



К. Булгаков

**Малоизвестные  
съедобные  
грибы**



ТЕХНОСФЕРА

Касим Булгаков

**Малоизвестные съедобные грибы**

«Техносфера»

2012

УДК 582.28+635.8  
ББК 42.349

**Булгаков К. Г.**

Малоизвестные съедобные грибы / К. Г. Булгаков —  
«Техносфера», 2012

ISBN 978-5-94836-311-0

Книга знакомит читателя с малоизвестными съедобными грибами. Представлено описание около 200 видов грибов, приведены их характерные признаки, ботанические (на русском языке и латыни), а также местные названия, места вероятного обитания и время сбора разных видов грибов. Особую ценность придают книге прекрасно выполненные самим автором цветные фотографии. Кроме того, в книге представлены способы заготовки грибов в домашних условиях и проверенные временем рецепты вкуснейших блюд из грибов. Издание адресовано как начинающим, так и опытным грибникам, и будет полезно всем, кто любит и бережет природу.

УДК 582.28+635.8

ББК 42.349

ISBN 978-5-94836-311-0

© Булгаков К. Г., 2012  
© Техносфера, 2012

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Предисловие   | 5  |
| Описание грибов   | 7  |
| Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые - <i>Helvellaceae</i> | 8  |
| Семейство Пецицивые – <i>Pezizaceae</i>                         | 17 |
| Семейство Саркосцифовые – <i>Sarcoscyphaceae</i>                | 18 |
| Семейство Геоглоссовые – <i>Geoglossaceae</i>                   | 19 |
| Семейство Пиронемовые – <i>Pyronemataceae</i>                   | 20 |
| Семейство Трюфельевые – <i>Tuberaceae</i>                       | 22 |
| Семейство Клавариадельфовые - <i>Clavariadelphaceae</i>         | 23 |
| Семейство Клавулиновые – <i>Clavulinaceae</i>                   | 24 |
| Семейство Спарассисовые – <i>Sparassidaceae</i>                 | 27 |
| Семейство Рамариевые – <i>Ramariaceae</i>                       | 28 |
| Семейство Герициевые – <i>Hericiaceae</i>                       | 31 |
| Семейство Ежовиковые – <i>Hydnaceae</i>                         | 34 |
| Семейство Феоловые – <i>Phaeolaceae</i>                         | 35 |
| Семейство Инонотовые – <i>Inopotaceae</i>                       | 36 |
| Семейство Трутовиковые – <i>Polyporaceae</i>                    | 38 |
| Семейство Полипоровые – <i>Poliporaceae</i>                     | 39 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                               | 40 |

# Касим Булгаков

## Малоизвестные съедобные грибы

*Насколько я себя помню, в детстве самым сильным моим увлечением было бродить по лесу.*

*Автор*

### Предисловие

Сбор грибов – одно из самых полезных и увлекательных занятий, им занимаются люди всех возрастов и профессий. Грибников с каждым годом становится все больше. Издавна грибы на Руси были подспорьем в питании, излюбленным блюдом и богатых, и бедных слоев населения. С большим мастерством грибы сушили, мариновали и готовили из них супы, борщи, пекли пироги. Это умение передавалось из поколения в поколение. В каждой области России были свои способы заготовки и переработки, свои секреты кулинарного мастерства. Грибы как пищевой продукт не утратили своего значения и в наше время. Цель данной книги – продолжить знакомство с миром грибов.

В книге указаны латинские названия грибов. Это очень важно, так как в книгах о грибах в русских названиях такое разночтение, что только по латинскому названию и можно определить иногда, о каком же из них идет речь.

Нередко люди возвращаются из леса с пустыми корзинами, потому что знают лишь широко известные грибы, а незнакомые принимают за несъедобные. Многие любители грибов стараются расширить свои знания о грибах, увеличить число собираемых видов. В книге представлены так называемые малоизвестные съедобные грибы, опознание которых поможет расширить использование дикорастущих грибов и оценить их качество. Однако не только о них пойдет речь в монографии.

Среди любителей грибной охоты большим авторитетом пользуются все разновидности белых грибов (берёзовые, дубовые, еловые, сосновые и т.д.). Счет им ведется поштучно, в отличие от прочих грибов, собираемых корзинками. По окраске плодового тела и лесной «прописке» различают около 20 форм белого гриба. Все они именитые, относятся к первой категории качества и не являются малоизвестными съедобными грибами, но приводятся в книге в одной группе с малоизвестными. Автор сделал так сознательно. Почему? Во-первых, белые грибы оказались на грани статуса редко встречающихся. Во-вторых, грибники не всегда различают белые грибы по видовым названиям. Все двадцать с лишним форм белого гриба, в том числе и описанные в книге, собиратели грибов обычно именуют кратко: «белый гриб». Автор обращает внимание читателей на видовое разнообразие и призывает узнавать белые грибы «в лицо».

Общеизвестный, распространённый, заготавливаемый, вкусный подгруздок белый (сухой груздь) не относится к малоизвестным съедобным грибам. Однако автор включает его в текст и разъясняет грибникам, особенно начинающим, что подгруздок белый (сухой груздь) не является сородичем груздёвых, так как млечного сока, характерного для млечников, не выделяет. В микологической науке гриб однозначно отнесен к роду «сыроежка». Будет правильно и справедливо назвать этот гриб сыроежкой белой, а не сухим груздём.

При написании книги автор опирался на собственные наблюдения, накопленные при сборании грибов с ранней весны до зимних морозов ежегодно, начиная с 1960 года. Помещенные здесь цветные фотографии из личной коллекции автора сделаны во время грибных походов по Карелии, Мурманском, Ленинградской, Калининградской, Ульяновской, Московской,

Самарской областям, в Западной Сибири (в Кемеровской, Новосибирской, Томской, Тюменской областях), на Урале, а также на Крымском полуострове и Юге Украины. Грибы растут везде: в тайге и в степях, в горных лесах, в садах, на лугах, болотах, в тундре и т.д. Задачей автора следует считать попытку с помощью этой книги привлечь внимание людей к природе, пробудить, особенно у молодых людей, желание сохранить окружающий нас мир, увидеть через мир грибов богатство красок лесов, жить в гармонии с природой,

## Описание грибов



## Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые -*Helvellaceae*

### Лопастник курчавый (гельвелла курчавая)

*Helvetia crispa* Scop.: Fr.

*Почвенный и подстилочный сапротроф*

**Плодовое тело** высотой до 12 см, сильно варьирует по форме и размерам. **Шляпка** неправильной формы, 2-4-лопастная, седловидная, местами приросшая к ножке, сверху обычно кремовая, с нижней стороны светло-желтая, края лопастей курчавые, свисающие вниз. **Ножка** булабовидная, прямая или изогнутая, полая, продольно-бороздчатая, ребристая, бывает белой или бледно-желтой, слабоопушенная. **Мякоть** тонкая, ломкая, водянистая, без особого запаха. **Произрастает** на богатой перегноем почве и гниющей древесине в лиственных с примесью липы и смешанных лесах по обочинам лесных дорог, на лесных опушках, в кустарниках группами и одиночно с августа по октябрь. **Условно съедобный** малоизвестный гриб низкого качества.

**Приготовление.** Используется свежим после предварительного отваривания. Гриб особенно хорош в сушеном виде.



### Лопастник эластичный (лопастник упругий)

*Helvetia elastica* Bull.: Fr.

*Почвенный и подстилочный сапротроф*

**Плодовое тело** высотой до 10-12 см, шляпка двухлопастная, верхняя поверхность сухая, бархатистая, светло-желтоватая, желтовато-оранжевая или серовато-бурая, нижняя – беловатая, сероватая, край свободный. **Ножка** сначала сплошная, потом полая, с неглубокими продольными бороздками, гладкая, белая или сероватая. **Мякоть** резинистая, тонкая, без особого запаха и вкуса. **Произрастает** на опушках негустых хвойных и лиственных лесов во влажных светлых местах небольшими группами с августа по октябрь. Встречается довольно редко. **Условно съедобный** гриб низкого вкусового качества.

**Приготовление.** Гриб годится для сушки. Его можно использовать после отваривания и удаления отвара, гриб считается малоценным из-за тонкой мякоти.



**Лопастник ямчатый (гельвелла бороздчатая, лопастник бороздчатый)**

*Helvetia lacunosa* Afzel.: Fr.

*Почвенный и подстилочный сапротроф*

Этот гриб имеет очень странную форму, **шляпка** которой **2-7** см: в диаметре, разделена на лопасти или седловидная, волнистая, снаружи серая или сажисто-черная, внутри светло-серая. Окрашена в различные варианты серого цвета. **Ножка** полая, ребристая, глубокобороздчатая, как бы состоящая из ряда сросшихся трубочек, перекрученная, утолщенная к основанию, серая, с возрастом темнеющая. **Растет** на почве во влажных местах хвойных и лиственных лесов по опушкам и кустарникам, в траве\*; часто у лесных дорог. Иногда селится на гниющих пнях. Изредка встречается и вне леса. Плодоносит с июня до октября. Этот темный гриб легко не заметить. Гриб **условно съедобен** в молодом возрасте.

**Приготовление.** Используется для приготовления блюд после отваривания и удаления отвара. Годится для сушки.



### **Строчок осенний (гельвелла инфулоподобная, строчок неприкосновенный)**

*Gyromitra infula (Schaeff. Fr.) Quel.*

*Сапротроф, карбофил*

**Плодовое тело** пустотелое высотой до 20 см. **Шляпка** каштаново-коричневая, желтовато-бурая, седлообразно-лопастная с несколькими изогнутыми вершинами-лопастями (до четырех), которые срastaются краями к ножке, Поверхность шляпки волнистая. **Мякоть** беловатая, восковидная, без особого запаха. **Ножка** продольно-бороздчатая, иногда изогнутая или сплюснутая, полая, беловатая, слегка красноватая. **Встречается** на лесных опушках, чаще на старых замшелых пнях или около них, на гниющем валежнике, заселяет обугленные остатки деревьев по одиночке или небольшими группами в сентябре – октябре. Гриб редкий: малой важности. **Съедобен условно.**

**Приготовление.** Употребляется в свежем виде после отваривания, без отвара. Пригоден для сушки.



### **Сморчок съедобный (сморчок обыкновенный, сморчок настоящий)**

*Morchella esculenta (L: Fr.) Pers.*

*Гумусовый сапротроф, карбофил*

**Шляпка** охряная, яйцевидной формы, с неправильными овальными ячейками, напоминающими пчелиные соты, приросшая к ножке краем. **Шляпка** и **ножка** – пустотелые. **Ножка** слегка покрыта хлопьями. **Мякоть** восковидная, тонкая, легко крошится, с приятным запахом. Уже в начале апреля сморчки можно собирать. **Растет** в освещенных смешанных и лиственных лесах около упавших деревьев, под кустами, на скоплениях прелых листьев, на незадернованной почве, нередко на кострищах. Встречается, как правило, одиночно или разрозненными группами. Сморчки развиваются после теплых дождей. Вкусный **съедобный** гриб высокого качества.

**Приготовление.** Употребляется в пищу жареным, тушеным и сушеным. В Европе считается деликатесным, а в США вкуснейший шампиньон дешевле сморчка в 27 раз, как говорят, на вкус и цвет товарища нет,



**Сморчковая шапочка (колпачок, верпа  
чешская, сморчок нежный, богемский сморчок)**

*Verpa bohemica (Krombh.) Schrot*

*Почвенный сапротроф*

Появляется ранней весной, в апреле – мае. **Шляпка** в виде наперстка со свободными краями, с ножкой соединена только вершиной. **Ножка** чешуйчатая, полая, часто изогнутая, цвет белый или кремовый. **Мякоть** тонкая, хрупкая, приятная на вкус и запах, обладает прохладой, свежестью и грибным ароматом. **Растет** на почве, чаще в низинах, в светлых лиственных лесах, особенно под осинкой, липой. Появляется из года в год в одних и тех же местах. Встречается довольно часто. Гриб **условно съедобный**.

**Приготовление.** Рекомендуется перед употреблением отварить 10–15 минут, отвар слить, после чего можно жарить, тушить, использовать в супах. Сморчковую шапочку можно и сушить.



### Сморчок конический

*Morchella conica Pers.: Fr.*

*Гумусовый сапротроф, карбофил*

**Плодовые тела** образует в апреле – мае. В конце мая в одетом зеленью весеннем лесу они уже исчезают. **Шляпка** бывает от черно-бурого до светлого цвета. Поверхность ребристо-ячеистая, удлинненно-коническая. Ячейки продолговатые с перегородками. Край шляпки сростается с ножкой. **Ножка** белая, внутри полая. Поверхность бороздчатая, выглядит бархатистой. **Мякоть** беловатая, восковидная, со слабым грибным запахом, в ножке – резинистая. Искать сморчок конический нужно в смешанных, хвойных лесах, иногда в лиственных. Охотно растут возле осин. Лучшими местами для роста считаются кустарники, вдоль лесных дорог и тропинок, по береговым склонам речушек. Любят места, прогреваемые солнцем. Сморчки появляются не каждую весну, встречаются они реже, чем другие виды сморчков.

**Приготовление.** Используется так же, как и сморчок обыкновенный.



### Сморчок толстоногий

*Morchella crassipes (Vent.: Fr) Pers.*

*Гумусовый сапротроф, карбофил*

**Плодовые тела** крупные, высота достигает 20 см. **Шляпка** с глубокими крупными ячейками, по краю приросшими к ножке. **Ножка** высотой 4-15 см, толщиной 2-5 см, крепкая, бугорчатая, с продольными неровными бороздками, желтовато-белая, охристая. **Мякоть** толстая, с приятным запахом. **Произрастает** в лиственных лесах около куч поваленных деревьев, по обочинам лесных дорог в апреле – мае.

**Условно съедобный** гриб хорошего вкусового качества. **Приготовление.** Сморчки или сморчковые шапочки варить 10-15 минут в подсоленной воде, отвар слить, грибы жарить или тушить со сметаной.



## Семейство Пецицивые – Pezizaceae

### Пецица коричнево-каштановая (пецица коричневая, пецица оливково-коричневая)

*Peziza badia Pers.: Fr.*

*Гумусовый сапротроф*

**Плодовое тело** диаметром 1,5-6 см, блюдцевидное или чашевидное, сидячее, снаружи с зернистым налетом, внутренняя поверхность матовая. **Ножка** почти отсутствует. **Мякоть** тонкая, ломкая, каштаново-бурая, буроватая, со слабым грибным запахом, при надрезе выделяет водянистый сок. **Произрастает** в различных, преимущественно хвойных лесах на влажной земле или среди мхов вдоль лесных дорог с июля по октябрь. Часто образует большие скопления. Съедобный гриб **низкого качества**, используется свежим (после отваривания) и сушеным. Из-за небольших размеров и ломкого плодового тела пецицы не имеют ценности. Их грибники не собирают.



## Семейство Саркосцифовые – Sarcoscyphaceae

### Саркосцифа ярко-красная (пецица ярко-красная)

*Sarcosypha coccinea* (Jacq.) Ске.

*Ксилотроф*

**Плодовое тело** диаметром до 6 см, чашевидное, ярко-красное, снаружи (стерильная сторона) беловатое. Имеется короткая маленькая **ножка**. **Мякоть** довольно толстая, хрупкая, восковидная, без особого запаха. **Встречается** ранней весной в основном во время снеготаяния в одиночку и небольшими группами на надежных ветках, погруженных в почву. Саркосцифа красная не только очень красивый, но и **съедобный** гриб. В пору, когда деревья еще не одеты листвой, они украшают весенний лес, издали хорошо заметны. Саркосцифу можно назвать грибом-цветком, грибом эстетического удовольствия, в связи с этим необходимо их беречь и щадить. Попадается ярко-красный блюдцевик **очень редко, при встрече им следует полюбоваться, сфотографировать, но не трогать, пусть остается в лесу.**



## Семейство Геоглоссовые – Geoglossaceae

### Спатулярия желтоватая (спатулярия булавовидная, лопаточка грибная, лопаточка желтая)

*Spatularia flavida Pers.: Fr.*

*Подстилочный сапротроф*

**Плодовое тело** высотой 4-8 см и шириной 2 см в диаметре, продольно-желобчатое, формой напоминает шпатель, лопатку или весло от лодки, плоское, темно-желтого цвета с оранжевым оттенком, увенчано желтоватым волнистым гребешком, похожим на петушиный. **Ножка** высотой до 4 см, толстая, гладкая, прямая или изогнутая, плотная, беловатая или желтоватая. **Мякоть** довольно мясистая, без особого запаха. **Произрастает** на подстилке в хвойных или смешанных с елью лесах, часто среди мха или травы. Эти грибы встречаются нечасто, зато большими группами, часто образуя «ведьмины круги» в конце лета и осенью. Гриб считается **съедобным** (в молодом возрасте), однако практического значения не имеет из-за редкой встречаемости, малого размера плодового тела и, конечно, своего зрелищного вида.

**Приготовление.** Желаящим отведать спатулярию перед употреблением гриб надо отварить, а отвар вылить.



## Семейство Пиронемовые – Pyronemataceae

### Отидея ослиная (отидея рассеченная, ухо ослиное, ослиные уши)

*Otidea onotica* (Pers.: Fr.) Fuck.

*Почвенный и подстилочный сапротроф*

Своей удлиненной формой и завернутыми краями **плодовое тело** напоминает ослиное ухо. Наружная поверхность у него бархатистая, шероховатая, внутренняя – гладкая. Плодовое тело высотой 3-8 (до 10) см и 6 см в ширину, однобокое, сидячее. У основания оно сужено в короткий беловатый нарост, играющий роль ножки, обычно он погружен в почву. Цвет гриба варьирует от оранжево-желтого до охристого с розоватым оттенком. **Мякоть** тонкая, сочная, без особого запаха. Этот довольно редкий гриб **встречается** как в лиственных, так и в хвойных лесах на почве среди опада, часто группами сросшихся плодовых тел с июля до осени. Гриб **съедобный**, но малоценный из-за своей тонкой резиноподобной мякоти.

**Приготовление.** Обычно в пищу могут быть использованы после предварительного отваривания.



### Алеврия оранжевая (алеврия красная, пещица оранжевая)

*Aleuria aurantia* (Pers.: Fr.) Fuck. (Syn. *Peziza aurantia*)

*Почвенный сапротроф*

Эти небольшие, диаметром 2-10 см грибы привлекают посетителей леса роскошной яркой окраской. Появляются они после первых теплых дождей и растут в течение всего лета и осенью. Развивается этот гриб обычно большими группами на сыроватых песчаных почвах. Предпочитает освещенные места, например обочины лесных дорог и тропинок, края ям. Часто встречается на свежих раскопах или потревоженной, разрытой почве. **Плодовое тело** сидячее, в раннем возрасте полушаровидное, затем блюдцевидное. В старости – неправильно-плоское, волнисто-лоскутное, часто трескается. Внутренняя, спороносная поверхность гладкая, ярко-оранжевая, снаружи гриб более светлый. **Ножка** отсутствует, внизу имеет коричневатое основание. **Мякоть** восковидная, тонкая, очень ломкая, светло-красноватая, без особого запаха и вкуса. Гриб **съедобный**, но малоценный.

**Приготовление.** Едят в свежеприготовленном виде (тушат, жарят). Хранить алеврию оранжевую лучше всего в сушеном виде. Еще **лучше бы оставлять эти красивые грибы в природе как украшение наших лесов.**



## Семейство Трюфелевые – Tuberales

### Трюфель белый

*Choiromyces venosus (Fr.) Th. Fr. (Syn. Choiromyces meadriformis Witt)*

*Симбиотроф (микоризообразователь), геофил*

Это грибы-невидимки. Их **плодовые тела** растут под землей на глубине 8-12 см. Грибник в лесу может обнаружить только те трюфели-верховики, которые выпирают наружу, образуя чуть заметный бугорок. Те же, которые надежно спрятаны от глаз под почвой, практически невозможно заметить. Гриб созревает только к концу лета – началу осени. Любит дубняки. Трюфель растет в виде клубней гнездами по 3-6 штук. По внешнему виду похож на картофель с серо-буровой поверхностью. Не имеет ни шляпки, ни ножки. **Мякоть** гриба серовато-белая с темноватыми прожилками, в разрезе напоминает мрамор. Имеет приятный грибной аромат. Гриб **высокого качества**. Чтобы найти трюфели, нужны навыки и умение, в прошлом трюфели искали с помощью дрессированных собак, свиней.

**Приготовление.** Трюфели белые варят, жарят. Из них получают хорошие приправы к блюдам.



## Семейство Клавариадельфовые -Clavariadelphaceae

### Рогатик пестиковый (рогатик булавовидный, булава пестиковая, булава Геркулеса)

*Clavariadelphus pistillaris* (L: Fr.) Donk.

*Симбиотроф (микоризообразователь)*

Отличается более крупными размерами среди рогатиковых. **Плодовое тело** достигает в высоту 20-25 см и ширины около 3 см, булавовидное, продольно-морщинистое или бороздчатое, с возрастом часто сплющенное с боков, светло-желтое или рыжеватое. При надавливании поверхность гриба приобретает винно-красноватый оттенок. **Мякоть** у молодых грибов твердая, позже становится губчатой, на изломе или разрезе также меняет цвет на красноватый. Пахнет приятно. Растет на перегнойных почвах лиственных и смешанных лесов. Его можно встретить с лета до осени. **Съедобный**, но только в молодом возрасте, их можно варить, жарить. Старые грибы горьковатые, Гриб редкий. Собирать его нельзя – **находится под охраной, занесен в Красную книгу России.**



## Семейство Клавулиновые – *Clavulinaceae*

### Клавулина аметистовая (рогатик аметистовый)

*Clavulina amethystina* (Bull.: Fr.) Donk

*Почвенный сапротроф*

**Плодовое тело** высотой до 8 см, кустистое, веточки узкие с тупым или зубчатым окончанием. Цвет плодового тела варьирует от сиреневого до серо-лилово-фиолетового, основание более бледное. **Мякоть** одноцветная с окраской плодового тела. **Ножка** короткая, почти незаметная, светлая. **Предпочитает расти** в лиственных и смешанных с березой лесах, на отмершей древесине, отдельными экземплярами или группами в сырых и затененных местах. Встречается редко в августе -октябре. **Съедобный** гриб, используется в свежем виде.

**Приготовление.** Годится для сушки. Гриб **низкого качества.**



### Клавулина гребенчатая (рогатик гребенчатый, коралл гребешковый)

*Clavulina coralloides* (L: Fr.) Schroet. (Syn. *Clavulina cristata* (Fr.) Schroet.)

*Почвенный сапротроф*

**Плодовое тело** высотой до 8-10 см, кустистое с бесчисленными неправильными разветвлениями, гребенчато-зубчатые веточки которых сплюснуты и заострены. Этот гриб имеет

много вариантов по цвету: белый, беловато-серый, палевый, кремовый, желтоватый, иногда даже с розоватым оттенком, а с возрастом охристый или буроватый. **Мякоть** с горьким остаточным вкусом, не имеет выраженного запаха. Плодовое тело в основании образует короткую плотную ножку высотой 1,5-2 см. **Растет** в хвойных лесах, но встречается и в лиственных на лесной подстилке, на хвойной иглице с августа до октября. Встречается нередко.

**Приготовление.** Рогатик гребенчатый съедобен, **низкого качества**. Едят в свежеприготовленном виде после предварительного отваривания. Иногда гриб может иметь горьковатый привкус. Грибники его не собирают.



### Клавулина пепельно-серая

*Clavulina cinerea (Bull.: Fr.) Schroet*

*Подстилочный сапротроф*

**Плодовое тело** гриба до 10 см, сильно разветвленное, с тупыми окончаниями веточек, желто-сероватого цвета, дымчатое. Грибы **встречаются** в летне-осенний сезон в хвойном, реже, в лиственном лесу на земле и на гнилой древесине. Рогатиковые бывают различной формы и цветности, поэтому их по-разному и называют. Рогатиковые, или коралловые грибы, **съедобны**.

**Приготовление.** Рогатики отваривают в подсоленной воде, затем тушат и жарят.



## Семейство Спарассисовые – Sparassidaceae

**Спарассис курчавый (грибная капуста, грибное счастье, спарассис кучерявый)**

*Sparass is crispa (Fr.) Fr.*

*Ксилотроф, факультативный паразит*

**Плодовое тело** обычно неравномерно округлое, мясистое, толстое, напоминающее губку, диаметром до 40 см, весом до 5 кг, состоит из малозаметной плотной **ножки** с отходящими от ее вершины разветвлениями, похожими на лопастные, волнистые или курчавые пластинки. Цвет гриба кремоватый или охряно-желтый, с возрастом становится буроватым. **Мякоть** эластичная, бежевая или охряная. **Растет** на почве возле живых хвойных деревьев или их пней, чаще сосновых. Распространен, по-видимому, повсеместно, но встречается редко, одиночно. Превосходный **съедобный гриб высокого качества**. Идет главным образом для приготовления супов, жаркого и сушки, однако следует помнить, что гриб **охраняемый, занесен в Красную книгу России**, поэтому в целях сохранения его для потомков не следует разрушать целостность грибницы. А еще лучше, если дать дожить до естественной старости. Это позволит ему расселиться в другом месте.



## Семейство Рамариевые – Ramariaceae

### Рамария желтая (рогатик желтый, коралл лимонно-желтый, коралл серно-желтый, гриб-олень)

*Ramaria flava (Fr.) Quel.*

*Почвенный сапрофит*

**Плодовое тело** диаметром до 20 см, высотой 10-15 см. Иногда достигает внушительного веса (1,5-2 кг). Гриб имеет все оттенки желтого цвета: кремовый, абрикосово-желтый, позднее охристый или почти оранжевый. При нажатии окраска плодового тела меняется на винно-коричневую. **Мякоть** влажная, запах травяной. **Ножка** толстая, расчленяется на отходящие ветвистые отростки. Рогатик желтый можно найти в сыровато-тенистых местах лиственных, хвойных и смешанных лесов, особенно в лишайниковых сосняках, среди покрова зеленых мхов в августе-сентябре. Селится большими группами, образуя ряды или дуги. **Растет** прямо на земле или на гнилой древесине. Гриб имеет очень большое сходство с рамарией золотистой.

**Приготовление.** Пригоден в пищу в молодом возрасте, позже мякоть его становится грубой. Используется жареным и вареным.



### Рамария золотистая (рогатик золотистый)

*Ramaria aurea (Schaeff.: Fr.) Quel.*

### *Почвенный сапротроф*

**Плодовое тело** массивное, диаметром 15-20 см, высотой 8-10 см, кустистое, обильно ветвящееся, охряно-желтое, золотисто-желтое или золотисто-охряное с более светлым основанием, при высыхании блекнущее. «Веточки» толстые, густо расположенные, их концы притупленные, 2-3-кратно надрезанные. **Ножка** короткая, у основания беловатая. От одного общего корня расходятся множество разветвленных рожек. Произрастает на почве в хвойных, изредка лиственных лесах, часто среди мхов. Плодоносит с июля по октябрь. Ближний родич рамарии золотистой – рамария желтая (*Ramaria flava*). Эти два вида трудно различить без лабораторного анализа. Пищевая ценность их одинакова.

**Приготовление.** **Съедобный** гриб. Употребляется в пищу в свежем виде. Эту грибную «лапшу» можно отварить и добавить в грибное жаркое – для вкусового букета.



### **Рамария Инвала (рогатик Инвала)**

*Ra maria eumorpha (Karst.) Corner (Syn. Ra maria invalii (Cott. et Wakef.) Donk.)*

*Подстилочный сапротроф, ксилотроф*

**Плодовое тело** кустистое с разветвленными концами, высотой 2-8 см, желто-буроватого или охряно-коричневого цвета, слегка горьковатым вкусом, с кисловатым запахом. **Растет** на подстилке или целыми куртинками, образуя целые ряды, дуги или ведьмины круги на валеже в хвойных и лиственных лесах. Встречается нередко, ежегодно в июле -сентябре. После отваривания гриб вполне **съедобен**, однако его собирают редко.

**Приготовление.** Рогатики можно нарезать в виде лапши и потушить на сковороде,



## Семейство Герициевые – *Hericiaceae*

### Ежовик коралловидный (коралловый гриб, гериций коралловидный, ежовик решетчатовидный)

*Hericium coralloides* (Fr.) Pers

*Ксилотроф*

Имеет красивый экзотический вид. **Плодовое тело** гриба напоминает ветку коралла, подлинное украшение природы, декоративно-много-кратно-разветвленное, белоснежное. **Мякоть** гриба в молодом возрасте белая, потом становится слегка желтоватой, без особого запаха. **Растет** гриб на стволах и пнях мертвых лиственных пород деревьев: осины, вяза, дуба, березы и крупных сучьях лежащих деревьев. В молодом возрасте считается **съедобным**, но собирать его не следует, так как **он занесен в Красную книгу России**. Да и жаль бывает уничтожить такую красу леса.



### Ежовик гребенчатый (ежовик дубовый)

*Hericium erinaceum* (Fr.) Pers

*Ксилотроф, факультативный паразит*

**Плодовое тело** неправильной формы, округлое, сидячее, без ножки, с длинными свисающими шипиками до 2-5 см длиной, при подсыхании слегка желтеющими. **Мякоть** мясистая, белая. **Встречается** очень редко в лесах с участием дуба. Растет на стволах живых дубов, а также на их пнях и в дуплах в августе – сентябре. Дубовый ежовик – **съедобный гриб**, но собирать его не рекомендуется как очень редко встречающийся гриб.



**Пилолистник мелкий ракушковидный (лентинус уховидный, лентинус раковинковидный, пилолистник анисовый)**

*Lentinellus cochleatus (Pers.: Fr.) Karst.*

*Ксилотроф*

**Шляпка** диаметром до 10 см, широковыпуклая, воронковидная, закрученно-уховидная, незамкнутая по окружности, часто односторонняя, разделенная пополам, неравномерно дольчатая, красновато-коричневого или рыжевато-коричневого цвета. **Пластинки** нисходящие на ножку, зубчатые, сначала светлые, позже бледно-розового цвета. **Ножка** высотой 3-10 см, эксцентрически боковая, сужается книзу, ребристо-морщинистая, бороздчатая, у основания соединенная с другим грибом, рыжеватая, почти одного цвета со шляпкой. **Мякоть** тонкая, плотная, кремовая, с анисовым запахом. **Растет** на пнях и погруженной в почву древесине хвойных и широколиственных пород, тесными группами-сростками с августа по октябрь.

**Приготовление.** Гриб **съедобный**, но жестковатый, используется свежим после предварительного отваривания в течение 25 минут.



## Семейство Ежовиковые – Нуднасеае

**Ежовик желтый (ежовик выемчатый, глухая лисичка, колчак желтый, оленья губа)**

*Hydnum repandum L: Fr.*

*Симбиотроф (микоризообразователь), сапротроф*

У этого гриба есть отличительный признак – вместо пластинок в качестве спороносного слоя на нижней стороне шляпки густо расположены конически заостренные, ломкие, осыпающиеся при прикосновении игольчатые шипики. **Шляпка** среднего размера, мясистая, при сырой погоде кремово-охряная, светло-оранжевая, при сухой – беловатая. Поверхность обычно неровная, бугристая, с загнутыми вниз краями. **Мякоть** плотная, светло-желтая, ломкая, с приятным запахом, на вкус у зрелых грибов слегка горьковатая. **Ножка** короткая, сплошная, немного изогнутая, иногда смещена от центра шляпки, книзу суженная. **Встречается** в хвойных и лиственных лесах, часто среди травы и мхов, в июле – сентябре.

**Приготовление.** В пищу употребляется только молодой гриб, более старые грибы грубеют, мякоть приобретает горьковатый вкус. Лучше его покрошить в суп, чем на сковороду. Годен для сушки, можно вместе с другими грибами и солить. Гриб **хорошего качества**.



## Семейство Феоловые – Phaeolaceae

### Трутовик серно-желтый

*Laetiporus sulphureus (Bull.: Fr) Murrill*

*Ксилотроф, паразит*

**Плодовые тела** однолетние, сначала водянисто-толстомясистые, твердеющие, плоские, диаметром до 30 см, собранные в черепитчатые группы. **Шляпка** лимонно-желтая с оранжевым или слабым розоватым оттенком, позже выцветает до светло-желтого цвета. **Трубчатый слой** серно-желтый, в молодом возрасте из него выделяются желтоватые капли жидкости. **Мякоть** свежего гриба сочная, мягкая, сырообразная, желто-вато-беловатая, с приятным грибным запахом, при высыхании очень ломкая. **Произрастает** в лиственных, реже в хвойных лесах на живых и отмерших стволах деревьев, на пнях, валеже и корневых лапах. Плодоносит в мае – июле сразу после сморчков. Нередко их можно обнаружить на торцах заготовленных круглых лесоматериалов. **Съедобный.**

**Приготовление.** Употребляются молодые грибы в вареном виде. После отваривания из них получается прекрасный салат – и чисто грибной, и в любой смеси с овощами. Из серно-желтых трутовиков можно приготовить ароматный грибной порошок.



## Семейство Инонотовые – *Inonotaceae*

### Чага, или черный березовый гриб (трутовик скошенный)

*Inonotus obliquus* (Pers.: Fr.) Pit.

*Ксилотроф -паразит*

Представляет собой бесплодный нарост на живых стволах березы. Наросты имеют желвакообразную форму, с растреснутой поверхностью, черного, местами темно-бурого цвета, тяжеловесные, достигают крупных размеров (до 30 см в поперечнике). Внутри гриб темно-коричневый, очень твердый, с беловатыми прожилками, без запаха. Растет на осинах, ольхах, рябинах и других деревьях лиственных пород. Разновидность этого гриба – чага горькая. Но она не собирается грибником и не заготавливается аптеками. Чага – трутовик скошенный растет только на березах и является **лекарственным сырьем**. Собирают на протяжении всего года. Встречается не часто. Настой чаги используется как **заменитель чая**. Отечественная медицинская промышленность выпускает препарат из чаги «Бефунгин», который оказывает тонизирующее и болеутоляющее действие, «Бефунгин» успешно применяется в клиниках при лечении язвенной болезни, гастритов.



## Семейство Трутовиковые – Polyporaceae

### Подсемейство *Polyporioideae*

Трутовик увенчанный *Polyporus coronatus* Rostk

*Ксилотроф*

**Шляпка** гриба диаметром до 6 см. **Ножка** центральная или боковая, высотой до 3 см. **Растет** в лесу на валежных ветках с мая по сентябрь. Молодой гриб **съедобный**.



## Семейство Полипоровые – Poliporaceae

**Трутовик чешуйчатый (вязовик, трутовик пестрый, пестрец, заячник)**

*Polyporus squamosus (Huds.) Fr.*

*Ксилотроф, факультативный паразит*

**Плодовые тела** однолетние, глинисто-желтые, с боковой черной ножкой, диаметром 10-60 см. **Шляпка** веерообразная, кремовая, с крупными прижатыми темно-бурыми концентрически расположенными чешуйками, делающими ее пестрой, край тонковатый, подогнут внутрь. **Ножка** эксцентрическая, беловато-кремовая, у основания почти черная. **Трубчатый слой**

## **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.