Шляпка до 8 см в диаметре, тонкая, плоско-выпуклая, у зрелого гриба воронковидная, с извилистыми краями, влажная, липкая, сиренево-серая или коричнево-серая, без зон. Мякоть беловатая, с острым вкусом. Млечный сок обычно белый, на воздухе становится оливково-серым. Пластинки нисходящие, очень частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых желтовато-кремовые. Ножка до 11 см длины и до 2 см толщины, полая, гладкая, чуть бледнее шляпки.

Растет в смешанных и лиственных лесах, в сыроватых местах, в августе – сентябре, часто и обильно. Гриб третьей категории. После отваривания или отмачивания пригоден для засола.

**Млечник серо-розовый.** Шляпка до 15 см в диаметре, розовато-буроватая, иногда с серым оттенком, у молодых грибов плоская, у зрелых воронковидная, с завернутым краем. Мякоть желтовато-палевая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется. Пластинки, нисходящие по ножке, в начале роста беловатые, потом палевые. Ножка до 9 см длины, 1,5 см толщины, цилиндрическая, полая, одного цвета со шляпкой, вверху более светлая мучнистая, внизу с беловатыми волокнами.

Встречается во влажных сосновых лесах, с июля по октябрь. Малоизвестный условно-съедобный гриб. После отваривания идет для соления и маринования.

**Мокрухи.** Характерной особенностью этих грибов является то, что их шляпки с наружной поверхности покрыты слоем густой липкой слизи, значительно большим, чем у маслят, груздей, валуев и других грибов. В народе эти грибы иногда называют «грибами-слизняками», «сопливыми грибами» и почти никогда не собирают. Между тем в ряде местностей гриб считается вполне съедобным, хотя и обладают специфическим привкусом, который любителями грибных блюд воспринимается по-разному: одни считают его достаточно приятным, другие несколько приторным, сладковато-сыроватым, с некоторым запахом плесени. В любом случае эти грибы безвредны, их скорее всего можно отнести к категории условно-съедобных. Известно несколько разновидностей мокрух, из них наиболее распространены мокруха еловая и мокруха пурпурная (сосновая).

**Мокруха еловая.** Шляпка диаметром до 10 см, толстая, выпуклая, с завернутым вниз краем, по мере роста распростертая, слегка вдавленная в центре, гладкая, каштаново-бурая, покрыта толстым слоем слизи (рис. 10 приложения 1). Пластинки, нисходящие по ножке, слизистые, беловатые, потом сереют и буреют, иногда с черными пятнами, у старых грибов почти черные. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 2 см, цилиндрическая, слизистая, гладкая, белая, иногда с черными чешуйками, в основании ярко-желтая. У

молодых грибов имеется кольцо, образованное паутинистым покрывалом, которое довольно долго соединяет край шляпки с ножкой, а впоследствии исчезает. Мякоть плотная, белая, у старых грибов сероватая.

Встречается небольшими группами с июля по сентябрь в хвойных и смешанных лесах, чаще под молодыми елями по кромке леса или в лесу среди вереска и мха. Малоизвестный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным. Перед приготовлением следует отварить и воду слить.

**Мокруха пурпурная (сосновая).** Шляпка диаметром до 7 см, в начале роста почти коническая, позже плоско-выпуклая, с бугорком, буроватая, мяскокрасная, очень слизистая (рис. 11 приложения 1). Пластинки на ранней стадии роста светло-буроватые, позднее буро-пурпурные, у старых грибов почти черные, нисходящие по ножке, вильчатые, частые и толстые. Ножка длиной до 6 см, диаметром до 1,5 см, цилиндрическая, книзу тоньше, оранжевая, с лиловокрасными прожилками. Мякоть плотная, беловатая, под кожицей красноватая.

Встречается в сыроватых сосновых лесах, чаще во мху, с июля по октябрь, одиночно и группами. Гриб относится к грибам четвертой категории. Способы употребления такие, как у мокрухи еловой.

**Паутинник прямой.** Шляпка до 10 см в диаметре, в начале роста выпуклая, потом плоская, иногда с притупленным бугорком, охристо-бурая, слизистая, клейкая. Мякоть белая. Пластинки, приросшие к ножке, у молодых грибов светлые, голубовато-сероватые, почти глинисто-коричневые. Ножка до 12 см длины, 1–2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, с несколькими коричневыми поясками – остатками паутинного покрывала.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, чаще в осинниках, с начала лета до конца осени. Малоизвестный условно-съедобный гриб четвертой категории. Употребляется после отваривания (воду слить) в свежем, соленом и маринованном виде.

**Паутинник сизоножковый.** Шляпка 5–10 см в диаметре, выпуклая, грязно-желтая или бурая. Мякоть беловато-голубоватая, почти желтеющая. Пластинки, приросшие к ножке зубцом, частые, тонкие, на начальной стадии роста голубоватые, потом светло-бурые. Ножка 3–10 см длины, 1–2 см толщины, в основании клубневидная, 2–3 см в диаметре. Малоизвестный условно-съедобный гриб четвертой категории.

**Подгруздки.** Подгруздки являются переходным звеном от сыроежек к грибам млечникам. Они так же, как и сыроежки, при повреждении, надломе или срезе не выделяют млечного сока, характерного для грибов млечников, что связано с отсутствием в их мякоти толстостенных гифов с млечным соком. Однако по форме плодового тела и бедности окраски шляпок они более приближаются к млечникам, или к груздям, чем к сыроежкам, что и отображено в их наименовании. Наиболее распространены в наших лесах подгруздки белый и черный. К этой же группе грибов относится и описанный выше валуй.

**Подгруздок белый (сухой груздь).** Шляпка до 15 см, мясистая, плотная, твердая, плоская, у зрелого гриба вдавленная в центре или воронкообразная, с

загнутыми краями, блестящая, белая, иногда с коричневатыми пятнами, поверху слегка желтоватая или с сероватыми концентрическими кругами, вначале тонкойлоачная, с возрастом гладкая с расправленным краем (рис.17 приложения 1). Пластинки нисходящие, узкие, частые, по наружному краю иногда вильчато-разветвленные, белые, с голубоватым оттенком. Ножка длиной до 5 см, диаметром до 2,5 см, твердая, полая, тонко опушенная, белая, слегка зеленоватая. Мякоть белая, на воздухе слегка розовеет, без млечного сока, сладковатая с горьким привкусом. Отличается от груздя настоящего (сырого) сухой, не слизистой, чисто белой шляпкой с неопушенным краем и полным отсутствием млечного сока; от скрипиц – правильной, неизогнутой формой шляпки, наличием узких, белых с голубоватым отливом пластин и поллой ножкой.

Встречается в июле – сентябре во всех лесах, в последние годы довольно редко, сильно подвержен поражению личинками насекомых. Условно-съедобный гриб второй категории. Используется только в засол. Если удалить пластинки и ножку, гриб перед засолкой можно не отмачивать.

**Подгруздок черный (черная сыроежка).** Внешне гриб очень похож на худосочную разновидность груздя черного, особенно в молодом возрасте. Шляпка маломясистая, гладкая, слегка клейкая, грязновато-сероватая, по мере роста оливково-буровато-серая и, наконец, темно-бурая. Пластинки узкие, частые, приросшие к ножке, сначала беловатые, потом серовато-грязноватые, при надавливании чернеют. Ножка короткая, цвета шляпки или светлее ее, темнеет от прикосновения. Мякоть белая или беловато-серая, темнеющая на воздухе, без млечного сока, негорькая или слабогорькая, в отличие от пластин и ножки, имеющих горьковатый привкус, иногда очень едкий. Из-за хрупкости мякоти и ее маломясистости гриб иногда называют черной сыроежкой.

Встречается во всех лесах с июля по октябрь, одиночно и группами, очень часто поражается личинками насекомых. Гриб третьей категории. Пригоден для всех видов переработки, обычно после удаления ножек и пластин.

**Подмолочник (молочай).** Гриб довольно крупный, относится к красным грибам-млечникам. Шляпка диаметром до 10 см, мясистая, плотная, слегка выпуклая или плоско-выпуклая, воронковидная или вдавленная в центре, часто с волнистым, слабозавернутым вовнутрь краем, сухая, красновато-кирпично-бурая или более темная, сажистая, почти черная, иногда растрескивающаяся. Пластинки приросшие или слабонисходящие по ножке, светло-желтые или желтоватые, у старых грибов коричневые, частые. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 2 см, цельная, цилиндрическая, ровная или несколько вздутая посредине, одного цвета со шляпкой или несколько светлее ее. Мякоть грубая, плотная, белая, на изломе буреет, с очень обильным белым млечным соком, который на воздухе также буреет, затем чернеет, становится густоватым, имеет сладковатый привкус, с возрастом приобретает неприятный селедочный запах. Личинками насекомых не повреждается.

Встречается редко, как правило, единично, в августе – сентябре, в лиственных и хвойных лесах, около гнилых пней, в мшистых местах, более

вероятен в лесах, где растет орешник. Гриб условно-съедобен, четвертой категории. В пищу используется только в молодом возрасте, в зрелом в пищу не пригоден. Старый гриб отличают от молодого по трещинам на шляпке и по буроватым пятнам на пластинках.

**Серушка (лиловый груздь).** Шляпка диаметром до 10 см, часто с волнистым неровным краем, сухая даже в сырую погоду, лилово-серая, со свинцовым оттенком, со слабовыраженными зонами. Пластинки редкие, нисходящие, толстоватые, местами гофрированно-извилистые, бледно-желтоватые. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см, несколько вздутая, цвета шляпки или несколько светлее, сначала сплошная, потом полая. Мякоть крепкая, с белым или водянисто-белым очень едким млечным соком, не темнеющим на воздухе.

Растет в старых березовых, осиновых и смешанных лесах со середины июля до второй декады октября, в одиночку и колониями, иногда обильно. Относится к так называемым грибам попуткам. Условно-съедобный гриб третьей категории. Используется только для соления. По качеству многими любителями ценится выше волнушки розовой.

**Скрипца.** Шляпка диаметром до 12 см, очень мясистая, плотная, плоская, у зрелого гриба вдавленная, воронковидная, часто с неровными, волнистыми краями, сухая, слабоопушенная или голая, чисто-белая, позднее слегка охристая, без зон, иногда со слабыми радиальными полосками ближе к краю в виде неглубоких углублений, по впадинам чуть светлее, по вершинам темнее, нередко с желтоватыми пятнами. Пластинки редкие, нисходящие, плотные, беловатые, слабо-желтоватые, реже кремовые. Ножка короткая и толстая, длиной до 6 см, диаметром до 3 см, несколько суженная у основания, плотная, белая, сплошная. Мякоть плотная, жесткая, грубая, белая, на изломе медленно желтеет, при трении шляпок друг о друга скрипит (отсюда название), с обильным белым млечным соком, имеющим смолистый запах. Личинками насекомых не повреждается.

Встречается во всех лесах, часто большими колониями. Условно-съедобный гриб четвертой категории. Перед засолкой его следует отмачивать и проваривать для удаления горечи. Вкус гриба посредственный.

**Сморчковые.** Сморчковые грибы имеют необычную форму. Их нередко бесформенные шляпки не имеют трубочек или пластинок. Они открывают грибной календарь в средней полосе, появляясь еще в конце апреля. Поэтому сморчковые грибы называют еще грибами-подснежниками (рис. 13).

**Сморчок настоящий.** Шляпка яйцевидная, узкая, вытянутая вверх, диаметром 3–5 см, длиной до 6 см, при сужении книзу постепенно переходит в ножку, от желто-бурой до бурой, очень неровная, ямчатая, с узкими выступающими ребрами и плоскими впадинами, отдаленно напоминает соты пчел с неровными ячейками. Внутри шляпка, как и ножка, полая. Ножка гладкая или слегка складчатая, буроватая, хрупкая, ломкая, длиной до 7 см, диаметром 1,5–2 см. Мякоть белая, хрупкая, ломкая, приятного грибного запаха.



Растет преимущественно в хвойных разреженных лесах, на просеках среди хвороста, на южных склонах крупных осыпающихся оврагов, на песчаных обрывах по берегам рек и озер, на рыхлой обнаженной почве у поваленных деревьев, в середине апреля, в мае. Очень вкусный условно-съедобный гриб третьей категории. После отваривания (отвар слить) его можно жарить, тушить.

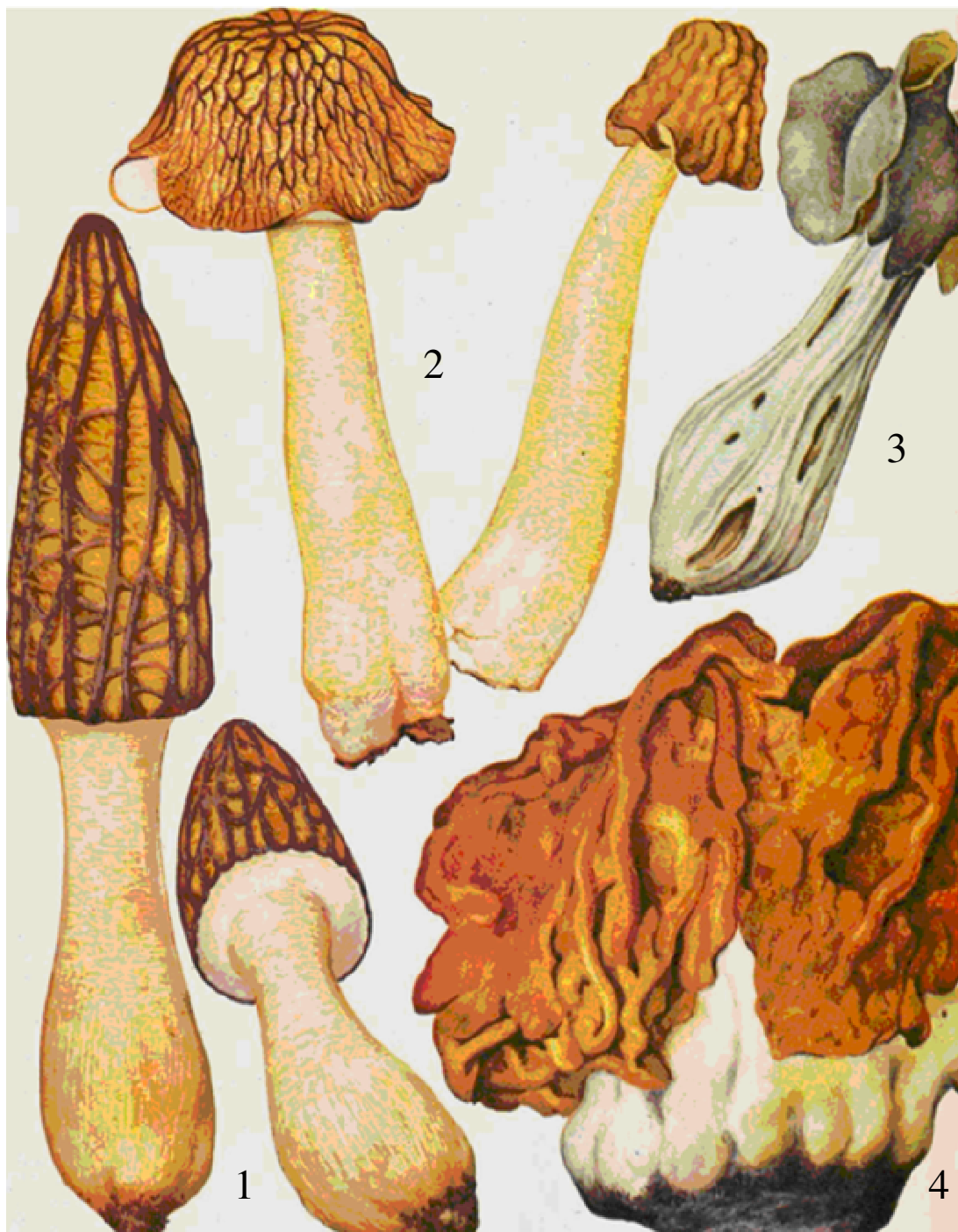


Рис.13. Сморчковые  
Сморчок конический (1); шапочка сморчковая (2);  
гельвелла ямчатая (3); строчок обыкновенный (4)

**Сморчок конический.** В отличие от сморчка настоящего шляпка гриба удлинённо-коническая с вытянутыми, почти правильными прямоугольниками многочисленных ячеек, с утолщенным концом книзу, диаметром 3–5 см, длиной до 10 см, на ощупь нежная и бархатистая, светло-коричневая, коричневая, бурая или оливковая, иногда темно-коричневая (см. рис. 13).

Растет в разреженных смешанных лесах, у старых берез, на скатах оврагов, на усыпанной хвоей и сухими листьями лесной дороге и в других типично сморчковых местах, в те же сроки. Условно-съедобный гриб третьей категории. Используется так же, как и предыдущий вид.

**Сморчковая шапочка.** Шляпка диаметром до 5 см, высотой до 6 см, колокольчатая или напёрстковидная, бурая, буроватая, светло-коричневая, изредка почти желтая, с неглубокими морщинистыми складками, чем отличается от строчка обыкновенного (см. ниже), у которого складки значительно глубже (см. рис.13). Ножка высокая, длиной до 15 см, диаметр до 3 см, беловатая, кремово-буроватая, внутри ватообразная, с возрастом полая, ломкая. Мякоть тонкая, равномерной толщины, огибает по извилинам пустотелую полость шляпки, соединяясь с полостью ножки.

Растет только в лиственных лесах, чаще в осинниках и под липами, в сыроватом чернолесье или ольшанике, еще не заполненными крапивой и малинником, около молодых деревьев в низинах, в апреле – мае. Условно-съедобный гриб третьей категории. Перед приготовлением блюд его следует обязательно отварить и слить воду.

**Строчок осенний.** Шляпка в виде зонтика на ножке, почти не сростается с ней, сильно изрезана по краям, с 2–3 и более выступами и впадинами (лопастями), каштаново-коричневая. Ножка белая, изредка слегка красноватая, тонкая, внизу утолщена, состоит из полых трубок, сверху увенчана сильно выступающими продольными ребрами, между ними глубокие впадины. Мякоть нежная, слегка водянистая, с грибным запахом.

Встречается редко, обычно в сырую осень, в сыроватых сосново-березовых лесах, особенно на опушках и вдоль дорог со середины сентября до середины октября и позднее. В отличие от строчка обыкновенного (весеннего), с которым гриб имеет некоторое сходство (см. ниже), строчок осенний вполне съедобен, относится к условно-съедобным грибам четвертой категории. Употребляется так же, как и сморчки.

**Строчок обыкновенный (весенний).** Шляпка диаметром до 10 см, бесформенная, волнистая, извилистая, с глубокими складками и рытвинами, отдаленно напоминает извилины мозга, краем частично сросшаяся с ножкой, буро-красная, бурая, буроватая, редко желтоватая или беловатая, внутри поверхность белая, также извиристо-складчатая; суживаясь книзу, шляпка переходит в ножку. Ножка длиной до 6 см, диаметром до 3 см, цилиндрическая или клубневидная, вздутая, неровная, складчатая, полая, беловатая, слегка желтоватая, сероватая или красноватая. Мякоть тонкая, восковидная, рыхлая, ломкая, белая или желтоватая, с различными оттенками, со слабым своеобразным запахом сырости.

Встречается в апреле – мае, иногда в июне, часто группами, преимущественно в сосновых, других хвойных, а также смешанных лесах, особенно на вырубках, пожарищах, близ дорог, на песчаной, с отсутствием дернины, почве. Гриб условно-съедобный третьей категории. По другим данным – ядовит из-за способности токсинов накапливаться в организме человека.

**Строфария сине-зеленая.** Весь гриб синеовато-зеленый. Шляпка небольшая, до 8 см в диаметре, зеленовато-голубая, в раннем возрасте колокольчатая, потом полураспростертая, иногда с белыми хлопьями по краю (рис. 12 приложения 1). Мякоть тонкая, голубоватая. Пластинки у молодых грибов одного цвета со шляпкой, с возрастом буреют. Ножка до 10 см длины, цилиндрическая, полая, одноцветная со шляпкой, покрытая клейкой слизью, с хорошо заметным кольцом. Выше кольца ножка гладкая, ниже – с белыми хлопьевидными чешуйками. Растет на почве в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в садах, парках, одиночно и группами, с конца августа до сентября.

Малоизвестный условно-съедобный гриб четвертой категории, После отваривания употребляется свежим, маринованным и соленым.

**Сыроежка жгуче-едкая.** Шляпка диаметром до 9 см, вначале выпуклая, затем распростертая, плоская или вогнутая в центре, тонкомясистая, клейкая, с возрастом высыхающая, с гладким, позднее полосатым или рубчатый краем, отделяющейся верхней кожицей, ярко-розовая, красновато-розовая или светло-коричневая, до почти красной или кроваво-красной. Со временем окраска приобретает желтоватый цвет. Пластинки нечастые, свободные, белые, все равной длины, жесткие, ломкие, потом слегка желтоватые. Ножка длинная, цилиндрическая, ровная, твердая, плотная, но у перезревшего гриба становится мягкой, белая или розового цвета. Мякоть белая, плотная, под кожицей розоватая, с возрастом очень хрупкая и губчатая. Запах едва ощутимый, скорее неприятный, на вкус жгуче-едкая.

Растет в сырых, преимущественно сосновых лесах, по окраинам болот, летом и осенью. Гриб условно-съедобный третьей категории. После отваривания (воду слить) пригоден для засола и маринования.

**Сыроежка ломкая фиолетовая.** Шляпка диаметром до 5 см, плоско-выпуклая, с бугорком посередине, плотномысистая, несколько влажная, со снимающейся кожицей, фиолетово-лиловая, иногда зеленоватая или зеленая. Пластинки белые, одинаковой длины. Мякоть очень едкая.

Растет в сырых сосновых лесах, у опушек, в редких кустарниках, в августе – сентябре. Гриб условно-съедобен четвертой категории. Употребляется только соленым. Перед засолом нужно отварить и воду слить.

**Сыроежка ломкая красная.** Шляпка диаметром до 6 см, с бугорком посередине, слегка сыроватая, с легко отстающей кожицей, от розово-красного до вишнево-красного цвета. Пластинки частые, белые, при повреждении становятся коричневыми. Ножка плотная, позднее полая, белая. Мякоть белая, хрупкая, с приятным запахом, но едкая.

Растет в тех же лесах и в те же сроки, что и сыроежка ломкая фиолетовая. Условно-съедобный гриб четвертой категории. Употребляется, как и сыроежка ломкая фиолетовая.

**Сыроежка оливковая буреющая.** Шляпка обычной формы и размеров, оливковая или буро-оливковая. Пластинки беловатые, позднее охристые, при надавливании буреют. Ножка белая или красноватая. Мякоть на вкус не едкая, но имеет неприятный селедочный запах, особенно в зрелом возрасте, сначала белая, затем желтовато-буроватая, при надавливании и с возрастом еще более буреющая.

Растет в березняках и в сосново-березовых лесах в августе-сентябре. Гриб условно-съедобен четвертой категории. После длительного предварительного отмачивания с целью удаления неприятного запаха может быть использован для засолки.

По окраске шляпки и ножки различаются схожие гриба: сыроежка бордовая буреющая с бордовой, пурпурной или винно-красной шляпкой, иногда с зеленоватым оттенком и сыроежка красноножковая буреющая с темно-красной шляпкой и красной ножкой. Грибы также условно-съедобные четвертой категории, использование в пищу подобно другим представителям рода сыроежек.

**Сыроежка охристая.** Шляпка выпуклая, по мере роста плоская, слабоогнутая, с гладким краем, с гладкой блестящей поверхностью, лимонно-желтого или соломенно-желтого цвета, который позднее бледнеет, кожица не снимается. Пластинки неприкрепленные, широкие, немного ветвящиеся, очень ломкие, белые, с возрастом желтоватые. Ножка цилиндрическая, утолщенная книзу, у молодого гриба плотная, со временем внутри рыхлая, гладкая, белая, затем серая. Мякоть плотная, позднее рыхлая и ломкая, белая, под кожицей желтоватая, довольно едкая на вкус, имеет слабый приятный запах.

Растет группами во всех лесах, с июля до конца осени. Гриб условно-съедобен четвертой категории, требует предварительного отмачивания или отваривания для удаления горечи, после чего пригоден для засолки.

### 4.3. Несъедобные грибы

**Валуй ложный.** Шляпка средних размеров, выпуклая, иногда с бугорком посередине, грязно-желтоватая до буроватой. Пластинки беловатые, по мере роста желтовато-серые, слегка буроватые, выемчатые или приросшие, в молодости выделяют капельки воды. Ножка книзу часто утолщенная, без кольца, чешуйчатая, цвета шляпки. Мякоть беловатая с горьким вкусом и неприятным редечным запахом.

Гриб имеет сходство с валуем настоящим. Отличается от него отсутствием слизи, наличием бугорка на шляпке, чешуйчатостью ножки и несколько иной формой шляпки.

Растет в светлых лиственных лесах, на опушках, полянах, в парках, чаще небольшими группами. Несъедобен. Возможно, ядовит.

**Гриб-зонтик гребенчатый.** Шляпка диаметром до 5 см, колокольчатая, с возрастом плоско-выпуклая с выступающим бугорком, беловатая, бурая в центре, с коричневыми чешуйками, расположенными концентрическими кругами. Пластинки свободные, белые. Ножка длиной до 6 см, диаметром 0,3–0,8 см, ровная, немного утолщенная к основанию, полая, желтоватая или слабо-красноватая, шелковистая, гладкая, с белым или чуть красноватым узким кольцом, которое при полном созревании гриба исчезает. Мякоть тонкая, белая, при прикосновении слегка краснеет, неприятного вкуса, с редечным запахом.

Широко распространен во всей лесной зоне страны. Встречается на опушках, пастбищах, лесных полянах и лугах. Гриб в некоторых определителях значится ядовитым.

**Желчный гриб.** Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, буроватая, светло-каштановая, сухая, гладкая. Трубочатый слой мелкозернистый, бледно- или грязно-розовый. Ножка длиной до 8 см, диаметром 4 см, клубневидная, с возрастом цилиндрическая, с черно-бурим сетчатым рисунком в верхней части, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть белая, плотная, на изломе или снизу розовеет, на вкус горькая. Попав в корзину, гриб своей горечью может испортить все собранные грибы; еще хуже, если его по ошибке поместят в общий грибной отвар, который после этого весь будет непригодным в пищу. Гриб не червивеет, его не собирают даже белки.

Встречается в сосновых и еловых лесах, чаще у стволов деревьев, иногда на гнилых пнях, одиночно и группами, одновременно с белыми грибами, за которые его иногда принимают. Гриб, возможно, ядовит. Основные отличия от белого гриба – розовая окраска трубочатого слоя, темный сетчатый рисунок на светлой ножке и горький вкус мякоти.

**Перечный гриб.** Шляпка диаметром 3–6 см, выпуклая или плоская, в сырую погоду слизистая, со сдирающейся кожицей, коричневая или медно-красная. Трубочатый слой желтовато-красный, приросший к ножке или слегка низбегающий по ней, с крупными неровными порами. Ножка длиной до 5 см, диаметром до 0,8 см, цилиндрическая, часто суженная книзу, бурая или рыжеватая, снизу желтая. На богатой почве и в хороших условиях освещенности гриб более коренастый. Мякоть желтовато-розовая или желтовато-красная, на изломе окраску не меняет, без особого запаха, но с острым перечным привкусом и горечью. Гриб наиболее сходен с козляком обыкновенным, однако легко распознается по желтовато-красному цвету трубочатого слоя и едкой горечи мякоти. Встречается в июле – сентябре, иногда в октябре, редко, одиночно, необильно, преимущественно в сухих хвойных лесах, чаще в еловых. Два-три перечных гриба могут сделать горьким весь грибной сбор, привести его в полную пищевую непригодность. Однако в малых дозах, иногда используется как приправа, взамен перца.

**Сатанинский гриб.** Шляпка диаметром до 8 см, подушковидная, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая, или светло-серовато-желтая, нередко с розоватыми пятнами. Трубочатый слой желтоватый, потом оранжевый, до красного. Ножка длиной до 12 см, диаметром до 6 см,

клубневидная, светлая, обычно с розоватыми пятнами и более или менее округлыми (не удлинёнными) петлями сетчатого рисунка у основания ножки красного цвета. Нижний конец ножки, у земли, густо-коричневый, верх ножки оранжевый. Мякоть белая или слегка желтоватая, местами розоватая, на изломе сначала краснеет, потом синееет, затем первоначальная окраска восстанавливается, сладковатая, с несколько неприятным запахом.

Встречается в основном в южной части лесной зоны страны, а также на Кавказе, на Украине, в Беларуси, в дубравах и в других лиственных лесах с июля по октябрь.

По внешнему виду гриб легко может быть принят за белый гриб или гриб-дубовик. Основные различия – неприятный запах мякоти, ее покраснение, а затем уже посинение при повреждениях, ярко выраженная расцветка ножки и др. Гриб несъедобен, а по некоторым данным даже ядовит.

**Ложнодождевик обыкновенный.** Плодовое тело клубневидное, до 6 см в диаметре, с гладкой или мелкочешуйчатой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета. Мякоть внутри фиолетово-черная с белыми прожилками, с запахом сырого картофеля. Позднее мякоть становится оливково-бурой, порошковидной.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог, по опушкам, на глинистой и суглинистой почве в августе – сентябре.

**Огневка ольховая.** Шляпка диаметром до 6 см, выпуклая, с бугорком посередине, сыроватая, светло-желтая или серо-желтая, у созревшего гриба по краю с зеленоватым, а к середине с буроватым оттенком; с мелкими, тонкими волокнистыми хлопьями вблизи края и по нему. Пластинки бледно-желтоватые, позднее оливково-охристые, буроватые. Ножка длинная, нетолстая, ровная, иногда суженная к основанию, волокнистая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желтоватая, с сильным неприятным запахом, горьковатая.

Растет до заморозков на пнях лиственных пород и около них, на вырубках и опушках большими сученными группами, иногда там же, где растут опята летние и осенние. Гриб несъедобный.

**Опенек ложный кирпично-красный.** Шляпка диаметром до 10 см, гладкая, без чешуек, колокольчатая, позже округлая, желтовато-красноватая по краям, красновато-оранжевая, потом кирпично-красная в центре (рис. 27 приложения 1). Пластинки частые, приросшие к ножке, беловатые, с возрастом серно-желтые с коричневым дымчатым оттенком или черно-оливковые. Ножка сравнительно толстая, плотная, у старых грибов полая, желтоватая вверху, коричневая внизу, без кольца. Мякоть сначала белая, потом желтая, горькая с неприятным запахом.

Растет группами на гнилой древесине, на пнях лиственных пород или около них, у оснований стволов в лиственных и смешанных лесах с августа по октябрь.

**Опенек ложный серно-желтый.** Гриб более мелкий, шляпка диаметром до 5 см, маломясистая, особенно у краев, голая, серно-желтая, зеленовато-желтого, в центре красновато-буроватого цвета; по краям иногда следы

желтоватых хлопьев (рис. 28 приложения 1). Пластинки частые, узкие, серного цвета, позднее с оливковым или буровато-зеленоватым оттенком. Ножка тонкая, часто изогнутая, полая, желто-серная или желтовато-зеленоватая, на верхней части иногда сохраняются остатки паутинной вуали светло-желтого цвета. Мякоть желтая, горькая, с неприятным землистым запахом.

Растет обычно большими группами на пнях, старых засохших деревьях в лиственных и смешанных лесах, летом и осенью.

**Рядовка серно-желтая.** Шляпка диаметром до 10 см, коническая, с бугорком, позднее плоско-выпуклая, ярко-серно-желтая, в центре более темная, по краям бледнее. Пластинки серно-желтые, Ножка длиной до 8 см, диаметром 0,8–1 см, ровная, часто изогнутая, беловато-серно-желтая. Мякоть серно-желтая или зеленоватая, неприятного вкуса с дегтярным или сероводородным запахом.

Растет в августе – октябре в хвойных и лиственных лесах, на земле и на пнях. Несъедобный, по другим данным – слабо ядовитый. В больших дозах может вызвать отравление.

#### 4.4. Ядовитые грибы

**Бледная поганка.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, светло-зеленая, белая, желтовато-буро-оливковая (рис. 14). В середине обычно более темная, с шелковистым блеском, в сырую погоду слизистая, иногда с белыми хлопьями на поверхности. Мякоть белая, тонкая, без запаха и вкуса.

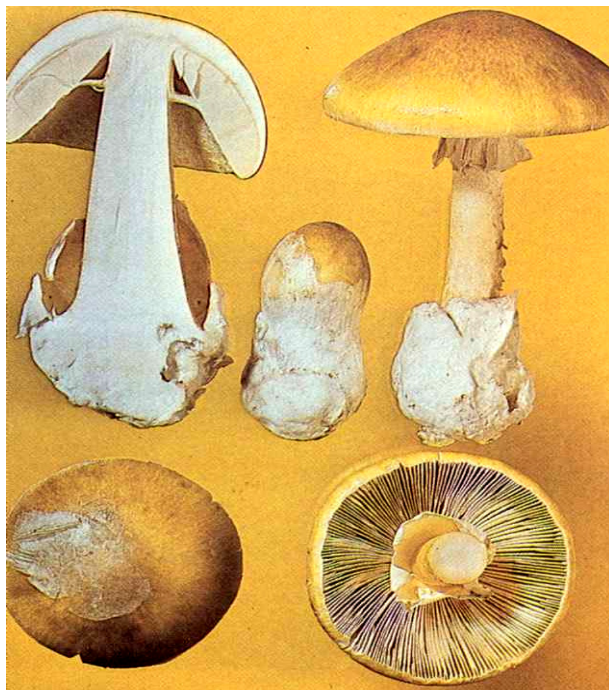


Рис. 14. Бледная поганка

Пластинки свободные, частые, белые. Ножка до 12 см длины, 1,5–2 см толщины, белая, иногда с желтым оттенком, ровная, в основании клубневидно-утолщенная, окруженная белым чашковидным влагалищем (вольвой). Кольцо на ножке белое, полосатое.

Растет в хвойных и лиственных лесах (березняках, дубравах) с июня до осенних заморозков, одиночно и группами.

**Смертельно ядовитый гриб!** Признаки отравления появляются через 8–12, а иногда через 20–40 часов после принятия пищи.

Неопытными грибниками этот гриб может быть спутан с поплавками, которые отличаются от него отсутствием кольца на ножке и полосато-рубчатый краем шляпки. Белая форма бледной поганки может быть принята за шампиньоны, которые отличаются от нее отсутствием клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками.

**Волоконница Патуйяра.** Шляпка 6–9 см в диаметре, сначала колокольчатая, позднее распростертая, с центральным бугорком, у старых грибов растрескивается. Цвет шляпки у молодых грибов беловатый, потом соломенно-желтый, затем красноватый. Мякоть белая, потом красноватая, на вкус неприятная, со спиртовым запахом. Пластинки, приросшие к ножке, сначала белые, позднее серно-желтые, розовые, у старых грибов коричневые с красноватыми пятнами. Ножка до 7 см длины, 0,5–1 см толщины, в основании слегка вздутая, одного цвета со шляпкой.

Обитает в хвойных и лиственных лесах. Появляется в конце мая, в тех же местах, где растут шампиньоны, колпаки кольчатые и другие съедобные грибы.

***Гриб смертельно ядовитый!***

**Говорушка восковая.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, позднее распростертая, иногда с широким горбовидным бугорком в центре и водянистыми концентрическими кругами, белая, с волокнистыми, отвернутыми, порой разорванными пушистыми краями. Пластинки, нисходящие по ножке, белые или сероватые. Ножка длиной до 8 см, диаметр до 1,5 см, белая, плотная, прямая, или немного суженная, гладкая, у основания слабо утолщенная и пушистая. Мякоть плотная, белая, запах и вкус приятные.

Растет в августе – сентябре в хвойных смешанных лесах, чаще на песчаной почве, среди травы. ***Гриб смертельно ядовитый!***

**Мухомор вонючий (бледная поганка белая).** Шляпка диаметром до 12 см, плоская, с небольшой выпуклостью в центре, без хлопьев, молочно-белая, как и весь гриб (рис. 35 приложения 1). Ножка длиной до 12 см, диаметром до 2 см, ровная, полая, волокнистая, утолщенная к основанию, с разорванным кольцом под самой шляпкой и мешковидным влагалищем внизу. Мякоть белая, со слабым неприятным запахом у молодых, с тяжелым у старых грибов. Пластинки белые, частые, с возрастом не меняют цвета, что является основным отличием от шампиньонов.

Встречается в хвойных, чаще еловых и в смешанных лесах, на песчаной почве в августе – сентябре. ***Гриб смертельно ядовитый!***



**Мухомор поганковидный (бледная ножка желтая).** Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, бледно-желтая, беловатая или лимонно-желтая, с зеленоватым оттенком или совсем белая, почти всегда с остатками покрывала, гладкая, покрыта белыми, в виде лоскутков, хлопьями, легко отстающими или смываемыми под дождем. Пластинки, приросшие к ножке, белые, позднее слегка желтоватые. Ножка длиной до 12 см, диаметром до 2,5 см, полая, белая или слегка желтоватая, вверху с белым кольцом, легко отделяющимся, внизу клубневидно-вздутая, с плотноприросшей к клубню (влагалищу) пленкой в виде узких рубцов, чуть отстающих сверху. Мякоть белая, с неприятным запахом.

Растет в лиственных, реже в хвойных лесах, на песчаной почве, с июля по октябрь, наиболее обилен в сентябре. ***Гриб ядовитый!***

**Мухомор красный.** Шляпка диаметром до 10 см, сначала шаровидная, затем плоская, ярко-красного или красно-оранжевого цвета, иногда желтая, с белыми, часто крупными хлопьями-бородавками, реже без них. Пластинки свободные, белые, позже желтоватые.

Ножка белая, полая, внизу вздутая в виде клубня (влагалища), с приросшими к нему отрывками белой пленки, часто в виде концентрических колец, вверху белое кольцо. Мякоть белая, потом желтеющая, под кожицей светло-оранжевая, иногда с приятным запахом.

Растет во всех лесах, летом и осенью, иногда обильно. Самый распространенный из всех видов мухоморов. ***Ядовитый!*** Вызывает судороги, удушье, обмороки, иногда смерть.

**Мухомор порфирный.** Шляпка диаметром до 8 см, колокольчатая, с возрастом распростертая, бурая или серо-бурая, с фиолетовым оттенком, более темная в центре, влажная или сухая, шелковистая в сухую погоду, обычно гладкая, без хлопьев или с очень редкими крупными беловатыми лоскутиками – остатками покрывала, быстро исчезающими; край слегка полосатый (рис. 37 приложения 1). Пластинки, приросшие к ножке, белые, частые, тонкие. Ножка диаметром 0,5–1 см, тонкая, длиной до 12 см, полая, белая, с серовато-лиловым оттенком, вверху с белым, потом желтоватым, темнеющим кольцом, внизу с крупным клубнем (влагалищем), окруженным беловатой или серой, сросшейся с ним пленкой. Мякоть белая, мягкая, с неприятным острым запахом.

Растет в сыроватых сосновых и других хвойных лесах, с июля по октябрь. ***Гриб очень ядовитый!***

**Мухомор пантерный.** Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, с возрастом плоская, мясистая, ломкая, в дождливую погоду слизистая, серо-коричневая, серовато-оливковая или коричнево-желтоватая, иногда желто-красная, более темная в центре, с многочисленными мелкими белыми, концентрически расположенными, хлопьевидными чешуйками, по краю рубчатая. Ножка белая, гладкая, плотная, с возрастом полая, у основания клубневидно-вздутая, с приросшим внизу влагалищем и белым широким, быстро исчезающим кольцом вверху. Пластинки свободные, частые,

закругленные к краям шляпки, белые или серо-беловатые. Мякоть белая, водянистая, безвкусная, часто с неприятным запахом.

Растет во всех лесах, с июля по октябрь. ***Гриб очень ядовитый!***

**Паутинник красивейший.** Шляпка диаметром до 8 см, коническая или распростерто-коническая, с острым бугорком, поверхность мелкочешуйчатая, рыжевато-оранжевая, красновато-оранжевая, коричневая. Пластинки, приросшие к ножке, редкие, толстые, оранжево-охристые, к старости ржаво-коричневые. Ножка длиной до 12 см, диаметром 0,5–1 см, плотная, цилиндрическая, оранжево-бурая, с охристыми или лимонно-желтыми поясками – остатками паутинок. Мякоть оранжево-охристая, без вкуса, с редечным запахом или без него.

Растет в сыроватых хвойных лесах, преимущественно среди мхов, с мая по сентябрь. ***Гриб смертельно ядовитый!*** Содержит ядовитое вещество орелланин, вызывающее патологические изменения в почках. Признаки отравления появляются через 3–14 дней после приема гриба в пищу. Ядовитые свойства гриб сохраняет даже после кипячения в воде и промывки, после сушки.

**Паутинник оранжево-красный.** Шляпка диаметром до 8 см, оранжево-красная, с золотисто-желтым покрывалом, позднее темнеющим, пушистая, с более темными волокнистыми чешуйками. Пластинки желтовато-красные. Ножка желтоватая, с возрастом ржаво-желтая, суживающаяся к основанию. Мякоть желтая.

Растет в лиственных и хвойных лесах с сентября по октябрь.

***Гриб смертельно ядовитый!*** Ядовитые свойства те же, что и у паутинника красивейшего. Характерный отличительный признак гриба – наличие при вершинке шляпки небольшого, более темного, островатого бугорка и волнистой, иногда глубоко разорванной по направлению к центру кромки, шляпки.

**Свинуха тонкая (свиное ухо).** Шляпка диаметром до 15 см, слабовыпуклая, по мере роста воронковидная, в середине почти гладкая, бархатистая, с сильно завернутыми внутрь пушистыми краями, охряная или коричневая, при надавливании появляются бурые пятна, похожие на ржавчину, особенно на пластинках. Пластинки светло-желтые, глинисто-желтые, низбегающие по ножке, широкие. Ножка короткая, книзу слегка суживающаяся, гладкая, плотная, буро-желтая, прикреплена к шляпке эксцентрически, поэтому гриб напоминает по форме вывернутое «свиное ухо». Мякоть рыхлая, сочная, желтая, на изломе буреет, запах слегка кисловатый.

Растет в различных лесах с половины июля до половины октября, обычно колониями, реже в одиночку. ***Гриб ядовитый!***

**Свинуха толстая.** Шляпка диаметром до 20 см, выпуклая, толстая, ржаво-бурая, с завернутым вниз краем. Пластинки, нисходящие по ножке, желтые. Ножка длиной 3–7 см, диаметром до 3 см, сплошная, часто вздутая, черно-бурая, покрыта черным войлочным опушением почти до пластин (в этом

одно из главных отличий от свинушки тонкой). Мякоть суховатая, светлая или чуть буроватая, темнеющая, имеет неприятный запах и вкус.

Встречается в различных лесах в те же сроки, что и свинушка тонкая, одиночно и группами. ***Гриб ядовитый!***

В свинушках тонкой и толстой обнаружено токсическое вещество, не разрушающееся в процессе отваривания. Кроме того, найден антиген, который попадая в организм человека, вызывает образование антител в крови. Накапливаясь, они изменяют состав крови, что создает угрозу не только здоровью, но и жизни человека. Поэтому свинушки, до недавнего времени считавшиеся условно-съедобными, отнесены к ядовитым грибам.

**Шампиньон желтокожий (рыжеющий).** Шляпка диаметром 8–12 см, гладкая, белая, с нежными белыми чешуйками, буряющими в центре, не очень мясистая, с загнутым краем. Пластинки ярко-розовые, позднее шоколадно-бурые. Ножка длиной 6–10 см, диаметром 1–2 см, чисто-белая, глянцевая, заметно желтеющая к основанию, где имеются желвакообразные утолщения, полая, с кольцом в верхней части. Мякоть белая, на изломе желтеет, с аптечным запахом карболовой кислоты. Имеет другое название – шампиньон ядовитый рыжеющий.

Встречается редко и не обильно с июня по октябрь в лиственных и смешанных лесах, в парках и садах под лиственными деревьями, а также на лугах, иногда вместе с другими шампиньонами. Характерное отличие: аптечный запах, особенно у расширенного основания. ***Гриб ядовитый!*** Относится к грибам с неустановленной природой яда.

**Энтолома ядовитая.** Шляпка диаметром до 17 см, сначала выпуклая, гладкая, белая, с возрастом распростертая с крупным широким бугорком в центре, с волокнисто-изогнутым краем, позже повислая, беловато-серая, телесного (розоватого) или желтоватого цвета, полосатая, слабосклеякая, шелковистая. Пластинки, слабо приросшие к ножке, почти свободные, широкие, редкие, толстые, жестковатые, у молодых грибов беловатые, грязновато-желтые, розовато-желтоватые, затем темно-телесно-розовые. Ножка длиной до 10 см, диаметром до 2–3 см, прямая, ровная или чуть согнутая, плотная, белая или слегка желтоватая, шелковисто-блестящая, вверху мучнистая. Пленочное кольцо отсутствует. Мякоть толстая, белая, под кожицей шляпки буроватая, у молодых грибов с мучнистым запахом, у зрелых запах неприятный.

Растет чаще в лиственных лесах, в садах, скверах, парках, в огородах, обычно группами, с июня по октябрь. В зависимости от расцветки шляпки различаются модификации: энтолома желтая, энтолома розоватая, энтолома серая. В наших лесах наиболее вероятна встреча с энтоломой серой, хотя не исключена встреча и с другими формами энтолом. ***Гриб ядовитый!***

## 5. ОХРАНА ГРИБНЫХ РЕСУРСОВ И ИХ РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Велика роль грибов в жизни леса и питании человека. В силу вековых национальных традиций к грибам в России сложилось почтительное отношение. Нам они издавна служили серьезным подспорьем в питании. Такого любовного отношения к сбору и использованию дикорастущих грибов, как у нас, нет ни в одной стране мира.

Грибные богатства нашей страны огромны. Жители лесной зоны России находятся в выгодном положении по сравнению с жителями ряда европейских стран, где интенсивный сбор грибов уже вызывает тревогу. В Швейцарии, например, из-за больших сборов грибов и вывоза их за границу выдвигаются предложения о введении закона об охране съедобных грибов. Во Франции высказываются опасения, что интенсивный сбор лисичек приведет к их исчезновению. Для некоторых районов Польши предлагается ввести ограничение наплыва туристов и выпаса скота, чтобы улучшить состав и урожай съедобных грибов. В Италии в 1972 г. введен закон, разрешающий собирать не более 2 кг грибов на человека в день. Ставится вопрос об установлении сроков, сбора определенных видов грибов. Мы же используем пока не более 10–15% общего урожая грибов. И причин тому немало.

Для эффективного использования грибных богатств, прежде всего, необходимы точные сведения о том, в каких типах леса, какого возраста, при каких условиях и в какое время происходит наиболее массовое плодоношение грибов и каких именно видов. Однако у нас до последнего времени не существовало научной методики учета запасов дикорастущих грибов. Мы и сейчас еще не располагаем достаточно конкретными сведениями об урожайности грибов, их распределении в лесах различных географических зон, не имеем карт основных месторождений и запасов съедобных грибов. Правда, исследования в этом направлении в последнее время ведутся рядом научных учреждений страны.

Не способствовало увеличению заготовок грибов, конечно, и опустение сел и деревень российского Нечерноземья, отсутствие здесь сети хороших дорог. Нуждается в совершенствовании существующая система заготовок грибов. Она в нашей стране осуществляется в основном путем закупки грибов у местного населения и организации постоянных и временных пунктов по их заготовке и переработке. В последние годы заготовкой грибов по этой схеме начинают заниматься многочисленные коммерческие предприятия. Значительная часть грибов собирается грибниками-любителями для личного потребления.

Из года в год посещаемость наших лесов грибниками растет (рис. 15). Грибы, как правило, собирают в одних и тех же местах. Многочисленными наблюдениями и специальными исследованиями установлено, что в пригородных лесах количество грибов постоянно уменьшается. Это происходит, во-первых, за счет уплотнения почвы от вытаптывания и, во-

вторых, от нарушения лесной подстилки и грибницы при интенсивном сборе грибов. Бессистемный характер собирания грибов резко снижает их возобновление за счет образования новых грибниц из спор, так как жизнеспособными споры становятся только в зрелых грибах.



Рис. 15. Удачная грибная охота

Грибы, как и все другие растения и животные, нуждаются в охране и защите человека. Прежде всего, квалифицированный сбор грибов предполагает соблюдение определенных правил. В настоящее время большинство специалистов-микологов придерживаются того мнения, что способ сбора грибов не имеет существенного значения для последующих урожаев. Трубчатые грибы удобнее выкручивать, а пластинчатые – срезать или ломать. Жители лесных районов истари так и собирали грибы, снижения урожаев при этом не наблюдалось. Главное – не повредить грибницу. Поэтому нельзя раскапывать подстилку, использовать палку при поиске грибов, растущих под листвой или подстилкой. Нельзя уничтожать грибы, не являющиеся предметом сбора, так как они выполняют в лесу полезную роль. В природе нет ничего лишнего. Эти основные правила обязательны для всех грибников.

Очень своевременным было бы принятие мер, ограничивающих доступ людей в лесные массивы, расположенные вблизи городов. Лесу нужен отдых. Ученые-лесоводы определили, например, что на гектаре подмосковного ельника должны одновременно находиться не более 12 человек, тогда ельник будет существовать; в дубравах – 20 человек на гектаре. Разрушение сложной лесной экосистемы может произойти за 2–3 года, на восстановление же этой системы потребуется не менее 20 лет.

Большой вред грибным угодьям наносит пастьба скота в лесу, особенно свиней. Крупный рогатый скот сильно втоптывает лесную подстилку, где растут грибы, а свиньи в поисках желудей, сочных корешков трав раскапывают

ее и повреждают мицелий. В местах интенсивной пастьбы скота исчезают груздь, белый гриб, сыроежка, валуй и др. Для сохранения грибных мест надо категорически запретить в них пастьбу скота.

Необходимо не только беречь грибные ресурсы, но и по возможности приумножать их. Грибник-любитель может заняться полезным делом – расселением грибов в лесу. Это доступно каждому. Способы любительского разведения грибов описаны в следующей главе.

Хозяйственная деятельность в лесу также должна осуществляться с учетом необходимости охраны грибных угодий. Известный карельский миколог В.И. Шубин [12] много лет посвятивший изучению жизни грибов, к числу лесохозяйственных мер, направленных на увеличение площадей грибных угодий и урожая грибов, относит следующие:

1. Сокращать сроки лесовосстановления на сплошных вырубках: чем быстрее сформируется новый полог, тем раньше появятся благоприятные условия для плодоношения съедобных грибов.

2. Создавать на богатых почвах смешанные, по возможности двухъярусные, насаждения с подлеском из почвоулучшающих древесных и кустарниковых пород (рябина, ольха, можжевельник). На песчаных почвах в сосново-березовых молодняках рекомендовать групповое возобновление березы для формирования куртин размером 0,01–0,02 га каждая, с общей площадью березовых насаждений до 20%. Куртины такого размера благоприятствуют плодоношению груздя настоящего, волнушки, гладыша, лисички настоящей. Примесь березы положительно влияет на рост сосны.

3. При всех видах рубок ухода участки со слаборазвитым напочвенным покровом, к которым обычно приурочено плодоношение ценных грибов (белого, груздя), следует оберегать от уплотнения и глубокого рыхления. Не надо занимать их под порубочные остатки.

4. В хвойно-лиственных молодняках 2 класса возраста при уходах не применять сплошной обработки арборицидами.

5. Противопожарные меры в наиболее ценных грибных угодьях в первую очередь проводить в хвойно-лиственных и хвойных молодняках.

Расширение сети лесных дорог для лесохозяйственных и лесозаготовительных целей позволит вовлечь в эксплуатацию новые участки и равномернее распределить нагрузку на грибные угодья.

Все перечисленные меры охраны и рационального использования грибных ресурсов не требуют каких-либо дополнительных трудовых и финансовых затрат.

Большие масштабы сплошных рубок в лесной зоне приводят к уничтожению мест плодоношения (грибовищ) таких ценных съедобных грибов, как груздь настоящий, белый гриб, рыжик сосновый, рыжик еловый, лисичка, подосиновик, гладыш, волнушка. Наиболее ценные из оставшихся угодий этих грибов, которые исстари являлись местами их сбора населением, необходимо срочно выявить, взять на учет, придать им статус особо охраняемой природной территории местного значения. Такая работа проведена в Костромской области.

## 6. РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ

Человек издавна научился выращивать грибы, как и многие полезные растения. До нас дошли сведения, что еще древние греки умели выращивать съедобные грибы. Народы Юго-Восточной Азии около 2 тыс. лет назад выращивали сапротрофные грибы на древесине, а также на грядках из сучьев или соломы. В России первые сведения о попытках выращивания белого гриба появились в литературе в конце XVIII в. С тех пор исследования в этой области ведутся многими учеными и любителями природы.

Однако из нескольких тысяч видов пищевых грибов к настоящему времени в промышленных масштабах выращивают всего около десяти видов. Объясняется это слабой изученностью плодоношения грибов, особенно еще загадочного у симбионтов древесных растений – микоризных грибов, к которым относятся съедобные основные грибы нашей зоны (белый гриб, подосиновик, рыжик и др.). Поэтому пока выращивают вне леса только сапротрофные грибы, растущие на навозе, древесине, отходах сельского хозяйства.

Грибоводство способно решить две насущные проблемы, стоящие в настоящее время перед людьми, – увеличить производство продуктов питания на душу населения и использовать отходы. Многие грибоводческие предприятия уже сейчас получают 67–75 т сухого белка с 1 га обрабатываемой площади в год (для сравнения: выход говядины составляет примерно 64 кг сухого белка на 1 га в год, а рыбководство может дать в год 568 кг белка с такой же площади).

**Выращивание шампиньонов.** Грибной основной культурой к настоящему времени стал шампиньон. Его выращивают более чем в 60 странах мира, а годовое производство достигло 800 тыс. т. Шампиньоны можно разводить весной и летом на грядках, а осенью и зимой – в закрытых помещениях (теплицах, подвалах, погребах, парниках и т.п.), где можно поддерживать более или менее постоянную температуру (12–18°) и влажность в пределах 65–85%.

Питательной средой (субстратом) для них служит свежий конский навоз с соломенной подстилкой или смесь конского и коровьего навоза с ржаной или пшеничной соломой. При отсутствии коровьего навоза можно в субстрат добавлять куриный помет или свиной навоз, а вместо соломы – свежие опавшие листья деревьев, кукурузные стебли. Непригодны для субстрата старый перепревший навоз и гнилая солома. Для роста и развития шампиньонов свет не требуется. Они хорошо растут и плодоносят в темноте.

При подготовке субстрата конский навоз с подстилкой укладывают в конусовидную кучу и поливают водой или навозной жижей, доведя его влажность до 60–70%. Затем вносят в него сульфат аммония из расчета 3 кг на 1 т навоза. Кучу укрывают соломой или мешковиной, чтобы из навоза не испарялась вода и он начал разогреваться. Сульфат аммония усиливает деятельность бактерий, участвующих в перегнивании навоза.

Через 5 дней навоз тщательно перетряхивают вилами, чтобы он хорошо перемешался и равномерно прогрелся. Одновременно вносят гипс (4 кг на 1 т навоза). Затем через каждые 5 дней перетряхивают навоз еще 2–3 раза. К концу подготовки субстрат должен стать однородной темно-коричневой массой, лишенной запаха аммиака. Солома, находящаяся в субстрате, должна легко разрываться. Такой субстрат считается готовым к закладке.

Из пшеничной соломы (1 т) и куриного помета (400 кг) субстрат готовят с добавлением 25 кг карбамида (в растворе) и 60 кг гипса. Сначала 1 т соломы смешивают со 150 кг куриного помета и 25 кг карбамида, в течение 10 дней смесь опрыскивают водой (1 т соломы должна поглотить примерно 2500–3000 л воды). Затем массу складывают в бурт, переслаивая ее куриным пометом (250 кг). Первую перебивку производят на 4-й день после замачивания соломы, внося полную норму гипса (60 кг), вторую – на 8-й, третью – на 11-й день, а на 13-й – субстрат готов для закладки.

Если субстрат приготавливают из смеси конского и коровьего навоза с соломой, то ее закладывают в штабель шириной 2–3 м, высотой 1,5 м и увлажняют водой. При первой перебивке места, которые были недостаточно увлажнены, поливают водой и вносят сульфат аммония (3 кг на 1 т). Во время третьей перебивки в массу подсыпают гипс (5 кг на 1 т смеси) и суперфосфат (3 кг).

В закрытом помещении шампиньоны выращивают на грядках, устроенных на земляном полу, на стеллажах, а также в деревянных ящиках, которые ставят друг на друга штабелями высотой 2 м и более. Размеры грядок – 50 x 50 см и 75 x 75 см. При их изготовлении субстрат укладывают слоем 45 см, затем массу утрамбовывают до 30 см. С боков гряды выравнивают и уплотняют лопатой.

На стеллажах навоз размещают слоем 30–45 см, после чего уплотняют так, чтобы поверхность его была ровной и гладкой.

Ящики для выращивания гриба могут быть разных размеров, но наиболее удобными считаются те, которые имеют длину 100 см, ширину 50 см и высоту 25 см. Слой навоза в них после уплотнения ручными трамбовками должен быть примерно 23 см.

В открытом грунте шампиньоны выращивают на грядках, заложенных рано весной, как только оттаяет и прогреется почва. Навоз закладывают прямо на землю, как и в закрытых помещениях, или в траншею глубиной 20–25 см. Место для закладки выбирают слегка затененное. Над грядками для защиты от переувлажнения во время дождя и от прямых солнечных лучей делают навесы.

После закладки грунта рекомендуется ежедневно измерять его температуру. Когда на глубине 4–5 см она снизится до 27–28.°С, приступают к посадке грибницы. Лучшим посадочным материалом для культуры шампиньонов служит стерильная грибница, выращиваемая специальными лабораториями. Такую грибницу можно приобрести в специализированных магазинах. Наивысшие урожаи дают шампиньоны двух разновидностей – двухспоровый бурый и двухспоровый белый.



В лабораториях грибницу шампиньонов выращивают на навозе или зерне злаков (пшеницы, овса, ржи). Навозную грибницу массой по 1–2 кг продают в банках, а зерновую – в молочных бутылках емкостью 1–2 л или банках – 1–2 л.

На 1 м<sup>2</sup> расходуют 400–500 г навозного или 300–400 г зернового мицелия.

Навозную грибницу перед посадкой разламывают на кусочки величиной с грецкий орех или голубиное яйцо (масса 15–20 г) и раскладывают в тазу или на решетке в один слой, чтобы не помять. В грунт кусочки высаживают в шахматном порядке на расстоянии 20 x 20 см или 22 x 22 см. При этом в намеченном месте острым колышком приподнимают верхний слой грунта, делают под ним углубление и вкладывают туда кусочек грибницы так, чтобы над ним был 2–3-сантиметровый слой субстрата.

Если для посадки используют зерновой мицелий, то сначала с поверхности гряды удаляют слой субстрата (около 3 см) и складывают его в кучку. Затем равномерно рассыпают мицелий и присыпают его снятым с гряды субстратом, слегка приминая, чтобы он плотнее прилегал к мицелию.

Для посадки можно использовать дикий мицелий. Искать его надо в тех местах, где растут шампиньоны: около скотных дворов, парников, вблизи навозных и компостных куч, на свалках и т.п. Там, где в изобилии появляются плодовые тела шампиньонов, выкапывают куски грунта. Они должны быть густо пронизаны паутинистыми белыми ответвлениями грибницы, обладать приятным грибным запахом, не иметь следов повреждения вредителями и болезнями. Высаживают дикую грибницу так же, как и навозную.

После посадки грибницы температуру в помещении поддерживают в пределах 24–26°C. В этих условиях грибница разрастается вглубь грунта и дает хороший урожай грибов. При более высокой температуре она растет в поверхностном слое и образует меньше плодовых тел. Влажность субстрата должна быть около 55–60%. Если грунт подсыхает, грибница растет хуже. Поэтому его увлажняют, равномерно опрыскивая водой из ранцевого или садового опрыскивателя. Делать это надо осторожно, не допуская избыточного увлажнения, так как при проникновении воды внутрь навозной смеси грибница повреждается.

Через 10–12 дней, когда грибница хорошо разрастется, температуру в помещении снижают до 18–20°C, а поверхность грунта равномерно, слоем не более 3–4 см, засыпают землей: дерновой, суглинистой или супесчаной, мелкокомковатой, достаточно влажной. Предварительно землю пропускают через грохот с отверстиями 1–2 см. Насыпанную землю ни в коем случае нельзя уплотнять, иначе ухудшается доступ воздуха к грибнице, что отрицательно скажется на ее развитии.

Дальнейший уход за шампиньонами заключается в поддержании нормальной температуры (около 16–20°C), влажности воздуха (80–90%) и земляного слоя (до 60%), а также в регулярном проветривании помещения для удаления скапливающегося углекислого газа. Через 35–40 дней после посадки грибницы появляются первые плодовые тела шампиньонов. Плодоношение

длится 2–3 месяца. С 1 м<sup>2</sup> гряды или стеллажа собирают 14–22 кг грибов за один оборот.

**Выращивание опенка летнего.** Летний опенок можно выращивать в лесу на березовых, осиновых, ольховых, сосновых и еловых пнях, а также на отрезках древесины этих пород. Летний опенок – типичный сапротроф и его выращивание не представляет опасности для растущих рядом деревьев.

Лучшие результаты получаются при заражении пней кусочками древесины с мицелием, взятыми с полуразрушенных пней, на которых обильно растут опята, во время массового плодоношения этих грибов. Вырезают кусочки с участков, где расположено много плодовых тел, что свидетельствует об активном росте здесь мицелия. Кусочки прививочной древесины прикрепляют гвоздями к торцовой поверхности пней или закладывают в просверленные в них сверху или сбоку отверстия. Чтобы предохранить прививочную древесину от высыхания, ее закрывают мхом или еловым лапником.

Заражение пней этим способом можно проводить в течение всего вегетационного периода, исключая жаркую и сухую погоду. Лучшее время для этой работы – весна или осень. Плодовые тела опенка появляются на пнях через 1–2 года после заражения. На пнях среднего размера они плодоносят 5–6 лет, а на более крупных – до 8 лет.

Опенок летний можно с успехом выращивать на круглых древесных чурках длиной 30–40 см и диаметром более 15 см. Заготавливают их весной или осенью из свежесрубленных деревьев. Заражают чурки мицелием так же, как и пни. После этого чурки выдерживают 3–4 месяца в темном помещении с температурой 15–20.°С, чтобы мицелий хорошо развился. Затем их прикапывают в землю вертикально в 50 см друг от друга на глубину 20 см на специально выбранной площадке в лесу, саду, на приусадебном участке. Отверстия, куда заложены кусочки прививочной древесины, закрывают корой, дранкой или мхом. Почву около чурок систематически увлажняют и засыпают слоем опилок, чтобы предохранить ее от высыхания. Плодоношение опят на чурках длится 2–3 года.

Представляет интерес выращивание летнего опенка в комнатных или тепличных условиях на древесных отходах: опилках, стружках, щепе и т.п. Грибы выращивают в стеклянных банках или цветочных горшках. Для приготовления питательной смеси берут 2/3 опилок и 1/3 мелких стружек. На 1 кг такой смеси добавляют 7,5 г крахмала, по 25 г овсяной и кукурузной муки, 15 г бобовой муки. Опилки и стружки предварительно обваривают крутым кипятком, затем смешивают с питательными добавками, тщательно перемешивают и этой смесью заполняют банки. После этого банки с субстратом пастеризуют в баке с кипящей водой в течение часа. Когда субстрат остынет до 30°С, его заражают мицелием опенка, "высаживая" в банки кусочки древесины, пронизанные грибницей. Можно выращивать опята также в деревянных ящиках и полиэтиленовых пакетах. Состав субстрата лучше разнообразить, беря в качестве добавок солод, пивное сусло, картофельную

мезгу, барду и др. Описанным способом в комнатных условиях можно вырастить зимний и осенний опенки, олений гриб, плютей и другие дереворазрушающие грибы.

**Выращивание вешенок.** Вешенку обыкновенную и некоторые другие виды можно выращивать в лесу на пнях, валежной древесине осины, ивы, клена, тополя и других пород (рис. 16). Вешенки не способны паразитировать на живой древесине и поэтому не опасны для лесного хозяйства.

Заражение древесины мицелием вешенок производят так же, как и мицелием опят, то есть при помощи кусочков древесины, взятых там, где вешенки растут в изобилии.



Рис. 16. Вешенка

В домашних условиях вешенки разводят на чурках длиной 30–35 см и диаметром более 15 см. Работу эту надо начинать ранней весной – в апреле или мае. Чурки пилят из свежесрубленной древесины. Сразу же (в тот же день) их устанавливают вертикально в подвале или ином прохладном помещении на некотором расстоянии друг от друга, внося в верхние их концы мицелий. На первый ставят второй ряд чурок, снова заразив их концы, затем размещают третий ряд и т.д. Получается штабель, высота которого не должна превышать 2 м. Сверху штабель чурок накрывают толстыми досками, потом соломой, а на нее кладут слой почвы толщиной 20 см. В подвале, где сложены чурки, относительная влажность воздуха должна быть не ниже 90%. Если там сухо, то воздух увлажняют, избегая попадания воды на чурки.

Спустя 2–3 месяца, когда мицелий хорошо разовьется, чурки извлекают из подвала и прикапывают так, чтобы нижняя часть их (несколько сантиметров) находилась в почве. Вокруг прикопанных чурок желательно насыпать древесные опилки. Это предохранит их от высыхания. Плантацию вешенок

располагают в редком лесу или на поляне, защищенной от прямых солнечных лучей, вблизи источников чистой воды, необходимой для полива почвы вокруг прикопанных чурок. На 7–21 день после прикопки на чурках уже можно собирать грибы. Плодоношение вешенок на плантации длится от 3 до 5 лет.

**Выращивание белых грибов.** Любители разводят и белые грибы, для чего выбирают густую дубовую или березовую рощу, молодые насаждения сосны, ели или дуба. Находят там место, похожее на то, откуда взят посадочный материал. При этом используют различные способы выращивания белых грибов.

Например, перезревшие белые грибы заливают дождевой водой в деревянной посуде и выдерживают так около суток. Затем размокшие грибы разминают и этой водой с многочисленными грибными спорами поливают выбранные участки. Или же туда переносят небольшие (со спичечный коробок) кусочки почвы, осторожно выкопанные в местах, где росли грибы. Их тщательно укладывают в неглубокие ямки, прикрывают лесной подстилкой и немного увлажняют. При сырой погоде увлажнение необходимо только при посадке, а при сухой, кроме того, нужно время от времени слегка обрызгивать подстилку, чтобы почва под ней была все время влажной. Можно также использовать кусочки шляпок созревших грибов, которые раскладывают на разрыхленную лесную подстилку. При этом через 3–4 дня эти кусочки убирают, а подстилку увлажняют. Сажая и подсушенные кусочки шляпок грибов, помещая их под лесную подстилку.

При всех описанных способах, как показывает опыт, уже на следующий год можно собирать первые грибы. Следует отметить, что эти способы теоретически еще не обоснованы, они не универсальны, могут быть и неудачи.

Сравнительно успешно можно выращивать также **строчки и сморчки**. Для этого на грядку высевают кусочки плодовых тел грибов или комки лесной почвы с грибницей, после чего грядки покрывают лесным перегноем и еловыми ветками. В почву добавляют древесную золу или лесную подстилку с гарей. На следующий год, весной, появляются грибы. Урожай их достигает 1,5 кг с 1 м<sup>2</sup>.

Природа еще хранит свои секреты массового размножения грибов. Но многие из них человеку удалось все же приоткрыть. Сравнительно недавно немецкими учеными предложен гриб, пригодный для разведения в небольшом хозяйстве, – кольцевик, или **строфария кольцевая**. Этот гриб по сравнению с шампиньоном менее требователен к среде, охотно растет на соломе, более устойчив к заболеваниям, легче переносит колебания температуры. В Японии и Китае грибоводы давно и с успехом выращивают на грядках из рисовой соломы крупный гриб вольвариеллу съедобную, а на отходах древесины лиственных деревьев – гриб сиитакэ. В Бельгии были опубликованы данные о промышленных урожаях лисичек, в Канаде – моховиков, во Франции – маслят и трюфелей. Нет сомнения в том, что грибоводство в дальнейшем будет набирать силу и расширяться.

## 7. ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ

С давних пор у многих народов мира грибы считаются ценным продуктом питания. Но, пожалуй, особенной популярностью они пользовались и пользуются в России. Русские кулинары умели готовить, используя разные грибы, более сотни блюд! Иностранцы, побывавшие на Руси, восторгались грибными кушаньями. Так, на званом обеде 17 марта 1699 г., который пришелся на время поста, стол патриарха Андриана украшали «три пирога длинные с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди, гретые с соком да с маслом, капуста шатковая с грибами, галушки грибные и два «наряда» грибов в тесте и т.д.».

У русских крестьян, в особенности у тех, кто жил в лесных районах, грибы считались надежным подспорьем в пищевом рационе. Они занимали значительное место и в экспорте. В 1911 г. из России было вывезено 420 т белых грибов, в 1912 г. – 350 т. Жители сел и деревень Ярославской, Тверской и Смоленской губерний нередко получали от грибов основной доход, превышающий даже доход от земледелия. В голодные годы и во время постов соленые грибы с картошкой были основным блюдом у простого народа. Большое их количество вывозили из деревень для продажи в крупные города.

Благодаря своим высоким вкусовым и пищевым качествам грибы не потеряли популярность и в наши дни.

Грибы очень технологичный, т.е. удобный в хранении, переработке и приготовлении продукт питания. Помимо того, что грибы тушат и жарят, из них готовят отвары, супы и соусы, добавляют их в овощные, крупяные, рыбные и мясные блюда. Грибы различными способами консервируют: сушат, засаливают, маринуют. Если учесть, что сморчки появляются в лесу уже в апреле, а опенок зимний находят даже в декабре, то грибные блюда могут украшать ваш стол в течение всего года.

Однако неопытному любителю грибов желательно сначала подготовиться теоретически, тщательно изучить перед сбором видовой состав грибов, а также способы их переработки и хранения. Переработке грибов, как и их распознаванию, нужно уделить особое внимание. Русский писатель С.Т. Аксаков писал: «Грибы составляют самую питательную, вкусную и здоровую пищу, если они употребляются не в излишестве, не слишком жирно приготовлены, а совершенно пожаренные и уваренные или совершенно просолившиеся».

Подготовку грибов к переработке нужно начинать заранее. Собираясь за грибами, обратите внимание на погоду. После продолжительной жаркой и сухой погоды появившиеся первые грибы русский крестьянин старался не брать, считая их ядовитыми. По-видимому, такая погода способствует особо большому накоплению в грибах токсичности, поэтому обычная переработка не способна полностью их обезвредить и может привести к печальным последствиям. Такого рода трагедия, очевидно, и произошла летом 1992 г. в

Воронежской области, когда от употребления первых после продолжительной засухи грибов пострадало 192 человека, из них 23 умерли.

Во время сбора, прежде всего, не жадничайте в лесу, не кладите в лукошко старые грибы – все равно выбросите. Для сушки, соления и маринования пригодны только грибы крепкие, целые. Даже безобидный подосиновик, если он перерос и одряхлел, может вызвать отравление. И, что особенно важно, никогда не берите незнакомый вам гриб. Есть сомнение – лучше не трогать гриб. Начинающему грибнику не рекомендуется собирать все грибы подряд. Целенаправленный поиск грибов одного – трех видов усилит ваше внимание, даст возможность лучше узнать все признаки интересующих вас грибов. На этом этапе вы проведете для себя «привязку» конкретных грибов и ко времени года, и к конкретному лесному угодию, поскольку в определителях даны лишь общие признаки, а они зависят от климата, почвы, влажности, характера растительности и т.д. И, конечно, начинающему грибнику нужно как можно больше общаться с опытными охотниками. Постепенно вы приобретете опыт, накопите свои собственные приметы, будете держать в памяти грибные заветные места, появятся у вас и свои любимцы среди грибов.

Грибнику следует также знать и то, что не все части гриба одинаково питательны. В шляпках меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше усваиваются. У старых грибов рекомендуется срезать со шляпки нижний трубчатый слой, где образуются споры, или вообще не собирать такие грибы.

Собранные грибы нельзя долго хранить – в них быстро появляются опасные для здоровья отравляющие вещества. Поэтому лучше перебрать их уже при выходе из леса: удалить червивые и дряблые, выбрать слизней, листья, зелень, мелкие веточки. Нести домой нужно только свежие и крепкие, одним словом, ядреные грибы. Особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую погоду. Если дома нет возможности сразу же заняться грибами, залейте их холодной подсоленной водой или разложите тонким слоем на бумаге, фанере и поставьте на холод.

Обычно же вскоре после прихода из леса грибы рассыпают в один слой и сортируют по видам, сортам и размерам. У отсортированных грибов обрезают корешки, у крупных разделяют ножки и шляпки, а средние и крупные нарезают кусочками. Нож для чистки грибов должен быть острым и желательнее из нержавеющей стали.

Подготовленные таким образом грибы пускают в переработку. Известно несколько ее способов.

**Сушка.** Самым простым и доступным способом заготовки грибов про запас считается сушка. Сушеные грибы хорошо сохраняются на протяжении долгого времени, не утрачивая своих потребительских и вкусовых качеств. Питательность их выше, чем соленых и маринованных. Сушат белые грибы, подосиновики, подберезовики, все виды маслят, моховиков, козляки, опята, дубовики, сморчки и сморчковые шапочки (употреблять не ранее, чем через 2–3 месяца после сбора), грибы-зонтики, дождевики, шампиньоны, лисички.

Перед сушкой грибы протирают сухой тряпочкой или очищают щеточкой. Мыть их не следует, так как промытые грибы плохо сохнут.

В солнечные дни грибы, нанизанные на нитку, можно сушить на воздухе. Но лучше всего грибы сохнут в русских печах, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура понизится до 70–80°. Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливая ее на кирпичках и оставляют просвет. Однако на сегодняшний день такая технология сушки доступна далеко не каждому.

Хорошо сохнут грибы на плитах, которые топят дровами или углем. По краям плит выкладывают поребрики из кирпичей, положенных длинной стороной на ребро. На кирпичи укладывают прутья с нанизанными на них не очень крупными грибами. Большие грибы следует нарезать. Надо следить, чтобы уголь или дрова не выделяли много жара, иначе грибы подгорят или пересушатся и станут крошиться.

В продаже имеются грибные сушилки-подставки из нержавеющей стали. Их используют для сушки грибов над газовой плитой. В этом случае грибы укладывают на сетку подставки и, регулируя пламя горелок, поддерживают нужную температуру (40–50°C). Можно сушить грибы непосредственно в духовке газовой плиты, оставив ее дверцу приоткрытой. Для этого грибы или кусочки грибов кладут на подносы и ставят в духовку. Сначала температуру поддерживают на уровне 45–50°C, а затем доводят до 70 – 75°C. Сушка грибов в один прием продолжается примерно 6–8 ч.

Некоторые авторы рекомендуют сначала подвялить грибы в духовке, а потом, нанизав их на нитку, сушить на балконе или на улице в солнечные дни, или сначала подвялить грибы на солнце, а затем досушить в духовке.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхают быстрее, крупные – медленнее. Чтобы добиться равномерного высыхания, готовые грибы нужно убирать, а остальные досушивать отдельно. Пересушенные грибы теряют аромат, недосушенные плесневеют.

Грибы считаются высушенными, если они на ощупь кажутся сухими, легкими, слегка гнутся, а при некотором усилии ломаются. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом напоминают свежие. Из свежих грибов в среднем получается 10% сухих.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запахом. Если грибы почему-то сделались влажными, их надо перебрать и подсушить в умеренно нагретой печке или духовке. Некоторые хозяйки предпочитают хранить сушеные грибы в стеклянных банках с закрытыми крышками, что надежно сохраняет их аромат, в бумажных и полиэтиленовых пакетах грибы лучше не хранить – и вкус теряется, и пищевая ценность снижается.

Хорошо высушенные грибы считаются превосходным полуфабрикатом, из которого можно приготовить много грибных кушаний. Сушеные грибы-

дождевики достаточно растереть в порошок, и готова отличная заправка для бульона. Сушеные грибы, замоченные в подсоленном молоке, через 3 ч по вкусу не уступают свежим. Сушеные грибы лучше усваиваются, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, приготовив «грибную муку». Из такой муки готовят не менее вкусные соусы и супы, чем из целых грибов. Традиционным блюдом из сушеных грибов является аппетитная икра, а в целом сушеные грибы – это ценный пищевой продукт длительного хранения.

**Засолка грибов холодным способом.** С давних времен на Руси было принято солить грибы, в этом деле русские грибодары весьма преуспевали, а их продукция пользовалась большим спросом в Западной Европе. В России наиболее широко распространены два способа засолки – холодный и горячий. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, горькушки и другие млечники, а также сыроежки, рядовки, зеленушки и прочие пластинчатые грибы. Перед засолкой рыжики нужно тщательно промыть, а все остальные грибы следует отмочить в холодной воде в течение 2 дней, периодически (утром и вечером) меняя воду.

Подготовленные грибы укладывают слоями толщиной 6–10 см в деревянную кадку, керамические сосуды, стеклянные банки, эмалированные бачки и ведра, каждый слой посыпают солью грубого помола. На 1 кг грибов берут 50 г соли, если солят только рыжики, то для них достаточно 40 г соли. На дно посуды предварительно можно насыпать слой соли, на него положить листья черной смородины, вишни, хрена, стебли укропа. Затем каждый слой грибов пересыпают солью и пряностями (лавровый лист, перец, чеснок).

Сложенные в посуду грибы сверху закрывают слоем листьев смородины, вишни, укропа, покрывают деревянным кружком или фарфоровой тарелкой, предварительно можно укрыть их куском ткани, чтобы в случае появления плесени ее легко можно было смыть, а затем поверх кладут гнет (гранитный или базальтный булыжник). Через 1–2 дня грибы осадут и дадут сок. Когда грибы осадут, к ним добавляют новую порцию, чтобы наполнить посуду.

Через 5–6 дней после заполнения посуды проверяют, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, надо увеличить груз или добавить свежий. К употреблению грибы будут готовы через 30–40 дней.

Соленые грибы нельзя хранить в тепле, но нельзя и замораживать: в том и другом случае они темнеют. Заплесневелые соленые грибы тщательно промывают в соленой воде и заново заливают более крепким рассолом.

**Засолка грибов горячим способом.** Осторожные хозяйки предпочитают солить грибы горячим способом. Таким способом солят, прежде всего, некоторые условно-съедобные грибы, но можно солить и все другие и не только пластинчатые, но и трубчатые.

Условно-съедобные грибы (скрипицы, горькушки, краснушки, валуи, некоторые рядовки, говорушки, паутинники, свинушки) чистят, моют и варят в слегка подсоленной воде в течение 20–30 мин. Затем воду сливают, грибы откидывают на дуршлаг. Подготовленные таким образом грибы помещают в кадки, эмалированные емкости или стеклянные банки и солят из расчета 45–



60 г соли на 1 кг отваренных грибов. В качестве приправы добавляют чеснок, хрен, эстрагон, укроп. Сверху накрывают тканью, деревянным кружком и прижимают гнетом.

Таким же способом солят и трубчатые грибы – белые, подосиновики, подберезовики, моховики, козляки, дубовики, маслята. У этих грибов обрезают ножки, а крупные шляпки нарезают на несколько частей. Подготовленные трубчатые грибы тщательно промывают в холодной воде. На засолку одного килограмма грибов берут две столовые ложки соли, один лавровый лист, по три горошины перца и гвоздики, пять граммов укропа и два листа черной смородины. Из расчета полстакана воды на килограмм грибов наполняют кастрюлю водой, растворяют соль и ставят на огонь. Когда вода закипит, в кастрюлю кладут подготовленные грибы. Чтобы они не пригорели, их помешивают. После того как вода закипит, шумовкой снимают пену, кладут приправы. Трубчатые грибы варят 20–25 мин, валуи 15–20 мин, а волнушки и сыроежки – 10–15 мин. Грибы считают готовыми, когда они опустятся на дно, а рассол станет прозрачным. Сваренные грибы аккуратно помещают в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы вместе с рассолом сливают в бочонки, банки и другие емкости, а затем поступают точно так же, как и при засолке грибов, холодным способом, т.е. ставят под гнет. Рассола при этом должно быть не более 1/5 части к массе грибов. Грибы, посоленные горячим способом, готовы к употреблению через 4–5 дней.

#### **Старинный русский способ сухого засола рыжиков и сыроежек.**

Грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают щеточкой или протирают тряпочкой. Затем кладут их в посуду, пересыпают солью из расчета 40 г на 1 кг грибов. Сверху покрывают чистой тканью и деревянным кружком, который прижимают гнетом. Никаких пряностей при этом не добавляется, чтобы не потерялся грибной специфический вкус и аромат.

**Маринование грибов.** Для маринования пригодны белые грибы, маслята, подосиновики, подберезовики, маховики, рыжики, опята, свинушки, шампиньоны, лисички, вешенка. Каждый вид грибов маринуют отдельно. У маслят обязательно удаляют кожицу. Для этого гриб опускают в кипяток, после чего пленка снимается легко. Грибы для маринования берут молодые, крепкие и без малейшей червивости. Лучше всего мариновать шляпки грибов. У белых или подосиновиков можно мариновать и ножки, но отдельно от шляпок, разрезав их на дольки длиной 2–3 см. Мелкие грибочки маринуют в широкогорлых бутылках.

Мариновать грибы можно двумя способами: варить в маринаде или, предварительно отварить их в соленой воде, залить маринадом.

**Первый способ.** В эмалированную посуду наливают из расчета на 1 кг свежих грибов 1/3 стакана воды, 2/3 стакана уксуса и добавляют столовую ложку соли, после закипания раствора в него закладывают грибы и варят их на слабом огне, осторожно перемешивая и удаляя пену, продолжительность варки шляпок – 8–10 мин, ножек – 15–20 мин. Лисички и опята варят 25–30 мин.

Когда грибы начинают оседать на дно, отваривание заканчивают. Перед окончанием варки добавляют чайную ложку сахарного песка, душистый перц, корицу, гвоздику, лавровый лист и на кончике ножа лимонную кислоту.

Охлажденные грибы перекадывают в банки и заливают доверху остывшим маринадом.

**Второй способ.** Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки на 1 л воды), после чего их выкадывают на решето для стекания воды и раскадывают по банкам. Банки заливают охлажденным маринадом из расчета 250–300 г маринада на 1 кг грибов.

При приготовлении маринада для 1 кг грибов в кастрюлю наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, 6 горошин перца, лавровый лист, корицу, гвоздику и на кончике ножа лимонной кислоты. Все это кипятят на слабом огне в течение 20–30 мин, немного охлаждают и добавляют 1/3 стакана уксуса.

Чтобы предохранить грибы от заплесневения, сверху наливают тонкий слой растительного масла. Хранят маринованные грибы в прохладном месте при температуре около 5°C.

Маринованные грибы готовы к употреблению сразу после приготовления.

**Отваривание грибов.** Этот способ переработки грибов применяют в тех случаях, когда желательно приготовить и сохранить грибы без использования уксусной кислоты.

Грибы приготавливают и отваривают так же, как при мариновании, но количество соли увеличивают до 6% (60 г соли на 1 кг грибов), а пряности не добавляют.

Таким способом можно перерабатывать все грибы, пригодные для маринования.

**Консервирование грибов.** Соленые и маринованные грибы можно законсервировать. Такая обработка позволяет дольше сохранить их при отсутствии холодного помещения.

Приготовленные для консервирования грибы раскадывают в горячие, хорошо промытые стеклянные банки и заливают рассолом или маринадом на 1,5–2 см ниже края. Банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в широкую кастрюлю с водой, нагретой до 50–60°. Уровень воды в кастрюле должен быть на 2–3 см ниже крышек. На дно кастрюли кладут деревянную решетку или фанеру, чтобы банки не соприкасались с дном кастрюли и не лопнули. Пол-литровые банки стерилизуют 20–25 мин, а литровые – 25–30 мин с момента закипания воды.

По окончании стерилизации банки вынимают, стараясь не сдвинуть крышки, и закрывают при помощи ручной закаточной машинки. Затем банки переворачивают крышкой вниз и ставят на стол для остывания.

Используя этот способ переработки грибов, следует помнить, что в герметически закрытых банках (без доступа воздуха) могут развиваться бактерии ботулинуса, токсины которого в 60% случаев приводят к смертельному исходу. Споры ботулинуса попадают в грибы из почвы, поэтому необходимо очень

тщательно удалять почву, налипшие листья, травинки, различный мусор. Причем никакая домашняя стерилизация не предотвращает выделение ботулинусом яда, т.к. его споры погибают при температуре не ниже 120–125°C, достигнуть которой удастся только в автоклавах.

Однако сами токсины ботулинуса разрушаются при кипячении, поэтому консервы непосредственно перед употреблением надо обязательно прокипятить не менее 30 мин, считая с момента закипания. Для этого грибы вместе с бульоном выкладывают из банок в кастрюлю, вливают немного холодной воды (на выкипание) и ставят на огонь. После 25-минутного кипячения – *не ранее!* – грибы и бульон можно пробовать. За это время ботулотоксин, если он есть, уже разрушается. И тем не менее, домашняя герметическая укупорка грибов нежелательна. Она может быть допустима для маринованных грибов и в единственном случае: при кислотности маринада не ниже 1.6%. В такой среде не происходит развитие спор и размножение палочек ботулизма, следовательно, и образование опасного ботулотоксина.

**Квашение грибов.** Квасят молодые, неповрежденные, собранные в сухую погоду различные млечники, опята, лисички, боровики и другие грибы с мясистыми плодовыми телами. После очистки и подрезания ножек грибы промывают холодной водой. Негорькие грибы вымачивают несколько часов, горькие – 1–3 дня, меняя воду ежедневно. Затем их откидывают на решето или дуршлаг, дают стечь воде и укладывают в стеклянные банки, эмалированные кастрюли или бочонки, шляпками вниз, пересыпая каждый 5–6-сантиметровый слой солью и приправами. На дно посуды и поверх грибов настилают веточки смородины, малины с листьями и укроп (можно и без них). Накрывают емкость крышкой и кладут гнет. Обычно при этом образуется такое количество рассола, что он покрывает все грибы. Заквашивание длится 1–2 месяца. При этом грибы теряют горечь и сырой вкус. Для ускорения квашения к грибам добавляют сахар и сыворотку, которая действует как грибковая культура: имеющиеся в ней бактерии, используя сахар для питания, быстро развиваются и придают грибам кисловатый вкус.

При таком способе квашения на 10 кг свежих грибов расходуется 5–6 веточек (250–300 г) малины, черной или красной смородины с листьями, 100–150 г зелени петрушки и стеблей укропа вместе с соцветиями и семенами, 1 корень хрена или 1 головка чеснока, 350–450 г соли, 3–4 ст. ложки сахара, 1 стакан сыворотки.

Квасят грибы и иначе: предварительно готовят раствор из расчета 70 г соли и 20 г сахара на 1 л воды, заливают им переслоенные приправами грибы и держат их при 20°C. В эмалированной посуде грибы заквашиваются в течение 15–30 дней и не портятся благодаря образующейся при этом молочной кислоте.

Квашеные грибы полезнее маринованных, они, можно сказать с полным основанием, деликатес. Хранят их только в холодном месте. Зимой квашеные грибы можно использовать как свежие. Для этого их вымачивают (после чего они приобретают вкус свежих грибов), а затем жарят или тушат.

**Грибы в собственном соку.** Способ применим к грибам, которые можно варить и жарить. Очищенные, вымытые и нарезанные грибы помещают в посуду с небольшим количеством воды на дне, добавляют соль из расчета 20 г (1 ст. ложка) на 1 кг грибов и прогревают на слабом огне до тех пор, пока не выделится сок. Затем варят при слабом кипячении 10–20 минут, в зависимости от размера грибов.

Отваренные грибы перекладывают в горячие банки и заливают кипящим грибным соком. Затем неплотно закрытые крышками банки ставят в горячую воду и кипятят (пол-литровые банки – 1 ч, литровые и двухлитровые – 1,5 ч, трехлитровые – 2 ч). Через 2–3 дня банки кипятят снова в течение 30–45 мин, закрывают 2-мя слоями бумаги (один из них – пергаментной) и туго завязывают.

**Грибная вытяжка, грибной экстракт.** Белые грибы, подосиновики, подберезовики перебирают, очищают, моют, нарезают кусочками, помещают в эмалированную посуду с небольшим количеством подсоленной и подкисленной воды (на 1 кг грибов 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 2 г лимонной кислоты) и отваривают 30 мин, добавляя понемногу еще 1/2 стакана воды и постоянно снимая пену. Затем их откидывают на дуршлаг, отвару дают стечь, пропускают грибы через мясорубку и прессуют.

Отвар смешивают с соком, полученным в результате прессования грибов, и уваривают при постоянном помешивании до двухкратного уменьшения в объеме. Горячую, сиропообразную грибную вытяжку разливают в банки или бутылки, помещают в кастрюлю с водой и стерилизуют 50 мин, после чего укупоривают, охлаждают и хранят в холодном месте. Грибную вытяжку используют для приготовления супов, борщей и соусов.

Другой способ получения грибного экстракта заключается в получении сока белых и других грибов, имеющих мягкий нежный вкус, при их прогревании без воды. Для этого используют как молодые, так и более старые грибы, менее ценные или смешанные, а также оставшиеся после подготовки грибов: ножки, губчатые слои, грибное крошево и др. Грибную массу шинкуют или пропускают через мясорубку, проваривают в собственном соку 30 мин при слабом кипении. Сок процеживают через марлю, предварительно ошпаренную кипятком. Грибную массу насухо отжимают.

Полученную жидкость, добавив в нее 1–2 ч. ложки соли на 1 л, наливают в широкую посуду, ставят на слабый огонь и, не накрывая крышкой, дают воде испаряться до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп. Он не стекает полностью с ложки, а покрывает ее тонким слоем. Экстракт в горячем виде разливают в маленькие стерилизованные бутылки, сразу же плотно закупоривают их и быстро охлаждают. Бутылки должны быть такой емкости, чтобы экстракт можно было использовать в течение 2–3 дней. При отсутствии холодного помещения для хранения бутылки с экстрактом необходимо стерилизовать 30–40 мин при 100°C. Грибной экстракт используется в основном для супов и соусов, по вкусу он напоминает мясной бульон.

**Грибной порошок.** Его готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом (белые грибы, маслята, рыжики, сморчки, лисички, подберезовики и подосиновики). Порошок можно приготовить из одного вида грибов или из их смеси.

Грибы перед сушкой хорошо очищают от мусора и грязи, а сморчковые промывают в холодной воде и подсушивают на сетке. Затем грибы шинкуют пластинками толщиной 0,5 см, провяливают на солнце, а потом досушивают на плите или в печи, после чего их влажность не должна превышать 12%. Размалывают грибы в кофемолке или ступке. Если порошок получается недостаточно мелким, его просеивают через мелкое сито и крупные частицы, еще раз высушив, снова перемалывают.

Грибной порошок очень гигроскопичен и быстро портится. Поэтому хранить его следует в плотно закупоренных бутылках или банках, в сухом, прохладном помещении, в темном месте.

Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды, держат в ней 20–30 мин для набухания. После этого его добавляют в различные блюда за 10–15 мин до готовности.

**Замораживание грибов.** Этот способ приготовления и хранения получил распространение в последнее время. Считается, что быстрое замораживание грибов надежно обеспечивает их длительное хранение. Для этого пригодны все молодые съедобные грибы. Замораживать их можно целиком и нарезанными, хранить в полиэтиленовых мешочках. Свежие грибы, замороженные при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$ , сохраняются до года. Замораживают также жареные и тушеные грибы. В морозилке они занимают меньше места, чем свежемороженые. А главное, их можно быстро подать к столу. Жарить грибы рекомендуется на сливочном масле, а тушить в собственном соку. При неисправной работе морозилки грибы при размораживании делаются дряблыми и скользкими. Это верный признак их порчи. Такие грибы ни в коем случае есть нельзя! Жареные и тушеные грибы не теряют своих пищевых и вкусовых качеств, если они содержатся в морозильной камере не более 4 месяцев.

В любом деле имеются свои тонкости, постижение которых дается лишь с опытом. Немало таких тонкостей и в хранении и переработке грибов. Вот некоторые из них.

Знаете ли вы, что...

– Если свежие грибы обдать подсоленным кипятком, они не испортятся в течение суток.

– Ошпаренные кипятком сыроежки меньше крошатся, с них будет проще снять кожицу.

– Отобранные грибы, предназначенные для варки и жарения, чтобы они не чернели, кладут в подсоленную с небольшой добавкой уксуса воду.

– Тепловая обработка грибов ухудшает их качество. Но она обязательна для грибов с горьким вкусом и содержащих ядовитые вещества. Отвар от них, естественно, выбрасывается.

– Лавровые листья, брошенные в кипящий бульон опята с боровичками, придадут им особенный пряный вкус.

– Способствует сохранению качества грибов их быстрое остывание после варки, но при этом нельзя оставлять их открытыми – лучше всего прикрыть посуду марлей.

– Бульон из грибов солят перед тем, как снять с огня.

– Опята при засолке не вымачивают, а отваривают (солят горячим способом).

– У каждого гриба свой неповторимый вкус и аромат. И не надо ассорти – солите и маринуйте грибы каждого вида отдельно.

– Маринад должен составлять не менее 15–18% от чистой массы грибов. После того как он сварен, в него нельзя добавлять никакой воды.

– При мариновании подберезовиков, подосиновиков их заливают кипятком на 5 мин, затем промывают холодной водой – это дает чистый маринад при варке.

– Используйте укроп, маринуя маслята, засаливая сыроежки, лисички, валуи. А вот грузди, рыжики, белянки и волнушки лучше солить без душистых трав. Их натуральный грибной аромат приятнее укропного.

– При мариновании опят добавьте в маринад чеснок.

– Не забывайте о хрене. Листья и корни хрена, положенные в грибы, не только придают им пряную остроту, но надежно защищают от раскисания и всякой порчи.

– Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни – аппетитную хрупкость и крепость.

– Большинство грибов лучше солить без лука. Он быстро теряет свой аромат, закисает. Крошите лук (можно и зеленый) лишь в соленые готовые рыжики и грузди, а также в маринованные опята и боровики.

– Крупные некрепкие белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята лучше всего сушить. Сухие белые грибы – самый дорогой из пищевых продуктов. Хранить их надо в герметичной таре, при температуре 5–10°C и низкой влажности. Они в течение года практически не теряют пищевой ценности.

– Сушить грибы можно и в холодильнике. Разложите их на листе бумаги в нижней части холодильника на полторы – две недели.

Грибы будут более мягкими, чем при сушке теплом, но вкус их не изменится.

– Сушеные грибы, если вы хотите их поджарить, после смачивания лишний раз отваривать не следует, лучше хорошо поджарить, положив их на раскаленную с жиром сковороду.

– Сушеные лисички развариваются лучше, если добавить в воду немного питьевой соды.

– Грибы лучше всего заправлять подсолнечным маслом. На нем жарят все трубчатые грибы, сыроежки, лисички, шампиньоны; подсолнечным маслом заправляют соленые грузди и волнушки; маслом заливают стеклянные банки с

маринованными маслятами и опятами, чтобы тонкий слой его предохранял от плесени.

– При жарке грибы режут ломтиками прямо в сковороду и на тихом огне прожаривают до тех пор, пока не выкипит большая часть сока. Только после этого добавляют маргарин, сливочное или растительное масло.

– Тушеные грибы готовят в кастрюле с плотной крышкой. Их доводят до слабого кипения в собственном соку, затем добавляют соль, сливочное масло, маргарин или сметану. Из-за специфического привкуса некоторые грибы для тушения непригодны. Лучше всего тушеными получаются лисички, шампиньоны, белые, подосиновики, подберезовики, летние и осенние опята.

## 8. КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ

Грибные блюда широко представлены в отечественной кухне в виде холодных и горячих закусок, грибных супов, различных вторых блюд с грибами и грибных соусов (рис.17). Используя грибы для приготовления различных блюд, хозяйка должна знать, что грибные блюда употребляют в день их приготовления и допускается их хранение в холодильнике при температуре 2–4°C в течение только 24–30 часов. Замороженные при температуре –18...–20° грибные полуфабрикаты (жареные или тушеные грибы) можно хранить 1–2 месяца.

### 8.1. Грибные закуски

Закуска должна своим видом, вкусом и ароматом возбуждать аппетит. Это аксиома. А какой из натуральных продуктов обладает разнообразием формы и цвета, оригинальным вкусом, тонким ароматом? Конечно, грибы!



Рис. 17. Грибное блюдо

Грибные закуски многообразны. В салатах из свежих грибов желательно подчеркнуть, проявить особенности каждого вида грибов, поэтому не надо класть слишком много приправ. Грибы сами по себе являются прекрасной приправой.

Удавшиеся маринованные и соленые грибы лучше подавать к столу, заправив лишь маслом, нашинкованным луком, сбрызнув по вкусу уксусом. Соленые грибы заправляют и сметаной. Картофель и яйца тоже не помешают, а наоборот, подчеркнут аромат соленья или маринада.

Консервированные грибы с невыразительным вкусом можно пустить на приготовление сложных салатов, где они играют второстепенную роль. Аккуратные небольшие шляпки маринованных грибов хорошо использовать для украшения самых разнообразных овощных, рыбных и мясных салатов.

Грибную икру лучше готовить из тщательно вымытых и размоченных, а затем отваренных сухих грибов. Нужно только постараться не переварить их: раскисшие грибы в икру не годятся.

**1. Грибной салат.** Свежие грибы (маслята, белые, моховики, шампиньоны), зеленый или репчатый лук, уксус или лимонный сок, перец, зелень петрушки, растительное масло.

Подготовленные грибы сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать ломтиками. Посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Заправить растительным маслом, уксусом или лимонным соком, добавить лук.

**2. Грибы с хреном.** 200 г свежих грибов (сыроежек, рядовок, опят), по 1 корню петрушки и моркови, 2 луковицы, 0,5 лимона, 2 лавровых листа, готовый соус из хрена, соль, 1 ст. ложка растительного масла.

Подготовленные грибы, петрушку, морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать, сложить в кастрюлю, налить воды и довести до кипения. Добавить лавровый лист, лимон, соль и варить до готовности. Откинуть на дуршлаг, охладить, переложить в глубокое блюдо, заправить растительным маслом и хреном и подать на стол.

**3. Картофельный салат с грибами.** 200 г грибов (белых, шампиньонов, опят), 4–5 картофелин, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2–3 ч. ложки уксуса (или 4–5 ст. ложек готового майонеза), перец, соль.

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Подготовленные грибы нарезать ломтиками и сварить. Откинуть грибы на сито, дать стечь воде и смешать с картофелем. Салат посолить, поперчить и заправить уксусом с маслом или майонезом.

**4. Грибы заливные (Россия).** 100–150 г соленых груздей или рыжиков, 2 ч. ложки желатина, 1 стакан воды.

Гарнир: 1 вареная морковь, 1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, зелень.

Приготовить желе, для чего в воду добавить 2–3 ст. ложки отжатого из грибов рассола, вскипятить, добавить замоченный в воде желатин, растворить его, жидкость процедить. В формочки налить тонкий слой желе. После того как



оно застынет, положить мелко нашинкованные грибы, кружочки фигурно вырезанной моркови и залить оставшимся желе. Поставить формочки на холод. Готовое заливное достать из формочек (опуская при этом дно формочек на несколько секунд в горячую воду), выложить на блюдо. По ободу блюда красиво разместить гарнир из овощей и посыпать зеленью.

**5. Грибы по-селянски (Россия).** 200–250 г соленых грибов (волнушек, рыжиков, валуев, рядовок), 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, зелень.

Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками и смешать с шинкованным репчатым луком. Все заправить растительным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью.

Вместо масла грибы можно заправить сметаной.

**6. Салат из соленых грибов с квашеной капустой (Россия).** 150 г соленых груздей или рыжиков, 500 г квашеной капусты, 100 г репчатого лука, 3 чайные ложки сахарного песка, 60 г растительного масла, перец.

Капусту перебрать и мелко порубить. Лук нарезать соломкой и промыть холодной кипяченой водой для удаления горечи. Соленые грибы промыть холодной кипяченой водой для удаления слизи, нашинковать соломкой, обжарить в течение 5–7 минут на растительном масле, охладить. Капусту, грибы, репчатый лук соединить, добавить сахар и перец, выложить в салатник и полить растительным маслом.

**7. Картофельный салат с маринованными грибами.** 300 г маринованных грибов (маслят, белых, опят), 3 вареные картофелины, 2 соленых огурца, 1 луковица, 50 г зеленого лука.

Для заправки: 125 г растительного масла, 50 г 8%-го уксуса, 15 г соли, 10 г сахарного песка, молотый перец, горчица.

Грибы, отварной картофель и соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук – полукольцами. Все смешать, залить салатной заправкой, уложить горкой в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

**8. Грибной салат с творогом.** 800 г маринованных грибов, 100 г творога, 1 ст. ложка молока, 1 луковица, соль.

Грибы мелко порезать. Лук натереть на терке, смешать с творогом и молоком и тщательно перемешать в миксере. Добавить мелко нарезанные грибы. Подавать с картофелем «в мундире».

**9. Овощное ассорти с грибами (Болгария).** 300 г консервированных грибов, 350 г моркови, 350 г репы, 300 г свеклы, 1 кг свежей капусты, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, 2 лимона, 2 вареных яичных желтка, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Репу натереть на терке и залить подсоленной кипящей водой, процедить. Отдельно натереть на крупной терке морковь и свеклу. Мелко нарезать грибы и капусту. На большое блюдо выложить листья зеленого салата, а сверху оформить горки готовых овощей. Залить все соусом из растительного масла,

горчицы, лимонного сока, сметаны, яичных желтков, соли, перца, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа.

**10. Грибная икра из свежих грибов.** 500 г сыроежек или рядовок, 50 г репчатого лука, 50 г сметаны, 100 г зеленого лука, 100 г растительного масла.

Очищенные и промытые грибы потушить, добавить пассерованный лук, растительное масло, соль, сметану и тушить еще 10–15 мин. Полученную массу охладить, пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным зеленым луком.

**11. Грибная икра из соленых грибов.** 450 г соленых груздей, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль.

Соленые грузди пропустить через мясорубку вместе с обжаренным репчатым луком, добавить перец, соль. Все тщательно перемешать. Подготовленную икру уложить в салатник горкой и посыпать мелко нарезанной зеленью.

**12. Грибная икра из смеси сушеных и соленых грибов.** 20 г сушеных подосиновиков или подберезовиков, 70 г соленых груздей или рыжиков, 15 г растительного масла, 10 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 5 г уксуса, 5 г чеснока, перец, соль.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить на час-полтора. Соленые грибы промыть холодной водой. Все грибы очень мелко нарубить. Нашинкованный репчатый лук поджарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы и тушить 10–15 мин. Заправить икру толченым чесноком, уксусом, перцем, солью, выложить в салатник и посыпать зеленым луком.

**13. Бутерброды с грибами.** 150 г свежих сыроежек, 50 г мелких маринованных грибов (опят, маслят), 30 г картофельного крахмала, 2 ст. ложки молока, 100 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 100 г ветчинной колбасы, петрушка, соль, белый хлеб.

Очищенные и промытые сыроежки мелко нарезать и посолить, хорошо потушить. Смешать крахмал с молоком, залить грибы и дать остыть. На ломтики белого хлеба, намазанного маслом, нанести охлажденную грибную массу, сверху положить маринованные грибы, кусочки ветчины, посыпать тертым сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Для бутербродов можно использовать и грибную икру.

**14. Яйца, фаршированные грибами.** 6 яиц, 150 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, соль, перец, 1 ч. ложка готовой горчицы.

Подготовленные грибы мелко нарезать и потушить в масле с нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. Обрезать яйца с тупого конца, вынуть желтки, а белки наполнить тушеными грибами. Желтки тщательно растереть с горчицей и майонезом, выложить на тарелку ровным слоем и установить на него фаршированные яйца. Верхние концы слегка надрезать и в разрезы вставить по небольшой веточке петрушки.

Яйца можно также нафаршировать грибной икрой.

**15. Римский салат из сельди и грибов (Италия).** 250 г тушеных шампиньонов, 250 г тушеных белых грибов или лисичек, 500 г помидоров, 5 луковиц, 4 хорошо вымоченные сельди, 1 селедочная молока, 1 неполный стакан майонеза, 2 столовые ложки творога, 2 столовые ложки растительного масла.

Лук мелко нашинковать, грибы и сельдь нарезать небольшими кубиками, помидоры нарезать достаточно толстыми ломтиками и все перемешать, майонез тщательно перемешать с творогом, растительным маслом и молоком в миксере. Полученным соусом заправить салат.

**16. Салат из рыбных консервов с грибами.** 1 банка (250 г) рыбных консервов (в масле или в собственном соку), 2–3 моркови, 1 корень сельдерея, 100 г маринованных грибов, 1 вареное яйцо, 50 г майонеза, перец, соль.

Коренья отварить, нарезать мелкими кубиками. Грибы, консервированную рыбу и яйцо нарубить и смешать с овощами. Заправить майонезом.

**17. Мясное ассорти с грибами под майонезом.** 2 говяжьи или 4 свиные ножки, 150 г жареной телятины, 150 г вареного языка, 150 г отварной ветчины, 100 г мелких маринованных грибов (опят, маслят), 3 ст. ложки корнишонов, 3 яйца, 1 банка (250 г) майонеза, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Говяжьи или свиные ножки отварить в 2 л воды в течение 6–7 ч, за 10–15 мин до окончания варки прибавить лавровый лист и перец горошком. Варить на медленном огне, периодически снимая жир с поверхности бульона, пока мясо не будет легко отделяться от костей. После варки снять с поверхности весь жир, удалить лавровый лист, отделить мясо от костей и порубить его. Бульон процедить. Порубить жареную телятину, вареный язык, отварную ветчину. Корнишоны и мелкие грибы откинуть на сито и дать стечь маринаду. Вареные яйца разрезать на 4 части. Форму с отверстием в середине (от печи «Чудо» для кексов) слегка смазать растительным маслом, уложить в нее слоями приготовленные продукты, залить бульоном, поставить в холод, чтобы застыло.

Опустить форму на 1 мин в горячую воду и выложить ее содержимое на блюдо. Смешать майонез с мелко нарезанной зеленью, заполнить полученным соусом отверстие застывшей закусочки, остальную часть распределить по ее кольцу.

**18. Салат из говяжьей печени с грибами (Беларусь).** 40 г сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 яйца, 0,75 стакана майонеза, 8 ст. ложек сливочного масла, перец, соль, зелень.

Грибы промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде, сварить в той же воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить, мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину майонеза, перец, перемешать с нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей на стол полить оставшимся майонезом.

**19. Грибной зельц (Польша).** 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 6 яиц, 100 г корейки, 0,5 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки тмина, молотый перец, соль.

Грибы очистить, тщательно вымыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую 5 яиц. Покрошить ножом грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом составные части соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Прибавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформировать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 мин. Зельц вынуть, поместить между двумя дощечками, прижать гнетом и оставить на 3–4 ч. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

## 8.2. Грибные супы

Из грибов можно приготовить много различных первых блюд.

Для приготовления светлых, с тонким ароматом грибных бульонов лучше всего подходят свежие белые, шампиньоны, дождевики, пестрые зонтики. Более темные отвары получаются из подберезовиков, подосиновиков, опят. Самые ароматные бульоны варят из сушеных белых грибов: им нет равных.

Обычно в первые блюда на мясном бульоне грибы класть не рекомендуется – у мясного бульона и так слишком насыщенный вкус. Однако достаточно в мясной борщ или щи бросить 1–2 небольших сушеных боровика, и они приобретут особый, ни с чем не сравнимый вкусовой букет.

На грибных бульонах варят в основном супы из макаронных изделий, круп, картофеля или других овощей. Отварные грибы, как правило, добавляют в супы в конце приготовления, чтобы не разварить. Хорошо сочетаются с такими супами яично-масляные заправки, сливки, сметана.

**1. Грибной бульон.** 50 г сухих грибов, 1,5–2 л воды, 1 головка репчатого лука.

Тщательно промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении в течение 2–2,5 ч. Для ускорения варки грибы можно предварительно хорошо промыть и замочить на 1–2 часа в холодной воде, в которой их потом и варить.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить в суп, приготовляемый на грибном бульоне.

**2. Суп из лисичек.** 500 г лисичек, 100 г шпига, 2 луковицы, 3 л воды, 1 ч. ложка муки, соль, перец, сметана.

Лисички очистить от сора, вымыть, крупные порезать на 2–3 части. Шпиг мелко нарезать, истолочь и тушить в нем в течение 10 мин мелко нарезанный лук до мягкости. Соединить грибы с луком и тушить еще 45 мин. После этого

залить грибы кипятком, посолить и кипятить на слабом огне 30 мин. Заправить суп мукой, разведенной в сметане, перцем.

**3. Суп картофельный с грибами (Россия).** 500 г свежих грибов, 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла, 100 г сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Грибы почистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить в масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, переложить в кастрюлю, залить водой и варить 40 мин.

После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–25 минут. Перед подачей на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

**4. Суп-лапша грибная (Россия).** 100 г белых сушеных грибов, 2 л воды, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 200 г домашней лапши, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Для лапши: 200 г муки, 2 ст. ложки воды, 3–4 яйца, соль,,

Из подготовленных грибов, кореньев и одной луковицы сварить бульон. Когда грибы станут мягкими, вынуть их из кастрюли, мелко порубить и поджарить на сливочном масле с добавлением мелко нашинкованного лука.

Тем временем приготовить лапшу. Муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту расстойку и очень тонко (как бумагу) раскатать скалкой. При раскатывании периодически опылять тесто мукой. Нарезать тесто лентами шириной 5–6 см и сложить ленты одна на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растрясти лапшу по столу на полотенце, чтобы лапшинки отделились одна от другой, и дать ей подсохнуть.

Лапшу обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и опустить в суп. Туда же положить и обжаренные грибы. Суп еще раз хорошо прокипятить.

**5. Суп грибной с овощами.** 400–500 г свежих грибов, 400 г кабачков, 200 г картофеля, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 50–60 г зеленого лука, 2 ст. ложки масла, 100 г помидоров, 100 г сметаны.

Очистить, нарезать и промыть свежие грибы, залить их горячей водой и варить полчаса. Слегка обжарить на масле нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей, в конце жаренья посыпать их измельченным зеленым луком. В кипящий грибной бульон добавить коренья и нарезанный брусочками картофель. За 10 мин до окончания варки супа опустить в него нарезанные кусочками кабачки и помидоры, посолить.

**6. Щи свежие с грибами (Россия).** 100 г свежих грибов, 500 г белокочанной капусты, 1 морковь, 3 картофелины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, петрушка, укроп.

Капусту нашинковать и потушить с маслом. Грибы отварить с морковью, картофелем, корнем петрушки, укропом в 3 л воды. Когда грибы и овощи сварятся, добавить тушеную капусту и варить на слабом огне. В готовые щи влить лимонный сок, заправить мукой, поджаренной с маслом.

**7. Щи из квашеной капусты с грибами (Россия).** 50 г сушеных грибов, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, по 2 ст. ложки масла и томата-пюре, лавровый лист, перец горошком.

Сварить грибной бульон, как указано в рецепте 1. Отваренные грибы вынуть из бульона и мелко нарезать. Квашеную капусту отжать (а если она очень кислая, еще и промыть холодной водой), положить в суповую кастрюлю, добавить полтора стакана грибного бульона, немного масла, затем накрыть кастрюлю крышкой и тушить при периодическом помешивании около 1 ч. Нашинкованные корни поджарить в масле с томатом-пюре, смешать с грибами, выложить в кастрюлю с капустой, залить бульоном и варить до готовности.

Приготовить мучную заправку. Для этого пшеничную муку насыпать на сковородку слоем не более 3–5 мм и поджарить на слабом огне при помешивании до светло-желтого цвета. Поджаренную муку просеять, развести не очень горячим бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 5–10 мин. Мучную заправку процедить через сито или марлю и добавить вместе с перцем и лавровым листом в щи за 10 мин до окончания варки.

Подать на стол со сметаной и рубленой зеленью.

**8. Борщ петербургский постный (Россия).** 50 г сушеных белых грибов, по 1 шт. корней петрушки и сельдерея, 1 луковица, 500 г свеклы, 150 г сметаны, соль, специи.

Сварить грибной бульон с корнями и репчатым луком, процедить, как указано в рецепте 1. Очищенную от кожицы свеклу нарезать соломкой, поджарить на сковороде до темного цвета, перемешать и залить горячим бульоном. Заправить борщ по вкусу солью и сахаром, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, лавровый лист, 5–6 горошин перца, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить по вкусу уксус. Сметану подать отдельно.

**9. Грибная солянка (Россия).** 500 г свежих белых грибов или шампиньонов, 4 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 50 г маслин, 50 г каперсов, 2 ст. ложки томата-пюре, 100 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 лимона, перец горошком, лавровый лист, соль, зелень.

Подготовленные грибы залить 2,5 л горячей воды, добавить луковицу и варить 40–50 мин, после чего отвар процедить. Слегка обжарить на масле нашинкованный репчатый лук (в конце жаренья добавить томат-пюре). Очистить от кожицы соленые огурцы и нарезать их ломтиками. Отваренные грибы сполоснуть холодной водой и нашинковать. Все продукты сложить в горячий бульон, добавить в него каперсы, лавровый лист, перец горошком, посолить и проварить 10 мин на слабом огне. Перед подачей на стол заправить солянку сметаной, дать вскипеть. В каждую тарелку положить ломтик лимона, несколько маслин, измельченную зелень.

**10. Грибной рассольник.** 50 г сухих грибов, 1,5 л воды, 1 луковица, 3 ст. ложки маринованных грибов, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 6–7 ст. ложек перловой крупы, 3 соленых огурца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Сварить грибной бульон, как указано в рецепте 1. Отваренные грибы вынуть из бульона и мелко нарезать. Отдельно отварить коренья, перловую крупу. Объединить грибной отвар с овощным, добавить мелко нарезанные огурцы и отваренные грибы, добавить маринованные грибы. Прокипятить, посыпать рубленой зеленью.

**11. Свекольник постный (Россия).** 4–5 шт. сухих грибов, 3 средние вареные свеклы, 2 средние вареные картофелины, 2–3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу, 1,5 л кваса, 0,5 стакана сметаны, 2 вареных яйца.

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их изрубить, развести отваром, в котором они варились, и перелить в миску, где будет готовиться свекольник.

Мелко крошить в миску свеклу (лучше натереть на терке), картофель, соленые огурцы (очень мелко), зеленый лук, укроп, заправить солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

В тарелку со свекольником положить ложку сметаны и половину вареного яйца.

**12. Окрошка с солеными грибами (Россия).** 150 г соленых грибов, 200 г вареного мяса, 1 свежий огурец, 80 г зеленого лука, 2 вареных яйца, 1,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки горчицы, соль, 1 л кваса.

Готовую горчицу, сахар, соль и желток вареного яйца растереть и развести небольшим количеством кваса, после чего соединить с остальным квасом.

Соленые грибы отжать и мелко нашинковать. Зеленый лук порубить и растереть с солью. Мясо нарезать мелкими кубиками, яичный белок нарубить, очищенный огурец нарезать соломкой. За 1,5–2 ч до подачи на стол все компоненты смешать, заправить тертым хреном. Готовую окрошку охладить.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить немного колотого льда. Сметану подавать отдельно.

**13. Холодный суп из сушеных грибов (Болгария).** 50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1–2 корня петрушки, 1 ломтик сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка уксуса или 0,5 стакана кефира, зелень петрушки.

Промытые грибы замочить на 1–2 ч в теплой воде, мелко нарубить, залить горячей водой, поставить на огонь и довести до кипения. Посолить, прибавить нарезанные кубиками коренья и нашинкованный лук и продолжать варить. Когда коренья станут мягкими, добавить спассерованную в масле муку. Поварить еще 5–6 минут, охладить и подать к столу, заправив уксусом или кефиром и мелко нарубленной зеленью петрушки.

**14. Грибной суп на мясном бульоне (Болгария).** 4 стакана мясного или куриного бульона, 100 г отварных или консервированных грибов, 100 г картофеля, 1 помидор, укроп, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 головка лука, 100 г сметаны, 1 соленый огурец, немного вермишели.

Бульон довести до кипения, добавить мелко нарезанный лук, а через 10 мин – нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы и огурец. В конце варки заправить суп очищенным от кожуры и порезанным помидором, укропом, петрушкой и сметаной.

**15. Суп из курицы с грибами (Вьетнам).** Сварить курицу в слабо подсоленной воде. В бульон положить вермишель и 200 г промытых и нарезанных соломкой сушеных грибов. Доведя грибы до мягкости, прибавить мелко нарезанные потроха. За несколько минут до окончания варки прибавить щепотку измельченных сушеных листьев лимона.

**16. Суп из курицы с фаршированными сморчками (Россия).** 1–2 курицы общим весом 1,5 кг, 20 крупных сморчков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана сливок, 20 г сухого белого вина, соль, мускатный орех.

Подготовленную курицу отварить, снять кожу и отделить вареное мясо от костей. Половину мяса (вторую половину можно использовать для приготовления других блюд) порубить и истолочь или пропустить через мясорубку. В фарш добавить 0,5 ст. ложки масла, яйцо, вино, немного муки, заправить солью и мускатным орехом по вкусу и хорошо вымешать так, чтобы масса не была слишком жидкой.

Сморчки почистить, тщательно промыть, отрезать корешки, обсушить салфеткой. Ячейки сморчков наполнить приготовленным фаршем, сложить сморчки в кастрюлю, залить куриным бульоном и варить до готовности. Общий бульон процедить, заправить мучной пассеровкой, прокипятить и влить сливки, смешанные с желтками. Непрерывно помешивать бульон, довести его почти до кипения, но не кипятить и процедить в супницу, куда уже предварительно сложены фаршированные сморчки.

### 8.3. Грибные соусы

Хороший соус может любому, даже самому обыденному, блюду придать особый вкус и аромат.

Соусы являются составной частью многих блюд, разнообразят их вкус, повышая питательность.

**1. Соус из сморчков.** 1 кг сморчков, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ст. ложки муки, 2–3 стакана бульона, 0,5 стакана сметаны, лимонный сок, мускатный орех, рубленая зелень петрушки, соль.

Сморчки замочить на 1 ч в холодной воде, чтобы отмокла приставшая к ним земля, затем хорошо промыть, мелко нашинковать, опустить в соленый кипяток. Когда вода закипит, откинуть сморчки на сито, обдать холодной водой, сложить в кастрюлю и поджарить на сливочном масле до готовности.



Мучную пассеровку развести бульоном, прокипятить, пока не загустеет, добавить соль, мускатный орех, лимонный сок, сметану. Смешать ее со сморчками, прокипятить, положить рубленую зелень. Подавать к мясу.

**2. Соус из луговых опят.** 150 г шляпок луговых опят, 30 г сушеных белых грибов, 2 стакана воды, 3–4 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Подготовленные шляпки молодых луговых опят отварить с сушеными белыми грибами и откинуть на сито. Лук мелко нашинковать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить мелко нарезанные вареные грибы и жарить еще 10 минут. Отдельно в ложке масла спассеровать муку, добавить грибной бульон и варить 10 мин. Смешать полученный соус с жареным луком и грибами и варить 10 мин. За минуту до окончания варки заправить перцем и солью.

Подавать к мясным и овощным блюдам.

**3. Грибной соус основной.** 40 г сушеных грибов (белых, дождевиков, сморчков), 40 г пшеничной муки, 70 г сливочного маргарина, 550 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, специи, соль.

Грибы предварительно отварить. Спассерованную муку постепенно развести горячим грибным бульоном и варить 5–7 мин. После этого соус процедить. Мелко нашинкованный лук спассеровать, добавить нарубленные вареные грибы и жарить еще 3–5 мин. Затем влить грибной соус, положить специи, соль и варить при слабом кипении в течение 12–15 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к картофельным котлетам, рулетам, запеканкам.

**4. Соус грибной со сливками.** 800 г основного грибного соуса, 200 г сливок, 30 г сливочного масла.

В грибной основной соус влить сливки и варить 5–7 мин. Снять с огня, добавить нарезанное мелкими кусочками охлажденное масло и быстро и энергично перемешать.

Подавать к овощным и мясным блюдам.

**5. Соус грибной с томатом.** 900 г основного грибного соуса, 50 г томата-пасты, 40 г растительного масла, 50 г сливочного масла.

Томат-пасту спассеровать на растительном масле, соединить с грибным соусом и прокипятить. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к картофельным зразам, котлетам, рулету, крупяным биточкам.

**6. Соус грибной со свежими помидорами.** 800 г основного грибного соуса, 400 г свежих помидоров, 250 г куриного бульона, 50 г репчатого лука, 30 г корня петрушки, 2 г перца горошком, 1 лавровый лист, 100 г белого сухого вина, 50 г сливочного масла.

Нарезанные помидоры залить куриным бульоном, положить перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, корень петрушки и варить 40–50 мин. После этого протереть овощи через сито, влить вино и довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к блюдам из птицы, тушеному мясу, картофельным крокетам и тушеным овощам.

**7. Соус грибной с вином.** 400 г грибного отвара, 400 г мясного бульона, 50 г пшеничной муки, 80 г сливочного маргарина, 50 г репчатого лука, 2 г душистого перца, 150 г красного сухого вина, 50 г сливочного масла.

Грибной отвар соединить с мясным бульоном и прокипятить. Муку пассеровать на сливочном маргарине и развести горячим бульоном. Положить мелко нарубленный пассерованный лук, душистый перец и варить 12–15 мин. Протереть соус сквозь сито, влить вино и довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к мясным, овощным блюдам, крокетам, картофельным рулетам, зразам.

**8. Соус грибной кисло-сладкий.** 850 г основного грибного соуса, 20 г изюма, 70 г чернослива, 15 г сахара, 15 г 9%-го винного уксуса, 40 г томат-пасты, 50 г сливочного масла, специи, соль.

В грибной основной соус положить промытый изюм, чернослив без косточек, нарезанный на кусочки сахар. Влить винный уксус, добавить пассерованную на сливочном масле или маргарине томат-пасту, положить специи, соль и варить 12–15 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к картофельным биточкам, котлетам, запеканкам, рулетам, а также к крупяным блюдам.

**9. Молочный соус со свежими грибами.** 150 г свежих шампиньонов или белых грибов, 550 г молока, 70 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 250 г рыбного бульона, 120 г раковых шеек или креветок, соль.

Муку пассеровать на сливочном масле и в еще горячую пассеровку постепенно, непрерывно помешивая веселкой, влить горячее молоко, посолить и варить 5–7 мин. Полученный молочный соус развести рыбным бульоном, добавить отвар из раков или креветок и грибной отвар. Положить мелко нарезанные креветки или раковые шейки, нарубленные вареные грибы и прокипятить. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать к отварной рыбе, креветкам, вареному яйцу, каше.

#### **8.4. Вторые блюда с грибами**

Как мы уже упоминали, грибы очень питательны, недаром их называют растительным мясом. В сочетании с овощами, содержащими клетчатку, углеводы, витамины, минеральные вещества, с небольшой добавкой растительных жиров или сливочного масла грибные блюда чрезвычайно полезны для рационального питания.

Из овощей лучше всего сочетается с грибами жареный лук и любым способом приготовленный картофель. В русской кухне в грибные блюда, как правило, помидоры не кладут, специи, кроме перца, не добавляют. Однако следует помнить, что кулинария – искусство индивидуальное. И традиции не догма. Особый простор гастрономическим фантазиям дает приготовление таких

блюд, как овощи, фаршированные грибами, овощные рагу и запеканки с грибами.

Гречневая каша по-ярославски, приготовленная в горшочке в русской печи, пельмени и вареники с грибами – все это наши традиционные национальные блюда, о которых уже забывают. И еще пироги.

«Где пирог с грибами, там и мы с руками», – говорит русская пословица.

**1. Сморчки, запеченные в сметане (Россия).** 500 г свежих сморчков, 1 стакан сметаны, 25 г тертого сыра, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Сморчки тщательно очистить от земли, промыть в холодной воде и положить на 10 мин в кипящую воду. Затем воду слить, грибы снова промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить в масле. Посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

**2. Котлеты из шампиньонов (Россия).** 800 г шампиньонов, 3 ст. ложки манной крупы, 3 большие луковицы, 50 г сливочного масла, панировочные сухари, перец, соль.

Очищенные и вымытые грибы мелко порубить, положить в сотейник и тушить в масле, пока выделившийся из грибов сок не упарится наполовину. Затем высыпать манную крупу и 5–10 мин варить на слабом огне. Репчатый лук мелко нашинковать, поджарить в масле и добавить к грибам. Полученную массу по вкусу посолить и поперчить и еще в горячем состоянии разделить на котлеты. Котлеты обваливать в сухарях, поджарить на сковороде до образования румяной корочки, а затем поставить в духовой шкаф.

Подавать к столу в сметанном или грибном соусах.

**3. Сыроежки, жаренные в сметане.** 6–7 сыроежек, 2 чайные ложки масла, 3 чайные ложки сметаны, луковица, зелень петрушки, укропа и лука.

Шляпки сыроежек хорошо промыть, ошпарить кипятком, откинуть на сито, затем порезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире, заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью петрушки, укропа.

**4. Лисички, тушеные в мясном бульоне.** 500 г лисичек, 3 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки мясного бульона, соль, рубленая зелень.

Свежие лисички очистить, промыть и прокипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить мясной бульон, накрыть крышкой и тушить около 30 минут. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

**5. Белые, подберезовики, подосиновики, жаренные в масле (Россия).** 500 г свежих грибов, 3–4 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки масла, соль, зелень петрушки или укропа.

Свежие грибы очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить салфеткой. Нарезав их крупными ломтиками, посолить и обжарить в масле с

обеих сторон. Когда вода, выделяемая грибами, полностью выкипит, посыпать мукой и еще раз прожарить. Подавать на той же сковороде, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно подать жареный картофель.

**6. Белые, подберезовики, подосиновики, тушеные в сливках (Россия).** 500 г свежих грибов, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки и укропа, корица, перец, лавровый лист, соль.

Грибы очистить, промыть, ошпарить, нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. Сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, перец, лавровый лист, положить в грибы, посолить и, накрыв крышкой, поставить в умеренно горячую духовку на 1 ч. Когда грибы будут готовы, зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

**7. Грибная бабка из белых грибов (Россия).** 1 кг сырых грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, 8 сырых яиц, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Грибы нарезать дольками, лук мелко нашинковать полукольцами. Сложить грибы и лук в глубокую чугунную сковородку и, добавив несколько ложек бульона или воды, тушить до готовности, яичные желтки растереть с солью, смешать со сметаной и вылить в посуду, где тушатся грибы с луком. Затем осторожно перемешать все со взбитыми яичными белками, смешанными с сухарями, солью, перцем.

Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, смазать ее сметаной и запечь в духовке. Готовую бабку вынуть из формы, поставить на блюдо, вокруг положить нарезанные сырые овощи и зелень.

**8. Жаренные рыжики со сметаной (Россия).** 500 г рыжиков, 1 луковица, 0,25 стакана сметаны, перец, укроп, соль.

Рыжики очистить от земли и тщательно промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Затем пожарить их в масле. Отдельно потушить в масле мелко нарезанную луковицу. Положить грибы в тушеный лук и продолжать тушить все вместе 40–50 мин. После этого добавить в грибы сметану, соль и кипятить 10–15 мин. Подать к столу, посыпав перцем и укропом.

**9. Опята жаренные в сметане (Россия).** 300 г опят, 1 ст. ложка масла, 1–2 ст. ложки сметаны, 1–2 небольшие луковицы, зелень, соль.

Средних размеров шляпки опят промыть и отварить в подсоленной воде в течение 3–4 мин. Затем откинуть на сито, нарезать соломкой и обжарить на жире с нашинкованным луком. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

**10. Сушеные грибы жаренные в сметане (Россия).** 40 г сушеных грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков), 2 чайные ложки масла, 1 головка репчатого лука, 1,5 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук, соль.

Сухие грибы перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком. Подождать, пока молоко полностью впитается, нашинковать.

Нашинкованные брусочками грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, посолить, прокипятить, посыпать зеленым луком.

**11. Грибы, тушеные с картофелем (Россия).** 400 г грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, рыжиков), 4–5 картофелин, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, перец, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Грибы очистить, промыть и на 5–6 мин опустить в кипяток. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать грибы ломтиками, положить в глубокую сковороду, залить сметаной. В эту же сковороду добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист. Поставить на средний огонь и немного (7–10 мин) потушить.

Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить, смешать с шинкованным обжаренным луком и соединить с грибами. Сковороду накрыть крышкой и тушить до полной готовности всех продуктов. Подавать на стол, посыпав рубленым укропом.

**12. Грибной пудинг (картофельный).** 500 г свежих грибов, 4–5 картофелин, 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки топленого масла, 1 сырое яйцо, соль.

Свежие грибы вымыть, мелко нарезать, посолить и потушить в собственном соку 15–20 мин. Сварить очищенный картофель, горячим протереть его через дуршлаг или пропустить через мясорубку. Развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла и посолить. В кастрюлю, смазанную маслом, слоями положить грибы и картофель. Верхний картофельный слой смазать маслом. Запечь в духовке в открытой посуде до румяной корочки.

**13. Соленые грузди, запеченные с картофелем (Россия).** 300 г соленых груздей (рыжиков, рядовок, сыроежек, волнушек), 2–3 картофелины, 2 ч. ложки растительного масла, 1 ч. ложка муки, 0,5 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сметаны, 0,25 стакана воды.

Соленые грузди промыть, нашинковать, смешать с жареным луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками, уложить на сковороду, смазанную жиром. Сверху положить грибы с луком и закрыть слоем картофеля. Перемешать сметану с мукой, развести водой, залить этим грибы с картофелем, полить сверху растительным маслом и запечь в горячей духовке.

**14. Картофельный рулет с грибами.** 10 картофелин, 1 ст. ложка жира, 1–2 луковицы, 2 ч. ложки муки, 2 ч. ложки панировочных сухарей, 1 сырое яйцо, 1 стакан соуса, соль.

Для фарша: 200–250 г свежих или 100–125 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и перемешать. Для приготовления фарша отваренные грибы измельчить, лук порезать, все это обжарить. Затем добавить сметану, соль, перец и дать слегка прокипеть.

Картофельное пюре (оно должно быть пышным и без комков) разложить слоем 1,5–2 см в виде прямоугольника на влажную салфетку или льняное полотенце. Вдоль пласта по его середине уложить фарш. Приподняв с обеих сторон салфетку, соединить края картофельного пласта, придав ему форму батона. Края салфетки наполовину развернуть и скатить рулет на смазанный жиром противень или сковородку. Рулет смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным жиром, проколоть в 3–5 местах и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовый рулет нарезать и подать с грибным соусом или со сливками, или с томатом.

**15. Грибная солянка (Россия).** 500 г свежих грибов (белых, подберезовиков, рыжиков и др.), 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1–2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, лавровый лист, уксус, соль.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить около 1 часа. За 15–20 мин до окончания тушения прибавить томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус.

Грибы очистить, промыть и положить на 10–15 мин в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и затем смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на смазанную жиром сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, запечь в духовом шкафу.

Перед подачей на стол в каждую порцию положить ломтик лимона и маслины.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксус. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

**16. Тушеная квашеная капуста с грибами.** 80 г свежих или 20 г сушеных грибов, 500 г квашеной капусты, 0,5 луковицы, 1 ст. ложка масла, 0,5 ст. ложки пшеничной муки, 0,75 стакана сметаны, 0,75 стакана грибного бульона, перец.

Квашеную капусту отжать, залить грибным бульоном и тушить до полуготовности. Нарезанную луковицу обжарить, добавив к ней вареные грибы, посыпать пшеничной мукой и тушить. Все смешать, заправить перцем, сметаной и тушить до готовности.

**17. Кабачки с грибами и рисом (Кубань).** 50 г риса, 60 г сливочного масла, 200 г грибов, 250 г кабачков, 3 г зелени петрушки, соль.

Перебранный и промытый рис положить в кастрюлю, посолить, добавить масло, залить бульоном и варить до загустения. Затем кастрюлю поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Грибы промыть, нарезать и обжарить в масле. Кабачки нарезать кубиками и обжарить до готовности. Грибы и кабачки

смешать с готовым рисом, положить на тарелку горкой, украсить зеленью петрушки. Подать на стол горячими.

**18. Омлет с маринованными грибами (Россия).** 300–350 г маринованных грибов, 8 сырых яиц, 3 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, зелень, соль.

Грибы и репчатый лук измельчить и обжарить на растительном масле в течение 10–15 мин. Добавить зеленый горошек и прогреть с грибами и луком 3–5 мин. Яйца растереть с солью и сахаром, всыпать муку и тщательно размешать. Осторожно помешивая смесь, постепенно влить в нее молоко. На смазанную маслом разогретую широкую сковороду вылить яично-молочную смесь и обжарить ее с обеих сторон на сильном огне. Сковороду при этом нужно периодически встряхивать, чтобы масса прогревалась равномерно. На обжаренный омлет выложить грибную начинку. Завернуть омлет рулетом, слегка приплюснуть ножом и немного обжарить. Перед подачей полить сметаной и украсить зеленью.

**19. Рисовая каша с грибами (Россия).** 200 г риса, 6–10 шт. небольших сушеных грибов, 40 г сливочного масла, 1 небольшая луковица.

Грибы промыть и замочить на 1–1,5 ч в 2 стаканах холодной воды. Затем еще раз промыть от песка и сварить в той воде, в которой грибы замачивались. Вареные грибы мелко порубить, а грибной отвар (1–1,5 стакана) довести до кипения, посолить, добавить масло, поджаренный репчатый лук и рис. Через 15 мин варки добавить грибы и варить до готовности на медленном огне или в слабо разогретой духовке.

**20. Каша гречневая по-ярославски.** 2,5 стакана гречневой крупы, 3–3,5 стакана грибного бульона, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 75 г сухих грибов или 150 г свежих, 1 луковица, соль.

Сварить грибной бульон. Грибы вынуть, промыть холодной водой и обжарить. Отдельно поджарить нашинкованный лук. Гречневую крупу обжарить, посолить, залить горячим грибным бульоном и сварить рассыпчатую гречневую кашу. Кашу смешать с жареным луком, уложить в керамический горшочек, в середине сделать углубление, положить в него грибы, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

**21. Макароны, запеченные с грибами.** 250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 сырых яйца, 1 стакан молока, соль.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать дольками и обжарить на сковороде в масле с нашинкованным луком до готовности. Вареные макароны разделить на две части. Одну часть уложить слоем в глубокую, смазанную маслом, сковороду, на нее положить жареные грибы, а сверху оставшиеся макароны. Взбить яйца до пены, смешать их с молоком, посолить и залить этой смесью макароны с грибами. Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать в течение 10–15 мин.

## **22. Пельмени с грибами, запеченные в омлете (Россия).**

Для омлета: 2 сырых яйца, 0,5 стакана молока.

Для теста: 350 г муки, 1 сырое яйцо, 0,5 стакана воды, 0,25 стакана молока, соль.

Для начинки: 1 кг свежих грибов, 3–4 луковицы, 70 г сметаны, 1 ст. ложка жира для жарения, соль, перец.

Просеянную муку высыпать горкой на стол, сделать в ней углубление, добавить слегка нагретую воду, молоко, яйцо, соль. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным и густым. Дать тесту «отдохнуть» минут 40, раскатать его на «колбаски» в палец толщиной и нарезать на небольшие кусочки. Тесто охладить и каждый кусочек раскатать в тонкий кружок. Приготовленные грибы отварить, мелко нарубить и обжарить с нашинкованным репчатым луком, добавив сметану, соль, перец.

Вылепить пельмени с грибной начинкой. Поварить их в подсоленной воде 10–12 мин, пока они не всплывут. Затем положить в сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить и залить смесью яиц с молоком. Сковороду поставить в разогретую духовку и запекать до готовности.

**23. Блинчики с грибами.** 10 блинов, 1 стакан грибного соуса, 300 г грибов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 ст. ложки сметаны, половина лимона.

Мелко нарезанные грибы потушить в масле с лимонным соком. Добавить соус и оставить кипеть 4–5 мин. Снять с огня, положить сметану и тертый сыр, размешать. Смесь разложить на блинчики, завернуть и сразу же подать.

**24. Грибная начинка для пирогов.** 400 г свежих или 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки масла, перец, зелень, 0,5 стакана воды или бульона, соль.

Грибы промыть, очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Сушеные грибы предварительно замочить на 3 часа в холодной воде. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко изрубить и обжарить в 1 ст. ложке жира. Из жира, муки и лука приготовить соус. Для этого нагреть жир, пока не исчезнет пена и не прекратится шипение, положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до ровной золотистой окраски. Затем добавить муку, обжарить ее до светло-коричневого цвета, разбавить бульоном или водой до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить 10 мин. Добавить перец, лавровый лист, зелень, соль. Готовый соус смешать с грибами.

Аналогично можно приготовить начинку из половинной нормы грибов и 1 стакана квашеной капусты, а также 3 ст. ложек пшенной, рисовой или рассыпчатой гречневой каши.

**25. Грибная начинка из соленых грибов.** 1 кг соленых грибов (лучше груздей), 2–3 ст. ложки топленого масла, 1–2 луковицы, перец.

Промытые грибы мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

## **26. Расстегай с грибами и рисом (Россия).**



Для теста: 1 кг муки пшеничной, 1,5 стакана теплой воды, 1 стакан теплого молока, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, яйца, 100 г сливочного масла (куском), 25–30 г дрожжей.

Для начинки: 200 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 ст. ложки маргарина, 100 г риса, перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто, масло ввести в тесто куском и тщательно перемешать все руками. Для получения более сдобного теста нужно положить побольше масла – 200 г.

Для начинки отваренные грибы промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5–7 мин. Жаренные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить.

Из теста сформировать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8–10 мин. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них по 70–80 г начинки и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 мин. Выпекать пирожки при температуре 210–220°C. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом,

**27. Курник свадебный (Россия).** Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 чайной ложки соды, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана молока, соль.

Для блинчиков: 0,5 стакана молока, 0,5 стакана муки, 1 чайная ложка сахара, 0,5 яйца, соль.

Для первого слоя фарша: 0,25 стакана риса, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.

Для второго слоя фарша: 450–500 г мякоти курицы, 2 ст. ложки масла, 1 чайная ложка муки.

Для третьего слоя фарша: 150 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла.

Замесить пресное сдобное тесто. В молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до однородной массы. В конце в эту массу влить сметану, масло и снова перемешать. Из полученного теста раскатать круглую лепешку диаметром 25–30 см и толщиной 0,5–0,7 см. Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики. Начинка в этом пироге имеет важнейшее значение, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием.

Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленые вареные яйца, зелень, масло, соль, все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного куриного бульона и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 5–10 мин.

Третий фарш: грибы (белые, шампиньоны) нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них – ровный слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них – куриный фарш, снова слой блинчиков, на них - грибной фарш и т.д. Верхний слой должен быть из рисового фарша. При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35–40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при температуре 200–210°C.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку.

**28. Пирожки с квашеной капустой и грибами (Россия).** Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 г молока, 3 яйца, 20 г дрожжей, 80 г сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 300 г кулинарного жира.

Для фарша: 250 г свежих или 50 г сухих грибов, 800 г квашеной капусты, 25 г лука, соль.

Для приготовления фарша капусту отжать и тушить до мягкости.

Грибы отварить, нарезать мелкими кусочками, пожарить с маслом и луком, смешать с капустой, поперчить. Охлажденный фарш небольшими порциями раскладывать на подготовленные кружочки теста, края защипать.

Муку размешать в молоке, добавить дрожжи, соль и оставить для брожения на 3–4 ч. Когда тесто подойдет, тщательно перемешать, добавить яйца, сахар, растительное масло, еще раз перемешать. Обминку произвести дважды. Разрезать тесто на кусочки, придать им правильную форму, раскатать. Дать пирожкам настояться 10–15 мин. Жарить во фритюре.

**29. Щука, запеченная с грибами (Россия).** 500 г рыбы, 400 г грибов, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 1 стакан вина, 2 ст. ложки масла.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками и сложить в керамическую посуду, посолить, поперчить, посыпать мелко нашинкованным репчатым луком и зеленью петрушки или укропа, добавить 1–2 лавровых листа. Залить сухим белым вином и поставить на 30 мин в холодное место.

Очистить белые грибы или шампиньоны и нарезать очень тонкими ломтиками. Рыбу вместе с маринадом выложить в сотейник, посыпать сверху грибами, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу в течение 45–60 мин.

**30. Рыбная солянка с грибами (Россия).** 500 г рыбного филе, 1 кг квашеной капусты, 1,5-стакана мелких маринованных грибов (маслят, опят, шампиньонов), по 2 ст. ложки масла, томата-пасты и толченых сухарей, 2 соленых огурца, 50 г каперсов, 50 г маслин, 2 луковицы, 1 стакан рыбного бульона или воды, 1 ст. ложка муки, ломтики лимона, зелень петрушки.

Для тушения капусты: 2 ст. ложки томата-пасты, 2,5 ст. ложки масла или смальца, 1 луковица, по 1 ст. ложке сахара и муки.

Потушить капусту. Подготовленную рыбу нарезать кусками по 40–50 г, сложить отдельно в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, добавить каперсы, очищенные от кожицы и семян и нарезанные мелкими ломтиками огурцы, томат-пасту и слегка поджаренный в масле нашинкованный лук, стакан рыбного бульона (или воды), лавровый лист. Накрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне 15–20 мин. Затем прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Осторожно, не ломая кусков рыбы, размешать и кипятить 1–2 мин. На дно смазанной маслом и посыпанной сухарями сковороды положить половину тушеной капусты, разровнять, разложить поверх нее рыбу с гарниром, полить соусом, полученным при варке рыбы, накрыть остальной тушеной капустой, смешанной с маринованными грибами, разровнять, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 8–10 мин.

Перед подачей на стол уложить на солянку вымытые маслины, украсить ломтиками лимона, маринованными грибами, моченой брусникой и веточками петрушки.

**31. Утка с лапшой и грибами (Россия).** 1 утка средних размеров, 200 г домашней лапши, 5–6 сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, по 1 корню петрушки, моркови, молотый перец, соль.

Лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть ее на дуршлаг. Грибы залить двумя стаканами воды и отварить. Отвар не выливать. Вареные грибы мелко порубить, отложить для соуса 2 ст. ложки грибов, а остальные смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем. Подготовленную утку нафаршировать лапшой и грибами и зашить. Уложить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить измельченные корни петрушки и моркови и тушить до готовности утки.

Приготовить соус: в сковороду с мучной пассеровкой влить грибной отвар, оставшийся от тушения утки, размешать его, добавив 2–5 столовые ложки нашинкованных грибов, сметану, довести до кипения. Готовую утку освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо, вокруг разместить фарш и все полить соусом.

**32. Печень, тушенная с грибами (Россия).** 800 г телячьей или говяжьей печени, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 5–6 шт. сушеных грибов, 2 ч. ложки сахара, 1–2 ст. ложки томата-пасты, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, молотый черный перец, соль.

Печень нарезать ломтиками толщиной в палец, посыпать солью, перцем, обвалить в муке и обжарить на сливочном масле. При этом после прокола вилкой из куска обжаренной печени должен выделяться красный сок. Грибы замочить, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком.

Печень вместе с грибами и луком разложить в глиняные горшочки, влить в каждый 0,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, сахар, добавить по

ложке томата-пасты и тушить до готовности печени в течение 15–20 мин в духовке.

Подавать с квашеной капустой, солеными огурцами, свежим салатом.

**33. Телятина со свежими грибами.** 1 кг телятины, 300 г свежих грибов, 1–2 моркови, 1 луковица, 0,5 корня сельдерея, 0,5 стакана масла, 1 ч. ложка черного перца, соль.

Телятину нарезать порционными кусками, залить горячей водой так, чтобы вода покрыла мясо, посолить, поставить варить. Когда мясо станет полумягким, прибавить коренья и луковицу и продолжать тушить.

Подготовленные грибы нарезать ломтиками и припустить до мягкости с жиром и перцем, время от времени подливая понемногу бульон, в котором варилось мясо. Готовое мясо соединить с грибами. Подавать с картофельным пюре и молотым горошком с маслом.

**34. Жаркое сборное в горшочках (Кубань).** 200 г говяжьей печени, 250 г баранины, 50 г почек, 0,5 стакана молока, 100 г топленого масла, 200 г свежих грибов, 0,5 стакана сметаны, 1 кг картофеля, 2 средних луковицы, 250 г бульона, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, перец, соль.

Подготовленную печень замочить на 2 ч в молоке. Очищенные и промытые почки обдать подсоленным кипятком 2–3 раза. Печень, почки и баранину нарезать продолговатыми кусочками и обжарить до полуготовности. Грибы слегка отварить, откинуть на дуршлаг и потушить до мягкости в сметане. Лук нашинковать, картофель нарезать кубиками. Сложить все продукты в глиняные горшочки, посолить, поперчить, добавить мясной бульон и по кусочку сливочного масла и тушить до готовности в духовом шкафу. Перед подачей посыпать рубленой зеленью петрушки или сельдерея. Подавать в горшочках.

## 9. ГРИБНЫЕ ДИКОВИНЫ

Грибы русского леса принимают иногда очень удивительные формы, что просто не верится глазам. Ученые говорят о царстве грибов как о постоянно развивающемся таксоне живой природы. До сих пор открываются новые виды грибов и их удивительные свойства. Все прекрасно знают об антибиотиках, спасших многие жизни и до сих пор стоящих на страже нашего здоровья. Простые грибки часто являются свидетелями такого удивительного явления в царстве грибов как гигантизм.

Например, под Чернопеньем близ Костромы однажды нашли **гриб-великан**. Им оказался **дождевик грушевидный**. Обычно он имеет плодовое тело яйцевидное или грушевидное, внизу суженное в ложную ножку, высотой 3–5 см, диаметр 2–3 см, наружная оболочка тонкозернистая, белая, с возрастом серая или коричневая. Мякоть молодого гриба белая, зрелого – коричнево-оливковая. Найденный экземпляр поражал своими размерами – высотой 32 см, диаметром 28 см, массой 1,2 кг. По форме и величине он не уступал

футбольному мячу. Известно, что дождевик грушевидный растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, особенно на вырубках, на земле, старых гнилых пнях, у оснований стволов, иногда большими группами, со второй половины июня до октября. В молодом возрасте – съедобный гриб, в пищу используется вареным и сушеным.

В русских лесах можно встретить и **гриб-баран**. Он растет в смешанных лесах, но выбирает сосну, устраиваясь обычно по соседству с ней. Найти этот гриб можно с конца июля до начала октября, растет всегда одиночно. Плодовое тело гриба состоит из множества тонких, бесформенно-волнистых шляпок-лепестков толщиной до 0,5 см, серого или сероватого цвета, которые размещаются на короткой белой ножке. С виду гриб-баран курчавый, а возьмешь его в руку – он трепетный и мягкий, словно барашек. Когда их встречается несколько сразу, то аналогия с барашками, пасущимися на лугу, полная. Называют этот гриб и грибным счастьем: нашел один гриб – и полно лукошко. Он достигает в диаметре 35 см и весит до 3 кг. Гриб вкусный, годится для того, чтобы жарить и варить. Иногда его сушат, отчего он приобретает более сильный и приятный грибной аромат.

В лесах Костромской области отмечены случаи нахождения гигантских форм этого гриба. Обычно гигантские формы плодовых тел находят в так называемые грибные годы, когда общие условия для плодоношения грибов наиболее благоприятны. Например, по литературным источникам, известно, что гигантская форма **гриба-барана** составляла 72 см в диаметре и 20 кг по массе, а **белого гриба** – диаметр шляпки 57 см, масса 2,72 кг, длина по окружности 170 см, длина ножки 52 см. В Курской области был найден **шампиньон обыкновенный** массой 5,5 кг.

Грибными диковинами, несомненно, являются и **редкие грибы**. В 2010 году 15 сентября начальник отдела Костромской лесосеменной станции В.В. Ковалев нашел в тридцатилетнем сосняке бруснично-лишайниковом (кв. 28 Сущевского участкового лесничества ОГУ «Костромское лесничество») очень редкий для Костромской области гриб – **трюфель белый** (рис. 18).

Всего на площадке 20x20 м в песчаной почве он накопил около 1 кг трюфелей. На них В.В. Ковалев обратил внимание из-за небольших бугорков на почве и местами обнажившихся плодовых тел. Кроме того, метрах в тридцати от обнаруженного места отмечались следы деятельности кабанов, которые тоже, по-видимому, лакомились этим редким грибом.

Трюфели – грибы в последнее время малоизвестные, почти забытые. Сведения об их местонахождении в нашей стране очень скудные. Но когда-то они были широко известны и как ценный продукт имели большой спрос. Чаще всего трюфели растут в более теплых районах умеренной зоны, особенно во Франции, Италии, Испании, Португалии, в южных районах Германии, на юго-западе и в средней полосе европейской части России. За пределами Европы известны в Северной Африке и Калифорнии.



Рис. 18. Белый трюфель. Фото Г.Ю. Макеевой

**Трюфель белый** встречается очень редко в центральной полосе лесной зоны европейской части России. Известны местонахождения в Московской,

Тулеской, Орловской, Смоленской, Владимирской, Нижегородской областях и в Среднем Поволжье. Для Костромской области отмечен впервые. Его можно найти в лиственных и хвойных лесах с обязательным присутствием березы, липы, рябины или вяза, по опушкам и прогалинам, под кустами орешника и ольхи. Изредка трюфель образует микоризу с такими деревьями, как можжевельник, пихта и сосна. Предпочитает дубовые и буковые рощи. В северных областях растет на песчаной и глинистой почве, в сосновых лесах, а также в лиственных (среди берез, осин), но наиболее ценные, высококачественные трюфели растут в орешнике.

Растет под землей, в рыхлой, известковой, умеренно влажной почве, на поверхности появляется редко. Развитие грибов начинается с весны, но созревают они в августе – сентябре. У трюфелей, собранных в более позднее время, плодовые тела крупнее и качество лучше. Плодовое тело трюфеля походит на картофелину средней величины, со складками, бугорками и трещинами. Поверхность гладкая, серовато-белая, с возрастом светло-буроватая. Мякоть на разрезе белая, позднее серовато-желтоватая, ароматная, пронизанная темными извилистыми линиями. Споры шаровидные, шиповатые, светло-желтоватые. Собирать эти грибы трудно. Иногда их можно обнаружить по легкой бугроватости почвы. Есть и другой признак, который выдает трюфель: над тем местом, где он растет, на закате солнца часто выются желтоватые мушки. Трюфель жарят и варят. Особенно хороши эти грибы в соусах и приправах. В юго-западных областях, на Украине (Киевская область) и Кавказе встречается другая разновидность этого гриба – **трюфель черный**. Поверхность плодового тела покрыта черными пирамидальными бородавками, мякоть белая, с возрастом желтовато-бурая с белыми извилистыми прожилками. Трюфель черный считается более ценным грибом.

Трюфели – высокоценные гурманами многих стран грибы. Некоторые из них известны еще из далекой древности. Среди имеющих практическое значение трюфелей наиболее ценным и важным, несомненно, считается **черный французский трюфель, или перигорский трюфель**. В больших количествах его собирают в Южной Франции, кроме того, он встречается в Швейцарии и Северной Италии.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Андрест Б.В. Грибное лукошко / Б.В. Андрест. – М. : Лесн. пром-ть, 1984.
2. Васильков Г.П. Белый гриб: Опыт монографии одного вида / Г.П. Васильков. – М.-Л. : Наука, 1966. – 132 с.
3. Васильков Б.П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части России: определитель / Б.П. Васильков. – СПб : Наука, 1995. – 189 с.
4. Всё о грибах / М.В. Горленко, Л.Б. Гарибова, И.И.Сидорова [и др.]. – М. : Лесн пром-ть, 1988. – 280 с.
5. Грибы СССР. Справочник-определитель / М.В. Горленко, М.А. Бондарцева, Л.В. Гарибова [и др.]. – М. : Мысль, 1980. – 280 с.
6. Жизнь растений. В 6 т. Т. 2. Грибы. – М. : Просвещение, 1976. – 479 с.
7. Зуев Д.П. Дары русского леса /Д.П. Зуев. – М. : Лесн. пром-ть, 1988.
8. Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов. – М. : 1981.
9. Смирняков Ю.И. Все о грибах : справочник / Ю.И. Смирняков, А.К.Кощев, А.А. Кощев. – М. : ЧАО и К<sup>о</sup>, 2002. – 352 с.
10. Солоухин В. Третья охота / В. Солоухин //Наука и жизнь. – 1967. – № 5-7.
11. Федоров Ф.В. Грибы / Ф.В. Федоров. – М.: Россельхозиздат, 1985. – 255 с.
12. Шубин В.И. Грибы северных лесов / В.И. Шубин. – Петрозаводск : Карелия,1983.
13. Ярош А.Б. Грибы на вашем столе /А.Б. Ярош. – М. : Профиздат, 1991. – 122 с.

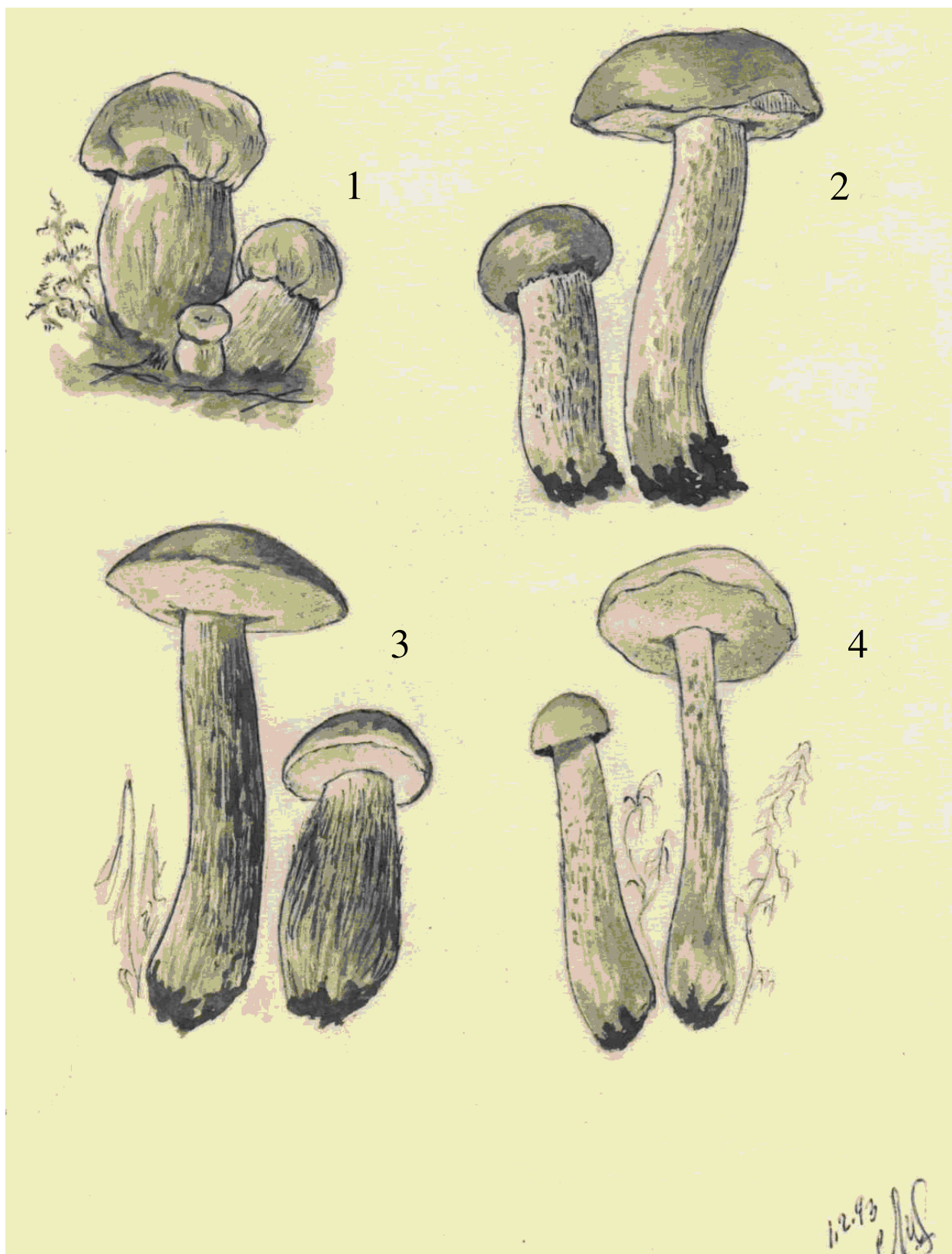


## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ОПИСАНИЯ ГРИБОВ

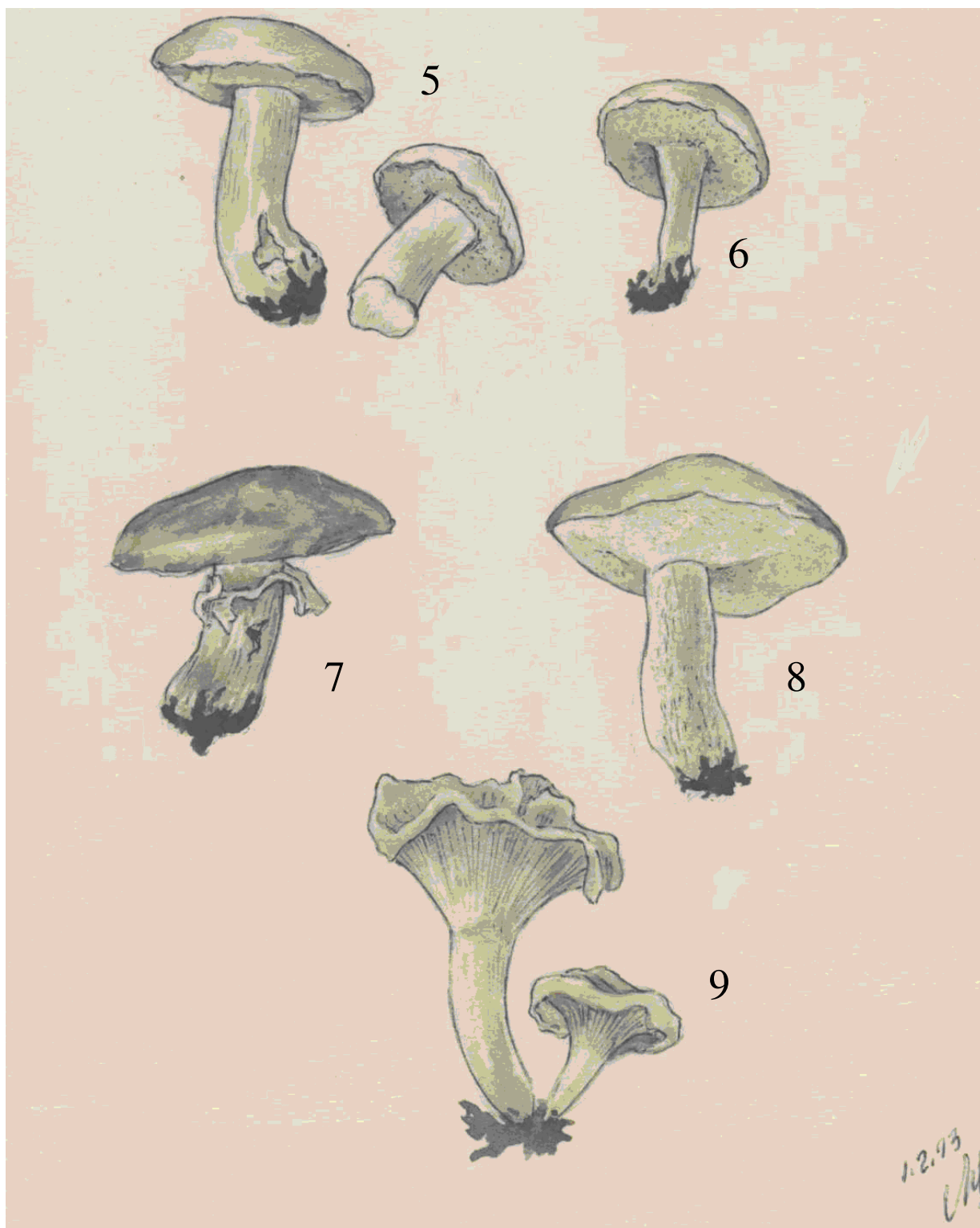
Белый гриб	27	Колпак кольчатый	45
Белый гриб березовый	28	Краснушка	68
Белый гриб дубовый	30	Лаковица розовая	46
Белый гриб еловый	29	Лисичка ложная оранжево-желтая	46
Белый гриб моховой	29	Лисичка желтая или настоящая	46
Белый гриб приболотник	30	Ложнодождевик обыкновенный	78
Белый гриб сосновый	29	Ложноопенок серно-желтый	78
Березовый гриб чага	63	Масленок белый	34
Бледная поганка	79	Масленок болотный	34
Болеитинус полоножковый	31	Масленок зернистый	34
Валуй	64	Масленок лиственничный	
Валуй ложный	76	светло-желтый	34
Веселка обыкновенная	63	Масленок лиственничный	
Вешенка обыкновенная (весенняя)	43	красно-бурый	35
Вешенка осенняя	43	Масленок настоящий или поздний	32
Волнушка белая	65	Масленок серый	34
Волнушка розовая	65	Млечник блеклый	69
Волоконница Патуйяра	80	Млечник серо-розовый	69
Гигрофор бурый	43	Мокруха еловая	69
Гладыш	65	Мокруха пурпурная	70
Говорушка булавоногая	65	Моховик желто-бурый	35
Говорушка восковая	80	Моховик зеленый	36
Говорушка пахучая	44	Моховик каштановый	36
Говорушка серая	44	Моховик красный	37
Головач круглый	62	Моховик пестрый	37
Горькушка	66	Мухомор вонючий	80
Гриб-баран	125	Мухомор красный	81
Гриб-зонтик белый	44	Мухомор пантерный	81
Гриб-зонтик гребенчатый	77	Мухомор поганковидный	81
Гриб-зонтик краснеющий	45	Мухомор порфирный	81
Гриб-зонтик пестрый	44	Навозник белый	46
Груздь желтый синеющий	67	Навозник серый	47
Груздь настоящий	67	Обабок окрашенноногий	40
Груздь осиновый	67	Обабок чернеющий	40
Груздь пергаментный	68	Огневка ольховая	78
Груздь перечный	68	Опенок зимний	48
Груздь черный	68	Опенок летний	47
Дождевик грушевидный	61	Опенок ложный кирпично-красный	79
Дождевик шиповатый	61	Опенок ложный серно-желтый	79
Дубовик желто-красный	31	Опенок настоящий (осенний)	48
Ежовик желтый	60	Опенок тополевый	48
Ежовик коралловидный	60	Паутинник браслетчатый	48
Ежовик пестрый	60	Паутинник голубой	49
Желчный гриб	77	Паутинник красивейший	82
Зеленушка	45	Паутинник оранжево-красный	82
Каштановый гриб	30	Паутинник прямой	70
Козляк болотный	32	Паутинник сизоножковый	70
Козляк обыкновенный	31	Паутинник съедобный	49

Перечный гриб	77	Рядовка чешуйчатая	54
Плютей олений	50	Сатанинский гриб	77
Подберезовик бархатистый обыкновенный	38	Свинушка толстая	82
Подберезовик бархатистый тонконогий	39	Свинушка тонкая	82
Подберезовик белый	40	Серушка	72
Подберезовик бело-зеленый	39	Синяк	42
Подберезовик болотный	39	Скрипица	72
Подберезовик обыкновенный	38	Сморчок настоящий	72
Подберезовик розовеющий	38	Сморчок конический	74
Подберезовик серо-бурый тонконогий	39	Сморчковая шапочка	74
Подберезовик черноголовый моховой	39	Строфария сине-зеленая	75
Подберезовик черноголовый коротконогий	39	Строчок обыкновенный	74
Подгруздок белый	70	Строчок осенний	74
Подгруздок черный	71	Сыроежка бледно-зеленая	57
Подмолочник	71	Сыроежка болотная	56
Подосиновик белый	42	Сыроежка буреющая оливковая	76
Подосиновик березовый	41	Сыроежка желтая	56
Подосиновик красный настоящий	41	Сыроежка жгуче-едкая	75
Подосиновик оранжевый	41	Сыроежка зеленая	56
Подосиновик серый	42	Сыроежка красивая	58
Подосиновик черный	42	Сыроежка ломкая фиолетовая	75
Польский гриб	36	Сыроежка ломкая красная	75
Поплавок белый	50	Сыроежка охристая	76
Поплавок серый	50	Сыроежка пищевая	56
Рыжик еловый	51	Сыроежка серая	57
Рыжик сосновый	52	Сыроежка сереющая	57
Рыжик ложный	52	Сыроежка синяя	57
Рядовка белая	54	Сыроежка сине-желтая	57
Рядовка красно-бурая	54	Трутовик овечий	63
Рядовка обособленная	54	Трутовик серно-желтый	63
Рядовка серая	53	Трюфель белый	125
Рядовка серно-желтая	79	Трюфель чёрный	127
Рядовка скученная	55	Чесночник обыкновенный	58
Рядовка бело-коричневая	54	Чешуйчатка обыкновенная	58
Рядовка желто-красная	55	Чешуйчатка ольховая	58
Рядовка фиолетовая	53	Шампиньон желтокожий	83
		Шампиньон лесной	59
		Шампиньон обыкновенный	59
		Энтолома ядовитая	83

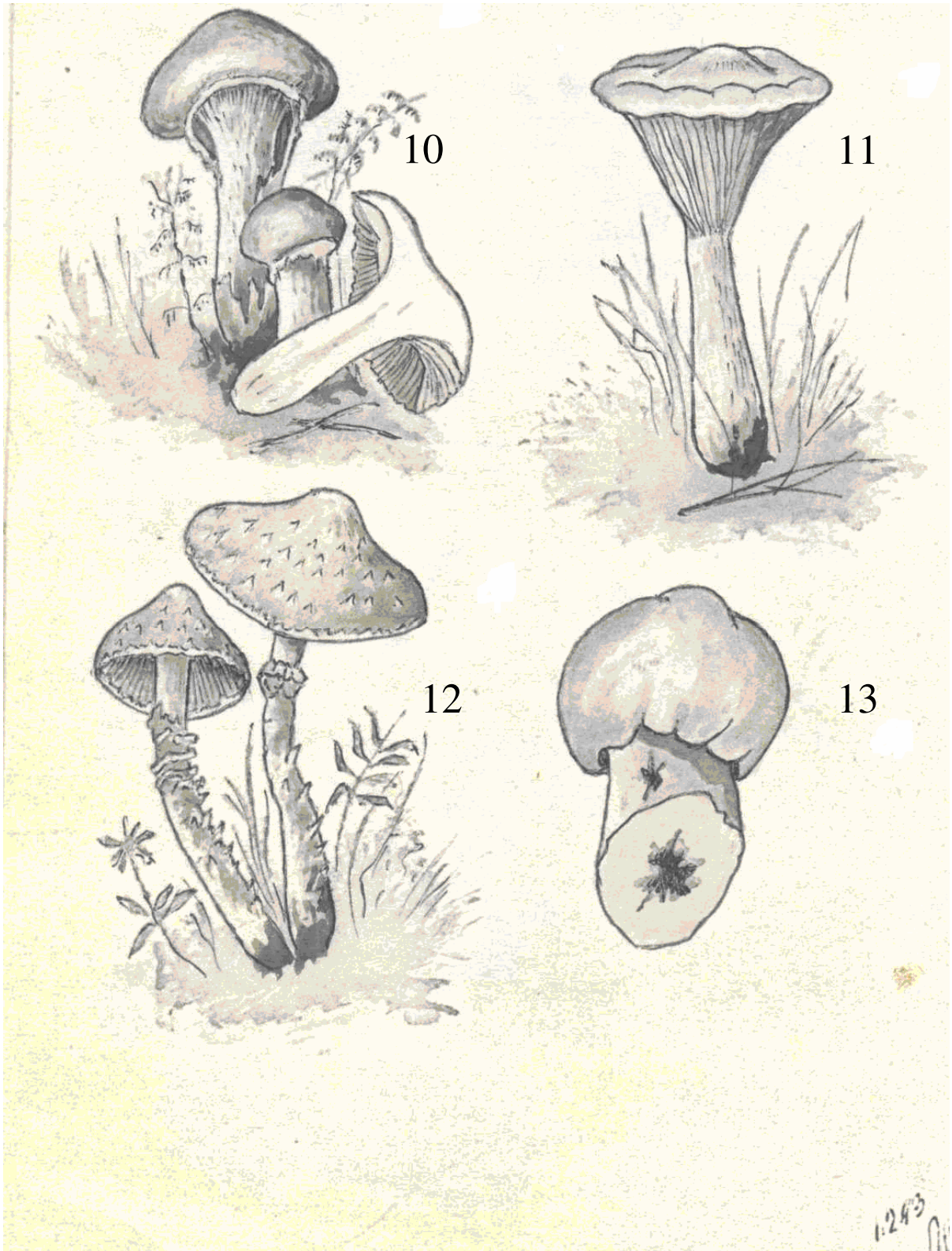
Авторские рисунки грибов  
Костромской области  
М.М. Лапшина



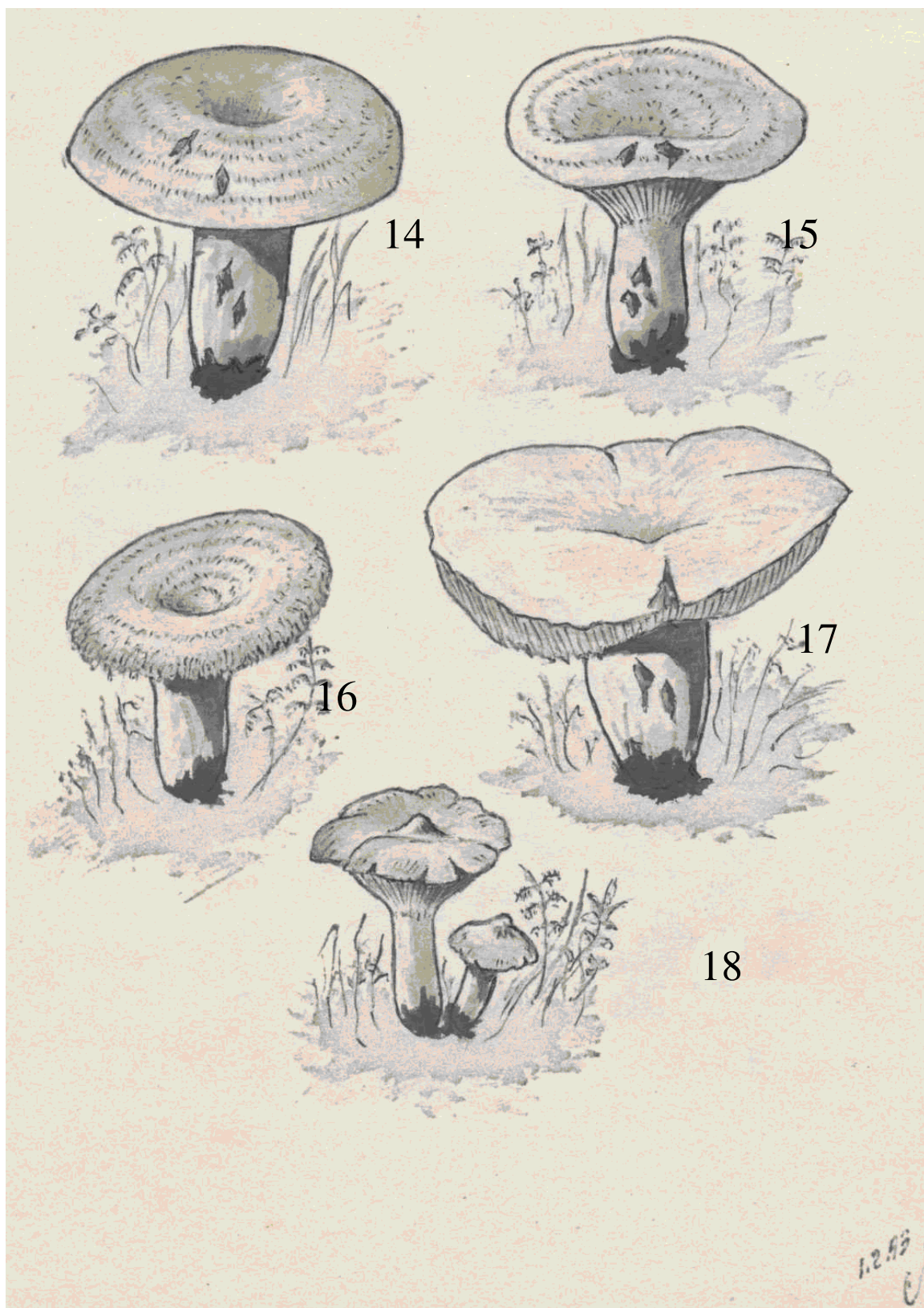
Белый гриб березовый (1); подосиновик красный настоящий (2);  
подберезовик розовеющий (3); подберезовик болотный (4)



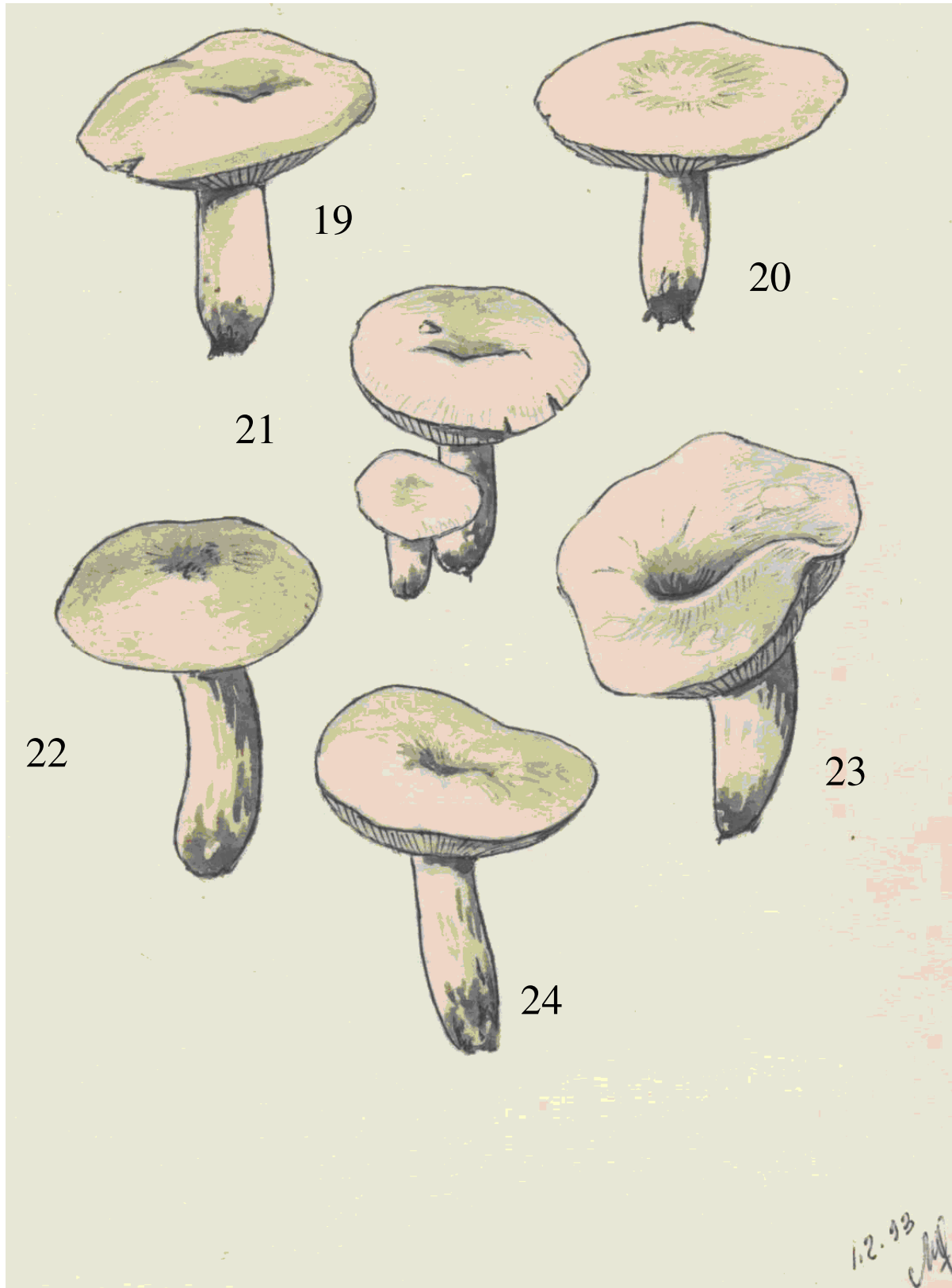
Моховик желто-бурый (5); козляк обыкновенный (6); масленок настоящий поздний (7); масленок зернистый (8); лисичка желтая (9)



Мокруха еловая (10); мокруха пурпурная сосновая (11);  
строфария сине-зеленая (12); валуй кулачок (13).

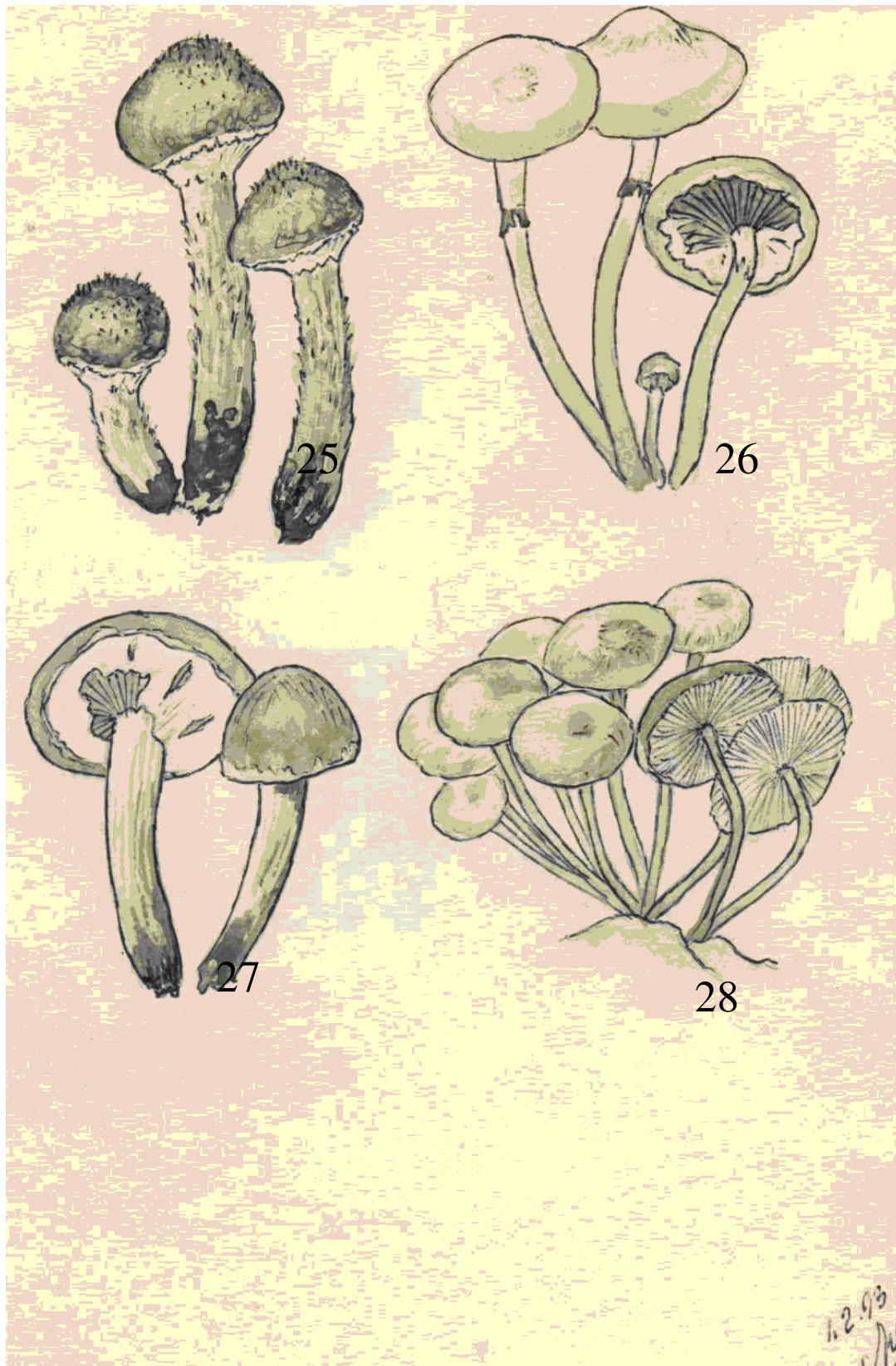


Рыжик еловый (14); рыжик сосновый (15); волнушка розовая (16);  
подгруздок белый (17); горькушка или груздь горький (18)

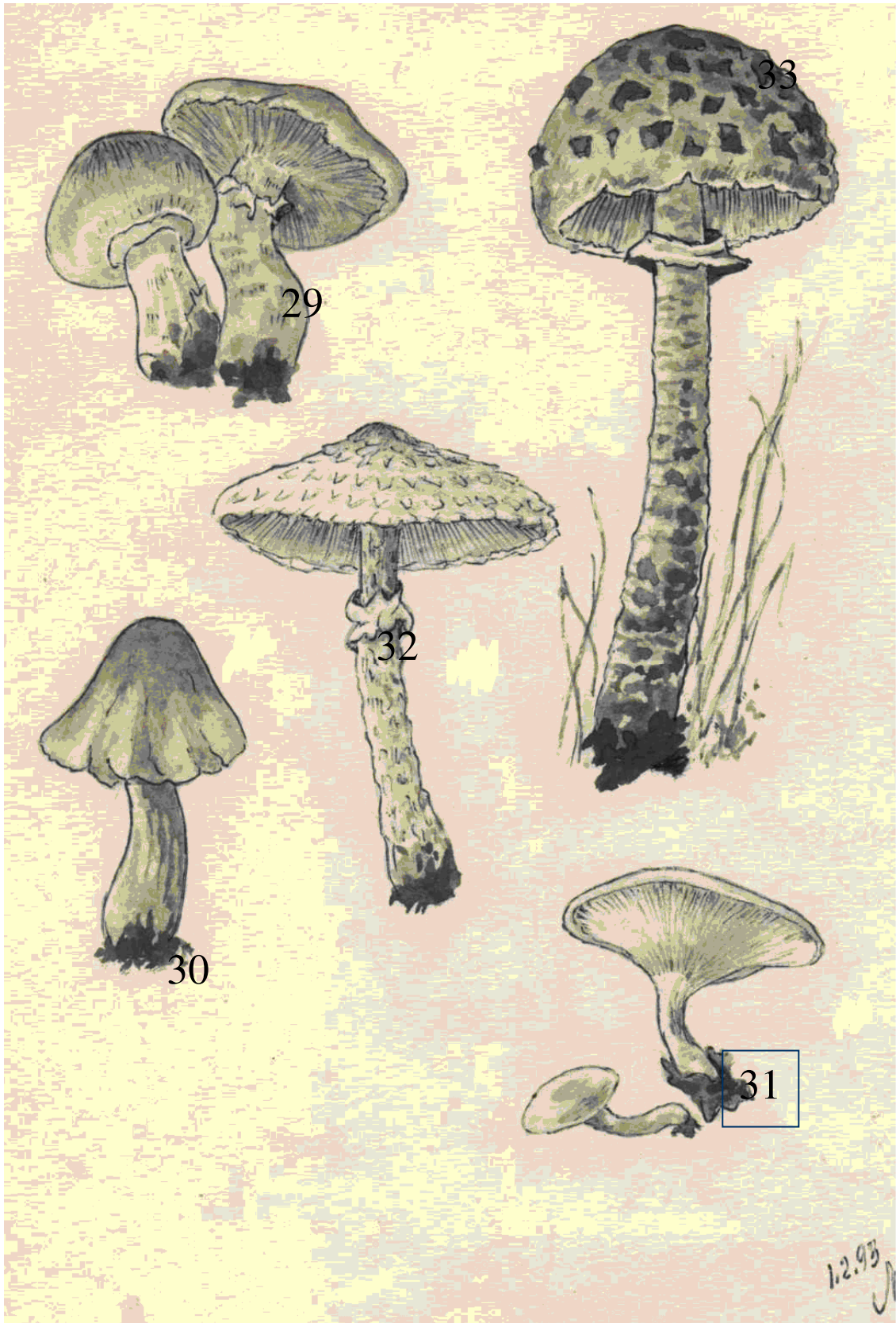


Сыроежка желтая (19); сыроежка красивая или охристая (20);  
 сыроежка бледно-зеленая (21); сыроежка пищевая (22);  
 сыроежка зеленая (23); сыроежка синяя (24)

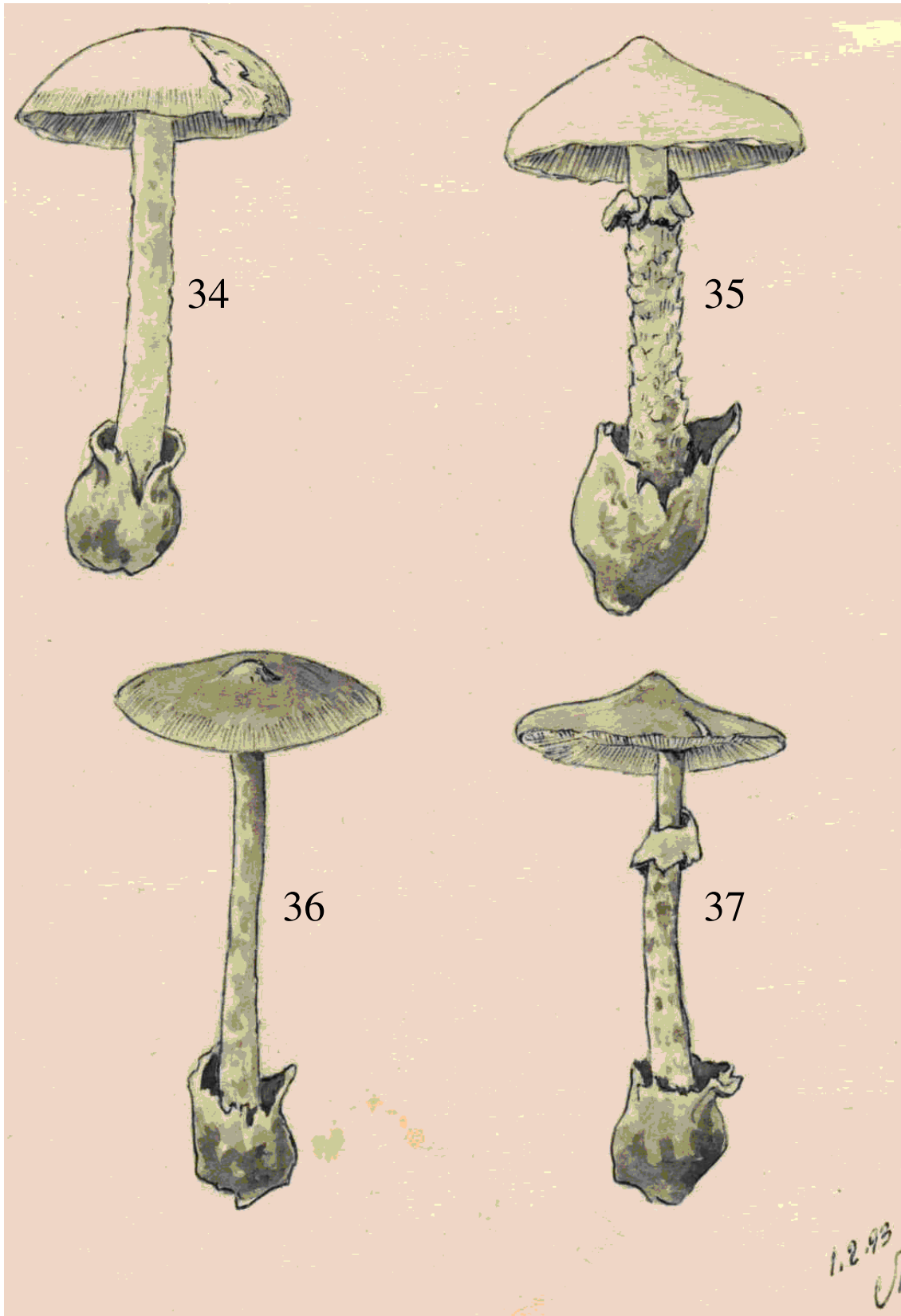




Опенок осенний (25); опенок летний (26);  
опенок ложный кирпично-красный (27);  
опенок ложный серно-желтый (28)



Шампиньон лесной (29); рядовка фиолетовая (30); лисичка ложная (31);  
гриб-зонтик белый (32); гриб-зонтик пестрый (33)



Поплавок белый (34); мухомор вонючий (35); поплавок серый (36);  
мухомор порфирный или серый (37)

## Календарь плодоношения основных видов съедобных грибов в лесах средней полосы европейской части России

Виды грибов	Месяцы и декады																				
	апрель			май			июнь			июль			август			сентябрь			октябрь		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Белый гриб							н	н	н	н	м	м	м	м	м	м	м	н	н	н	н
Березовик							н	н	н	н	м	м	м	м	м	м	м	н	н		
Валуй											н	н	м	м	м	м	н	н	н		
Волнушка розовая											н	н	н	н	м	м	м	н	н		
Груздь настоящий												н	м	м	м	м	м	н	н		
Груздь черный													н	н	м	м	м	н	н		
Лисичка настоящая									н	н	н	м	м	м	м	м	м	н	н	н	н
Маслята							н	н	м	м	м	м	м	м	м	м	м	н	н	н	н
Моховик зеленый										н	м	м	м	м	м	м	м	н	н		
Опенек осенний															н	н	м	м	м	н	
Осиновик								н	н	м	м	м	м	м	м	м	н	н	н	н	
Сыроежка										н	н	м	м	м	м	м	м	н	н	н	н
Подгруздок черный											н	м	м	м	м	м	м	н	н		
Рыжики											н	н	н	м	м	м	м	н	н		
Рядовки													н	н	н	м	м	м	м	м	н
Строчок обыкновенный		н	м	м	м	н	н														
Сморчок конический		н	м	м	м	н															

Примечание: Н – период неустойчивого плодоношения; М – период массового плодоношения

Шутов Василий Васильевич  
Миронов Константин Александрович  
Лапшин Михаил Михайлович

# **ГРИБЫ РУССКОГО ЛЕСА**

Под редакцией В.В. Шутова

Учебное пособие