

Михаил Вишневский

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА

15-е издание



ПРОСПЕКТ

Михаил Вишневский

**Настольная книга
начинающего грибника**

«Проспект»

2018

УДК 635.8(035)(084.121)
ББК 43.9я22

Вишневский М. В.

Настольная книга начинающего грибника / М. В. Вишневский —
«Прспект», 2018

ISBN 978-5-39-227702-5

Исчерпывающий проверенный временем справочник по съедобным и ядовитым грибам Европейской части России. Приводятся подробные советы по определению, выбору местности и срокам сбора грибов, рекомендации по кулинарным особенностям отдельных видов, их переработке и хранению. Книга иллюстрирована многочисленными фотографиями и фотоколлажами. Для самого широкого круга читателей.

УДК 635.8(035)(084.121)

ББК 43.9я22

ISBN 978-5-39-227702-5

© Вишневский М. В., 2018

© Прспект, 2018

Содержание

Вводная часть	6
Что я гарантирую после прочтения книги, и для кого она написана	6
Какие грибы попали в эту книгу	8
О грибах съедобных и ядовитых	10
История вопроса	10
Съедобные и условно съедобные грибы	11
Несъедобные грибы	12
Ядовитые грибы	13
Как избежать отравлений грибами	17
Глупые и опасные сказки	18
Первая помощь при отравлении	19
Практическая часть	21
Белый гриб и прочие губчатые и трубчатые	21
Белые грибы, дубовики и моховики	21
Подосиновики и подберезовики	25
Маслята и мокрышки	28
Свинухи и ложные лисички	30
Ложка дегтя	32
Рыжики, грузди и другие млечники	34
Рыжики	34
Грузди	34
Млечники	37
Сыроежки	40
Валуй	40
Подгруздики	42
Сыроежки	44
Мухоморы съедобные и ядовитые	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Михаил Вишневский
Настольная книга начинающего грибника
Издание пятнадцатое,
переработанное и дополненное

© Вишневский М. В., 2004

© Вишневский М. В., 2018, с изменениями

© ООО «Проспект», 2018

* * *

Вводная часть

Что я гарантирую после прочтения книги, и для кого она написана

После прочтения книги я гарантирую следующее:

1. Если вы начинающий грибник, вы найдете ответы почти на все возможные вопросы.
2. Вы научитесь, как правильно искать грибы.
3. Вы станете надежно узнавать не менее 50 наших лучших съедобных грибов.
4. Вы сможете с уверенностью отличить их от грибов ядовитых.
5. Вы сумеете правильно их приготовить и/или заготовить.
6. Вы будете твердо знать, в какое время и в какой лес идти за каким-либо определенным грибом.
7. Оказавшись в незнакомой местности, вы правильно предскажете, какие грибы попадут к вам в корзину.



Для кого эта книга?

В первую очередь – для горожан: детей бензина и асфальта, стекла и бетона, пластика, хайтека и «Макдоналдса». Для тех, кто делит растения на деревья, кусты и траву, а грибы –

на съедобные и несъедобные; кто выбирается в лес не дальше 50 километров от города; кто вообще знаком с грибами преимущественно по пластиковым корытцам с шампиньонами и вешенкой.

Весьма полезной окажется книга и для более продвинутой аудитории, а именно дачников. Поневоле они плотно контактируют с природой, и чем дальше дача от города, тем теснее и насыщеннее этот контакт. Страшно близки к природе дачники, купившие или построившие дом не в садовом товариществе, а в настоящей деревне. Они обретают возможность не только познакомиться с большим количеством разных грибов, растущих в условно нетронutom урбанизацией лесу, но и приобщиться к мудрости грибособирательства и грибозаготовок в лице местных жителей. Ни в коем случае не пренебрегайте таким опытом! Очищенные от выдумок, дремучих заблуждений и налета мистики сведения, полученные от людей, проводших рядом с лесом всю жизнь, станут бесценным подспорьем в вашей практике тихой охоты.

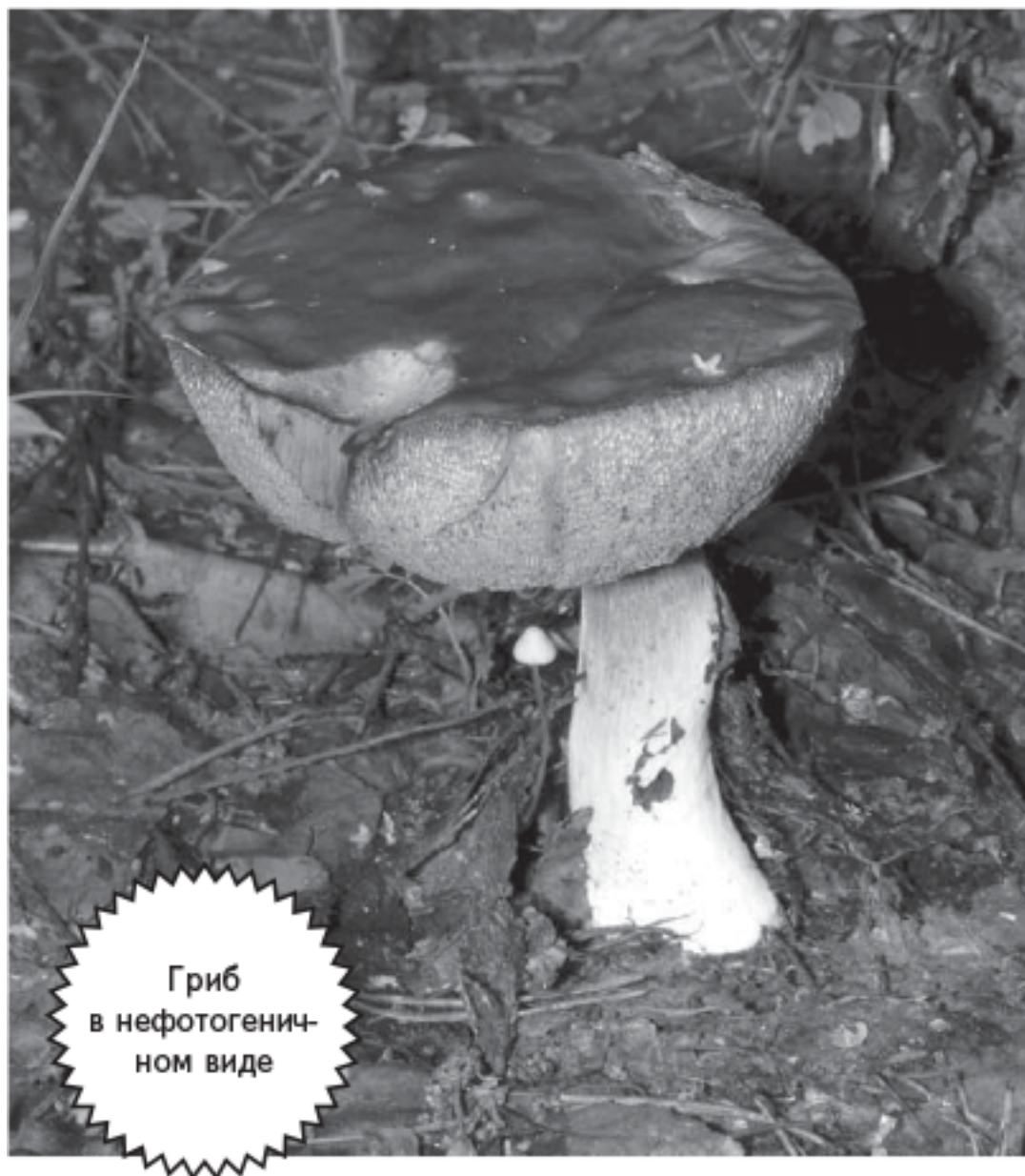
И наконец, третья категория читателей – настоящие грибники, пытливые энтузиасты своего дела, прекрасные знатоки грибов и леса. Многие сведения, помещенные в книгу, покажутся им давно известными, а то и просто банальными. Но, как я искренне надеюсь, они все-таки смогут найти для себя десяток-другой полезных страниц или интересных фотографий.

Автор готов ответить на вопросы читателей, отправленные на адрес pismoavtoru@mail.ru.

Какие грибы попали в эту книгу

Чем определяется подборка грибов, вошедших в книгу? Почему, спросите вы, одни виды попали на ее страницы, а другие – нет? Признаюсь честно, сначала мне не хотелось распространяться на эту тему. Я предполагал ограничиться сентенцией «это дело автора, ему видней, прошу любить и не жаловаться». Не от лени, заметьте, и не из-за экономии места. Дело в том, что объяснить это не так просто; вот никак не объясняется это надежно и сразу. Совершенно ясно, что все грибы, здесь присутствующие, отвечают ряду стандартных критериев: они известны большей части грибников; легко распознаются; часто встречаются; имеют надежные признаки, отличающие их от похожих ядовитых видов. Гораздо сложнее с теми, кто в книгу не попал. В ряде случаев это вызвано вполне объективной причиной: гриб стал редким, вы его все равно рядом с городом не найдете (например, настоящий груздь). По поводу других грибов я не уверен, что вы сможете научиться с гарантией отличать их от ядовитых. Наконец, третьи мне просто... не удалось сфотографировать. Ну не нашел я их, или нашел, но не в фотогеничном виде.

Помимо этого (и вы должны это понять) я испытываю естественное раздражение ученого, который не может включить в книгу всё, что ему хочется, сделать подборку правильной, исчерпывающей, поместить в книгу все съедобные грибы, дать не 100, а 300, 400, еще лучше – 500 видов, добавить латынь, систематику и эволюционные аспекты, перевести в итоге книгу в разряд научной монографии и сделать ее для нормального грибника вообще нечитаемой, и никогда-никогда не идти больше на поводу у капризных читателя и издателя, опускаясь до их примитивно-практического уровня.



Если бы вы знали, как мучительно больно исключать тот или иной вид! Как трудно «отказываться» от замечательного и красивого гриба (а для меня они все замечательные и красивые)! Как трудно не раскатать целую главу о грибе-любимце, оставив остальным пару строчек. И все-таки некоторым грибам я посвящу целую оду, другие же упомяну почти вскользь.

Короче говоря, видимо, вы представили, как складывалась эта подборка, и не будете судить меня слишком строго...

О грибах съедобных и ядовитых

История вопроса

По запасам съедобных грибов Россия занимает первое место в мире. Не случайно в нашей стране сбор грибов представляет собой одну из наиболее распространенных форм активного отдыха. Но, как обычно, с одной стороны – азарт и общение с природой, а с другой – определенная опасность. Как охота на крупного зверя не терпит самоуверенных новичков, так и сбор грибов может обернуться трагедией для людей неопытных и неосторожных. Отправляясь в лес за грибами, не следует забывать, что наряду со съедобными есть немало видов грибов, употребление которых в пищу опасно для здоровья. В целом их у нас около 150.

Как люди познакомились с ядовитыми грибами? Давайте разберемся. Трудно найти среди жителей Центральной России человека, который был бы равнодушен к грибам. Это неудивительно, потому что грибы на Руси с самых давних времен играли большую роль в питании населения. В периоды продолжительных постов они компенсировали недостаток белковой пищи. В нашей национальной кухне им всегда отводилось почетное место. Высоко ценились соленые грибы – ароматные грузди и пахнущие сосновой хвоей рыжики. Очень популярны были пироги с грибами. Из грибов варили супы, добавляли их и щи. Грибы занимали видное место не только на крестьянском, но и на царском столе.

Грибной промысел уходит своими корнями в глубокую древность. Возникает вопрос: а существовала ли проблема отравлений ядовитыми грибами в давние времена? Да, безусловно. Об этом мы узнаём из произведений античных авторов, в частности Ювенала. Он пишет, что римский император Клавдий был жертвой преднамеренного грибного отравления. Следовательно, еще в Древнем Риме население уже было осведомлено о свойствах ядовитых грибов. У народов средневековой Европы ядовитые грибы вызывали панический страх. В Англии еще в прошлом веке население питало жгучую ненависть и отвращение к грибам. В Германии и Франции их употребляли только во время голода и считали пищей бедняков. Высоко ценились лишь трюфели, не имеющие сходства с ядовитыми видами. Совершенно не употребляли в пищу грибы народы Севера и мусульманские народы (в наше время ситуация изменилась).

О грибных отравлениях в России до середины XVIII века какие-либо сведения отсутствуют. Вероятно, это связано с тем, что в те времена, когда природа не испытывала сильного влияния хозяйственной деятельности человека, грибы давали очень обильные урожаи и люди собирали только те виды, которые не имеют ядовитых двойников. Из старинных летописей мы узнаем, что из пластинчатых грибов собирали главным образом грузди и рыжики, из трубчатых – белые, подосиновики и подберезовики. Лишь во второй половине XVIII века появляются первые заметки «О вредности грибов». Однако и те не были опубликованы на том основании, что «грибы – постная пища православных и писать о их вредности – значит подрывать веру и распространять неверие». Именно такое заключение было сделано об этих материалах петербургским цензором А. И. Красовским.

Рост городского населения в XX веке в большинстве европейских стран, в том числе и в России, привел к изменению роли грибного промысла в жизни людей. Сбор грибов перестал быть просто подспорьем в домашнем хозяйстве, а стал особым видом активного отдыха, средством общения с природой и поэтому принял массовый характер. В лесах, особенно прилегающих к городам, число сборщиков стало значительно превышать возможности самовосстановления хорошо известных видов съедобных грибов. Это привело к тому, что люди стали проявлять интерес к нетрадиционным видам съедобных грибов. В сбор стали вовлекаться рядовки, зеле-

нушки, зонтики, опята, лисички, дождевики и так далее. Кроме того, к собиранию грибов приобщилось множество неопытных, далеких от природы людей. Это привело к тому, что в XX веке грибные отравления в медицинской практике стали обычным явлением. В последние годы они приняли особенно массовый характер. Одной из причин этого стали высокие цены на продукты в период перестройки и после нее (1990-е годы), в результате чего число неопытных сборщиков резко возросло. Ситуацию усложнило также очень ограниченное количество качественной литературы, посвященной сбору грибов и профилактике грибных отравлений.

Съедобные и условно съедобные грибы

Съедобные грибы очень разнообразны, их в наших лесах и полях большинство. Среди них встречаются даже такие, которые не требуют предварительной тепловой обработки и годны к употреблению в пищу сырыми. Это, например, некоторые сыроежки, рыжики, шампиньоны, белый гриб, лисички. В Европе и Америке шампиньоны вообще чаще всего используются именно в сыром виде для приготовления овощных салатов. К условно-съедобным грибам относятся виды, характеризующиеся горьким или жгучим вкусом, который исчезает в процессе тепловой обработки, вымачивания или засаливания. Это в первую очередь различные сыроежки (в том числе валуй) и млечники, а также некоторые рогатики и трубчатые грибы. Кстати говоря, в Европе, например, вообще почти все млечники (т. е. горькушка, молоканки, грузди, волнушки, скрипица и др.), а также все сыроежки со жгучим вкусом считаются ядовитыми.

Следует знать, что многие съедобные грибы тем не менее могут вызвать отравление, причем по самым разным причинам.

Целый ряд отравлений случается из-за нашей с вами неграмотности и небрежности, когда происходит отравление солеными, маринованными, консервированными съедобными грибами из-за неправильного их приготовления и хранения. В этих случаях причина отравления – не сами грибы, а действие болезнетворных микроорганизмов.

Следует также знать, что некоторые съедобные грибы, употребленные в сыром (или несоленом, или недожаренном) виде, тоже могут вызвать легкое отравление. К таким грибам относятся многие жгучие или едкие сыроежки и млечники, осенние опята, ложноопята кирпично-красный и серопластинчатый, дубовики (поддубники).

Любые съедобные грибы, даже хорошо приготовленные, являются пищей, которая плохо переваривается и усваивается, поэтому грибные блюда предназначаются только для здоровых людей. Людям, страдающим хроническими заболеваниями печени и почек, а также желудочно-кишечными заболеваниями, следует употреблять блюда из грибов в небольших количествах и только после консультации с врачом.

Собирать для употребления в пищу следует только молодые плодовые тела, так как почти любой хороший гриб становится с возрастом несъедобным или даже слабо ядовитым.

Некоторые виды, как, например, всем известная свинушка, часто вызывают отравление из-за несвоевременной, слишком поздней переработки принесенных из леса грибов.

Также опасны не только старые грибы, но и грибы, пораженные различными вредителями и болезнями – насекомыми, их личинками, другими грибами, микроорганизмами. Они становятся несъедобными (а иногда и ядовитыми) из-за накопления в их тканях отходов жизнедеятельности паразитов.

Реже встречается случай появления (или усиления) ядовитых свойств грибов из-за изменения климатических условий. Пример такого явления наблюдается у строчков (подробнее мы поговорим об этом ниже).

Плодовые тела и грибница любых грибов (в том числе и съедобных) обладают великолепной способностью поглощать из окружающей среды (и в первую очередь из почвы) ядовитые

для человека вещества. Кроме того, отравления грибами, накопившими подобные вещества, сильно зависят от того, в какой местности они собраны – городской или сельской.

Естественно, что наибольшее количество вредных веществ грибы накапливают в городах, в промышленных зонах, по обочинам шоссе и дорог. Главные из них – это соли металлов (ртути, свинца, кадмия и др.).

Следствием высокой загрязненности окружающей среды являются массовые отравления съедобными грибами возле крупных городов и в них самих. Известно, что многие крупные предприятия выбрасывают в атмосферу ядовитые вещества, разносимые ветром на сотни километров и выпадающие с осадками в любых местах. В этой связи можно не удивляться случаям отравлений съедобными грибами и в удаленных от промышленных центров лесах. Пресса предпочитает описывать такие случаи как появление грибов-мутантов, по виду ничем не отличающихся от съедобных грибов¹.

Как мы видим, в условиях урбанизации ядовитые свойства может приобрести любой съедобный гриб.

В сельской местности наиболее часто причиной отравления съедобными грибами становится обработка полей и лесов пестицидами и гербицидами, предназначенными для уничтожения насекомых-вредителей и сорняков. Особенно опасен с этой точки зрения ядохимикат гранозан, содержащий ртуть, который применялся до недавнего времени. Нередко грибы «пропитываются» и химическими удобрениями, также опасными для человека. Грибы могут аккумулировать и некоторые органические соединения, в частности – трупный яд. Поэтому совершенно не допустим их сбор возле скотомогильников и на свалках. Чаще всего отравления подобного рода в сельской местности происходят луговыми грибами: зонтиками, шампиньонами, порховками, луговыми опятами, майским грибом, навозниками.

Иногда бывают опасны и виды грибов, выращиваемые искусственно. В отличие от овощей они не накапливают нитраты, зато неумеренное использование в шампиньонницах инсектицидов может сделать их токсичными.

Но довольно о грустном. Как говорится, грибы в России ели, едят и будут есть. Надо лишь соблюдать определенные (и, в общем-то, несложные) правила сбора их для употребления в пищу.

Несъедобные грибы

Несъедобные грибы – это такие виды, которые не годятся в пищу по трем основным причинам (и их комбинациям): из-за слишком мелких размеров, из-за неприятного вкуса или запаха и из-за неподходящей для употребления в пищу консистенции.

Многие мелкие съедобные грибы не собирают именно из-за их небольших размеров. В самом деле, никто не станет «щипать» крошечные мицены или негниючники, чтобы за день трудов прикрыть ими дно корзины, хотя эти грибы, несомненно, съедобны с гастрономической точки зрения. Никто не станет есть желчный гриб (ложный белый, горчак) или перечный гриб из-за их непереносимо горького или жгучего вкуса. То же относится и к дождевикам веселке и собачьему грибу из-за их более чем отталкивающего запаха во взрослом состоянии, хотя и они съедобны и не опасны для здоровья человека. И уж точно никому и в голову не придет отпиливать от березы трутовики, не отличающиеся по твердости от самой березы, и собирать

¹ Как ученый-миколог, могу с абсолютной достоверностью заверить вас, что грибов-мутантов не бывает. Белые грибы никогда не превращаются в бледные поганки и не становятся ядовитыми просто так, сами по себе. Напомню, что подобная мистика выплеснулась со страниц газет после случая массового отравления белыми грибами в 1992 г. в окрестностях Воронежа. Люди, так или иначе тесно связанные с этим происшествием (в том числе и ваш покорный слуга), хорошо знают, что незадолго до этого неподалеку от пострадавших деревень на одном секретном-пресекретном заводе произошел выброс ракетного топлива...

студенистые дрожалки или расползающиеся в слизистую массу белые навозники, хотя, как вы уже догадались, на самом деле съедобны и те, и другие, и третьи.

Таким образом, можно сделать обобщение, что несъедобными называются такие съедобные грибы, которые не принято (фактически – неудобно или невкусно!) употреблять в пищу.

Нужно добавить, что несъедобные грибы в узком смысле – это только те, которые обладают горьким, едким или жгучим вкусом, который не устраняется или даже усиливается при тепловой обработке (например, желчный гриб, некоторые рогатики).

Несъедобные грибы крайне редко вызывают отравления. Как правило, это бывают легкие желудочно-кишечные расстройства, связанные с недостаточной тепловой обработкой грибов или общей ослабленностью организма съевшего их человека.

Некоторые несъедобные грибы подходят для приготовления приправ (к примеру, перечный гриб или ложные дождевики).

Ядовитые грибы

Ядовитые грибы (сейчас мы говорим именно о ядовитых грибах, а не о съедобных, которые по каким-либо причинам стали ядовитыми) – это такие виды, которые при употреблении в пищу вызывают различные расстройства в организме человека, вплоть до смертельного исхода.

Отравления ядовитыми грибами можно разделить на несколько типов в зависимости от того, к какой группе относятся те или иные грибы, вызывающие отравления, и какие яды в них содержатся.

1. Грибы, содержащие ядовитые циклопептиды (*анатоксины*). Это различные мухоморы, бледная поганка, галерины и некоторые мелкие виды зонтиков (лепиот).

Первые признаки отравления проявляются через 6-24, а иногда даже через 48 часов. Начинается сильный понос, рвота, обильное мочевыделение, судороги, жажда. Примерно через три дня после отравления наступает период кажущегося облегчения. Однако вскоре же его заменяет появление желтухи, и больной умирает от нарушения функций печени.

Ядовитые грибы этой группы неопытные грибники часто принимают за съедобные: бледные поганки – за зеленые сыроежки, зеленушки, серые рядовки; мухомор вонючий – за шампиньоны; галерину окаймленную – за летний опенок или зимний гриб.

2. Грибы, содержащие гемолитический яд *монометилгидразин*. К их числу относятся строчки и, отчасти, другие родственные им виды (щитовики, лопастиники).

Первые признаки отравления проявляются через 6–12, а иногда уже через 2 часа. Они выражаются в ощущении усталости, головных болях, головокружении, желудочных коликах и рвоте, что продолжается один-два дня. Затем наступает желтуха и нарушение функций печени. Отравление иногда кончается смертью. Течение болезни аналогично таковому при отравлении грибами, названными в первой группе.

3. Грибы, содержащие ядовитые вещества *орелланин*, *гризмалин*, *кортинарин*. К их числу относятся паутинники и волоконницы.

Первые признаки отравления проявляются лишь через 3-14 дней, иногда и позже. Увеличивается выделение мочи, начинаются желудочные боли, рвота, появляется ощущение сухости во рту. Почки перестают функционировать, и наступает смерть. Специфическое лечение отравления невозможно. Ядовитые грибы этой группы часто путают со съедобными видами паутинников.

Как вы уже поняли, главная беда здесь – слишком позднее проявление признаков отравления. Иногда наступление таких признаков затягивается аж до двух месяцев! Поди вспомни, что ты ел два месяца назад... Именно поэтому ядовитые свойства паутинников установили относительно недавно, 20–30 лет назад.

4. Грибы, содержащие *коприн*. Главный их представитель – широко у нас распространенный навозник серый.

Признаки отравления проявляются только в том случае, если после грибной пищи (даже через два дня) человек употреблял алкоголь.

Тогда примерно через 30 минут после принятия спиртного начинается покраснение лица и всего тела, усиленное сердцебиение, боли в желудке, понос и рвота. Все это проходит через 2–4 часа, но может повториться несколько раз при каждом новом употреблении алкоголя. Это отравление не является смертельным. Из-за описанных свойств навозники являются прекрасным средством для противоалкогольного лечения.

5. Грибы, содержащие ядовитый алкалоид *мускарин*.

К их числу относятся представители многих родов, но прежде всего это различные волоконницы и бело-окрашенные говорушки (но не мухоморы!).

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, иногда и через 2 часа. Лицо у пострадавшего краснеет, увеличивается пото- и слюновыделение, возникает лихорадочное состояние без повышения температуры, начинается одышка, нарушается зрение, усиливается сердцебиение.

6. Грибы, содержащие *иботеновую кислоту*, *микоатропин* и *мусцимол*. К их числу относятся различные мухоморы.

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, а то и 2–3 часа. Наблюдается учащенное сердцебиение, слабое потение, возбужденность и галлюцинативное состояние, отчасти напоминающее алкогольное опьянение. Через 1–4 часа эти явления бесследно проходят; смертельной опасности при отравлении такого рода нет.

7. Грибы, вызывающие *желудочные и кишечные расстройства*. В этой группе много различных видов. К ним относятся шампиньон желтокожий, многие энтоломы, ложноопенок серно-желтый, некоторые дубовики и др.

Первые признаки отравления обычно наступают через 0,5–2 часа. Выражаются они в тошноте, головной боли, желудочных коликах, головокружении, рвоте и поносе. Такие отравления также не бывают смертельными.

8. Грибы, содержащие ядовитое вещество *буфотенин*. К их числу относится мухомор порфиновый. Отравление возникает только после употребления сырых грибов в большом количестве или же людьми с ослабленным здоровьем.

9. Грибы, вызывающие *аллергические заболевания*. К таким грибам относится свинушка тонкая. Отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Это зависит от восприимчивости каждого человека. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций печени, почек и смертью.

• •

Теперь поговорим о тех грибах, на которые большая часть грибников вовсе не обращает внимания, но которыми сильно интересуется молодежь, – о *галлюциногенных грибах*. Эта тема уже долгое время муссируется в самых разных слоях общества. Как мне кажется, наличие достоверной информации всегда лучше, чем ее отсутствие, поэтому и возник текст, приведенный ниже. Его ни в коем случае нельзя рассматривать как своего рода рекламу или призыв к употреблению грибов, оказывающих галлюциногенное воздействие на человека. Это просто объективная информация.



Как уже понятно из самого названия, к галлюциногенным относятся такие грибы, которые вызывают у человека бредовые видения, или галлюцинации.

Среди галлюциногенных грибов есть как ядовитые, так и неядовитые. К ядовитым относятся виды, содержащие иботеновую кислоту, буфотенин и ряд других. В первую очередь это мухомор пантерный. Употребление его в пищу чревато серьезным отравлением, и о нем я здесь говорить не буду: удовольствие насладиться мрачной галлюцинацией (а пантерный мухомор дает только такие, самые мрачные и негативные – однажды проверял на себе) на фоне очень неприятных физиологических проявлений весьма сомнительно. Вот с красным мухомором всё не так плохо, и я изложу это ниже.

К галлюциногенным видам, которые согласно современным исследованиям не представляют опасности для здоровья человека, относятся грибы, содержащие запрещенные у нас вещества псилоцин и псилоцибин. Это виды из рода псилоцибе (*Psilocybe*) и в меньшей степени панэолус (*Panaeolus*).

Псилоцибе – грибы особенные. Будучи галлюциногенными, они стали объектом религиозных отправок на огромной территории. В самом широком объеме одурманивающими свойствами грибов рода псилоцибе пользовались в культовых целях американские индейцы. Достаточно яркие описания подобных обрядов мы можем почерпнуть у испанского монаха Бернандино де Саагуна (XVI в.) или у современного автора-мистика Кастанеды. В некото-

рых отдаленных областях Мексики до сих пор справляются ночные обряды, во время которых индейцы употребляют сырые грибы. В настоящее время в этих ритуалах смешаны как языческие культы, так и христианские. Грибы едят и жрец, и участники ритуала. Через час после поедания грибов начинаются яркие зрительные галлюцинации, сопровождающиеся ощущением нежности, братской привязанности к людям, причем безо всякого эротического чувства.

Религиозное употребление псилоцибе отмечено от Гватемалы до Канады и особенно было распространено в горных районах. В последние десятилетия употребление видов рода псилоцибе отмечено и в России.

Основные биологически активные вещества этих грибов, как уже говорилось выше, – псилоцибин и псилоцин, два различных производных триптамина из большой группы соединений индола.

Механизм, при помощи которого эти вещества вызывают галлюцинации, науке до сих пор неизвестен. Они сходны по строению с серотонином, участвующим в передаче нервных импульсов. Псилоцибин и псилоцин подавляют действие серотонина, однако этого явления не достаточно для полного объяснения их галлюциногенных свойств.

Псилоцибин и псилоцин частично разрушаются в желудочно-кишечном тракте ферментом моноаминоксидазой, поэтому многие наркоманы употребляют эти вещества натошак и/или вместе с препаратами, подавляющими активность фермента, усиливая таким образом психический эффект. Не случайно мексиканские индейцы имеют практику воздержания от пищи перед употреблением галлюциногенных грибов и кактусов.

Псилоцибин и псилоцин – относительно неядовитые вещества. Индекс LD₅₀ – летальная доза, после которой погибает 50 % подопытных животных, – составляет для псилоцибина 28,5 миллиграмм на килограмм веса для мышей и 12,5 мг/кг для кроликов. Если экстраполировать летальную дозу для человека с обычной употребляемой дозой, то их соотношение составляет 650:1, то есть средняя летальная доза в 650 раз больше средней употребляемой. (К примеру, для аспирина это соотношение составляет 199:1, для никотина 21:1.) Минимальная действенная доза вещества – 3–6 мг. Это соответствует 0,05–0,1 мг/кг веса тела взрослого человека весом 60 кг. Средняя обычно употребляемая доза для взрослого человека – около 10 мг. Летальная доза псилоцибина – 100 мг на 1 кг веса тела, что означает 6000–7000 мг для взрослого человека, что, в свою очередь, соответствует 40 кг свежих грибов вида псилоцибе полуланцетовидная. Так что, как видно, не все галлюциногенные грибы опасны с точки зрения отравления (действительно, съесть разом 40 кг грибов – не шутка). Отсюда не следует, что регулярное употребление псилоцин и псилоцибин-содержащих грибов можно рекомендовать и приветствовать. Поскольку механизм действия галлюциногенов неизвестен, а долговременные наблюдения за каким-либо одним пациентом, продолжительное время регулярно употребляющим грибы рода псилоцибе, не проводились, то, как говорится, лучше перебдеть, чем недобдеть.

Действие упомянутых выше галлюциногенов следующее.

Наступает изменение зрительного восприятия: возникает «расплывание», «подвижность», «дыхание» поверхностей, необычное чувство цвета и формы, повышенное воображение, «открытие новых сторон реальности»; изменение слухового восприятия: появляется повышенная чувствительность к звукам, изменение музыкального ощущения, чувства речи, наблюдается появление «внутреннего голоса». Нарушается осязание и чувство пропорций собственного тела. Меняются также вкус и обоняние, не говоря уже о мыслительной деятельности: происходит так называемое расширение сознания, обострение ассоциативного мышления, интуиции, возникают глубокие эмоциональные переживания. Состоянию галлюциногенного отравления псилоцибиновыми грибами приписываются воссоздание в мельчайших подробностях эмоционально значимых переживаний прошлого, включая рождение и даже внутриутробную жизнь, а также мистические откровения, ясновидение и предсказание будущего.

Первые симптомы обычно характеризуются странными телесными ощущениями. Иногда такие ощущения возникают уже через 5–10 минут после приема. Обычно это чувство тяжести в конечностях, покалывание, онемение, легкое головокружение, иногда тошнота, жар или холод. Пульс слегка учащается, зрачки могут быть немного расширены. Иногда возникает сонливость. Действие галлюциногена всегда зависит от индивидуальной переносимости, в некоторых случаях оно может начинаться с изменений в восприятии. Периферическое зрение усиливается, по краям поля зрения может возникать некое движение, шевеление. Изменяется цветоощущение. Как правило, цвета становятся более яркими и насыщенными. Ощущение перспективы также меняется: параллельные линии кажутся сходящимися, далекие предметы могут казаться крупнее близких.

Спустя примерно полчаса изменения внешнего и внутреннего мира начинают нарастать и достигают пика примерно через час. При закрытых глазах в поле зрения возникают видения в виде калейдоскопических узоров, концентрических кругов, переливов цветов, замысловатых форм. Мышление претерпевает резкие изменения. Разрушается граница между внутренним «я» и внешним миром. Окружающие предметы оживают и приходят в движение. Логическое мышление отступает на задний план. Человек с трудом может связно думать, не говоря уже о решении простейших логических задач. Общение с другими людьми становится неадекватным. Понимание речи не ухудшается, но сказать что-либо разумное человек не может. В этом состоянии описаны переживания ужаса, смертельной тоски, бессмысленности жизни, приступы неуправляемой агрессивности, случаи самоубийств и убийств во время опьянения и в последующие несколько суток. Иногда же, наоборот, возникает ощущение сверхсчастья, близости к богу, неизъяснимого восторга. Примечательно, что состояние эйфории не связано с половыми аспектами жизни человека, не сопровождается двигательной активностью. Блаженство и восторг переживаются экстатически, с застыванием.

После того как психические эффекты постепенно проходят (длительность около 2 часов), еще в течение 6–12 часов проявляются последствия приема: либо (изредка) возникает «особое, ни с чем не сравнимое состояние остроты восприятия и интуиции», либо (гораздо чаще), в силу уменьшения содержания серотонина в тканях мозга, сонливость, ухудшение настроения, раздражительность.

Болезненные симптомы (головная боль, сердцебиение, озноб) возможны при избыточном употреблении или сочетании с другими наркотиками. Как и при употреблении ЛСД, возможны «флэш-бэки» – термин, употребляемый наркоманами для описания «возвращения» действия наркотика через небольшой промежуток времени, чаще всего в течение месяца после употребления.

При длительном приеме псилоцина и псилоцибина чаще одного раза в 10 дней устанавливается определенное привыкание. Чтобы вызвать такой же психический эффект, на следующий день иногда бывает необходимо в 1,5–2 раза больше грибов. Это говорит о том, что некоторый негативный эффект употребления галлюциногенных грибов присутствует. Сам факт возможности возникновения психологической зависимости уже свидетельствует о несомненном воздействии через психику на физическую структуру мозга, так как изменение психической реакции есть не что иное, как отражение изменений физических. Я уверен, что дальнейшие исследования в этой области позволят с большей уверенностью говорить о пользе или вреде галлюциногенных грибов.

Как избежать отравлений грибами

Собирайте только хорошо известные вам виды съедобных грибов.

Не собирайте старые грибы и грибы, пораженные вредителями и болезнями.

Знайте «в лицо» ядовитые грибы вашего региона.

Не оставляйте без присмотра маленьких детей в лесу, садах и парках. Они (дети) любят есть красивые красные мухоморы.

Старайтесь не пробовать незнакомые грибы на вкус.

Пластинчатые грибы, особенно зеленые сыроежки и поплавки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться в отсутствии на ней кольца.

При сборе опять обращайтесь внимание на окраску их шляпок и пластинок. Не срезайте их пучками! Внимательно рассматривайте каждый гриб.

При сборе шампиньонов особое внимание уделяйте окраске пластинок. Они должны быть розово-белыми у молодых грибов и буро-коричневыми у стареющих, но не чисто-белыми. При этом следует помнить, что розовые пластинки встречаются у ядовитых энтолом.

Собранные грибы нельзя складывать в пакеты, так как в пакете они ломаются, крошатся, в результате чего нельзя определить, какие виды грибов в нем находились.

Если вы решили расширить круг собираемых вами видов грибов, не пользуйтесь для этого книгами, где приводятся только их словесные описания и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации. Многие виды грибов очень изменчивы, и разные виды легко могут подойти под одно и то же описание.

Ни в коем случае не собирайте грибы в городе, вдоль автомобильных дорог, рядом с предприятиями. Знайте, что, даже избежав отравления, вы *обязательно* получаете небольшую (или большую!) дозу солей тяжелых металлов, накопление которых с годами ведет к необратимым процессам в вашем организме.

Не забывайте о том, что грибы – скоропортящийся продукт. Своевременно перерабатывайте принесенные из леса грибы, не оставляйте их «на ночь». В первую очередь это касается навозников. Кроме того, даже самый молодой и крепкий гриб за ночь может стать червивым.

Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы и отбракуйте старые, червивые и просто подозрительные.

Соблюдайте известные правила переработки, консервирования и хранения грибов. Строго следуйте приводимым в кулинарной литературе нормам расхода соли и уксуса при засолке и мариновании.

Не закрывайте маринованные грибы герметическими крышками, поскольку консервы домашнего приготовления могут стать причиной тяжелых отравлений.

Млечники (чернушка, скрипица, горькушка, волнушка и т. д.) и сыроежки с горьким или жгучим вкусом (в том числе валуи) перед засолом или употреблением в свежем виде всегда следует предварительно отварить или вымочить.

Каждый вид грибов желательно консервировать отдельно.

Глупые и опасные сказки

Многие наши грибники от «проверенных» людей знают целый ряд «проверенных» же рецептов, применение которых якобы легко может помочь избежать отравления ядовитыми грибами либо легко выявить их среди большой массы собранных съедобных грибов. Увы, на поверку это оказываются опасные заблуждения. В этом разделе я приведу примеры некоторых из них.

«Не представляют никакой опасности грибы, собранные на лугу или в поле». Действительно, большая часть ядовитых грибов растет в лесах; но можно нарваться и на меньшую.

Можно услышать и такое: «Все грибы в молодом возрасте съедобны». Что тут скажешь? Всем должно быть известно, что все ядовитые грибы ядовиты в любом возрасте.

«Ядовиты те грибы, которые обладают неприятным запахом». Отчасти это верно, взять хотя бы мухомор вонючий. Но большая часть ядовитых грибов не имеет неприятного запаха или вообще имеет приятный грибной аромат.

Некоторые думают, что «все съедобные грибы обладают приятным, а несъедобные – неприятным вкусом». Хочется лишь отметить, что выжившие после отравления бледной поганкой всегда с большой похвалой отзываются о ее вкусе.

Иногда встречается мнение, что «все грибы, имеющие розовые пластинки, съедобны». Так высказываются люди, которые научились отличать шампиньон с его розовеющими с возрастом пластинками от бледной поганки, но не научившиеся пока отличать его от ядовитых энтолом, также обладающих розовыми пластинками.

Глубоко укоренилось представление о том, что «насекомые, черви и улитки не трогают ядовитых грибов». Это совершенно неверно. Следуя такой логике, мы признаем бледную поганку съедобной, а всем известную желтую лисичку – ядовитой.

Недавно я услышал, что, оказывается, нельзя есть подберезовики, основание ножки которых на срезе синеет или зеленеет. И за что их так?.. И что тогда делать с подосиновиками, которые почти все синеют?

Существуют и «проверенные» рекомендации о химических способах обнаружения ядовитости грибов.

«Ядовитые грибы обязательно должны свертывать молоко». Это мнение несостоятельно. Свертывание молока происходит под воздействием фермента типа пепсина, который имеется как у некоторых ядовитых, так и у некоторых съедобных грибов.

«Головки лука или зубчики чеснока становятся бурыми при совместной варке грибов, если в кастрюле оказался ядовитый гриб». Как и в случае с молоком, побурение лука и чеснока связано с действием определенного фермента, присутствующего и у ядовитых, и у съедобных грибов. То же самое я слышал про картофель, который должен потемнеть, будучи отваренным вместе с ядовитыми грибами.

Иногда некоторые «специалисты» применяют для определения наличия яда серебряные предметы: ложки, монеты и т. д.

О присутствии в кастрюле ядовитых грибов при этом можно якобы судить по почернению серебра. На самом деле почернение серебра происходит из-за воздействия на него особых грибных аминокислот, что приводит к образованию сернистого серебра, имеющего черный цвет. А подобные аминокислоты есть и в ядовитых, и в съедобных грибах.

Некоторые всерьез полагают, что попавшие в кастрюлю ядовитые грибы можно обезвредить, проварив их с уксусом и солью. Этот рецепт имеет очень древнее происхождение, но, разумеется, совершенно бесполезен.

Первая помощь при отравлении

Важной особенностью грибных ядов является их плохая растворимость. Поэтому отравление наблюдается обычно лишь у того, кому из общего блюда ядовитый гриб попал непосредственно.² Хотя признаки грибных отравлений существенно отличаются от признаков других пищевых интоксикаций, тем не менее меры доврачебной помощи в случае заболевания применяются традиционные. Пострадавшему следует выпить две-три таблетки активированного угля

² На этом свойстве основан печально известный способ убийства с использованием бледной поганки. По многочисленным просьбам читателей, которые я получил после выхода первого издания, опишу этот способ подробнее (надеюсь, запросы о конкретике были направлены не для последующего практического применения...). Известен реальный случай, когда некая проживающая в Поволжье и разбирающаяся в грибах домохозяйка, невзлюбив за что-то одну из своих подруг, собрала 12 человек гостей на званый обед. Одним из поданных блюд были отварные грибы со сметанным соусом. Когда грибы варились, незадолго до готовности дама бросила в кастрюлю шляпку бледной поганки и, хорошенько проварив, вытащила ее. Пропитавшись незначительным количеством яда, все грибы в кастрюле стали ядовитыми, но не смертельно. Саму же шляпку женщина подложила в тарелку жертве. В результате все гости, включая хозяйку, получили сильное отравление, один же человек умер. Какой – понятно. Отравившись сама, хозяйка получила стопроцентное алиби. Дело раскрыли случайно по вине самой же болтливой отравительницы: по пьяной лавочке она разболтала секрет подруге...

и принять слабительное (две-три ложки касторового масла). Затем нужно уложить больного в постель, напоить горячим чаем и обеспечить полный покой. Рвоту согласно современным представлениям о грибных отравлениях вызывать не следует. Употребление алкоголя категорически исключено, так как он повышает растворимость ядов. После оказания первой помощи нужно немедленно вызвать врача и обязательно сообщить ему, что больной ел грибы.

Практическая часть

Белый гриб и прочие губчатые и трубчатые

Если забыть о рыжике, шампиньоне и трюфеле, то трубчатые грибы – самые грибные из всех грибов. Одурачивающий аромат сушеного белого, крепкая хрустящая мякоть маринованного подосиновика, восхитительный соленый масленок, роняющий тягучие благородные сопли... Песнь песней, короче говоря. Никакие другие грибы не собираются грибниками с таким удовольствием; редко за кем идут в лес так же специально. Только трубчатые грибы продаются на рынке и на трассе (ну разве что по весне еще сморчки и строчки, но масштабы несопоставимы). Они – чемпионы по урожайности, по длительности плодоношения, по питательности, полезности и усвояемости. Среди внушительного их количества есть лишь 3 несъедобных вида и только один смертельно ядовитый.

У всякого классического трубчатого гриба есть шляпка, ножка и трубочки с порами-дырочками на нижней стороне шляпки (их еще называют губкой). Этим он отличается от твердых трубчатых копыто- или веерообразных трутовиков (у них есть поры, но нет ножки, к тому же они еще и на деревьях растут) и от шляпочных пластинчатых грибов (у них есть ножка и шляпка, но на нижней стороне шляпки не трубочки, а полоски-пластинки).

К трубчатым грибам относятся краснокнижные гиропоры (каштановый гриб и синяк), белые грибы, дубовики, моховики, польский гриб и полубелый гриб, подберезовики, подосиновики, перечный гриб, маслята, козляк, шишкогриб и горчак (желчный гриб). Все трубчатые грибы – лесные виды, все образуют микоризу (вступают в симбиоз) с лиственными и хвойными деревьями.

В любом правиле бывают исключения. Поэтому между трубчатых шляпочных грибов встречаются грибы, у которых вместо трубочек – пластинки. Это ложные лисички, свинушки и мокрухи. Почему это так, вы можете узнать в приложении, в главе «Околонаучный миниликбез». Кроме того, есть родственники белого гриба (так называемые корневицы, с. 5), которые «ушли» жить под землю, приняв внешний вид, очень напоминающий трюфель. Они упомянуты в главе «Живущие под землей».

Белые грибы, дубовики и моховики

Большой и вкусный род *Белый гриб* объединяет **собственно белые грибы** (к ним относятся и **настоящие дубовики**) и **моховики**. Чем собственно белые грибы отличаются друг от друга и от других трубчатых?

БЕЛЫЕ ГРИБЫ легко отделить от всех прочих трубчатых родственников по сеточке, которая расположена на ножке. Она напоминает по форме редкую рыболовную сеть. Сеточка может контрастировать с окраской ножки (например, белая на коричневом фоне) или совпадать с ней (например, коричневая на коричневом), покрывать ножку целиком или располагаться только в ее верхней части, но она есть всегда. Ни у моховиков, ни тем более у маслят или подосиновиков-подберезовиков такой сеточки нет. Только непереносимо горький желчный гриб, который необычайно ловко умеет подделываться и под белый, и под подберезовик, тоже несет на ножке сеточку. Но, разумеется, вкус всегда выдает этот обман.

Мякоть «белых» белых грибов на срезе всегда белая, цвет не меняет (не синеет). Трубочки и поры в молодости белые или беловатые, затем начинают желтеть и, наконец, становятся оливково-зелеными. В наших лесах растут следующие белые грибы с белой несинеющей

мякотью: *белый гриб обыкновенный* (самый распространенный), *белый гриб дубовый*, *белый гриб березовый* и *белый гриб сосновый*.

Мякоть «цветных» белых грибов (дубовиков и прочих), от светло- до ярко-желтой, на срезе в той или иной степени синее, трубочки у молодых грибов не белые, а желтые, поры (поверхность трубочек) желтые, оранжевые или красные. В наших лесах растут следующие «цветные» белые грибы с сеточкой на ножке: *дубовик обыкновенный* (оливково-бурый), *дубовик укорененный* и *сатанинский гриб*.

Белый гриб обыкновенный (с. 1, 28). Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, темно- или светло-коричневая до коричневатой-белой, редко желтой или красно-коричневая. Ножка 4–25 x 2–15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневом фоне. Гриб селится в хвойных, лиственных и смешанных лесах, образуя микоризу более чем с двадцатью различными лиственными и хвойными породами, отдавая наибольшее предпочтение березе, дубу, ели и сосне. Белый гриб может расти одиночно, но часто встречается группами по 2–5 грибов, а иногда и гораздо большими семьями. Белому грибу часто сопутствуют следующие приметные спутники: мухоморы, валуи, муравейники, осока, белоус, грушанка, вейник, вереск, майник, черника.

Период плодоношения белого гриба длительный, с конца мая по ноябрь.

У елового белого гриба есть несколько не так редко встречающихся форм, которые прилично расходятся с его стандартным обликом. Например, арктическая разновидность с мелкой охряно-коричневой шляпкой растет только в тундре под карликовыми березами. Оранжево-красная форма отличается оранжево-красной шляпкой, которая с возрастом становится темно-коричнево-красной. Форма, носящая название голоножковой, характеризуется тонкой высокой ножкой, совершенно лишенной сеточки. Форма булавоногая сразу выделяется среди прочих по ярко-желтой шляпке.

Ядовитых двойников у белого гриба нет. Из несъедобных на него похож желчный гриб (горчак), который легко отличается по горькому вкусу мякоти и розовым, а не белым, как у белого гриба, трубочкам.

Белый гриб дубовый (с. 1), как видно из названия, растет только под дубами. Шляпка 6–20 см в диаметре, светло- или желтовато-коричневая, часто с растрескивающейся кожицей, сухая, тонко-бархатистая, как будто замшевая. Ножка 4–15 x 2–7 см, ровная или расширенная в средней части, в верхней части с белой сеточкой на коричневом фоне. Период плодоношения – июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Белый гриб сосновый растет на бедных, часто песчаных почвах. Образует микоризу с сосной. Шляпка 6–25 см в диаметре, скользкая, красно-коричневая. Поры у молодых грибов с хорошо выраженным красно-коричневым оттенком. Ножка 4–15 x 2–7 см, в основании всегда расширенная, красновато-коричневая с красновато-коричневой же сеточкой. Плодоносит с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Белый гриб березовый (с. 1) – самый вкусный из всех белых грибов, хотя и не отличается особо крупными размерами. Шляпка 5–15 см, от чисто-белой до очень светло-коричневой, во влажную погоду скользкая. Ножка 4–12 x 2–5 см, ровная или слегка расширенная в основании, светло-коричневая с белой сеточкой. Образует микоризу с березой. Плодоносит с июня до ноября.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Дубовик оливково-бурый (с. 1). Шляпка 6–20 см, оливково-желто-бурая, иногда с оранжевым или розовым оттенком. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная до оранжевой. Ножка 6–15 x 2–4 см, ровная или слегка расширенная в основании, с красной сеточкой на желтовато-красноватом фоне. Мякоть светло-желтая (в шляпке желтовато-белая), с приятным вкусом и запахом, на срезе слабо синее. Гриб теплолюбив, довольно редок, растет в дубравах в июле-сентябре. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Дубовик укорененный (с. 1). Шляпка 6–20 см, светло-серая, коричневато-белая, сухая, очень мясистая, у молодых грибов – с подвернутым внутрь краем. И трубочки на срезе, и их поверхность ярко-желтые. Ножка светло-желтая, с желтым сетчатым рисунком (по крайней мере в ее верхней части). Мякоть желтовато-белая, на срезе сразу синее, с горьким вкусом. Гриб, соответственно, несъедобен (но не ядовит). От похожего полубелого гриба четко отличается по наличию выраженной желтой сеточки на ножке. Гриб теплолюбив, растет в дубравах, довольно редок, плодоносит в июле-октябре.

Легко отличается от всех прочих дубовиков наличием горькой мякоти.

Сатанинский гриб (с. 1). Шляпка 6–20 см, сероватобелая до серой, сухая. Трубочки желтые, поры красные. Мякоть беловатая до желтоватой, на срезе медленно синее, с приятным вкусом и неприятным запахом, исчезающим при термической обработке. Ножка «коренастая», 4–10 x 3–5 см, булавовидная (расширенная в основании), с красной сеточкой, целиком красная или в верхней части желтая.

Сатанинский гриб долго и почти повсеместно считался крайне ядовитым. В настоящее время установлено, что очень редко и только в сыром виде он может вызывать легкие желудочные расстройства. В любом случае после отваривания этот гриб можно есть без опасений. Гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, карминово-красным трубкам и реповидной ножке, которая посередине окрашена в карминово-красный, а у основания и наверху – желтый цвет, и медленно синеющей мякоти. Сатанинский гриб весьма редок. Для роста ему необходима известковая почва, а также тепло и деревья, с которыми он может образовывать микоризу, – дуб, лещина, каштан и липа. Плодовые тела появляются небольшими группами с июля до сентября.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

МОХОВИКИ (т. е. белые грибы без сеточки на ножке) внешне отличаются от старших сетчатых собратьев некоей плюгавостью. Даже такие крупные и мясистые моховики, как полубелый гриб и польский гриб, все-таки здорово проигрывают настоящим «белым» и «цветным» белым грибам по дородности: и ножка у них потоньше, и мякоть порыхлее. А о мелких моховиках и говорить не приходится. Трубочки моховиков всегда желтые, поры (внешняя поверхность трубочек) желтые или красные. Даже у самых молодых моховиков трубочки не бывают белыми: они желтые с самого начала. Мякоть моховиков беловатая до желтой, на срезе синее, розовеет, реже не меняет окраски. Все моховики съедобны, среди них нет ни ядовитых, ни несъедобных видов. Основные наши моховики – *дубовик зернистоногий*, *полубелый гриб*, *польский гриб*, *моховик зеленый*, *моховик трещиноватый* и *моховик красный*.

Среди моховиков встречается уникальный паразитический вид, очень редкий в наших лесах. Он так и называется – *моховик паразитический* (с. 1). Этот гриб устроился прекрасно. Мало того что он образует микоризу с березой или дубом, получая от них нужные питательные вещества, одновременно он еще и паразитирует на другом грибе – ложнодождевике. Как говорится, и рыбку съел, и другое удовольствие тоже получил.

Дубовик зернистоногий (с. 1). Шляпка 8–20 см в диаметре, темно-коричневая до коричнево-черной, бархатистая. Трубочки на срезе желтые, поверхность трубчатого слоя красная или оранжево-красная. Ножка 6–12 x 2–4 см, как бы зернистая, покрыта красным точечным рисунком, в местах надавливания быстро и сильно синее. Мякоть ярко-желтая, с приятным вкусом и запахом, на срезе быстро синее. Гриб растет в лиственных и хвойных лесах с участием дуба. Встречается часто, на юге средней полосы плодоносит обильно с июня по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Пол у белый гриб (с. 1). Шляпка 5–15 см, желто-коричневая до серовато-охристой. И трубочки на срезе, и их поверхность ярко-желтые. Ножка 4–12 x 2–4 см, желтовато-белая, ровная или расширяющаяся к основанию. Мякоть желтовато-белая с выраженным запахом карболки, который полностью исчезает при термической обработке. Гриб теплолюбив, растет в дубравах, довольно редок, плодоносит в июле-октябре.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Польский гриб (с. 1, 29) растет не только в Польше. Это один из самых обычных наших крупных моховиков. Шляпка 4–12 (до 20) см, темно- или ярко-коричневая до каштаново-бурой, сначала выпуклая и с загнутыми внутрь краями, затем плоская, голая, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая. Трубочки и поры одноцветные, светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синее. Ножка коричневая, 4–12 x 1–4 см, в верхней части более желтая, ровная или расширенная в основании, нередко в нижней части изогнутая, при надавливании синее, затем буреет. Мякоть у молодых грибов белая и плотная, у зрелых – бледножелтая, с приятным вкусом и запахом. Гриб может вырасти не только на почве, но и на гнилой древесине. Селится в хвойных, реже лиственных лесах, плодоносит обильно, с июля по октябрь.

Похож на другие моховики, отличается в первую очередь более крупными габаритами и мелкими порами. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Моховик зеленый (с. 2, 30). Шляпка толстомясистая, бархатистая, 3–10 см в диаметре, оливково-желтая или оливково-зеленая, реже оливково-коричневая до чисто-коричневой, полушаровидная, с возрастом плоская и голая, сухая, часто с трещинками. Трубочки и поры ярко-желтые, с возрастом становятся оливковыми, легко отделяются от мякоти шляпки. Мякоть беловатая до ярко-желтой, с приятным вкусом и запахом, довольно рыхлая, на изломе иногда слабо синее. Ножка 3–8 x 0,5–2 см, желтая, часто с коричневатыми участками или красноватая, в верхней части иногда с бурым сетчатым рисунком, плотная, ровная, обычно изогнутая у основания. Населяет леса любого типа, любит расти по опушкам и лесным полянам, вдоль дорог, у муравейников, обычно обилен, плодоносит с июня по ноябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет. От похожих польского гриба и масленка желто-бурого отличается крупными порами трубчатого слоя.

Моховик трещиноватый (с. 2, 31). Шляпка 2–10 см в диаметре, светло-красновато-коричневая до оливково-коричневой, с растрескивающейся кожицей и выступающей из трещинок розовой или красноватой мякотью. Трубчатый слой серо-желтый, с широкими угловатыми порами, при надавливании синее. Ножка 3 x 0,5–1,5 см, с окраской, представляющей сложную смесь желтого и красного цветов, но чаще в средней части красная, а в верхней части и в основании желтая. Мякоть от светло- до ярко-желтой, в основании ножки – ржаво-

красная, иногда на срезе слабо синеющая и затем краснеющая, с приятным вкусом и запахом. Гриб селится в лиственных и смешанных лесах, плодоносит с июня по октябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет.

Моховик красный (с. 2) достаточно теплолюбив, поэтому массово встречается только на юге средней полосы. Шляпка 1,5–8 см, красная, иногда в центре коричневатая, бархатистая. Ножка 2–6 x 0,5–1,5 см, целиком или большей частью красная или розовая на желтом фоне. Мякоть желтая, на срезе немного синее, с приятным вкусом и запахом. Растет в травянистых дубравах и осинниках, плодоносит с июля по октябрь.

С несъедобными и ядовитыми грибами сходства не имеет.

Подосиновики и подберезовики

Подосиновики и подберезовики – один род грибов, грибов очень похожих, не всегда скажешь, кто перед тобой. Также и у ученых до сих пор нет общепринятого названия для этого рода – одни называют его подосиновик, другие – подберезовик. В России растет более 10 видов подосиновико-подберезовиков. Эти грибы очень изменчивы, что только добавляет путаницы. Да и сами названия заведомо содержат в себе искажение смысла. И правда, что это за подосиновик, который растет под дубами или соснами? И что это за подберезовик, который растет не под березой, а, например, только под лещиной?

Чтобы окончательно успокоить и запутать вас, скажу следующее. Четкой границы между подосиновиками и подберезовиками нет. Существует плавный переход, где в начале стоит, допустим, подосиновик желтый (толстый, коренастый, мясистый, с быстро темнеющей мякотью), а в конце – подберезовик тундровый (тощий, с белой мякотью, с тоненькой ножкой). Интуитивно ясно, что переход осуществляется от грибов толстых и мясистых, крупных, ярких, с меняющейся на срезе цвет мякотью к грибам стройным, небольшим, светлым, с мякотью, цвет на срезе не меняющей. Первые – это те, которые называют подосиновиками, вторые – подберезовики. И три-пять видов между ними, которые можно справедливо называть и так, и так, ведь они обладают признаками и тех, и других грибов³. Все подосиновики и подберезовики вкусны и съедобны. Большая их часть плодоносит массово и обильно. Грибы эти – чисто лесные, обязательно образуют микоризу с различными породами деревьев. Непременный признак всех подосиновиков и подберезовиков – крошечные чешуйки на ножке. Они могут быть темными (черными, коричневыми), светлыми (белыми, бежевыми) или яркими (желтыми, красными).

Пожалуй, из всех трубчатых только подосиновики и маслята умеют расти слоем, как шампиньоны, но маслята мелковаты, а вот слой подосиновиков – это что-то. Слой – это когда в любой момент сбора в поле зрения находится не менее десяти грибов. Слои подосиновиков я наблюдал в Карелии в окрестностях Петрозаводска и на берегу Белого моря на Беломорской биостанции МГУ. Зрелище завораживающее: раскинувшиеся среди мха и берез оранжево-желтые плантации. Можно было подгонять не только автомобили типа «универсал», как делали местные (газелей тогда еще не было), но и фуры с трейлерами, все равно заполнились бы под крышу.

Подосиновик желтый (с. 2) – вид теплолюбивый и редкий. Он растет только на юге средней полосы, поселяясь в травянистых дубравах. Вид его очень необычен для стандартной красно-коричнево-белой подосиновико-подберезовиковой семьи. Шляпка 5–10 см в диаметре,

³ Между прочим, такая же ситуация наблюдается в роде Белый гриб в ряду «настоящие белые грибы» – дубовики – моховики. Природа не любит стандартов и очень любит нарушение правил.

цвета корицы или желто-коричневая, с возрастом оливковая, бархатистая, с растрескивающейся кожицей. Трубочки и поры лимонно-желтые (это самый необычный признак для подосиновиков). Ножка 6–12 x 1,5–2,5 см, ровная, толстая, в основании клубневидная с уходящим в почву основанием, соломенно-желтого цвета, в месте соединения со шляпкой – лимонно-желтая, покрыта маленькими желтыми чешуйками. Мякоть с приятным вкусом и запахом, светло-лимонно-желтая, на срезе быстро становится красновато-синей, затем чернеет.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет. **Подосиновик белый** (с. 2), наоборот, тяготеет к северу средней полосы, хотя встречается и на юге. Является не самостоятельным видом, а цветовой формой подосиновика желто-бурого. Его много в елово-березовой зоне средней тайги. В Карелии в некоторых местах по численности он не уступает обычным подберезовикам. Шляпка 8–15 см в диаметре, почти (или даже совсем) белая, с легким розовато-лососевым оттенком, с возрастом – с красновато-ржавыми пятнами. Трубочки и поры белые. Ножка 10–15 x 2–4 см, белая, в самом низу голубовато-зеленая, с крупными белыми чешуйками. В местах надавливания и шляпка, и трубочки, и ножка становятся винно-коричневыми. Мякоть в шляпке и в центральной части ножки белая, на срезе сразу становится фиолетово- или серо-черной. В основании ножки и под ее кожицей мякоть на срезе голубовато-зеленая. Как уже говорилось выше, гриб образует микоризу с березой и предпочитает смешанные елово-березовые леса. Плодоносит в июле-октябре.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик твердоватый (с. 2, 32) – настоящий подосиновик, так как действительно растет под осинами или тополями. Гриб селится в осинниках, у прибрежных лесополос, любит защитные лесопосадки с молодыми осинками. Шляпка 6–30 см, различных оттенков коричневого, серо-коричневого, желто-коричневого. Трубочки и поры беловатые, с возрастом приобретают коричневый оттенок. Ножка 8–15 x 2–3,5 см, в основании утолщенная, в верхней части белая, в нижней – коричневатая, покрыта черными или коричневыми чешуйками. Мякоть беловатая, на срезе сперва розовеет, затем становится винно-серой или серо-фиолетовой и, наконец, пятнисто-черной; в основании ножки – голубовато-зеленая. Встречается часто, но не обильно, плодоносит с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик сосновый (с. 2). Шляпка 3–10 см в диаметре, темно-кирпично-красная до пурпурно-каштановой. Трубочки и поры беловатые, при надавливании темнеют и становятся винно-серыми. Ножка 8–14 x 1,5–3 см, с белыми чешуйками, которые при прикосновении быстро становятся темно-красными или темно-коричневыми. Мякоть белая, на срезе в шляпке цвет не меняет или очень медленно краснеет, в верхней части ножки становится винно-красной, в основании ножки – голубовато-зеленой. Гриб образует микоризу с сосной и, соответственно, растет в сосняках. Как две капли воды похожий на него **подосиновик еловый** (с. 33) отличается только тем, что образует микоризу с елью и растет в ельниках. Оба вида встречаются редко и не обильно с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик дубовый (с. 2, 34) вовсе не так теплолюбив, как можно о нем подумать. Он встречается в любых лесах с участием дуба, а дуб, как известно, заходит на север очень далеко. Шляпка 5–15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая до чисто коричневой. Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют. Ножка 11–20 x 2–3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют. Мякоть белая до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-

серой, и через какое-то время – повсюду одинаково темной. Встречается не часто и не обильно с июля по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подосиновик красный (с. 2, 35) образует микоризу только с осиной (редко – с топо-лем), поэтому растет в осинниках, на осиновых опушках, любит влажные места (края канав и оврагов, защитные рвы у полей), которые предпочитает осина. Шляпка 5–30 см в диаметре, оранжевая до персиково-розовой. Трубочки и поры белые. Ножка в основании расширенная, 8–15 x 2–5 см, с белыми чешуйками, которые с возрастом становятся красными до коричне-ватых. Мякоть на срезе становится синевато-красной, затем винно-коричневой до серо-корич-невой. Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Подосиновик желто-бурый (с. 2, 36) похож на предыдущий вид и отличается в первую очередь тем, что чешуйки на ножке у него с самого начала темно-коричневые или черные, а микоризу гриб образует только с березой и населяет, соответственно, леса и опушки с ее уча-стием. Шляпка 5–35 см в диаметре, желтовато- или охряно-коричневая до оранжево-коричне-вой и даже оранжево-красной. Поры у молодых грибов с явным серым оттенком. Ножка 8–20 x 2–3 см, в основании до 7 см. Мякоть плотная, белая, на срезе сочно-красно-фиолетовая, позже фиолетово-черная, в основании ножки голубовато-зеленая. Массовый вид, плодоносит часто и обильно с июня до начала ноября.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Подберезовик обыкновенный (с. 3, 37) встречается гораздо чаще всех прочих подбе-резовиков. Шляпка от светло- до серо-, желтовато- или темно-коричневой, 5–20 см в диаметре, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая. Трубочки и поры белые (грязно-белые), с воз-растом сереют, легко отделяются от шляпки. Ножка 8–20 x 2–4 см, белая до коричневатой или сероватой, с темно-коричневыми до черных чешуйками. Мякоть плотная, но с возрастом быстро становится рыхлой и губчатой, белая, цвет на срезе не меняет или слабо розовеет. Гриб образует микоризу с березой и встречается в лесах любого типа с ее участием. Подберезовик растет повсеместно и обильно с конца мая и до ноября.

Не имеет сходства с несъедобными и ядовитыми грибами.

Подберезовик разноцветный (с. 3, 38), как и подберезовик болотный, тяготеет к влажным участкам леса и болотам. Он растет только под березами, среди сфагнума. Шляпка до 15 см, мышино-серая до черно-коричневой, покрыта более светлыми или более темными пятнами с коричневым, оливковым или желтовато-серым и даже белым оттенком; встречаются и совсем черные шляпки. Трубочки и поры белые до кремовых, при надавливании темнеют. Мякоть белая, на срезе розовеет или краснеет. Ножка обычно толстая и недлинная, 12–20 x 2–2,5 см, в верхней части белая с белыми или сероватыми чешуйками, в нижней части с сетчатым узором из темных чешуек, в основании голубовато-зеленая (как и мякоть на срезе). Встреча-ется не часто и не обильно с июня по ноябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подберезовик болотный (с. 3, 39) предпочитает очень влажные или заболоченные леса или болота, где много сфагнума и растут березы, с которыми гриб образует микоризу. Поскольку грибы появляются на свет из толстых подушек мха, ножка их может достигать вну-шительной длины и смотреться очень непропорционально по отношению к небольшой шляпке. Шляпка белая до очень светло-коричневатой, грязно-белая, с голубовато-зеленым или серым

(буроватым) оттенками или без них, 4–10 см в диаметре. Трубочки и поры белые до коричневых. Ножка 8–30 x 1–2 см, белая, с возрастом темнеющая, покрыта белыми, позднее коричневыми чешуйками. Мякоть очень мягкая, белая, цвет на срезе не меняет, в основании ножки на срезе становится голубовато-зеленой. Гриб плодоносит обильно с июня по октябрь, но встречается только в характерных для него местах, а не повсеместно.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Подберезовик тундровый – самый маленький из подберезовиков. В тундровой зоне он растет под (а то и над) карликовыми березами, в нашей полосе встречается под березой обыкновенной. Шляпка 2–5 см в диаметре, светло-коричневато-серая, бело-коричневатая до почти белой, часто с маленькими трещинками. Трубочки и поры беловатые до сероватых, с возрастом с коричневатым оттенком. Мякоть белая, цвет на срезе не меняет. Ножка 4–8 x 0,5–1,5 см, с белыми до бледно-коричневых чешуйками. Гриб плодоносит часто, но не обильно с июня по октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Маслята и мокрухи

Маслята и мокрухи – близкие родственники. Блестящие или слизистые, мягкие, растущие только под хвойными породами (сосна, ель и лиственница), они очень похожи друг на друга и отличаются лишь тем, что у мокрух под шляпкой – пластинки, а у маслят – трубочки.

В наших лесах растет шесть разных МАСЛЯТ (имеется в виду Европейская часть России). Три вида встречаются массово и плодоносят обильно. Это *маслята желтый, зернистый и желто-бурый* (все образуют микоризу с сосной). Два вида маслят занимают промежуточную нишу. Один встречается повсеместно, но плодоносит не слишком обильно – это *козляк* (его дерево – сосна), второй же, наоборот, встречается не часто, зато дает сумасшедшие урожаи – это *масленок лиственничный* (растет, соответственно, под лиственницей). И наконец, редкий и необильный гриб – *масленок болотный* (образует микоризу с сосной).

Масленок желтый (с. 3, 40). Шляпка 2–10 см, толстомясистая, сначала полушаровидная, с возрастом выпуклая до плоской, иногда с загнутыми вверх краями, желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая, во влажную погоду клейко-слизистая, в сухую – блестящая. Мякоть толстая, у молодых грибов мягкая, у зрелых водянистая, белая или слегка желтоватая (в шляпке иногда до лимонно-желтой), на изломе цвет не изменяет. Кожица легко отделяется от мякоти, запах приятный, без особого вкуса. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, в молодом возрасте покрыт белым клейким покрывалом, которое позже образует на ножке кольцо. Трубочки длинные, поры округлые. Ножка с кольцом, 3–10 x 0,5–2 см, плотная, цилиндрическая, над кольцом белая, ниже бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фиолетовое. Гриб встречается в сосновых лесах и посадках (предпочитает молодняки), на лесных опушках, прогалинах, у дорог. Время плодоношения – июнь–ноябрь.

Один из самых распространенных съедобных грибов, по урожайности в хвойных лесах уверенно держит первое место, а в смешанных уступает только сыроежкам. К сожалению, очень часто бывает червивым, пораженными могут быть до 90 % плодовых тел.

Не имеет сходства с ядовитыми грибами. От несъедобного перечного гриба, а также от съедобных маслят зернистого, желто-бурого и козляка отличается наличием кольца на ножке.

Масленок зернистый (с. 3). Шляпка до 10 см в диаметре, толстомясистая, округло-выпуклая, гладкая, слизистая, желто-охряная или коричнево-бурая, с возрастом часто жел-

теющая, слизистая, в сухую погоду – блестящая. Мякоть плотная, толстая, желтовато-белая, мягкая, на изломе цвета не изменяет, с приятным вкусом, почти без запаха. Трубочатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых – светло-серно-желтый. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами, выделяют капли молочно-белого сока. Ножка 4–8 x 1–2 см, плотная, желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками, без кольца. Населяет любые сосновые леса и посадки, растет всегда большими группами. Период плодоношения – май-ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От маслят лиственничного и желтого четко отличается отсутствием кольца.

Масленок желто-бурый (с. 3, 41). Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо-бурая, с буроватыми чешуйками и тонким краем, бархатистая. Мякоть плотная, желтоватая, на разрезе синее (хотя и не всегда), вкус и запах приятные. Трубочатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими округлыми порами. Ножка 5–8 x 1,5–2,5 см, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком. Поскольку шляпка этого масленка не слизистая и не блестящая, его часто неправильно называют моховиком. Гриб населяет сосновые и смешанные с сосной леса, предпочитает расти на песчаной почве, но нередко встречается и на сфагновых верховых болотах, заросших сосной. Период плодоношения – июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Козляк (с. 3, 42). Шляпка 3–12 см, плосковыпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть плотная, упругая, беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом. Трубочатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеет. Ножка 4–10 x 1–2 см, плотная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, снизу суженная или ровная. Гриб предпочитает песчаные почвы северной лесной зоны, селится в сырых сосновых лесах, на сфагновых болотах, растет обычно большими группами. Время плодоношения – июль-октябрь.

Козляк немного похож на несъедобный перечный гриб, от которого легко отличим по отсутствию острого перечного вкуса. Сходства с ядовитыми грибами не имеет.

Масленок лиственничный (с. 3, 43). Шляпка до 15 см в диаметре, толстомясистая, выпуклая, лимонно-желтая до золотисто-коричневой, слизистая или клейкая, гладкая, в сухую погоду обязательно блестящая, у старых грибов выцветающая. Мякоть мягкая, светло-желтая, под кожицей буроватая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет, со слабым приятным вкусом и запахом. Трубочатый слой желтовато-серый. Ножка 5–14 x 1–2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, с кольцом, над кольцом желтая, ниже буроватая, зернисто-сетчатая. В условиях Европейской части России встречается в лиственничных посадках, плодоносит очень обильно, большими группами. Период плодоношения – июль-ноябрь. В естественных условиях произрастает в лиственничных лесах Урала и Сибири.

Сходства с ядовитыми грибами не имеет.

Масленок болотный. Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая, желтовато-зеленоватая. Мякоть желтоватая, на срезе обычно краснеющая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Трубочатый слой грязновато-желтоватый, поры угловатые. Ножка тонкая, 4–8 x 0,4–1 см, плотная, цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом. Гриб населяет заболоченные сосновые леса, встречается в августе-сентябре.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

МОКРУХИ (что по-своему забавно) тоже представлены шестью видами. Под соснами растут *мокруха сосновая*, *мокруха коралловая* и *мокруха розовая* (с. лиственницами встречаются *мокрухи пятнистая* (с. 4) и *стройная*). Под елью нашла себе пристанище *мокруха еловая*. Многие относятся к мокрухам пренебрежительно и считают, что собирать их можно только от безысходности. Да, грибы эти по вкусу уступают маслятам, не говоря уж о белых и шампиньонах. Зато мокрухи – абсолютные чемпионы наших лесов по содержанию питательных веществ и антибиотиков. Белый гриб отдыхает по сравнению с этим живым комбинатом белков, углеводов и аминокислот и аптекой в придачу.

Самые распространенные виды – мокрухи сосновая и еловая, о них я и расскажу.

Мокруха сосновая (с. 4, 44). Шляпка 3–12 см, выпуклая до распростертой, со слегка загнутым вниз краем, красно-желто-коричневая, липкая, в сухую погоду – блестящая. Пластинки спускаются вниз по ножке, оливковые до желтовато-серовато-красноватых, с возрастом темнеющие. Ножка 4/2 х 1 см, к основанию обычно сужающаяся, волокнистая до чешуйчатой, почти одноцветная со шляпкой, но в основании желтая. Мякоть винно-красная, в ножке более желтая. Гриб плодоносит часто и обильно в лесах с участием сосны, в сосняках, в сосновых посадках с июля по октябрь.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Мокруха еловая (с. 4, 45). Шляпка 4–14 см в диаметре, толстая, гладкая, в молодости слизистая, затем липкая до блестящей, серая, с возрастом коричневеющая и даже чернеющая (или с черными пятнами). Пластинки беловато-серые до винно-серых, толстые, дугообразные, нисходящие по ножке, редкие, с возрастом чернеющие. Мякоть мягкая, ломкая, нежная, светлая, в нижней части ножки – ярко-желтая. Ножка 4–10 х 1–2 см, в молодости слизистая, со слизистым покрывалом, защищающим пластинки, в основании лимонно-желтая. Гриб растет в ельниках и лесах с участием ели с июля по ноябрь.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Свинушки и ложные лисички

Предмет описания этого раздела – *свинушки* и их тесная родня: *ложная лисичка*, *каштановый гриб* и *синяк*.

Каштановый гриб (с. 4) называется так не потому, что растет под каштанами, а потому, что шляпка его по цвету напоминает спелый каштан. Шляпка 4–10 см, плосковыпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, красновато-бурая до каштановой. Мякоть плотная, белая, на разрезе цвет не меняет, с грибным запахом, на вкус чуть горьковатая. Трубочатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Трубочки с округлыми порами. Ножка 4–7 х 1–3 см, цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, внутри полая. Гриб плодоносит редко и не обильно, по вкусу ничего особенного из себя не представляет. Занесен в Красную книгу. Населяет широколиственные и сосново-дубовые леса. Период плодоношения – август-сентябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Синяк (с. 4, 46). Шляпка 5–15 см, в молодом возрасте выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет. Мякоть толстая, белая, на разрезе быстро синеет, без особого вкуса и запаха. Трубочатый слой белый или соло-

менно-желтый, мелкопористый, от прикосновения моментально синееет. Ножка 6–10 x 1,5–3 см, клубневидная, сначала плотная, затем рыхлая, полая. От прикосновения синееет.

Занесен в Красную книгу. Населяет дубравы и сосняки, предпочитает песчаную почву. Период плодоношения – июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Ложная лисичка (с. 4, 47). долго несправедливо считалась ядовитой. Сейчас гриб полностью реабилитирован, однако собирают его нечасто: наветы все еще тяготеют над репутацией бедняги, да и на вкус этот гриб совсем не трюфель. Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, воронковидная, мясистая, с завернутым краем, оранжево-красная, к старости выцветающая, слегка пушистая. Мякоть розовато- и оранжево-желтая, мягкая, толстая в центре шляпки, с неприятным вкусом, без запаха. Пластинки нисходящие по ножке, частые, разветвленные, одного цвета со шляпкой. Ножка 5 см длины, 0,6–1,0 см толщины, цилиндрическая, плотная, позднее полая, одного цвета со шляпкой. Ложная лисичка селится в хвойных и смешанных лесах, на подстилке, часто попадает на гниющих пнях и возле муравейников. Время плодоношения – июль-август.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

Теперь поговорим о собственно СВИНУШКАХ. В наших лесах встречаются 4 вида этих грибов. Очень редки *свинушка чешуйчатая* и *свинушка уховидная*. Достаточно редко и необильно попадает *свинушка толстая*. И наконец, самый массовый и растущий повсеместно вид – *свинушка тонкая*.

Свинушка уховидная (с. 4) чем-то похожа на вешенку. Шляпка 2–8 см, уховидная, оливковая, коричнево-желтая, коричневая. Пластинки оливково-желтые. Ножка отсутствует или боковая и очень короткая. Мякоть бледножелтоватая, плотная. Селится в хвойных лесах, на древесине хвойных пород (пни, стволы), часто на деловой древесине. Период плодоношения – август-октябрь.

Свинушка чешуйчатая (с. 4) – самая редкая из наших свинушек. Шляпка 4–8 см, распростертая, коричневато-желтая с крупными темно-серо-коричневыми вросшими чешуйками. Пластинки желтые. Ножка 4–8 x 1–2 см. Мякоть желтоватая. Гриб селится только в лесах с участием ольхи, так как образует с ольхой микоризу. Период плодоношения – июль-август.

Свинушка толстая (с. 5, 48) – гриб солидный и массивный. Шляпка 8–15 см, фисташковая до темно-коричневой с темными зонами и пятнами, бархатистая. Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые. Ножка сигарно-коричневая до черно-коричневой, войлочной-бархатистая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой. Мякоть желтоватая, с кисловатым вкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть коричневеют. Селится в хвойных лесах, на корнях и пнях хвойных пород (чаще сосны).

Время плодоношения – июль-октябрь.

Свинушка тонкая (с. 5, 49) – гриб, растущий повсюду. Он встречается не только в лесах, но и в поле, на пастбищах, в парках и скверах, в городах. Гриб явно тяготеет к антропогенным условиям, любит унавоженную или удобренную азотом почву, обожает нарушенные лесные местообитания – вырубки, обочины дорог, канавы, ямы, вытопанные опушки, малинники. Шляпка 5–15 см, с завернутым краем, округлая до уховидной, желто-коричневая до темно-коричневой, выпуклая до воронковидной, сухая до слизистой, голая или бархатистая.

Пластинки желтоватые. Ножка 3–10 x 0,6–3 см, светлее шляпки, голая. При надавливании и на срезе все участки плодового тела коричневеют. Плодоносит с июля по ноябрь.

Пришло время со всей решительностью заявить, что свинушка тонкая – **СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЙ ГРИБ**. Сбор и употребление в пищу этого гриба нередко приводит к летальному исходу. Это многократно проверенный и научно установленный факт, пренебрежение которым может привести к самым печальным последствиям. Я больше не собираю свинушку и вам не советую. Поверьте, мне не просто было отказаться от этого вкусного и питательного гриба. Как вы думаете, какое грибное блюдо было для меня самым любимым на протяжении многих лет? Соленые молодые свинушки с жареными макаронами. Даже сейчас слюни каплют. Почему же свинушка ядовита? После целого ряда смертельных случаев выяснилось, что при повторяющемся употреблении свинушки тонкой в пищу в крови человека образуются специфические антитела (агглютинины), реагирующие на антигены гриба. Агглютинины обладают способностью накапливаться в организме, и при многократном употреблении свинушек их накапливается уже такое количество, что они начинают разлагать не только антигены гриба, но и красные кровяные шарики человека. Таким образом, отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Во многом это зависит от восприимчивости каждого человека.

Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

Ложка дегтя

Среди трубчатых грибов встречаются и несъедобные, с горьким или жгучим вкусом. Это *горчак*, *перечный гриб* и *дубовик укорененный*. О последнем я уже рассказывал выше, так что обратимся к горчаку и перечному грибу.

Желчный гриб (с. 5) (он же ложный белый и горчак) отличается непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5–15 см, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка 7–12 x 2–4 см, одноцветная со шляпкой или более охряная с темно-коричневой сеточкой.

Горчак селится в хвойных и лиственных лесах, плодоносит с июня по октябрь. В зависимости от внешнего вида может быть спутан с белыми грибами или подберезовиками. Хорошо отличается от них розовым цветом трубочек и, разумеется, горьким вкусом. Еще раз напомним, что гриб не ядовит, а просто несъедобен, поэтому пробовать на вкус можно смело. Следует запомнить, что для пробы любого гриба (не только горчака) достаточно откусить совсем маленький кусочек, размером с горошину. При таком раскладе вы не отравитесь серьезно даже смертельно ядовитым грибом и вкус почувствуете в полном объеме. Куснув же по-взрослому горчак, перечный гриб или горькушку, вы будете отплевываться очень долго, и вам не помогут ни вода, ни водка. Отгрызать же для пробы на вкус большие куски незнакомых грибов все равно что играть в русскую рулетку.

Перечный гриб (с. 5) характеризуется сильным перечным (жгучим) вкусом мякоти. Как и горчак, несъедобен, но не ядовит. Шляпка 2–8 см, клейкая до слизистой, редко сухая и тогда блестящая, охряно-коричневая, иногда с красным оттенком. Трубочки и поры одноцветные, коричневые до ржавых, угловатые. Ножка 3–7 x 0,5–1,5 см, охряно-коричневая, в основании желтая. Мякоть желтая. Гриб селится в лесах разного типа, часто встречается в посадках. Более всего предпочитает сухие сосновые леса. Время плодоношения – июнь–октябрь.

Будучи высушенным и растертым в порошок, может быть использован как приправа вместо жгучего перца. Мне известны случаи, когда отваренные и затем сильно обжаренные перечные грибы используют как острую закуску к водке. Если гриб готовить достаточно долго, острый вкус исчезает практически совсем. Попав в общее грибное жаркое, перечный гриб не портит его, а придает пикантность.

Короче говоря, на мой взгляд, отечественные источники ошибаются, причисляя перечный гриб к несъедобным. Да, на любителя, но все-таки съедобный той съедобностью, которая есть, например, у лимона. Лимон ужасно кислый, но ведь несъедобным его не считают!

Рыжики, грузди и другие млечники

Здесь мы поговорим о грибах, которые на срезе выделяют млечный сок. У большей части таких грибов (все вместе их называют млечниками независимо от того, кто они – грузди или скрипицы) млечный сок белый, реже он может быть желтым, прозрачным или даже морковно-красным, как у рыжиков. Почти все млечники собирают для засолки, так как подавляющее большинство их отличается горьким или жгучим вкусом, исчезающим после вымачивания и/или отваривания. Млечники – исключительно лесные грибы: каждый из них образует микоризу с лиственными или хвойными деревьями.

Рыжики

Рыжики – самые вкусные из млечников. Это те избранные молоканки, которые можно не только солить, но и жарить (хотя свой уникальный вкус при этом они совершенно теряют). Рыжики очень не любят загрязнение воздуха и почвы и вообще всяческий антропоген, поэтому постоянно все дальше отступают от городов.

В наших лесах встречается четыре вида рыжиков. Два из них очень редки – это *рыжик пихтовый* (растет под пихтами) и *рыжик кроваво-красный* (растет под соснами, отличается от рыжика соснового соком кроваво-красного, а не морковного цвета). Распространенные виды – *рыжики еловый* и *сосновый*.

Рыжик еловый (с. 5). Шляпка 5–15 см, оранжевая, более или менее зональная, часто с зелеными или коричневыми пятнами, особенно в молодом возрасте, с возрастом целиком серовато-зеленая, во влажную погоду слизистая. Пластинки оранжевые, с возрастом с зелеными пятнами, узкие, нисходящие. Ножка оранжевая, часто зеленая или голубовато-зеленая, короткая, толстая, плотная, с возрастом полая. Вкус мякоти чуть острый. Млечный сок морковно-красный, на воздухе через 10–15 минут становится винно-красным. Гриб селится в ельниках, на еловых опушках, в лесах с участием ели. Плодоносит с июля по ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Рыжик сосновый (с. 5) – самый вкусный из рыжиков и, соответственно, из всех млечников. Шляпка 5–15 см, кирпично-красная до серо-красной, с более темными четкими зонами, во влажную погоду липкая. Пластинки частые, оранжевые до оранжево-желтых. Ножка 3–7 х 1–2 см, цилиндрическая, часто с оранжевыми вдавленными пятнами. Мякоть морковно-красная, на срезе через 1 час темнеющая, с приятным вкусом. Млечный сок морковно-красный, на воздухе окраску не меняет. Сосновый рыжик селится в сосняках, на сосновых опушках, в лесах с участием сосны, в сосновых посадках. Плодоносит с июля по ноябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Грузди

Грузди – гораздо более обширная группа млечников, чем это принято считать. К груздям относятся все млечники, у которых шляпка (хотя бы по краям) войлочная, опушенная или бархатистая, а также крупные виды с белыми шляпками независимо от их опушения. Ниже мы поговорим о тех груздях, которые встречаются чаще прочих и охотно собираются грибниками.

Груздь настоящий. Шляпка крупная, 10–20 см, сначала белая, округло-выпуклая или почти плоская, потом воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем, слабо-желтоватая, с

едва заметными водянистыми кольцевыми зонами. Поверхность шляпки в сырую погоду очень слизистая. Мякоть гриба белая, плотная, мясистая, упругая, с приятным специфическим ароматом. Млечный сок белый, острый, горький, на воздухе сразу становится серно-желтым. Пластинки белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка крепкая, ровная, 35 x 1,5–3 см, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при созревании внутри полая. Гриб любит березняки, леса с участием березы. Период плодоношения – июль-октябрь. Не любит загрязнения воздуха и почвы, около городов стал очень редок.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. Похож на перечный груздь, скрипицу, синеющий груздь и белый подгруздок. Перечный груздь и скрипица отличаются от настоящего груздя голой шляпкой и не желтеющим на воздухе белым соком. Белый подгруздок отличается сухой неопушенной шляпкой и отсутствием млечного сока. У синеющего груздя мякоть на сломе синеет.

Груздь желтый (с. 5). Шляпка 8–20 см, мясистая, плотная, влажная, в сырую погоду слизистая, липкая, сначала округло-выпуклая, затем распростертая, воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем. Поверхность шляпки золотисто-желтая, с нерезко выраженными темными концентрическими зонами. Мякоть гриба толстая, очень плотная, белая, от прикосновения желтеющая. Млечный сок жгучий, белый, на воздухе желтеет, со слабым приятным фруктовым запахом. Пластинки частые, узкие, беловатые или кремовые. Ножка 4–5 x 1,53 см, книзу суженная, крепкая, полая, бледно-желтая с темными вдавленными пятнами, слизистая. Населяет березовые, реже хвойные леса. Период плодоношения – июль-октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От настоящего груздя отличается ярко-желтой окраской. В засоле становится неопределенного желто-бурого цвета с серым оттенком.

Груздь синеющий (собачий груздь) (с. 5) – Шляпка 7–20 см, толстомясистая, распростертая и в середине вдавленная, желтоватая, со слабозаметными концентрическими зонами, с торчащими волосками, по краям мохнатая, в сырую погоду слизистая, при надавливании лиловее. Мякоть белая, плотная, горьковатая, млечный сок белый, на воздухе становится лиловым. Пластинки частые, узкие, бледно-желтые, при надавливании с темными пятнами. Ножка 3–10 x 1–3 см, бледно-желтая, с пятнами, внутри рыхлая, при созревании полая, от прикосновения синеет. Гриб предпочитает сырые лиственные и смешанные леса, образует микоризу с березой и ивой. Плодоносит в июле-октябре.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От желтого груздя легко отличается тем, что сок у последнего становится на воздухе ярко-желтым, а не лиловым.

Груздь осиновый (тополевый) (с. 5). Шляпка 7–25 см, мясистая, сначала выпуклая, потом воронковидная, с завернутыми вниз бахромчатыми краями, грязновато-белая, с более или менее ясными розоватыми или водянистыми концентрическими зонами, в сырую погоду слизистая или липкая. Мякоть очень плотная, белая, с возрастом желтеющая в ножке и розовеющая в шляпке, без запаха, с жгучим вкусом. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе, горький или едкий. Пластинки беловатые или слегка розоватые, очень частые. Ножка короткая, 3–5 x 13 см, плотная, к основанию суженная, белая или одноцветная со шляпкой, сверху мучнистая. Населяет осиновые и тополевые леса и опушки. Период плодоношения – июль-сентябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От прочих груздей отличается бледно-розовыми пластинками.

Груздь перечный (с. 6). Шляпка белая, с возрастом желтоватая, без концентрических зон, 10–20 см, мясистая, плотная, сначала плоская, с завернутым краем, потом вогнутая, матовая, неопушенная, сухая. Мякоть грубая, плотная, белая, на разрезе становится голубовато-синей, с острым перечным вкусом и слабым запахом ржаного хлеба. Млечный сок очень обильный, жгучий, белый, на воздухе голубеет. Пластинки белые или кремовые, очень частые, узкие. Ножка 5–8 х 1–2,5 см, плотная, гладкая, белая, иногда с желтоватыми пятнами. Населяет широколиственные леса с участием дуба и березы. Время плодоношения – июль-октябрь. В засолке становится очень приятной хрустящей консистенции, но, несмотря ни на какие обработки, слегка горьковат.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От белого подгруздка отличается наличием млечного сока. От скрипицы отличается очень частыми пластинками и голубеющей на сломе мякотью.

Груздь пергаментный. Шляпка 4–10 см, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, морщинистая или гладкая, белая, к старости желтеющая. Мякоть белая, горькая, млечный сок белый, на воздухе не изменяется. Пластинки частые, желтоватые. Ножка 6–12 х 1–2 см, плотная, белая, снизу суженная. Населяет хвойные и лиственные леса, плодоносит нечасто и необильно в августе-сентябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Скрипица (с. 6). Шляпка 6–25 см, очень мясистая, плотная, плоская, позже воронковидная, слабоопушенная, молочно-белая, с возрастом желтовато-белая и с желтыми пятнами, без концентрических зон, сухая, с завернутыми внутрь краями. Мякоть плотная, толстая, жесткая, скрипучая, белая, очень горькая. Млечный сок обильный, жгуче-едкий, белый, на воздухе медленно желтеет. Пластинки нисходящие, белые или кремовые, нечастые, толстые. Ножка короткая и толстая, 3–10 х 1,5–3,5 см, плотная, одноцветная со шляпкой. Гриб селится в любых лесах с участием березы, плодоносит часто, местами обильно и большими группами. Редко поражается насекомыми. Время плодоношения – июль-октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет. От белого подгруздка отличается наличием млечного сока.

Груздь черный (чернушка) (с. 6, 50). Шляпка 4–30 см в диаметре, толстая, мясистая, плотная, слизистая, липкая, вначале плоско-выпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых плодовых тел края шляпки волосистые, завернутые вниз. Мякоть плотная, грубая, белая, на изломе буреющая, острая. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый. Пластинки грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые, тонкие, у старых грибов с буроватыми пятнами. Ножка 2–8 х 13 см, плотная, с возрастом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с пятнами. Населяет леса различного типа с участием березы, изреженные, хорошо освещенные мшистые места, просеки, обочины лесных дорог, вырубki, встречается, как правило, большими группами. Период плодоношения – август-ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. В засолке приобретает красивый фиолетово-вишневый цвет.

Волнушка розовая (с. 6, 51). Шляпка 4–15 см, розовая, розовато-красная, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, зрелая – до воронковидной, влажная, в сырую погоду слизистая, клейкая, плотномясистая, с ясно выраженными концентрическими зонами. Из-за этих кольцевых зон гриб и назван волнушкой: похоже, что в середину шляпки упал камешек, от которого разбежались колечки-волны. Мякоть ломкая,

рыхлая, палевая, острая, со слабым смолистым запахом. Млечный сок обильный, белый, горький. Пластинки кремовые или бледно-охристые с розоватым оттенком, узкие, тонкие. Ножка 2–7 x 0,8–2 см, ровная или книзу суженная, полая, гладкая, бледно-розовая, ломкая. Гриб селится в любых лесах с участием березы, обильно и большими группами плодоносит с июня по ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Волнушка белая (с. 6). Шляпка 4–7 см, белая до слегка розоватой или кремово-белой, с желтовато-красноватыми размытыми пятнами, без кольцевых зон, пушисто-шелковистая, с завернутым вниз лохматым краем. Мякоть плотная, белая, под кожицей слабо-розовая, жгуче-едкая. Млечный сок белый, горький, со слабым приятным запахом герани. Пластинки тонкие, частые, узкие, светло-палевые или розоватые до белых. Ножка беловато-розовая, ломкая, короткая, 2–4 x 0,7–2 см. Населяет лиственные и смешанные леса с участием березы, молодые березняки, редколесья. Время плодоношения – август-ноябрь (до серьезных заморозков).

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. Похожа на розовую волнушку, последняя отличается от нее большими размерами и розовой окраской с заметными кольцевыми зонами, которые хорошо выражены даже у совсем старых грибов.

Млечники

К собственно млечникам относятся те млечники, которые не рыжики и не грузди. За почти единственным исключением (молочай) они в той или иной степени жгучие. Обычно собирают 5–10 видов этих грибов, хотя брать для засолки можно любые. Самый массовый из млечников – горькушка. Из-за жгучего вкуса почти все млечники считаются в Европе ядовитыми, но мы знаем, что это из-за того, что они там не умеют солить и мариновать и тащат все в рот сырым. Млечники с красными, красно-коричневыми, желто-красными и оранжевыми плодовыми телами может отличить друг от друга только специалист, а таких грибов у нас – два десятка видов. Для грибника особого смысла в различении млечников нет, можно пользоваться двумя надежными признаками: если гриб жгучий на вкус и с млечным соком – значит, годен к засолке. Ниже я опишу самые массовые и легко узнаваемые млечники, которые чаще всего собираются грибниками.

Серушка (с. 6). Шляпка 4–12 см, плотномясистая, выпуклая, затем воронковидная, с неровным волнистым краем, серовато-фиолетовая со свинцовым оттенком, с заметными темными концентрическими зонами. Мякоть белая, плотная, с фруктовым или чуть пряным запахом. Млечный сок водянистого или белого цвета, не изменяющийся на воздухе, на вкус очень едкий. Пластинки сравнительно редкие и толстые, бледно-желтоватые. Ножка 5–8 x 0,8–2 см, светло-сероватая, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, иногда вздутая, сначала плотная, потом полая. Населяет лиственные леса с участием березы и осины, растет на опушках, открытых травянистых участках леса, вдоль лесных дорог, одиночно и группами. По урожайности уступает только лисичкам, сыроежкам и валуям. Период плодоношения – июль-октябрь.

Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет. От похожего гладыша отличается неклежкой шляпкой, неполой ножкой и жгучим вкусом.

Краснушка (с. 6). Шляпка 3–8 см, сначала плосковыпуклая, с загнутыми вниз краями, затем воронковидная, часто с бугорком, красно-бурая или желтовато-бурая до темно-красной, сухая, тонкомясистая. Мякоть тонкомясистая, ломкая, буровато-желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе становится водянисто-белым, у молодых грибов неедкий, у старых –

горький и едкий, с неприятным запахом. Пластинки сначала желтоватые или чуть розоватые, затем красноватые, частые, ломкие. Ножка 3–6 x 0,5–1,5 см, ровная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее ее, иногда мучнистая. Населяет лиственные и хвойные леса, часто среди мхов. Период плодоношения – июль–ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Молочай (с. 6) – почти единственный негорький млечник. По вкусу этот гриб не уступает груздю, жаль, что встречается он все реже и реже. Шляпка мясистая, плотная, 6–10 (до 15) см в диаметре, плосковыпуклая, в центре немного воронковидная, вдавленная, голая, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буряющая, вкус пресный. Млечный сок очень обильный, липкий, белый, на воздухе буреет, затем делается черным и тягучим, на вкус сладковатый. Пластинки сначала желтоватые, затем коричневатые, тонкие, частые, при надавливании буреют. Ножка 6–10 x 1–2,5 см, ровная или несколько вздутая посередине, одного цвета со шляпкой или немного светлее ее. Населяет лиственные и хвойные леса, любит расти около гнилых пней, под кустами лещины, на мшистых местах. Время плодоношения – июль–октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Гладыш (млечник обыкновенный) (с. 6, 52). Шляпка 7–15 (до 20) см, плотномясистая, розовато-бурая, иногда с серым оттенком, сначала плоская, затем глубоковоронковидная, с завернутым краем, в сухую погоду с шелковидным блеском. Мякоть светло-желтая, палевая, плотная и хрупкая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется или чуть желтеет, слабоострый, часто с запахом селедки. Пластинки частые, тонкие, сначала беловатые, затем палевые до розоватых, иногда с ржавыми пятнами, на сломе серо-зеленые. Ножка 5–12 x 1–2,5 см, цилиндрическая, полая, одноцветная со шляпкой, сверху более светлая и мучнистая, снизу с беловатыми волокнами. Населяет влажные сосновые леса, часто встречается по окраинам сфагновых болот. Плодоносит часто, местами обильно. В засолке приобретает красивую ярко-желтую окраску. Время плодоношения – июль–октябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Горькушка (с. 6, 53) будет описана мною подробно, так как это самый обильный и часто собираемый из всех млечников.

Шляпка 4–12 см, сперва плоско-выпуклая, с завернутым внутрь краем, с возрастом вдавленная до глубоковоронковидной, с выступающим центральным бугорком, мясистая, сухая, матовая, голая или тонкобороздчатая, темно-красно-коричневая. Сухая шляпка часто с характерным шелковистым блеском. У взрослых грибов шляпка обычно ярче, чем у молодых (до темно-красной); последние выглядят более тусклыми, матовыми. Иногда встречаются грибы, у которых на шляпке просматриваются достаточно четкие светлые круговые зоны, что делает их отдаленно похожими на розовую волнушку.

Пластинки узкие, частые, сначала бледно-красновато-желтые, затем бурые, в старости с беловатым налетом. Пластинки у горькушки всегда очень ломкие, хрупкие и в местах надлома обильно выделяют млечный сок.

Мякоть относительно плотная, сперва беловатая, затем палевая, желтоватая или с красноватым оттенком, с несильным запахом смолистой древесины. Млечный сок водянисто-белый, чрезвычайно жгуче-едкий, очень обильный, на воздухе окраску не изменяет. Горькушка – самый едкий из всех произрастающих у нас млечников. В первые секунды мякоть кажется лишь чуть острой, но потом вся сущность горькушки обрушивается на вас в полной мере. И ощущение это не отпускает долго.

Ножка 1–2 x 4–10 см, обычно несколько светлее шляпки, цилиндрическая, иногда вздутая, в основании беловатая и с опушением, в молодом возрасте сплошная, позже полая. С возрастом яркость окраски у ножки усиливается.

Горькушка широко распространена по всей северной части лесной зоны России. Это лесной гриб, который может встретиться почти в любом типе леса, но явно отдает предпочтение хвойным и влажным, с кислой почвой.

Горькушка охотно заселяет сфагновые понижения в лесах, часто встречается по краям болот и на самих болотах, если там растут сосны или березы.

Гриб образует микоризу с самыми разными древесными породами – сосной, елью, пихтой, березой, лещиной. При этом его «любимые» деревья все-таки сосна и береза.

Горькушка растет либо на лесной подстилке, либо на сфагнуме. Она никогда не заберется на гнилую древесину, как, например, ее родственник подмолочник. Гриб встречается как одиночно, так и большими группами, причем самые солидные скопления можно обнаружить в затопленных сфагновых елово-сосновых лесах. Несмотря на кажущуюся любовь к влаге, этот млечник к ней довольно нетребователен и продолжает рост даже в приличную засуху.

Горькушка появляется раньше всех прочих млечников – с первой декады мая – и плодоносит до заморозков. Не исчезает гриб и в сухие периоды. Если первые октябрьские заморозки были несильными и непродолжительными, отдельные горчаки могут прожить до середины ноября, не теряя при этом своего жгучего вкуса.

Наиболее обилен гриб во второй половине августа – первой половине сентября.

В принципе неопытный грибник может перепутать горькушку с десятком других млечников, имеющих плодовые тела тех или иных оттенков красного цвета, включая рыжики и розовую волнушку. Между тем, даже если вас подведет зрение, вкус не подведет однозначно: никого более жгучего, чем горькушка, среди красных млечников нет. отведав однажды кусочек этого гриба в сыром виде, вы больше никогда не спутаете его с другими млечниками.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами горькушка не имеет.

Сыроежки

Семья сыроежек велика, но довольно однообразна. Если не обращать внимания на окраску (которая не всегда столь яркая, как это принято сыроежкам приписывать), то все эти грибы на одно лицо и отличаются размерами да вкусом, и то не сильно. Как и родственные им грузди и млечники, сыроежки растут только там, где есть деревья. Это исключительно лесные грибы, селящиеся только на почве. Даже если какой-то гриб и выберется на основание ствола или на старую гнилушку, грибница все равно располагается в земле. В наших лесах обитает более восьмидесяти видов сыроежек (не исключено, что больше 100), но различить их может только специалист, только при помощи микроскопа и химических реактивов, причем специалист не всякий, а такой, который много лет посвятил изучению этой группы грибов. К счастью, у нас с вами нет задачи научиться различать сто видов сыроежек: думаю, достаточно ограничиться десятком. От груздей и млечников сыроежки (и особенно подгруздки, которые чаще всего путают с груздями из-за схожих размеров и пропорций) отличить очень просто: у сыроежек на сломе или срезе никогда не выступает млечный сок.

На мой взгляд, все сыроежки можно условно разделить на три группы: *валуй* и его аналоги⁴, *подгруздки* и, как говорят в рекламе, *обычные сыроежки*. Последние, в свою очередь, бывают жгучими на вкус и нежгучими. При любом раскладе все сыроежки однозначно съедобны, что бы ни писали по этому поводу европейские авторы.

Валуй

Итак, моя любимейшая из сыроежек – ВАЛУЙ (с. 7, 54). Шляпка (5)8–15(20) см в диаметре, круглая, плотно охватывающая ножку, с возрастом плоско-вдавленная, распростертая, с характерным полосато-бугорчатым краем. Окраска – различных оттенков желтого и коричневого: желто- или тускло-коричневая, медовая, охряная, охристо-бурая и т. п., в центре обычно темнее. Поверхность шляпки липкая до обильно слизистой (в зависимости от погоды: чем влажнее – тем слизистее). Совсем сухими бывают только очень старые, засыхающие валуи, но и при таком раскладе шляпка у них блестит, сохраняя остатки высохшей слизи. С возрастом шляпка часто ломается по краям. Кожица легко снимается.

Пластинки приросшие к ножке, беловатые до бледносоломенных или ржаво-желтых, с капельками прозрачного сока, с возрастом – с коричневыми пятнами.

Мякоть толстая, плотная, белая, с возрастом желтоватая, на срезе коричневеет. Вкус (особенно в пластинках) жгучий, запах своеобразный, приятный.

Ножка 6–12 x 1,5–3 (5) см, цилиндрическая, в середине часто немного утолщенная, грязно-белая до коричневатой (но при этом всегда светлее шляпки), при надавливании – с коричневыми пятнами, плотная, но по мере роста всегда становится рыхлой или полый.

Валуй можно найти в любом лесу – лиственном, хвойном, смешанном. Причем всегда наверняка и, как правило, большими группами. Это классическая почвенная сыроежка, вступающая в симбиоз с сосной, березой и иногда елью. Гриб не слишком любит опушки и обочины дорог и тропинок, предпочитая глубину леса.

Растительный покров почвы для валуя особо не важен. Более всего он предпочитает травянистый подлесок (особенно с вейниками и мятликами), кисличники и черничники. Спокойно растет на мху и лишайниках, не обходит стороной муравейники и просто голую почву. Чистый лиственный или хвойный покров тоже не смущает этого лесного непривередливого

⁴ Аналоги, т. е. сыроежки – родственники валуя, у нас встречаются очень редко; на юге их больше. И поскольку одни редки, а другие у нас не живут, то и описывать их большого смысла нет.

обитателя. Валу́й может появиться на кострище, среди сфагнума или на муравейнике, но не от хорошей жизни, а просто потому, что дерево-хозяин стоит с ними рядом.

Валу́й довольно чувствителен к вытаптыванию и загрязнению, поэтому он достаточно редкий гость в городских парках.

Наиболее частые грибные соседи валу́я – лисички, красные мухоморы, скрипицы и белый гриб.

По части обильности плодоношения валу́й относится к ударникам. Многие грибники специально не собирают валуи только из-за того, что поход за грибами может закончиться, едва успев начаться, и общение с лесом, являющееся немалой составляющей грибной охоты, не состоится. Как правило, валуи растут группами из 3–10 грибов, но часто их на одном месте можно собрать и несколько десятков. К тому же валу́й, если уж он появился, обычно не растет в одном месте: он растет и в соседнем, и в боковом, и вообще вокруг. Если у колонии валуев со здоровьем все в порядке, она растет в виде «ведьминого кольца». Причем обычно довольно просто вычислить, какое дерево дало ему жизнь (оно стоит как раз в центре круга). Часто можно увидеть разорванные круги или дуги, если по каким-то причинам грибница не плодоносит по всей окружности. Между тем одиночные плодовые тела тоже попадают, особенно в начале или конце сезона, когда мы видим «пионеров» или «опоздавших».

Как и всякий микоризный гриб, валуи плодоносят на одном и том же месте из года в год. Они редко покидают обжитые места, только если уж слишком сильно вырастет рекреационная нагрузка. Интересно, что грибница валу́я может «затаиться» в почве на много лет, дожидаясь, когда человек прекратит свое топтание по подстилке. После восстановления почвенного покрова она снова начнет плодоносить.

Мякоть валу́я обожают личинки насекомых и скользкие, как сами валуи, слизни. Слизни часто выедают плодовое тело до такой степени, что ножка начинает напоминать сыр «Маасдам», а шляпка лишается кожицы и становится похожей на испещренную кратерами поверхность Луны.

И еще. Валуи – грибы необычайно жаростойкие. Даже в самую свирепую засуху, под нещадным солнцем, среди лесных пожаров вы обязательно найдете валуи, каким-то чудом умудрившиеся добыть себе драгоценную влагу.

Валу́й можно встретить с конца июня и до начала ноября. Лучшее время сбора валуев – с начала августа до конца сентября, когда они выметываются и выметываются из лесной подстилки огромными группами, кольцами и рядами.

На валу́й отдаленно похожа сыроежка бледно-охряная, которую, помимо прочих признаков, сразу можно «отсеять» по наличию сухой шляпки. Вкус ее так же, как и у валу́я, жгучий, но в меньшей степени.

Ну и, к великой досаде грибников, издали молодой валу́й, особенно слегка прикрытый травой или листьями, здорово напоминает белый гриб. Разумеется, при ближайшем рассмотрении иллюзия рассеивается, а ни в чем не виноватая сопливая сыроежка получает пинок...

Да, кстати, иногда (в особо сухую или в особо дождливую погоду) жгучий вкус мякоти валу́я совсем или почти совсем исчезает. Такого свойства нет больше ни у одного гриба с горьким или жгучим вкусом. Ловите момент!

Пользуясь случаем, хочется рассказать об одном забавном происшествии, связанном с валуями.

Дело было на Звенигородской биостанции МГУ⁵. Там в свое время я каждое лето сперва проходил практику, а потом, уже будучи аспирантом, эту самую практику вел (практика посвящалась определению грибов).

Ну вот. Иду как-то мимо сторожки, где живет Егорыч.

⁵ Имена и должности изменены до неузнаваемости для неузнаваемости.

В своих мыслях иду, думаю за науку в целом и систематику грибов в частности. Вдруг выскакивает Егорыч и хитро, с таким ленинским прищуром, спрашивает:

– Будешь?

На исконно русский вопрос я не задумываясь выдаю исконно русский ответ:

– Буду.

Но потом из малодушия уточняю:

– А что?

– Его, – отвечает дед.

Поясню. Если ответ «ее» – значит, водка. А если «его» – это, соответственно, спирт. Последнего на биостанции всегда вволю, чтобы научный труд не терял привлекательности.

Егорыч – знаковая на биостанции личность. Он то ли сторож, то ли немножко завхоз – никто точно не знает. По крайней мере сапоги-болотники студентам выдает именно он. Невысокого роста тощий дедок, с дребезжащим испито-прокуреным голосом, в кирзе и ватнике в любую погоду, борода а-ля Троцкий. У всего обучающегося, преподающего и научного состава сторож-завхоз вызывал глубочайшее почтение своим непревзойденным умением материться.

Заходим, садимся. Егорыч разливает. Причем мне, старый жмот, разбавляет, а себе, понятно, нет. Выпиваем первый стакашек, закуриваем.

– Ба! – спохватывается Егорыч. – У меня ж закусочка есть, грибочки соленые.

Я оживляюсь.

– Что за грибочки?

– Желтяки.

– Это чё за фигня? – удивляюсь. С русскими названиями грибов у меня всегда плохо было, я все больше полатыни, а уж о каких-то «желтяках» сроду не слышал.

– Сам ты фигня, – в нехарактерно мягкой манере отвечает дед. – Их по-другому «валуй» зовут. Так их еще бабка моя, царствие ей, называла.

– А-а, понятно. Ну, давай.

Егорыч достает банку и вытряхивает грибы на блюдечко. Разливает по второй (мне снова разбавляет), выпиваем. Я не глядя подцепляю грибок, разжевываю и понимаю, что полученные вкусовые ощущения совершенно расходятся с ожидаемыми.

Смотрю на тарелку.

– Егорыч, – говорю, – врала твоя бабка, царствие ей. Не валуи это.

Мгновенно набычившись, Егорыч выдает:

– Ты мою бабку не замай, вафлёр-кругляк-иззащеканец. Я тебе, рипидистий, сказал – «валуй», значит, валуй он и есть. (Рипидистий – это не мат. Это слово дед у ихтиологов подцепил. Была такая древняя рыба – рипидистия, вот он красивое и звучное название, созвучное другому слову, и переработал.)

Спорить я, конечно, не стал. Кто его знает, может быть, в той деревне, откуда была родом егорычева бабка, действительно «желтяками» и «валуями» называли лежащие передо мной на блюдечке... рыжики.

Подгруздики

ПОДГРУЗДКИ – сыроежки крупные, солидные, мясистые, с короткой толстой ножкой и широкой шляпкой, короче говоря, действительно походят на грузди. Яркой окраской природа их не снабдила: цвет шляпок меняется от белого до почти черного через сероватые или буроватые переходы. У видов с белой шляпкой мякоть на сломе цвет не меняет, у окрашенных – темнеет. Все подгруздики с темнеющей мякотью в засолке становятся черными. Отмершие

грибы из-за плотной мякоти разлагаются очень долго, при этом они чернеют и выглядят обугленными, нередко сохраняясь в таком виде до следующего года.

Интересно, что почти везде у нас в стране, где собираются грузди, собирают и подгруздки. При этом грибы не отделяют друг от друга, а пускают в засол на равных правах (север Европейской части России, Сибирь). Более того, есть регионы, где подгруздки считаются лучшим и чуть ли не единственным съедобным грибом (например, Поволжье), а настоящие грузди грибники не берут вовсе.

Итак, что за подгруздки живут в наших лесах?

Подгруздок белый (с. 7, 56) – самый распространенный из подгруздков и один из самых распространенных съедобных грибов (см. фото на предыдущей странице). Грибы часто и обильно встречаются в березовых, осиновых, еловых и смешанных лесах. Очень похожи на белоокрашенные грузди и скрипицу. Шляпка 7–20 см в диаметре, чисто-белая, иногда с буровато-желтыми пятнами, сначала тонко-войлочная, затем голая, очень часто с приставшими комочками земли, сухая. Пластинки довольно тонкие, белые или голубовато-белые. Ножка толстая и относительно короткая, 2–5 x 1–2 см, белая, с возрастом становится полый. Мякоть плотная, хрупкая, белая, цвет на сломе не меняет, неедкая, зато пластинки белого подгруздка – очень едкие. Плодоносит с июня по ноябрь.

Не имеет несъедобных и ядовитых двойников. От скрипицы и груздей отличается отсутствием млечного сока. К сожалению, очень часто поражается личинками грибных мух и комариков.

Подгруздок черно-белый (с. 7, 57) растет в ельниках. Шляпка 6–10 см в диаметре, неприглядная, грязно-белая, сероватая, с возрастом сероватая и, наконец, черная. Мякоть на срезе сразу и быстро становится черной. Пластинки беловатые. Ножка чисто-белая, при надавливании чернеет. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Подгруздок частопластинчатый (с. 7) встречается редко, в широколиственных лесах. У нас ему холодновато. Шляпка светло-буроватая, с возрастом грязно-бурая, до 12 см в диаметре. Мякоть на сломе сперва краснеет, затем буреет и в итоге чернеет. Пластинки светлые, частые до очень частых. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Подгруздок черный (с. 7) предпочитает сосновые леса. Гриб встречается часто, но не очень обильно. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала грязновато-серая, серовато- или зеленовато-буроватая, с возрастом до темно-бурой, вогнутая, с волнистым краем. Мякоть плотная, толстая, твердая, в шляпке неедкая, в пластинках – едкая, на сломе становится розовато-серой, затем буреет и коричневает, но полностью черной не становится. Пластинки толстые, редкие, ломкие, грязно-серые, часто с темными пятнами, на вкус горьковатые. Ножка 3–5 x 2–3 см, ровная, гладкая, плотная, одного цвета со шляпкой или светлее, при надавливании темнеет. Гриб плодоносит в июне-октябре.

Не имеет несъедобных и ядовитых двойников. От груздя черного отличается отсутствием млечного сока и более светлой окраской шляпки.

Подгруздок чернеющий (с. 7) растет в лесах любого типа, отдавая некоторое предпочтение хвойным. Шляпка 8–20 см в диаметре, беловатая, затем сероватая, бледно-коричневая, потом коричнево-черная и, наконец, черная. Пластинки редкие, белые, желтоватые, с возрас-

том светло-серо-коричневые. Мякоть на срезе становится кирпично-красной, затем чернеет. Вкус мякоти приятный, нежгучий. Гриб плодоносит в июле-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежки

Теперь ОБЫЧНЫЕ СЫРОЕЖКИ. Я расскажу о самых вкусных, отличающихся плотной и сладковатой мякотью и к тому же растущих массово. Эти виды не требуют ни отваривания, ни вымачивания.

Сыроежка пищевая (с. 7) (она же сыроежка съедобная) – одна из самых вкусных. Потому так и называется. Шляпка 5–10 см в диаметре, мясистая, обычно тонко-сетчато-морщинистая, неровной окраски, розоватая, бело-розовая, бордово-красная, красноватая, в середине охристая, буроватая, часто с белыми выцветающими пятнами, с гладким или слаборубчатым краем. Присмотритесь: кожица обычно не доходит до края шляпки на 1–2 мм. Пластинки белые или желтовато-белые, частые, большей частью одинаковой длины, у ножки многие разветвлены. Ножка ровная, к основанию несколько тоньше, слегка морщинистая, белая. Мякоть белая, с приятным ореховым вкусом и запахом. Гриб встречается в июле-октябре в лесах разного типа.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка буреющая (с. 7, 55), как и сыроежка пищевая, обладает прекрасным ореховым вкусом и запахом. Сообразно названию шляпка гриба коричневая, охряно-коричневая, часто до красновато- или коричневатого-охряной, 5–15 см в диаметре, сильно выпуклая, с завернутым внутрь краем. Пластинки кремовые, относительно мягкие, у ножки сильно разветвленные. Ножка белая, иногда с ржавыми пятнами. Мякоть белая, на сломе медленно приобретает коричневый цвет. Гриб встречается в июле-октябре в хвойных лесах.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка сине-желтая (с. 7) отличается невероятным разнообразием окраски. К этому виду принадлежат грибы со шляпками коричнево-красного, темно-зеленого, фиолетового, синего цветов, окраска может быть размытой или многоцветной, короче, сплошная цветомузыка. Но все-таки чаще основной оттенок шляпки – смесь фиолетовых, синих или синеватых оттенков. Гриб довольно крупный: шляпка до 15 см в диаметре. Поверхность шляпки во влажную погоду липкая, блестящая. Ножка белая, иногда слегка синеющая. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Пластинки сине-желтой сыроежки – ее главная визитная карточка, которая надежно поможет выделить ее из сыроежечьего многообразия. Только у этой сыроежки, в отличие от всех прочих, пластинки мягкие, гибкие, совершенно неломкие. Если провести по ним пальцем, они мягко поддаются и оставляют ощущение какой-то сальности. Короче, не перепутаете. Гриб плодоносит с июня по ноябрь в лесах разного типа, отдавая некоторое предпочтение лиственным.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка болотная (с. 7, 59) действительно часто растет на поросших сосной и елью болотах, но не менее охотно поселяется и в обычных сосняках, особенно черничных, моховых или сфагновых. Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, с возрастом вдавленная, красная, в середине буроватая, иногда с желто-буроватыми пятнами, голая, с гладким или слегка рубчатым краем, с кожицей, сдирающейся почти до середины шляпки. Пластинки сперва почти

белые, затем кремово-желтые, у ножки раздвоенные. Ножка ровная или несколько вздутая, белая или чуть красноватая. Гриб плодоносит с июля по октябрь.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка зеленоватая (с. 8), возможно, самая вкусная сыроежка. Шляпка 5–15 см в диаметре, синевато-зеленая, зеленая, мясистая, с более или менее шероховатой, бородавчатой, с возрастом растрескивающейся, толстой, сухой, плотно приросшей кожицей. Пластинки белые или слегка желтоватые. Ножка бороздчатая, белая. Мякоть очень плотная и хрупкая, с приятным вкусом и запахом, на сломе медленно приобретает ржавый оттенок. Гриб плодоносит в июле-октябре в дубовых и березовых лесах.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка зеленая (с. 8, 58) несколько уступает предыдущему виду и по размерам, и по вкусовым качествам, но все равно очень хороша и в бульоне, и на сковородке. Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко до грязно-беловатой с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонко-мясистая, клейкая, при высыхании – блестящая, с более или менее рубчатым краем. Кожица, в отличие от полностью приросшей кожицы сыроежки зеленоватой, легко сдирается до 2/3 от края. Пластинки сначала беловатые, позднее кремовые до желтоватых. Ножка белая или почти одноцветная со шляпкой. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Гриб плодоносит в июне-октябре в березовых лесах, обычно изреженных, по опушкам и просекам, очень любит молодняки.

Именно этот гриб иногда путают с бледной поганкой. Об отличиях смотрите в главе, посвященной мухоморам.

Сыроежка серая встречается часто и обильно, отдавая предпочтение хвойным лесам, смешанным опушкам и песчаным почвам. Шляпка 5–12 см в диаметре, мясистая, серая, иногда зеленовато-серая, грязновато-лиловато-сизоватая, бледно-серая до беловатой, в середине обычно несколько темнее (до буроватой), с гладким или несколько рубчатым краем, с немного клейкой кожицей. Пластинки белые, с возрастом желтоватые. Ножка белая. Мякоть белая, с приятным грибным вкусом и запахом. Серая сыроежка – самая ранняя. Она появляется уже в конце мая и плодоносит до октября.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка сереющая встречается часто, но не очень обильно. Предпочитает сосняки, особенно зеленомошные. Шляпка мясистая, шаровидная, затем плоско-выпуклая до вдавленной, желто-коричневая, по краю более или менее красноватая, лиловатая или розоватая, с гладким или слегка рубчатым закругленным краем. Пластинки белые, с возрастом желтеют, затем становятся грязновато-серыми. Ножка крепкая, плотная, слегка бороздчатая, к старости и при надавливании становится сероватой. Мякоть на сломе сереет. Гриб плодоносит в августе-октябре.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Сыроежка желтая (с. 8) очень красива. Может быть, это самая яркая наша сыроежка. Шляпка насыщенно-желтая, как бы светящаяся, до 15 см в диаметре. Кожица сухая или чуть влажная. Пластинки белые до желтоватых. Ножка ровная, белая. Мякоть белая, на срезе становится сначала серой, а затем медленно чернеет. Гриб растет в июле-октябре в сыроватых березовых лесах, особенно в сосново-березовых.

С ядовитыми и несъедобными грибами сходства не имеет.

Мухоморы съедобные и ядовитые

Сложная глава. Очень сложная. Опасная. Не сколько для вас, сколько для меня. Надо постараться очень точно и аккуратно объяснить, как отличать ядовитые мухоморы (а бледная поганка – тоже мухомор) от похожих хороших грибов и, что еще сложнее, как отличать их от съедобных мухоморов. Но я постараюсь, хотя как сейчас стоит перед глазами плакат, который показывали нам, студентам, на одной из лекций по микологии на биологическом факультете МГУ. По горизонтали были годы (с 1950-го по 1990-й), по вертикали – количество отравлений грибами в СССР. Более или менее ровная кривая, ползущая от пятидесятих к девяностым, делала два жутких скачка, обозначая возрастающее более чем в 10 раз число отравлений. Особенно выделялся скачок, приходящийся на 1968–1969 годы.

– Как вы думаете, – спросила лектор, – чем вызваны эти скачки, на порядок превышающие общую среднюю статистическую величину?

Мы перебрали все варианты – от повышения солнечной активности до принудительного отравливания и отравливания грибников инопланетянами.

– Нет, нет и еще раз нет, – грустно улыбаясь, развенчивала лектор наши версии.

Как вы думаете, что же оказалось причиной? Не ломайте голову, не отгадаете, как не отгадали и мы. Лектор просто назвала две даты, точно совпадающие с началом зловещих пиков. Эти даты были временем выхода в свет двух тиражей книги В. Солоухина «Третья охота».

Вздروгнули? Мы вздрогнули. Первый раз я читал Солоухина в детстве и почти не помнил. Сразу после лекции бросился перечитывать. И что вы думаете? Вот смоделированное среднее описание гриба.

Ласковое утреннее солнце высвечивает изящные паутинки, несущие маленьких храбрых восьминогих наездников. Трава еще не сбросила тяжелые, словно уже таящие в себе частички будущего зимнего льда капли росы. Низкая синеватая дымка тумана степенно перетекает к подножию холма, неспешно растворяясь под золотыми лучами. К белому и уже по-осеннему холодному стволу красавицы березы прислонился крепкой, залихвацки сдвинутой набекрень шляпкой молодой гриб. Посмотрите, как удивительно гармонирует с ним багровый листок осины, устроившийся прямо у пупырчатой, словно покрытой мурашками после ночного холода ножке! Этот гриб обладает прекрасным вкусом, его безбоязненно можно употреблять в пищу.

Очарованные искренней восторженностью действительно талантливого писателя и настоящего любителя природы, вооружившись описаниями подобного плана, грибники не возвращались с третьей охоты...

Да чего там далеко ходить? Пока пишу именно этот текст, решил отвлечься и провести эксперимент. Беру (наугад) нормальное современное издание. Им оказывается книга солидного и уважаемого мною автора, в прошлом одного из моих наставников: Л. В. Гарибова, «Грибы от весны до зимы». Открываю (опять-таки наугад) описание какого-нибудь гриба. Так, смотрим. О! Страница 80.

На лесных полянах, на опушках, вырубках и лугах можно найти малоизвестные грибникам, но вполне съедобные грибы-зонтики, шляпка которых достигает в диаметре 25 см (у зонтика пестрого). Шляпку несколько меньших размеров имеет реже встречающийся зонтик белый. Оба гриба обладают нежной мякотью и высоко ценятся грибниками в странах Центральной и Западной Европы, причем зонтик пестрый можно есть даже сырым, употребляя его нарезанным ломтиками для бутерброда.

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.