

АЛЕКСАНДР МАТАНЦЕВ,
СВЕТЛАНА МАТАНЦЕВА



ГРИБЫ СПРАВОЧНИК-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ 300 ВИДОВ



**Светлана Матанцева
Александр Матанцев
Грибы. Справочник-
определитель 300 видов**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48448235

ISBN 9785005062819

Аннотация

В книге дается описание 300 видов грибов. Текст иллюстрирован 900 авторскими фотографиями грибов, которые показаны в разных ракурсах, поэтому книга относится к классу определителей. В ней вы найдете самые любимые съедобные виды и несъедобных двойников. Дается информация по описанию вида, по категориям съедобности, месту обитания, сезону произрастания, указываются ядовитые двойники, лечебные свойства. Книга предназначена для широкого круга грибников, экологов и любителей природы.

Содержание

Введение	6
БЕЛЫЕ ГРИБЫ, БОРОВИКИ, ДУБОВИКИ.	16
Болетовые (Boletaceae)	
№1. Белый гриб, форма березовая (<i>Boletus edulis</i> , f. <i>betulicola</i>)	16
№2. Белый гриб, форма дубовая (<i>Boletus edulis</i> , f. <i>quercicola</i>)	18
№3. Белый гриб, форма еловая (<i>Boletus edulis</i> , f. <i>edulis</i>)	20
№4. Белый гриб медный (<i>Boletus aereus</i>)	22
№5. Белый гриб (обыкновенный) (<i>Boletus edulis</i>)	24
№6. Белый гриб царский, или боровик королевский (<i>Boletus regius</i>)	26
№7. Боровик девичий, или придаточковый (<i>Boletus appendiculatus</i>)	28
№8. Боровик коренастый (<i>Boletus radicans</i>)	30
№9. Боровик, или моховик красноватый (<i>Boletus rubellus</i>)	32
№10. Боровик красноножковый (<i>Boletus luridiformis</i> , <i>calopus</i> , <i>erythropus</i>)	34
№11. Боровик пастбищный (<i>Boletus pascuus</i>)	36
№12. Дубовик обыкновенный, или оливково-	38

бурый (<i>Boletus luridus</i>)	
№13. Полубелый гриб, или боровик желтый (<i>Boletus impolitus</i>)	40
ПОДБЕРЕЗОВИКИ И ПОДОСИНОВИКИ	42
№14. Подберезовик (березовик) болотный (<i>Leccinum holopus</i>)	42
№15. Подберезовик, форма грабовик (<i>Leccinum carpini</i>)	44
№16. Подберезовик дымчатый (<i>Leccinum palustre</i>)	46
№17. Подберезовик, желто-бурый (<i>Leccinum versipelle</i>)	48
№18. Подберезовик коричневый (<i>Leccinum brunneum</i>)	50
№19. Подберезовик обыкновенный (<i>Leccinum scabrum</i>)	52
№20. Подберезовик разноцветный (<i>Leccinum varicolor</i>)	54
№21. Подберезовик розовеющий (<i>Leccinum roseofractum</i>)	56
№22. Подберезовик черный (<i>Leccinum scabrum, f. oxydabile</i>)	58
Конец ознакомительного фрагмента.	59

Грибы. Справочник- определитель 300 видов

**Александр Матанцев
Светлана Матанцева**

© Александр Матанцев, 2019

© Светлана Матанцева, 2019

ISBN 978-5-0050-6281-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Грибы – это чудо природы! Они привлекают и завораживают. Какую бурную радость мы испытываем, найдя в лесу всеми нами любимый белый гриб или же подосиновик, подберезовик! У нас возникает праздничное настроение, хочется петь и смеяться от счастья, и еще мы испытываем азарт, нам хочется найти еще несколько таких же красавцев! Неопишем тот восторг, который испытала школьница Света, нашедшая сразу десять замечательных коренастых белых грибочков, всего лишь приподняв густую еловую ветку. В результате она была вознаграждена воспоминаниями на всю жизнь! Эти грибы вы увидите на обложке книги. Такова наша замечательная российская природа! У нас много уникальных лесов, где вы можете собирать эти замечательные дары природы. За границей во многих европейских странах запретили собирать грибы, хотя там можно любоваться ими и фотографировать их. Приносят нам радость и пользу и другие виды. В Италии любимыми и самыми престижными считаются трюфели. Килограмм хороших трюфелей стоит несколько тысяч евро. В Финляндии и Норвегии предпочитают рыжики. Во Франции разводят белые навозники, очень сочные и вкусные в молодом возрасте. С конца августа и до октября огромная армия грибников ходит по лесам и собирает осенние опята. Это наиболее «урожай-

ные» грибы, их бывает иногда очень много, они не только вкусные, но и очень полезные. В зимний период можно собирать зимние опята, растущие на деревьях. У нас, на Руси, издавна засаливали грузди и устраивали выездные ярмарки грибов. Во время постов питались солеными груздями, рыжиками, сморчками, маслятами, волнушками, подосиновиками, белыми грибами. Сейчас выращивают в огромных количествах шампиньоны, вешенки, шиитаке

Ученые считают, что у грибов огромное будущее, так как открывают все новые и новые их лечебные свойства. Не случайно японцы, у которых продолжительность жизни самая большая в мире, очень любят есть грибы. Именно им принадлежит крылатая фраза о том, что **если ежедневно есть грибы, то никогда не будешь болеть онкологическими заболеваниями.**

Природа создала грибы таким образом, что они доступны только знающим людям, они полезны, питательны, лечат, но они могут и покарать. **Никогда не собирайте незнакомые грибы!** Примите за правило ходить за грибами с опытными и знающими людьми. Если вы сомневаетесь в каком-то грибе, не срывайте его или же немедленно выкиньте из корзины! Скажите себе: «Лучше обойтись без этого гриба! Отравиться и даже умереть от неизвестного гриба очень просто!» Практически у каждого хорошего гриба есть ядовитый или же несъедобный двойник. Например, на белый гриб похожи желчный и перечный грибы. Однако вы можете

легко их отличить, имея справочники или же пользуясь советами бывалых любителей природы.

Исключительно полезны для здоровья прогулки в лес за грибами. Если к этому прибавляется интерес, то становится незабываемой и азартной «грибная охота». Природа столь многообразна, что дарит её любителям множество интересных встреч и положительных эмоций.

По телевидению и в Интернете часто показывают причуды природы: огромные грибы, похожие на зонтики; колоссальные белые грибы весом в несколько килограммов; крупные скопления грибов одного вида. А сколько есть ещё малоизвестных видов! Например, трютовик серно-желтый растет на дубах в виде букета оранжевых цветов с толстыми лепестками. Эти трютовики вкусные! В некоторых странах, например, в Молдавии, их считают деликатесными грибами. Ещё пример: шиитаке, которые стали широко продавать в магазинах, считаются самыми целебными грибами в Японии, их сравнивают по свойствам с корнем женьшеня. У нас в России растет еще один, не менее, а может быть, и более ценный лечебный гриб – веселка. В раннем возрасте этот гриб похож на яйцо, а в зрелом – на свечку с зеленоватым или коричневатым утолщением сверху. В этой стадии они удивительно вонючие и привлекают мух. Вы увидите фотографии веселки в этой книге.

Грибы настолько уникальны, что их выделили в самостоятельное царство природы. Сначала их относили

к растениям, в конце 90-х и в начале 2000-х годов много писали о том, что грибы относятся к животному миру. Это не удивительно, так как в период размножения клетки их – плазмодии – могут передвигаться со скоростью 5 мм в час. В настоящее время грибы выделены в отдельную группу организмов – Mycota, или Mycetalia.

Природа создала более миллиона видов грибов, из них только около 100 тысяч изучены. Природа как бы говорит людям: изучайте и пользуйтесь грибами всесторонне, но умело! Грибы столь многообразны по свойствам, что создается впечатление, что в них можно найти лекарства для лечения любых заболеваний, но для этого необходимо продолжать всесторонние исследования. Можно спорить или соглашаться с мнением о лечебных свойствах грибов, но однозначно одно: **за этим направлением большое будущее!**

Грибы приспосабливаются к новым условиям. Они появились значительно раньше человека и научились приспосабливаться к изменениям климата, экологии. Ухудшение состояния окружающей среды привело к интенсивному росту одних видов, например, трутовиков из класса пориевых или полипоровых, и сокращению других, например, груздей. Оппонент скажет: «Подумаешь, стало больше трутовиков, а вот белых грибов и груздей что-то маловато!». На это можно четко ответить другими примерами: есть страны, где, наоборот, число белых грибов, подосиновиков и подберезовиков увеличилось! Это произошло в странах Евро-

пы, где введены жесткие нормы по экологическим загрязнениям, запрещено собирать грибы, введены ограничения по вредным выхлопам для самолетов и автомобилей, а также новые чистые зоны. В результате в Германии, Швейцарии, Швеции, Финляндии появилось немало мест, где численность животных и грибов возросла! Эти примеры показывают возможную перспективу дальнейшего развития грибного мира. Но для этого нужно осуществлять постоянный контроль за экологией. Есть и другие, печальные примеры того, как бессистемная вырубка леса и загрязнения окружающей среды привели к исчезновению некоторых видов.

Каждый может сказать, что виноваты другие, а я здесь ни при чем. Это не так! **Каждый из нас может принять участие в распространении и сохранении видов грибов!** Авторы этой книги часто берут остатки старых или ненужных хороших грибов, заливают их водой и выливают вместе с жидкостью под елками и березами. Таким образом споры грибов попадают в почву. Результаты удивительны! Только ленивые не собирают теперь подосиновики, подберезовики, белые грибы возле дороги вокруг наших дачных участков. Грибы растут в симбиозе с растениями! Это означает, что растения помогают грибам, а грибы – растениям.

Не рвите редкие грибы! Это запрещено! Эти грибы охраняются государством. Если же редкий гриб очень старый, то вы можете принести большую пользу природе тем, что будете распространять его кусочки в разных местах, при

этом можно выливать воду с остатками грибов. Главное условие хорошего роста – это выбор места, аналогичного родному месту произрастания.. Под «аналогичностью» понимается похожее сочетание деревьев и растений. Например, авторы этой книги часто находили в Подмосковье редкие белые подосиновики, занесенных в Красную книгу России. Они растут не просто в смешанном лесу, но еще и в симбиозе с папоротниками. Когда мы находили старые белые подосиновики, то брали кусочки подпушки (трубчатого слоя под шляпкой) со спорами, и разбрасывали их в разных местах возле деревьев и обязательно рядом с папоротниками. С годами количество белых подосиновиков в этой подмосковной зоне резко возросло.

По питательности и ценности грибы не уступают мясу, но их белок трудно усваивается и требует длительной термической обработки и измельчения. Это относится к большинству грибов, но не ко всем. Зато усвоение макро- и микроэлементов приносит несомненную пользу, особенно в зимний период. Наличие витаминов и незаменимых аминокислот, дефицит которых тяжело сказывается на функционировании организма, в целом делает употребление грибов не только приятным, но и полезным. Ограничения могут быть при обострении заболевания желудочно-кишечного тракта.

Температурная обработка не всегда делает грибы безопасными для употребления. Так, тонкие свинушки

обладают особенно сильным свойством накопления токсических веществ. Если хорошо их отварить и слить воду, то от одного употребления отрицательный эффект минимален. Длительное их употребление приводит к накоплению отрицательных свойств, к изменению состава крови и поражению клеток печени. Именно поэтому тонкая свинушка отнесена к ядовитым грибам. Похожая ситуация и со строчками обыкновенными

В сезоны, когда резко нарушается климатический режим, наступает жара или засуха, **возможны свойства дополнительного накопления грибами попавших в почву пестицидов** и тяжелых металлов. Поэтому в такие периоды возможно массовое отравление съедобными грибами в определенном регионе. Это бывает в сезоны, когда резко нарушается климатический режим, наступает жара или засуха. За такой обстановкой следят соответствующие службы помещают информацию в СМИ.

Неправильная обработка грибов, неправильное приготовление и хранение также могут привести к пищевым отравлениям. Внимательно читайте кулинарные рецепты и лучше не в одной, а в двух-трех источниках и сравнивайте их, пользуйтесь советами заядлых грибников или же умелых и знающих людей.

Следует соблюдать простые правила, которые защитят вас от отравления и доставят максимум удовольствия от съедобных замечательных грибов:

- в любом случае решительно выбрасывайте незнакомые грибы, даже если хоть немного сомневаетесь, помните, что даже один сомнительный грибок может стоить вам жизни;
- в первый раз или же при малом опыте ходите в лес с опытными грибниками, которые знакомы вам лично, пользуйтесь справочниками и книгами;
- сбор грибов следует проводить в экологически чистых местах, вдали от крупных промышленных предприятий и на расстоянии не менее 500 метров от автомагистралей;
- не берите старые грибы и экземпляры даже с небольшими признаками плесени;
- заготавливать, консервировать и хранить грибы следует по рецептам опытных специалистов, по книгам и тематическим передачам;
- никогда не покупайте грибы с рук у незнакомых продавцов;
- перед походом в лес обрабатывайте одежду аэрозолями от клещей, лосиных мух и комаров;
- ходите в лес в плотной, закрытой одежде, обязательно с головным убором, вытряхивайте одежду после лесной прогулки, не пугайтесь клещей, обращайтесь немедленно к врачу, в ряде районов клещи не являются энцефалитными;
- при первых признаках отравления немедленно обращайтесь к врачам.

В тексте указываются категории съедобности грибов по вкусовым и питательным качествам. За ос-

нову категорий приняты «Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов. СП 2.3.4.009—93, утвержденные постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 20.08.1993 №10, и подтвержденные к настоящему времени: к грибам 1-й категории относятся самые вкусные и ценные виды по питательным качествам; к грибам 2-й категории относятся вкусные, ценные, но по питательным качествам уступающие грибам 1-й категории; к грибам 3-й категории относятся виды среднего вкуса и качества; к грибам 4-й категории относятся виды, не представляющие ценности по вкусовым и питательным качествам и собираемые любителями.

В книге все грибы приводятся в соответствии с четкой классификацией по семействам, начиная от наиболее интересных и любимых в России болетовых (*Boletaceae*), включающих белые, подберезовики, подосиновики, боровики, моховики, польские и др. Внутри отдельного семейства грибы расставлены по группам и внутри группы в алфавитном порядке. В книге помещены фотографии и описания грибов, характерных для различных зон России. Кроме того, в последние годы появилось немало привозимых культивируемых видов. Например, зимой в больших российских городах продают грибы с надписью «белые грибы». Приглядитесь к ним. Внешне они действительно похожи на белые. Но, если посмотреть на них снизу, то легко определить, что они не трубчатые, а пластинчатые и относятся к кольцевикам, разводимых в искусственных условиях и завозимых

в Россию.

Авторы настоящей книги, любители природы, с огромным удовольствием ходят по лесам и сделали базу около 30 тысяч снимков. Грибная охота, подкрепленная фотолюбительством, приносит большую радость.

Присоединяйтесь к нашему клубу любителей грибов и любителей природы!

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, БОРОВИКИ, ДУБОВИКИ. Болетовые (Boletaceae)

№1. Белый гриб, форма березовая (*Boletus edulis*, f. *betulicola*)

Шляпка 4—16 см в диаметре, у молодых грибов – выпуклая, подушковидная, затем – более плоская, гладкая или немного морщинистая. Во влажную погоду шляпка слизистая, в сухую – блестящая. Отличительная особенность вида состоит в охряно-желтоватым или светло-буроватым цвете шляпки. Кожица не снимается. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

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

Мякоть плотная, белая, не имеет цвет на изломе. Вкус не имеет, но обладает приятным грибным запахом.

Гименофор свободный, выемчатый, состоит из трубочек

1—2,5 см длиной. Трубочки молодого гриба – белые, а зрелого – желтые и желто-зеленые.

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

Ядовитых двойников нет. По размеру и цвету шляпки похожи несъедобные желчные грибы (*Tylopilus felleus*), у которых мякоть обладает розоватым оттенком и обжигает горьким вкусом.

Места обитания: одиночно и группами в березовых и смешанных лесах.

Способы приготовления: приготовление супов, сушка, маринование, поджаривание для вторых блюд.

Сезон – с начала июля до половины октября

Съедобны, 1 категории



№2. Белый гриб, форма дубовая (*Boletus edulis*, f. *quercicola*)

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

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

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

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

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от беловато-желтоватого до светло – буроватого, ножка в верхней части может иметь цвет от светло-желтого до светло-коричне-

вого.

Ядовитых двойников нет. По размеру и цвету шляпки похожи несъедобные желчные грибы (*Tylopilus felleus*), у которых мякоть обладает розоватым оттенком и обжигающе горьким вкусом.

Места обитания: одиночно и группами в смешанных лесах с дубами.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, приготовление супов.

Сезон – с конца мая до начала октября.

Съедобны, 1 категории

БЕЛЫЙ ГРИБ, ФОРМА ДУБОВАЯ (*BOLETUS EDULIS* F. *QUERCICOLA*)



№3. Белый гриб, форма еловая (*Boletus edulis*, f. *edulis*)

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

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

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

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

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

до красноватого.

Ядовитых двойников нет. По размеру и цвету шляпки похожи несъедобные желчные грибы (*Tylopilus felleus*), у которых мякоть обладает розоватым оттенком и обжигает горьким вкусом.

Места обитания: одиночно и группами в хвойных и смешанных с елями лесах.

Сезон – с начала июля до половины октября.

Съедобны, 1 категории.



№4. Белый гриб медный (*Boletus aereus*)

Шляпка 4—10 см в диаметре, у молодых грибов – выпуклая, подушковидная, затем – более плоская, гладкая или немного морщинистая. Во влажную погоду шляпка слизистая, в сухую – блестящая. Отличительной особенностью от других белых грибов является цвет шляпки – коричневатый или темно-коричневый. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

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

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

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

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

Ядовитых двойников нет. По размеру и цвету шляпки

похожи несъедобные желчные грибы (*Tylopilus felleus*), у которых мякоть обладает розоватым оттенком и горьким вкусом.

Места обитания: в листопадных и смешанных лесах.

Сезон – с начала июля до октября

Съедобны, 1 категории

БЕЛЫЙ ГРИБ МЕДНЫЙ (*BOLETUS AEREUS*)



№5. Белый гриб (обыкновенный) (*Boletus edulis*)

Шляпка 5—25 см в диаметре, у молодых грибов – полусферическая, затем выпуклая и далее более плоская, гладкая с подогнутыми краями. Кожица бархатисто-морщинистая, во влажную погоду блестящая и слегка клейкая. Цвет шляпки – темно-коричневый, светло-коричневый, кирпично-красный. Кожица не снимается. Край шляпки ровный, у молодых грибов слегка подвернут. Шляпка мясистая и плотная.

Ножка массивная, плотная, цилиндрическая, иногда утолщенная снизу или даже клубневидная, средней и большой длины, светлая с неярким светло-бурым сетчатым рисунком в верхней части, а в нижней части гладкая и более светлая. Высота гриба 6—20 см, толщина 2—5 см.

Мякоть плотная, белая у молодых экземпляров и губчатая. Далее она меняет цвет на желтовато – зеленоватый. Она вкуса не имеет, но обладает приятным грибным запахом.

Трубочки узкие и длинные, не приросшие к ножке и легко отделяющиеся от шляпки.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от беловатого до темно-коричневого и даже сероватого. Ножка в верхней части может иметь цвет от светло-желтого до светло-коричневого.

Ядовитых двойников нет. Похожими являются несъедобные желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть имеет розоватый оттенок, неприятный запах и очень горький вкус.

Места обитания: одиночно и группами в смешанных и хвойных лесах, лесопарках.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, приготовление супов

Сезон – с июня до половины октября.

Съедобны, 1 категори



№6. Белый гриб царский, или боровик королевский (*Boletus regius*)

Шляпка 5—15 см в диаметре, у молодых грибов – выпуклая, подушковидная, затем выпуклая. Отличительным свойством вида является слегка бархатистая или пушистая шляпка, розовато-красная, красно-фиолетовая или красно-коричневая. Кожица не снимается. Шляпка в сухую погоду матовая, а в сырую слизистая.

Ножка 5—15 см высотой, 1—6 см толщиной, сначала сильно утолщенная у основания, бочкообразная, позже слегка утолщенная желтого, желто-коричневого, серо-коричневого цвета. У основания ножка бывает покрыта красноватыми или вишневыми пятнышками, а в верхней части имеет сеточку. Цвет ножки сверху более светлый.

Мякоть желтая, мясистая, плотная, с приятным вкусом без запаха, на срезе синеет.

Гименофор свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1—2,5 см длиной, которые сначала лимонно-желтые или желтовато-зеленые с оливковым оттенком. При надавливании трубочки синеют. Споровый порошок оливково-бурый.

Изменчивость: цвет шляпки сильно варьируется: от оранжево-красного до буро-фиолетового.

Ядовитых двойников нет. Похожим является съедобный дубовик крапчатый, или красноножковый (*Boletus*

erythropus), который отличается красновато-желтой ножкой, а также несъедобный желчный гриб (Tylopilus Felleus), у которого мякоть имеет розоватый оттенок, неприятный запах и очень горький вкус.

Места обитания: одиночно и группами в смешанных лесах с буком и дубом, преимущественно, в южных районах и в Приморье.

Способы приготовления. Грибы обладают приятным запахом (душистые) с высокими пищевыми качествами, их сушат, маринуют, консервируют, приготавливают супы.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 1 категории

БЕЛЫЙ ГРИБ ЦАРСКИЙ, ИЛИ БОРОВИК КОРОЛЕВСКИЙ (*Boletus regius*)



№7. Боровик девичий, или придаточковый (*Boletus appendiculatus*)

Шляпка 5—20 см в диаметре, у молодых грибов — выпуклая, подушковидная, затем выпуклая. Отличительным свойством вида является кожистая сначала бархатистая, позже ровная шляпка желто-коричневого, коричнево-бурого цвета. Кожица не снимается. Шляпка в сухую погоду матовая, а в сырую слизистая.

Ножка 5—15 см высотой, 1—3 см толщиной, лимонно-желтая, сетчатая, внизу бывает буроватой. Основание ножки часто имеет коническое сужение

Мякоть желтая, мясистая, плотная, с приятным вкусом без запаха, на срезе синее, с приятным вкусом и запахом.

Гименофор свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1—2,5 см длиной, которые сначала лимонно-желтые, золотисто-желтые, позже желто-бурые. При надавливании трубочки приобретают сине-зеленый цвет. Споровый порошок медового цвета.

Изменчивость: цвет шляпки изменяется от золотисто-коричневого до желто-коричневого цвета.

Ядовитых двойников нет. По форме шляпки и цвету ножки похож съедобный белый гриб царский, или боровик

королевский (*Boletus regius*), который отличается более толстой ножкой и цветом шляпки с оттенками красного цвета.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах с буком, дубом, грабом, а также среди пихт.

Способы приготовления. Грибы сушат, маринуют, консервируют, приготавливают супы.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 1 категории

БОРОВИК ДЕВИЧИЙ, ИЛИ ПРИДАТОЧКОВЫЙ (*BOLETUS APPENDICULATUS*)



№8. Боровик коренастый (*Boletus radicans*)

Шляпка 5—15 см в диаметре, иногда до 20 см. сначала — полушаровидная, позже подушковидная и выпуклая. Отличительным свойством вида является светло-палевый, серо-кремовый цвет гладкой шляпки. Со временем поверхность шляпки трескается. Кожица не снимается.

Ножка 3 – 8 см высотой, реже до 12 см, 1—5 см толщиной, клубневидной или бочкообразной формы у молодых экземпляров. Цвет ножки — желтый, или желто-лимонный, возле основания бывает коричнево-оливковой с голубовато-зеленоватыми пятнами.

Мякоть плотная, сначала беловатая, позже светло-желтая, на срезе синеет вкус горьковатый.

Трубчатый слой свободный, сначала лимонно-желтого цвета, позже оливково-желтого, при нажатии приобретает синеватый оттенок. Споры оливково — коричневые.

Изменчивость: цвет шляпки меняется от светло-палевого до серого, а ножки — от желтого до лимонного и у основания до желто-розоватого.

Похожие виды. Боровик коренастый похож также на съедобный полубелый гриб (*Boletus impolitus*), который имеет шляпку желтоватого цвета и при надавливании и срезе цвет не изменяет.

Способы приготовления: жарка после предварительно-го отваривания в двух водах для уменьшения горького вкуса.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах с березой и дубами.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 3 и 4 категории.

БОРОВИК КОРЕНАСТЫЙ (*BOLETUS RADICANS*)



№9. Боровик, или моховик красноватый (*Boletus rubellus*)

Шляпка 2—7 см в диаметре, сначала – полушаровидная, позже подушковидная и выпуклая. Отличительным свойством вида является войлочно-бархатистая шляпка алого, красно-малинового, красного цвета.

Ножка 3 – 8 см высотой, 7—15 мм толщиной. Ножка имеет желтовато-красный цвет с вертикальными темными полосками.

Мякоть желтоватая, плотная, на срезе синеет, с приятным грибным запахом.

Гименофор сначала желтого цвета, позже желто-оливкового. Споры оливково-коричневые.

Изменчивость: цвет шляпки со временем тускнеет от алого до коричнево-красноватого и коричневого цвета.

Похожие виды. Боровик красноватый по форме и цвету ножки похож на моховик пестрый (*Boletus chrysenteron*), который отличается коричнево-охристым цветом шляпки.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах в траве и мху.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 2 и 3 категории.

БОРОВИК КРАСНОВАТЫЙ (*Boletus rubellus*)



№10. Боровик красноножковый (*Boletus luridiformis*, *calopus*, *erythropus*)

Шляпка 5—20 см в диаметре, у молодых грибов – выпуклая, подушковидная, затем выпуклая. Отличительным свойством вида является кожистая, сначала бархатистая, позже ровная шляпка каштаново-коричневого, темно-коричневого цвета с оливковым или красноватым оттенком. Кожица не снимается. Шляпка в сухую погоду матовая, а в сырую слизистая.

Ножка 5—12 см высотой, 1—3 см толщиной. Вторым отличительным свойством вида является цвет ножки с оттенками красного цвета с красной зернистостью или же мелкими красно-бурыми чешуйками.

Мякоть желтоватая, мясистая, плотная, на срезе синее, с горьковатым вкусом и без запахом.

Гименофор свободный, выемчатый, состоит из трубочек 1—2,5 см длиной, которые сначала лимонно-желтые, позже оливково-желтые. При надавливании трубочки приобретают сине-зеленый цвет. Споры оливково-коричневые.

Изменчивость: цвет шляпки изменяется от коричнево-оливкового до красно-бурого. Цвет ножки изменяется от оранжево-красного до буро-красного.

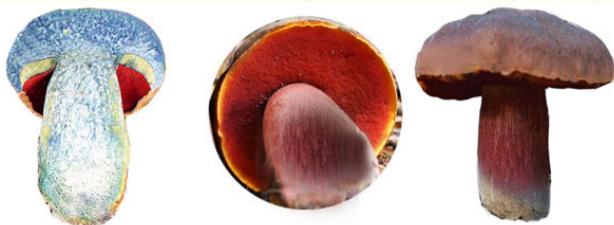
Ядовитых двойников нет. Схожими по цвету шляпки и форме являются съедобные боровики обыкновенные (*Boletus luridus*), которые имеют желтовато-коричневую или желтовато-оранжевую ножку.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах с дубом, часто на кислых почвах.

Сезон – с мая до октября.

Съедобны, 3 категории после двукратного отваривания по 10—15 минут со сменой воды для устранения горечи.

БОРОВИК КРАСНОНОЖКОВЫЙ (*BOLETUS LURIDIFORMIS*, *CALOPUS*, *ERYTHROPUS*)



№11. Боровик пастбищный (*Boletus pascuus*)

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала – полушаровидная, позже подушковидная и выпуклая. Отличительным свойством вида является трещиноватая и пятнистая желто-красная, бордово-красная, желто-коричневая шляпка, сначала бархатистая, позже гладкая. Кожица не снимается.

Ножка 3 – 8 см высотой, 7 – 20 мм толщиной, цилиндрической формы. Цвет ножки сверху – желтый, ниже – красноватый.

Мякоть плотная, сначала беловатая, позже светло-желтая, на срезе синеет вкус и запах приятный.

Трубчатый слой свободный, сначала желтого цвета, позже зеленовато-желтый, при нажатии приобретает синеватый оттенок. Споры оливково – коричневые.

Изменчивость: цвет шляпки меняется от красно-коричневого до буро-коричневого.

Похожие виды. Боровик пастбищный похож на моховик пестрый (*Boletus chrysenteron*), который отличается равномерной окраской шляпки

Способы приготовления: маринование, засолка, жарка, приготовление супов, сушка.

Места обитания: на полянах, пастбищах, богатых орга-

никой рядом со смешанными лесами.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 2 категории.

БОРОВИК ПАСТБИЩНЫЙ (*BOLETUS PASCUUS*)



№12. Дубовик обыкновенный, или оливково-бурый (*Boletus luridus*)

Шляпка 5—20 см в диаметре, у молодых грибов – полушаровидная, позже подушковидная, затем выпуклая. Отличительным свойством вида является войлочно-бархатистая шляпка оливково-бурого, каштаново-бурого цвета. Кожица не снимается. Шляпка в сухую погоду матовая, а в сырую слизистая.

Ножка 5—12 см высотой, 1—3 см толщиной. Вторым отличительным свойством вида является желто-коричневый или желтый цвет ножки с красноватой сеточкой. Основание ножки имеет красно-бурый цвет.

Мякоть желтоватая, мясистая, плотная, на срезе синеет, с приятным грибным запахом.

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

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

Похожие виды. Дубовик обыкновенный похож по форме и цвету ножки на ядовитый сатанинский гриб (*Boletus satanas*), который отличается свинцово-белым цветом шляпки. Схожими по цвету шляпки и форме являются съе-

добные боровики красноножковые (*Boletus luridiformis*) которые имеют красновато-бурую ножку.

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

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 2 и 3 категории.

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ, ИЛИ ОЛИВКОВО-БУРЫЙ (*BOLETUS LURIDUS*)



№13. Полубелый гриб, или боровик желтый (*Boletus impolitus*)

Шляпка 5—15 см в диаметре, иногда до 20 см, сначала — полушаровидная, позже подушковидная и выпуклая. Отличительным свойством вида является слегка войлочная шляпка глинистого, или желто-коричневого цвета с небольшими слегка более темными пятнышками. Со временем поверхность шляпки трескается. Кожица не снимается.

Ножка 4 – 15 см высотой, 1—4 см толщиной. Ножка сначала имеет бело-кремовый цвет, а позже — серо-желтоватый, или желто-коричневатый. Верхняя часть ножки более светлая, соломенная. Поверхность шероховатая, у основания ворсистая, без сетчатого рисунка.

Мякоть плотная, сначала беловатая, позже светло-желтая, на срезе цвет не изменяет, вкус приятный, сладковатый, запах слегка напоминает йодоформ

Трубчатый слой свободный, сначала желтого цвета, позже оливково-желтый, при нажатии цвет не изменяет. Споры оливково-желтый.

Изменчивость: цвет шляпки меняется от светло-оливково-желтого до желто-коричневого.

Похожие виды. Полубелый гриб похож также на съедобный боровик коренастый (*Boletus radicans*), который на срезе и при надавливании синее.

Способы приготовления: маринование, засолка, жарка, приготовление супов, сушка.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных и смешанных лесах.

Сезон – с июня до сентября.

Съедобны, 2 и 3 категории.

ПОЛУБЕЛЫЙ ГРИБ, ИЛИ БОРОВИК ЖЕЛТЫЙ (*Boletus impolitus*)



ПОДБЕРЕЗОВИКИ И ПОДОСИНОВИКИ

№14. Подберезовик (березовик) болотный (*Leccinum holopus*)

Шляпка 3—10 см в диаметре, а в некоторых случаях – до 16 см, у молодых грибов – выпуклая, подушковидная, затем – более плоская, гладкая или немного морщинистая. Отличительная особенность вида состоит в цвете шляпки – беловато-кремовым, серовато-голубоватым, серовато-зеленоватым.

Ножка тонкая и длинная, беловатая или сероватая, с беловатыми чешуйками, которые при высыхании становятся буроватыми. Высота 5—15 см, толщина 1—3 см.

Мякоть мягкая, белая, слегка зеленоватая, водянистая, в основании ножки голубовато-зеленоватая. Мякоть не изменяет окраски при разрезе.

Трубчатый слой толщиной 1,5—3 см белый у молодых экземпляров и грязно-сероватый позже, с округло-угловатыми порами трубочек.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от белого и светло-кремового до голубовато-зеленоватого. Трубочки

и поры – от белого до коричневого. Белая ножка с возрастом темнеет, покрываясь коричневатыми чешуйками.

Ядовитых двойников нет. По размеру и форме шляпки похожи несъедобные желчные грибы (*Tylopilus felleus*), у которых мякоть обладает розоватым оттенком и обжигающе горьким вкусом.

Места обитания: одиночно и группами в сфагновых болотах и в сырых смешанных лесах с березами, у водоемов.

Сезон – с июля по конец сентября.

Съедобны, 2 категории.



№15. Подберезовик, форма грабовик (*Leccinum carpini*)

Шляпка мясистая 3—8 см в диаметре, а в некоторых случаях – до 12 см. Форма шляпки – полусферическая, с возрастом становится менее выпуклой. Отличительное свойство вида – зернистая поверхность шляпки и серо-коричневый цвет. У молодых экземплярах край шляпки подогнут, у зрелых он расправляется.

Ножка тонкая и длинная, светло-коричневая, цилиндрическая, покрыта черноватыми чешуйками, в верхней части – суженная.

Мякоть на изломе окрашивается сначала в розовато-фиолетовый, потом в серый и позже в черноватый цвет.

Трубчатый слой толщиной до 2,5 см с очень мелкими белыми порами.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от серо-коричневого до пепельно-серого, охристого и даже беловатого. По мере созревания гриба кожица шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки. Пores и трубочки сначала беловатые, потом серые. Чешуйки на ножке сначала беловатые, потом светло-желтые и, наконец, черновато-бурые.

Ядовитых двойников нет. Немного похожи желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть с розоватым от-

тенком, обладают неприятным запахом и очень горьким вкусом.

Места обитания: одиночно и группами в лиственных лесах

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. Рекомендуется перед употреблением удалять ножку, а в немолодых грибах – кожицу.

Сезон – с июля по конец сентября.

Съедобны, 2 категории

ПОДБЕРЕЗОВИК, ФОРМА - ГРАБОВИК (*LECCINUM CARPINI*)



№16. Подберезовик дымчатый (*Leccinum palustre*)

Шляпка мясистая 3—8 см в диаметре. Форма шляпки – полушаровидная, затем подушковидная, гладкая. Поверхность шляпки слегка волокнистая, сухая, во влажную погоду – слизистая. Отличительная особенность вида состоит в серо-коричневом цвете шляпки у молодых экземплярах, и позже в дымчато-сером.

Ножка 6—12 см, 7 – 18 мм толщиной, цилиндрическая. У молодых грибов ножка цельная и крепкая, а у зрелых – волокнистая, немного утолщенной снизу. Вторым отличительным свойством вида является цвет чешуек на ножке – не черные, как у большинства подберезовиков, а светло-серые.

Мякоть сначала плотная, позже рыхлая, на срезе приобретает зеленовато-синие пятна, имеет приятный слабый грибной запах.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от серо-коричневого до серого. По мере созревания гриба кожица шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки.

Ядовитых двойников нет.

Похожие съедобные виды. Подберезовик дымчатый по форме, а иногда и цвету похож на подберезовик черный (*Leccinum scabrum*, f. *oxydabile*), который отличается

не светлыми, а черными чешуйками на ножке.

Места обитания: сырые лиственные и смешанные леса, растут группами.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. **Сезон** – июль – сентябрь.

Съедобны, 2 категории.



№17. Подберезовик, желто-бурый (*Leccinum versipelle*)

Шляпка мясистая 5—15 см в диаметре, а в некоторых случаях – до 20 см. Форма шляпки – полушаровидная со слегка шерстистой поверхностью, с возрастом она становится менее выпуклой. Цвет – желто-бурый или ярко оранжевый. Нередко кожица нависает над краем шляпки. Нижняя поверхность – мелкопористая, поры светло-серые, желто-серые, охристо-серые.

Ножка тонкая и длинная белого цвета, покрытая по всей длине черными чешуйками, у незрелых экземпляров – темная.

Мякоть плотная беловатая, на разрезе окрашивается в серо-черный цвет.

Трубчатый слой толщиной до 2,5 см с очень мелкими белыми порами.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от светло-коричневого до желто-бурого и темно-бурого. По мере созревания гриба кожица шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки. Пores и трубочки сначала беловатые, потом желто-серые. Чешуйки на ножке сначала серые, потом почти черные.

Ядовитых двойников нет. Похожи на эти подберезовики желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть

с розоватым оттенком и они обладают неприятным запахом и очень горьким вкусом.

Места обитания: березовые, хвойные и смешанные леса

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. Рекомендуется перед употреблением удалять ножку, а в немолодых грибах – кожицу.

Сезон – с июня по октябрь.

Съедобны, 2 категории



№18. Подберезовик коричневый (*Leccinum brunneum*)

Шляпка мясистая 5—14 см в диаметре, а в некоторых случаях – до 16 см. Форма шляпки – полушаровидная со слегка шерстистой поверхностью, с возрастом она становится менее выпуклой. Отличительным свойством вида является коричневая шляпка с красноватым оттенком с блестящей поверхностью. Нижняя поверхность – мелкопористая, поры кремово-серые, желто-серые.

Ножка серо-кремового цвета, покрытая по всей длине черными чешуйками, у зрелых экземпляров – темная.

Мякоть плотная беловатая, на разрезе окрашивается в серо-черный цвет.

Трубчатый слой толщиной до 2,5 см с очень мелкими белыми порами.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от коричневого до коричнево-бурого. По мере созревания гриба кожица шляпки может становится из клейкой и блестящей в более сухую и матовую. Пores и трубочки сначала беловатые, потом желто-серые. Чешуйки на ножке сначала серые, потом почти черные.

Ядовитых двойников нет. Немного похожи на эти подберезовики желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть с розоватым оттенком и они обладают неприятным за-

пахом и очень горьким вкусом.

Места обитания: березовые, хвойные и смешанные леса

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. Рекомендуется перед употреблением удалять ножку, а в немолодых грибах – кожицу.

Сезон – с июня по октябрь.

Съедобны, 2 категории

ПОДБЕРЕЗОВИК КОРИЧНЕВЫЙ (*LUCCINUM BRUNNEUM*)



№19. Подберезовик обыкновенный (*Leccinum scabrum*)

Шляпка мясистая 5—16 см в диаметре, а в некоторых случаях – до 25 см. Форма шляпки – полушаровидная, затем подушковидная, гладкая со слегка волокнистой поверхностью. Цвет вариабельный: сероватый, серо-коричневый, темно-коричневый, бурый. Нередко кожица нависает над краем шляпки.

Ножка 7—20 см, тонкая и длинная, цилиндрическая, слегка утолщенная книзу. У молодых грибов бывает булавовидной. Ножка белая с чешуйками, которые имеют у зрелых грибов почти черный цвет. Ткань ножки у старых экземпляров становится волокнистой и жесткой. Толщина 1—3,5 см.

Мякоть плотная беловатая или рыхлая. На изломе окраска незначительно изменяется на розовую или серо-розовую с хорошим запахом и вкусом.

Гименофор почти свободный или выемчатый, от беловатого или сероватого до грязно-серого в возрасте и состоит из трубочек 1- 2,5 см длиной. Поры трубочек мелкие, угловато-округлые, беловатые.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от светло-коричневого до темно-коричневого. По мере созревания гриба кожица шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки. Поры и трубочки сначала беловатые, по-

том желто-серые. Чешуйки на ножке сначала серые, потом почти черные.

Ядовитых двойников нет. Немного похожи желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть с розоватым оттенком, они обладают неприятным запахом и очень горьким вкусом.

Места обитания: лиственные, чаще березовые леса, но встречается и в смешенных, одиночно или группами.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка.

Сезон – с начала июня по конец октября.

Съедобны, 2 категории

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (*LECCINUM SCABRUM*)



№20. Подберезовик разноцветный (*Leccinum varicolor*)

Шляпка мясистая 5—15 см в диаметре. Форма шляпки — полушаровидная, затем подушковидная, гладкая со слегка волокнистой поверхностью. Отличительная особенность вида — светлые и темные пятна на грязно-коричневой или красновато-коричневой шляпке. Нередко кожа нависает над краем шляпки.

Ножка 7—20 см, тонкая и длинная, цилиндрическая, слегка утолщенная книзу. У молодых грибов бывает немного утолщенной снизу. Ножка белая с чешуйками, которые имеют у зрелых грибов почти черный цвет. Ближе к основанию шляпки чешуек меньше и их цвет более светлый с нежно-голубым или зеленоватым оттенком. Ткань ножки у старых экземпляров становится волокнистой и жесткой. Толщина 1,5—3 см.

Мякоть плотная беловатая или рыхлая, немного водянистая. На срезе окраска незначительно изменяется на розово-бирюзовый цвет с хорошим запахом и вкусом.

Трубочки и поры имеют цвет от белого до кремового и с возрастом темнеют.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от светло-коричневого до темно-коричневого и до серого. Цвет пятен сильно варьируется: от белесых до почти черных. По мере

созревания гриба кожа шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки. Чешуйки на ножке сначала серые, потом почти черные.

Ядовитых двойников нет. Немного похожи желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть с розоватым оттенком, они обладают неприятным запахом и очень горьким вкусом.

Места обитания: березовые и смешанные леса, одиночно или группами.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. **Сезон** – с конца июня по конец октября.

Съедобны, 2 категории.

ПОДБЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ (*LECCINUM VARICOLOR*)



№21. Подберезовик розовеющий (*Leccinum roseofractum*)

Шляпка мясистая 5—15 см в диаметре. Форма шляпки – полушаровидная, затем подушковидная, гладкая. Поверхность шляпки слегка волокнистая, сухая, во влажную погоду – слизистая. Цвет: розовато-коричневый, охряный, красновато-коричневый. Нередко кожица нависает над краем шляпки.

Ножка 6—18 см, тонкая и длинная, цилиндрическая. У молодых грибов бывает небольшое утолщенной снизу. Ножка белая с чешуйками, которые имеют у зрелых грибов почти черный цвет. Ткань ножки у старых экземпляров становится волокнистой и жесткой. Толщина 1—2,5 см.

Мякоть плотная белая. Отличительной особенностью вида является розовеющая мякоть на срезе.

Трубочки буровато-сероватые 1,5—3 см с зубчиками.

Изменчивость: цвет шляпки варьируется от розовато-коричневого до буро-коричневого. По мере созревания гриба кожица шляпки может съеживаться, обнажая окружающие её трубочки. Чешуйки на ножке сначала серые, потом почти черные.

Ядовитых двойников нет. Немного похожи желчные грибы (*Tylopilus Felleus*), у которых мякоть с розоватым оттенком, они обладают неприятным запахом и очень горьким

вкусом.

Места обитания: сырые березовые леса и тундры, реже в смешанных лесах, растут одиночно или группами.

Способы приготовления: сушка, маринование, консервирование, поджарка. **Сезон** – август – сентябрь.

Съедобны, 2 категории.



№22. Подберезовик черный (*Leccinum scabrum*, f. *oxydabile*)

Шляпка мясистая 5—10 см в диаметре. Форма шляпки – полушаровидная, затем подушковидная, гладкая. Поверхность шляпки слегка волокнистая, сухая, во влажную погоду – слизистая. Отличительная особенность вида состоит в черном, черно-буром, серо-буром цвете. На шляпке имеется неясный пятнистый рисунок.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.