

ГРИБНАЯ



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



# **Грибная энциклопедия**

«Центрполиграф»

2016

УДК 635.8  
ББК 42.349

Грибная энциклопедия / «Центрполиграф», 2016

ISBN 978-5-227-06908-5

«Грибная энциклопедия» даст вам ответ на любой вопрос о грибах: как правильно определять грибы, где, когда и как собирать, как вырастить в домашних условиях, как уберечься от опасности отравления ядовитыми грибами. Читатель найдет здесь много нужных советов по заготовке, переработке и хранению. О том, как их правильно готовить, вы прочитаете в кулинарном разделе, где представлено множество разнообразных и оригинальных рецептов. В книге вы найдете описание 130 видов грибов, а великолепные цветные фотографии позволят вам безошибочно определить, будет ли найденному грибу место в вашем лукошке.

УДК 635.8  
ББК 42.349

ISBN 978-5-227-06908-5

, 2016

© Центрполиграф, 2016

# Содержание

Что нужно знать о грибах	6
Что такое грибы	6
Где искать грибы	8
Грибы сосновых лесов	8
Грибы еловых лесов	9
Грибы лиственных лесов	9
Грибы открытых мест	11
Как собирать грибы	12
Как определить грибы	14
Описание грибов	20
Съедобные и условно съедобные грибы	21
Белый гриб	21
Валуй (кулачок, соплюха)	21
Веселка обыкновенная	22
Вешенка обыкновенная	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

# **Вадим Арчер**

## **Грибная энциклопедия**

© В. Арчер, текст, 2016

© «Центрполиграф», 2016

## Что нужно знать о грибах

### Что такое грибы

*Грибы – проклятое племя, созданное только для того, чтобы смущать самых талантливых исследователей и приводить в отчаяние молодых ботаников.*

**Вайян**

Наверное, нет человека, который не слышал бы о грибах. Каждому случалось видеть грибы – опенки, лисички, белые, шампиньоны – на магазинных витринах в закатанных крышками банках, у себя в тарелке за праздничным или обеденным столом, солеными или жареными, с лучком и растительным маслом. Многие видели их и в естественной обстановке – в лесу или на лугу, когда ходили по грибы с корзиной, мимоходом сшибая неосторожно высушившуюся из травы поганку. Тем не менее ученые прошлых веков всерьез полагали, что грибы – это порождение дьявола, созданное, чтобы смущать систематиков.

Почему? Чем же не угодили ученым такие аппетитные на тарелке грибочки? Первые систематики, не задумываясь, относили их к растениям – без рук, без ног, стоит себе на одном месте, не питит, не ползает, не кусается. Но постепенно выяснилось, что между грибами и растениями больше различий, чем сходства.

Во-первых, грибы имеют гифальное строение, не типичное ни для растений, ни для животных. Наземная часть со шляпкой и ножкой, известная нам как гриб, – это только плодовое тело, предназначенное для размножения. Собственно гриб, или грибница, состоит из тончайших нитей, разрастающихся в субстрате, – гифов, или мицелия. Если сделать срез шляпки или ножки плодового тела гриба и рассмотреть в микроскоп, будет видно, что они состоят из тех же гифов.

Во-вторых, грибы отличаются от растений способом питания. Фотосинтез у грибов отсутствует. Они питаются готовыми органическими веществами, разлагая сложные органические молекулы на простые и всасывая их через оболочку. Клетчатку, например, они разлагают на сахара и аминокислоты. Гифальное строение идеально приспособлено к такому питанию, так как сравнительно небольшая по объему грибница имеет очень большую поверхность всасывания. Для разложения органических молекул у грибов в процессе эволюции развился сложный ферментный аппарат. Каждый вид гриба приспособлен к своему субстрату и имеет свой набор ферментов для его разложения.

В-третьих, грибы размножаются спорами. Кроме того, они могут размножаться и кусочками гиф, что не характерно для споровых растений. У низших грибов споры образуются путем отделения концевых клеток, у высших они образуются на плодовом теле в специализированных клетках – асках или базидиях. Споры похожи на пыльцу, едва различимую глазом, они очень мелкие и легкие, поэтому переносятся на большие расстояния с водой или ветром. Если условия подходящие, споры прорастают, и гриб приживается на новом месте.

Систематики в конце концов посрамили дьявола, выделив грибы в третье царство, наравне с царствами растений и животных. Может быть, это не такое заметное царство, как первые два, но оно многочисленно и вездесуще. Науке о грибах – микологии – в настоящее время известно более 100 тысяч видов грибов, разделяющихся на 5 классов. Среди них и грибы пеницилловой группы, из которых получают антибиотики, и всевозможные плесени, древесные и пищевые, и паразиты растений – виновники ржавчины и головни у сельскохозяйствен-

ных культур, и паразиты животных и человека, вызывающие лишай и микозы, и дрожжи, без которых не было бы пива, вина, хлеба, квашеной капусты и даже соленых грибов.

Однако нас в первую очередь интересуют грибы, которые можно взять в руки, разломить, понюхать, попробовать на вкус и положить в кастрюлю или на сковороду, если они съедобные. Такие грибы называются шляпочными – это не научное название, а сборное понятие, объединяющее по внешним признакам грибы различных систематических групп. К шляпочным относят не только грибы, имеющие шляпку и ножку, но и с плодовыми телами другой формы, такие как дождевики или рогатики. Научное название этих грибов – макромиксы, то есть крупные грибы. Именно эти грибы растут на радость грибникам в лесах, в парках, на лугах и в других, менее романтических местах вроде скотных дворов и навозных куч. Они-то и описаны в определителях грибов, ориентированных на массового пользователя.

## Где искать грибы

*Дедушка, голубчик,  
Сделай мне свисток,  
Дедушка, найди мне  
Беленький грибок...*

**А.Н. Плещеев**

Каждому грибнику интересно знать, какие грибы встречаются в том месте, куда он направился с корзиной. Чаще всего за грибами ходят в лес, и, действительно, там можно найти множество самых разнообразных грибов. Однако каким будет это множество, зависит от типа леса.

## Грибы сосновых лесов

Чистые сосновые леса растут на очень бедных песчаных почвах. Состав встречающихся в них видов грибов зависит не столько от географического расположения леса, сколько от его возраста. В молодых сосновых посадках начиная со второго года появляется масленок поздний, растущий в траве между рядами или под отдельно стоящими деревцами. Урожайность масленка возрастает с каждым годом и становится наибольшей, когда возраст посадок достигает 10–15 лет, а затем начинает затухать. Когда посадки вырастают настолько, что в них исчезает трава и почва покрывается слоем опавшей хвои, маслята можно отыскать по бугоркам приподнятой хвои. Масленок поздний обильно плодоносит почти все лето на одних и тех же местах, давая 3–4, а в благоприятные годы 5–6 урожаев в сезон.

Когда сосновые посадки подрастают, на смену масленку позднему появляется другой обильно плодоносящий гриб – зеленушка. Зеленушки растут большими группами, встречаются в молодых, средневозрастных и взрослых сосновых лесах, в низинах посреди густых тенистых сосняков, где их можно обнаружить по слегка приподнятым бугоркам опавшей хвои, и на освещенных солнцем лесных полянах. На равнинных местах в сосновых посадках часто встречается рядовка серая, а также растет сосновая разновидность белого гриба с желто-коричневой шляпкой и сравнительно тонкой, почти цилиндрической ножкой. Белый гриб обычно растет по краю посадок, по небольшим понижениям и канавам, но встречается и среди сосен.

В сосновых посадках, особенно молодых, обильно плодоносит опенок осенний, или настоящий, семьи которого растут вокруг стволов или на пеньках, оставшихся при санитарной расчистке сосен. В молодых и средневозрастных сосняках можно встретить группы рыжиков. Они растут на влажных местах в небольших понижениях, на просеках, лесных прогалинах и опушках, реже – в междурядьях сосен. В конце лета и осенью в таких местах появляется мокруха пурпуровая. Иногда в молодых сосновых посадках можно встретить ежовик пестрый. Этот гриб съедобен в молодом возрасте, старые же грибы становятся жесткими и горьковатыми.

В сырых сосновых лесах, по окраинам поросших сосняком сфагновых болот растут различные моховики и козляк. Здесь же можно встретить масленок болотный, сыроежку болотную, млечник серо-розовый. На влажных местах, среди мха небольшими группами растут различные рядовки. В молодых, средневозрастных и старых сосняках с небольшой примесью березы массово встречаются лисички настоящие, которые плодоносят на одних и тех же местах в течение всего лета. Во взрослых сосняках встречается желчный гриб. Он не ядовит, но очень горький. В молодом возрасте желчный гриб легко принять за белый, поэтому для проверки можно лизнуть кончиком языка мякоть подозрительного гриба.

В сосновых лесах среднего и старшего возраста во множестве появляются различные разновидности сыроежек – желтая, сине-желтая, зеленоватая, болотная, ломкая, душистая. Осенью на умеренно влажных, замшелых местах можно встретить подгруздок черный. В зрелых



сосновых лесах встречается польский гриб, а на прогалинах с редкими взрослыми соснами – масленок зернистый. На лесных полянах, опушках, среди изреженного леса растет гриб-зонтик пестрый – один из самых вкусных грибов – и грибзонтик краснеющий – также съедобный и вкусный гриб, особенно в молодом возрасте. По опушкам старых сосновых лесов нередко встречается мухомор серо-розовый – условно съедобный гриб. В сосновых лесах, заросших сорными травами, обильно растут различные виды говорушек, нередко образующих «ведьмины кольца». Большинство из них съедобны, хотя и невысокого качества, но есть и ядовитые.

Из ядовитых грибов в сосняках встречается бледная поганка и мухоморы – пантерный, красный, поганковидный. На пнях, вокруг засохших деревьев большими группами встречается ядовитый ложноопенок серно-желтый.

Сосновый лес даже с небольшой примесью других древесных пород по разнообразию грибов намного богаче чистого соснового леса. С примесью березы там появляются подберезовики, подосиновики, синяки, сыроежки, волжанки, белянки и другие млечники. Если в сосняке есть примесь осины и дуба, там появляется дубовая форма белого гриба, возрастает разнообразие сыроежек, встречается подгруздок белый, груздь черный и другие виды груздей.

## **Грибы еловых лесов**

В чистых еловых лесах встречается немного разновидностей грибов. В молодых ельниках наравне с рыжиком сосновым можно встретить рыжик еловый, более бледный и тонкий, с морковно-красным млечным соком. Здесь же растут говорушки, нередко образуя «ведьмины круги». В негустых лесах среднего возраста растет еловый белый гриб, как на открытых солнечных полянах, так и в самом ельнике, хотя предпочитает светлые места вдоль опушки леса. Еловые леса предпочитают и некоторые виды сыроежек – синяя и сине-желтая, – растущие группами под взрослыми елями. В зрелых еловых лесах встречается груздь желтый. Он растет небольшими группами на замшелых влажных местах лесных полян, вдоль ручьев и по склонам оврагов. Во второй половине лета под елями, среди вереска и мха можно встретить мокруху еловую.

Из ядовитых грибов в еловых лесах растет мухомор королевский – крупный гриб с оранжево-желтой шляпкой. Во влажных местах очень распространены паутинники, среди которых много несъедобных и ядовитых видов, трудно отличимых от съедобных, поэтому паутинники лучше не трогать. Вдоль ручьев и оврагов, на влажных лужайках, часто рядом с рыжиками, растет ядовитая говорушка красноватая. В лесах, на опушках, на заросших травой прогалинах часто встречается свинушка тонкая, в последнее время отнесенная к ядовитым грибам.

## **Грибы лиственных лесов**

Лиственные леса могут состоять как из одной породы лиственных деревьев – березовые рощи, осинники, дубравы, – так и из смеси пород. Для однородных лиственных лесов характерны виды грибов, живущие в симбиозе с этой породой дерева.

Березовые леса богаты различными грибами. Здесь обильно растут подберезовики, предпочитающие светлые места на опушках, полянах, вдоль дорог, на возвышенностях с изреженными деревьями. Подберезовик болотный растет в замшелых низинах и на поросших березой сфагновых болотах, вместе с сыроежкой болотной. В светлых и сухих березовых рощах нередко встречается подгруздок белый, растущий обычно группами, образующими широкие дуги – части огромных «ведьминых кругов». Здесь же можно встретить многие разновидности сыроежек – сине-желтую, зеленоватую, пищевую, красивую, ломкую, – а также волнушку розовую и белую, грибы-зонтики, различные виды груздей, рядовок и говорушек. Летом во

влажных молодых березняках, на березовых пнях растет опенок летний, а осенью – опенок осенний настоящий.

В светлых, изреженных березовых лесах встречается березовая разновидность белого гриба – крупный, плотный, красивый гриб с буроватой шляпкой. На живой березе растет чага, с давних пор используемая в народной медицине против заболеваний печени, различных воспалений желудка и кишечника. В березовых лесах с плодородной почвой обильно растут валуи. По окраинам заросших березняком болот встречаются поплавки, которые можно отличить от мухоморов по отсутствию кольца на ножке.

Из ядовитых грибов в березняках многочислен мухомор красный и мухомор пантерный, часто встречается и бледная поганка.

В дубовых лесах растет дубовик, синяк, полубелый гриб, каштановый гриб, моховики зеленый и трещиноватый, некоторые разновидности сыроежек. Дубовая разновидность белого гриба встречается по полянам и опушкам дубрав, обычно в старых лесах паркового типа. Из пластинчатых грибов здесь можно встретить млечник темно-бурый, дубовый груздь, а также перечный груздь, растущий большими скоплениями даже в очень затененных местах.

Осенью у основания стволов или на стволах старых дубов вырастает печеночница – мясистый гриб овальной формы, достигающий нескольких килограммов. На корнях старых дубов растет трутовик листоватый или гриб-баран, издали похожий на лежащую овцу. В молодом возрасте этот гриб съедобен.

Из ядовитых грибов для дубрав типичен ложноопенок кирпично-красный, заселяющий дубовые пни.

Чистые осинники обычно бедны грибами, но и для них есть свои характерные виды, такие как подосиновик и осиновый груздь. Здесь можно встретить сыроежку сине-желтую, иногда в больших количествах, и сыроежку невзрачную. Осиновые пни на вырубках – любимое место для поселения вешенки осенней, опенка осеннего и зимнего.

В смешанных лесах лиственных пород растет множество видов грибов. В широколиственных лесах встречаются различные виды вешенок, трутовиков и опять, подвешенник, сыроежки, белый гриб, полубелый и каштановый грибы. Мелколиственные леса изобилуют подберезовиками, подосиновиками, сыроежками и различными млечниками, среди которых груздь настоящий, желтый, черный, синеющий, валуй, скрипица и многие другие грибы.

Однако особенно богаты разнообразием грибов смешанные лиственно-хвойные леса. В зависимости от состава древесных и кустарниковых пород здесь можно встретить любые грибы, растущие в симбиозе с ними. Для состава грибов в первую очередь имеют значение основные породы деревьев, а также возраст, густота и влажность леса. В сырых лесах с преобладанием березы и осины, с примесью ельника можно ожидать подосиновики, подберезовики, черные грузди и подгруздки, здесь же на вырубках растут опять и вешенки. В светлых, травянистых, умеренно влажных березово-осиновых лесах с плодородной почвой хорошо растут валуи и сыроежки. В сухих сосново-березовых лесах, на мелкосопочнике растут белые, маслята, подберезовики, мелкие млечники, сыроежки, зеленушки и серушки. Весной в таких лесах на светлых, изреженных местах, особенно на старых пожарищах, появляются сморчки и сморчковые шапочки. Во влажных, заболоченных сосново-березовых лесах, на черничниках, на сфагновых болотах растут моховики, козляк, болотные подберезовики, маслята и сыроежки, поплавки и мокрухи.

Для успешного сбора грибов нужно правильно выбирать лес. В сухой сезон, например, будет лучше отправиться за грибами во влажный лес, а в очень сырые сезоны, напротив, лучше предпочесть возвышенные места. Старые, густые, сумрачные леса обычно бедны грибами, как по составу, так и по количеству, а в молодом березнячке, едва переросшем кустарник, может оказаться множество самых различных грибов. В лесах с высокой, густой травой грибов, как

правило, мало, поэтому нужно выбирать такие места, чтобы травы было немного и сквозь нее виднелась лесная подстилка.

Начинающему грибнику следует помнить, что большинство грибов предпочитает опушки, поляны, изреженные места, прогреваемые солнцем, и только очень немногие грибы, такие как грузди или дубовики, лезут в чащу и на склоны оврагов. Неопытный грибник может набрать корзину самых разнообразных грибов, не заходя далеко в лес, но нужно хорошо их знать, чтобы оказаться в нужное время в нужном месте и выйти из леса с корзиной полной белых грибов, рыжиков или груздей.

## **Грибы открытых мест**

Грибы растут не только в лесах, но и на лугах, полях, пастбищах, на богатых перегноем местах вблизи жилья. По сравнению с лесами разнообразие грибов здесь невелико, хотя урожай отдельных видов бывает очень обильным. Из грибов, растущих на открытых местах, наиболее известны шампиньоны, которые нередко можно встретить на перегнойных кучах, на огородах, вблизи конюшен, на местах выпаса скота. Шампиньоны предпочитают плодородную почву, появляются после дождей летом и осенью. Известно несколько видов шампиньонов – луговой, полевой, двуспоровый и двукольцовый. Собирая их, нужно быть внимательным, потому что их легко перепутать не только с бледной поганкой, но и с ядовитыми шампиньонами – желтокожим и ложнолуговым.

Менее известны шаровидные грибы – головачи, дождевики и порховки. На пастбищах нередко встречается головач мешковидный и дождевик жемчужный. На лесных опушках, полянах можно встретить дождевик гигантский, плодовые тела которого могут достигать веса 20 и более килограммов. У молодых дождевиков нежная и вкусная мякоть, пригодная для жарения и сушки.

На хорошо унавоженных участках лугов, огородов, парков и садов растут навозники белый и серый. Оба вида съедобны, но нужно помнить, что навозники известны как антиалкогольные грибы, они вызывают рвоту при употреблении вместе со спиртными напитками. Навозники растут очень быстро, за двое суток гриб вырастает, стареет и отмирает, поэтому собирать их нужно молодыми и перерабатывать не позднее, чем через 3–4 часа после сбора.

На лесных полянах, в луговой траве вблизи опушек, в старых парках, на пастбищах встречается гриб-зонтик белый, или полевой. Он съедобен молодым, пока шляпка еще не развернулась и похожа на яйцо.

Почти повсеместно распространен опенок луговой – небольшой, но очень вкусный грибок, образующий на лугах «ведьмины круги», которые видно издали по кольцам более зеленой травы. У нас он мало известен, но очень ценится в европейских странах.

## Как собирать грибы

Чтобы не вернуться из леса с пустой корзиной, важно знать, какие грибы растут там и в какие сроки. В каждом типе леса растут свои грибы, причем их состав меняется в зависимости от времени года. Некоторые грибы очень требовательны к своему окружению, как, например, лиственничный масленок, который встречается только под лиственницами, но есть и неприхотливые, растущие повсеместно, в самых разнообразных условиях. Есть грибы, плодоносящие только в определенный, довольно-таки короткий период, такие как весенние сморчки или встречающиеся поздней осенью зеленушки и рядовки. Другие грибы плодоносят на протяжении почти всего грибного сезона – подберезовики, например, или луговые опята можно встретить с конца весны до поздней осени. Для успешной грибной охоты нужно знать не только внешний вид, но и экологические особенности отдельных видов грибов.

Кроме необходимых знаний, для сбора грибов потребуются, конечно, корзина и нож. Настоятельно не рекомендуется собирать грибы в ведра, бидоны и полиэтиленовые пакеты, потому что без доступа воздуха они быстро портятся. По поводу того, как лучше собирать грибы – срезать их ножом или выкручивать из почвы, – нет единого мнения. Одни говорят, что при срезании ножом меньше повреждается грибница, поэтому грибы лучше срезать; другие утверждают, что оставшаяся в земле часть ножки приводит к ее загниванию, поэтому грибы лучше выкручивать. Однако все сходится на том, что главное – не повредить грибнице.

Наверное, при сьеме плодовых тел грибов будет правильным руководствоваться здравым смыслом. Грибы, которые легко отделяются от почвы, – белые, подосиновики, подберезовики – лучше выкручивать. Грибы с ломкой ножкой, например сыроежки или волнушки, можно просто аккуратно сломать у основания, но плотные грибы, крепко сидящие в почве, лучше срезать, потому что они плохо ломаются и вынимаются из почвы с большим куском грунта. Древесные грибы, такие как опята и вешенки, также удобнее срезать ножом, поэтому будет лучше взять его с собой.

Нужно помнить, что мало пользы от аккуратного снятия гриба, если при этом разворошить всю лесную подстилку в его окрестностях, пытаясь найти рядом другие грибы. Ущерб грибнице от этого будет гораздо больше, чем от небрежно сорванного гриба. Тем, кто собирает грибы с палочкой, можно посоветовать: приподняли листву – опустите на место. Не уподобляйтесь тем животным, которые все за собой оставляют перерытым.

В лес за грибами обычно идут рано утром. Конечно, самим грибам безразлично, когда они окажутся в корзинке, но есть другие причины – опередить остальных грибников, выйти из леса до полуденной жары или до темноты, если зашел слишком далеко или заплутал, успеть переработать грибы в день сбора. Чтобы не заблудиться в лесу, нужно запоминать пройденный маршрут, придерживаться лесных дорог и просек, в ясную погоду ориентироваться по солнцу.

В пасмурную погоду для определения положения севера рекомендуют пользоваться приметам. Например, муравейник обычно стоит с южной стороны дерева, а мох и лишайник растет на его северной стороне. Однако это верно только для однородных лесов без полян и заметно выраженного рельефа. На холмистой местности или рядом с полянами муравейники вполне могут располагаться с той стороны дерева, где теплее и светлее, не обязательно с южной.

По поводу лесных примет можно сказать, что лучше всего север определяет компас, а в наши дни он не дефицит. Однако бесполезны и приметы, и компас, если не знать, в каком направлении выходить из леса, поэтому начинать ориентироваться нужно заранее, а не тогда, когда уже заблудился. Перед входом в лес нужно прикинуть общее направление движения, чтобы приблизительно представлять, куда идти, если забыл обратную дорогу. Поэтому, отправляясь в незнакомый лес, берите с собой компас и пользуйтесь им заблаговременно.

Если в лесу есть система просек, север можно определить по квартальному столбу. Нумерация кварталов располагается так, что участки с меньшими номерами находятся на севере. Ребро квартального столба, находящееся между двумя гранями с наименьшими номерами (угол с меньшей суммой цифр), указывает на север.

Некоторые леса известны как природные очаги энцефалита. Переносчиками энцефалита являются клещи, которые наиболее опасны весной и в первой половине лета. Если известно, что в лесу водятся зараженные энцефалитом клещи, во время хождения по лесу нужно принять меры, чтобы они не заползли под одежду. Волосы желательно накрыть головным убором, концы рукавов и штанин должны плотно прилегать к телу. Одежду и открытые участки кожи следует периодически осматривать и снимать оттуда клещей, а после возвращения из леса нужно раздеться и внимательно осмотреть все тело, нет ли где-нибудь присосавшихся клещей. Чтобы клещи отцепились, нужно смазать их вазелином или растительным маслом, а затем обязательно сходить к врачу.

## Как определить грибы

*Порядок грибов хаос есть...*  
*Карл Линней*

Для определения шляпочных грибов важен внешний вид и строение плодового тела, потому что грибница находится в почве или древесине и выглядит почти одинаково у большинства видов. Плодовые тела грибов различаются по размерам, форме и окраске, но, как правило, состоят из шляпки, ножки и покрывала. Одни виды имеют все эти части, другие – только шляпку и ножку, у третьих есть только шляпка – нет ни покрывала, ни ножки. Чтобы правильно определить гриб по научному описанию, важно знать строение и основные разновидности этих частей.

Шляпка гриба состоит из мякоти, кожицы и гименофора – органа, производящего споры. У большинства шляпочных грибов он располагается на обращенной к земле части шляпки. Чаще всего гименофор представляет собой массу радиально расположенных пластинок, реже он трубчатый, у отдельных видов шиповатый, складчатый или гладкий. Если шляпка имеет хорошо развитую мякоть, она называется толстомясистой, если слой мякоти тонкий, она называется тонкомясистой. Верхняя поверхность шляпки покрыта кожицей, обычно окрашенной. Окраска может быть самой разнообразной, от незаметных маскировочных оттенков до ярких, предупреждающих. Кожица либо плотно прирастает к шляпке, либо легко отделяется – это тоже признак для систематизации.

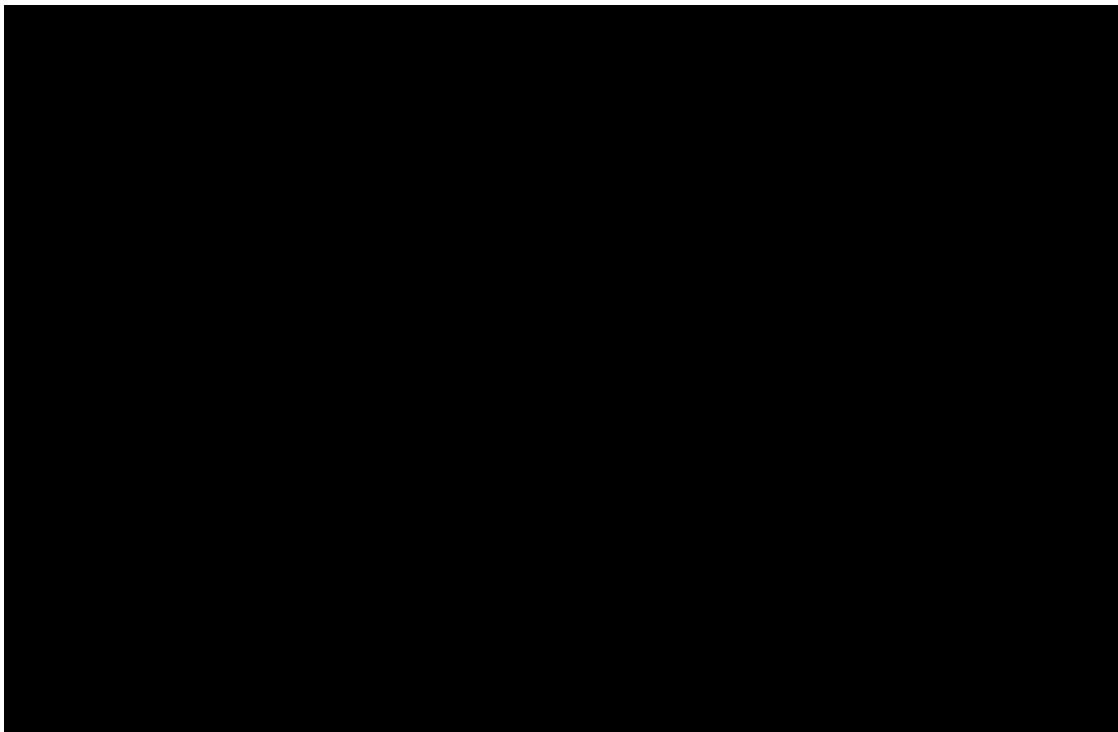
У большинства шляпочных грибов ножка присоединена к центру шляпки. Такое положение ножки называется центральным, оно свойственно большей части грибов. Иногда место соединения смещено к одной стороне шляпки и называется эксцентрическим, есть виды с боковым расположением ножки, когда она сдвинута на край шляпки. Такое расположение свойственно видам грибов, растущих на древесине. Совсем нет ножки у некоторых дождевиков и древесных грибов. Как и шляпка, ножка бывает тонкомясистой и толстомясистой.

Покрывало бывает общее и частное. Общее покрывало есть сравнительно у немногих грибов, оно полностью окутывает гриб на ранних стадиях развития, а затем остается у основания ножки в виде мешочка, называемого также влагалищем или вольвой. Частное покрывало выглядит как пленка между краем шляпки и верхним концом ножки. Эта пленка защищает гименофор молодых грибов, пока не созрели споры, а затем разрывается и остается в виде кольца на ножке или лохмотьев на краю шляпки.

Мякоть плодового тела гриба состоит из переплетения гифов и желевидного соединительного вещества между ними. Если это вещество рыхлое, то она мягкая, если плотное – упругая, хрящевидная. Гифы плодовых тел некоторых грибов распадаются на клетки, в этом случае мякоть гриба ломкая и хрупкая. Мякоть обычно окрашена в светлые оттенки, на изломе она может выделять млечный сок или менять цвет в результате взаимодействия поврежденной ткани с воздухом.

Распознавание грибов производится в определенном порядке. Сначала рассматриваются признаки, разграничивающие большие группы грибов, затем более мелкие, и в последнюю очередь признаки, различающие близкие виды. Первым нужно рассматривать внешний вид плодового тела в целом. Формы плодовых грибных тел очень разнообразны, но среди них можно выделить типовые – распростертые, распростерто-отогнутые, лопастные, копытовидные, раковинovidные, булавовидные, кустисто-разветвленные, округлые, звездчатые, гнездовковые, решетчато-лопастные, шляпконожечные. Съедобные разновидности обычно встречаются среди булавовидных, кустисто-разветвленных, шаровидных и общеизвестных шляпконожечных плодовых тел, поэтому остановимся подробнее на том, как они выглядят.

Булавовидные плодовые тела имеют цилиндрическую или утолщенную сверху форму. Они прямостоячие и растут обычно на почве, опавшей листве или отмершей древесине. Они бывают толстыми или тонкими, полыми внутри или сплошными и могут достигать более 20 см в высоту.



#### **Некоторые формы плодовых тел:**

1 – шляпконожечные; 2 – булавовидные; 3 – округлые; 4 – кустисто-разветвленные

Кустисто-разветвленные плодовые тела выглядят как группы разветвленных выростов, похожие на кораллы. Они могут расти из субстрата пучком или иметь общее основание. Кончики ветвей могут быть прямыми, заостренными, притупленными или в виде закрученных лопастей. У некоторых грибов на этих кончиках есть многочисленные шляпки. В этом случае их называют разветвленно-шляпочными.

Округлые плодовые тела характерны для грибов шарообразной, мешковидной, грушевидной формы, где нет четко выраженной ножки. Сюда же относятся грибы с шарообразной верхней частью и вытянутой нижней, которая в этом случае называется ложной ножкой.

Шляпконожечные плодовые тела – самые распространенные и наиболее известные грибникам. Хотя они весьма разнообразны по форме и размерам, среди них можно условно выделить два основных подтипа. У первых нет резкой границы между шляпкой и ножкой, как, например, у лисичек, у вторых шляпка и ножка имеют резкую границу и обычно хорошо разламываются по ней. Кроме того, к шляпконожечным грибам относятся сморчковые грибы.

Когда тип плодового тела определен, можно приступить к рассмотрению его составных частей – шляпки, ножки и покрывала. Шляпка имеет ряд характерных признаков – это форма, цвет, размер, характер поверхности, особенности мякоти и гименофора. Чтобы правильно оценить эти признаки, нужно рассмотреть несколько грибов одного вида, желательно разного возраста. Грибы изменчивы, их внешний вид в некоторой степени зависит от места произрастания, от типа леса, от погоды. В затененном лесу, например, шляпка гриба может быть бледнее обычного, а ножка тоньше, на светлых местах гриб вырастает крепким и приземистым, с более

темной шляпкой. Кожица, слизистая в условиях сырости, в сухую погоду высыхает, становится гладкой и блестящей.



**Формы шляпок плодовых тел:**

1 – шаровидная; 2 – полушаровидная; 3 – выпуклая; 4 – плоско-выпуклая; 5 – вдавленная; 6 – яйцевидная; 7 – воронковидная; 8 – колокольчатая

У грибов различают следующие характерные формы шляпок – шаровидная, полушаровидная, выпуклая, плоско-выпуклая, яйцевидная, колокольчатая, вдавленная, воронковидная. Шляпки молодых и зрелых грибов обычно различаются по форме, поэтому в описании указываются обе разновидности и даже больше, если развитие шляпки проходит несколько стадий. Шляпки молодых грибов, как правило, более округлые, у старых – более плоские и развернутые.

Особенности строения гименофора важны для разграничения больших групп грибов. Гименофор, встречающийся на шляпках, разделяется на гладкий, складчатый, трубчатый, шиповатый и пластинчатый. Есть и грибы, например дождевики, у которых гименофор развивается внутри плодового тела и у зрелых грибов выглядит как мелкий сухой порошок.



Гладкий гименофор характерен для распростертых, булавовидных и кустистых плодовых тел. Складчатый гименофор выглядит как скопление выростов и морщинок, расположенных хаотично или радиально на нижней поверхности плодового тела. Он встречается у распростертых и булавовидных плодовых тел, а также у некоторых шляпконожечных (лисичек).

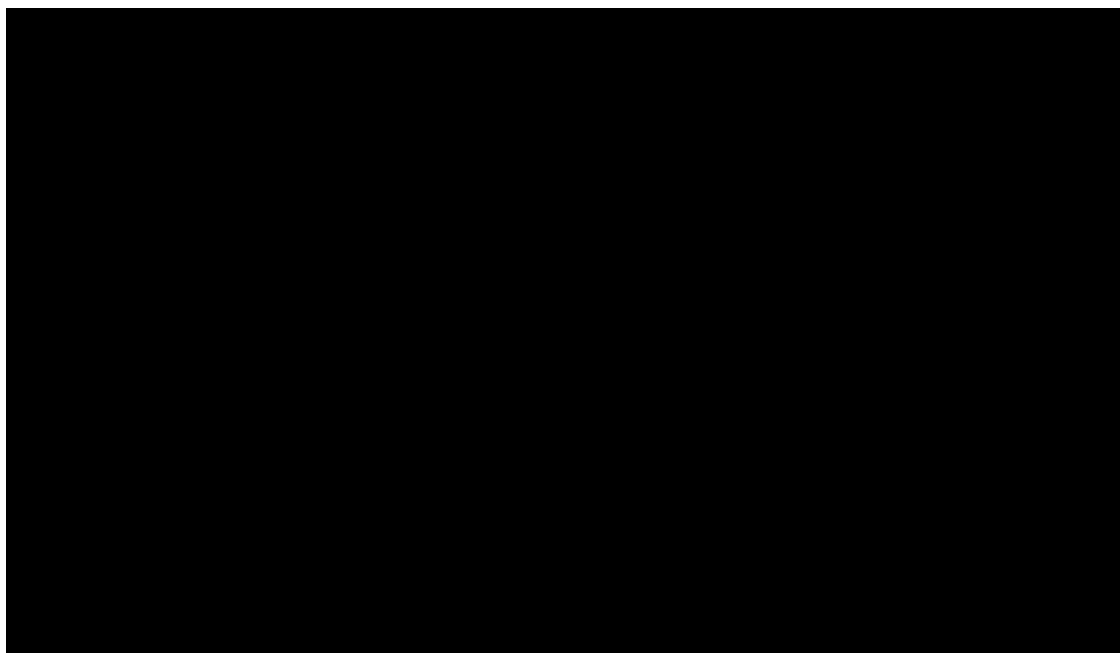
Шиповатый гименофор встречается у распростертых, кустистых и шляпконожечных плодовых тел. Он располагается на нижней поверхности плодового тела, шипами вниз.

Пористый гименофор бывает у грибов с различными типами плодовых тел и нередко составляет значительную часть шляпки. Он располагается на нижней стороне шляпки, его поры открыты вниз. Обычно это гомогенная масса, в которой располагаются трубочки пор, но есть и грибы, у которых каждая трубочка – это отдельный, не срастающийся с другими цилиндр. Пores трубчатого гименофора могут сильно различаться по форме и размерам как внутри одного вида, так и у различных видов. Поверхность может быть гладкой или покрытой зубчиками или щетинками.

Пластинчатый гименофор наиболее распространен среди шляпочных грибов. Пластинки выглядят как радиальные выросты ткани шляпки, расположенные на ее нижней части и идущие от места прикрепления ножки к краю шляпки.

Важные признаки для определения гриба – это связь гименофора со шляпкой и ножкой. У большинства пластинчатых грибов гименофор не отделяется от ткани шляпки, у большинства трубчатых, напротив, отделяется легко. Это заметно, если отломить край шляпки. У грибов с легко отделяющимся гименофором между мякотью шляпки и тканью гименофора появляется щель, по которой он легко отделяется от шляпки.

По связи с ножкой гименофор разделяется на свободный, приросший, избегающий, приросший к хрящевидному выступу. Тип этой связи можно определить, если разрезать гриб вдоль. На разрезе видно, что пластинки или трубки свободного гименофора не касаются ножки. Приросший гименофор вплотную примыкает к ножке, у избегающего пластинки или трубки нарастают на ножку и спускаются по ней. Пластинки, приросшие к выступу, срастаются вокруг ножки в хрящевидное кольцо.

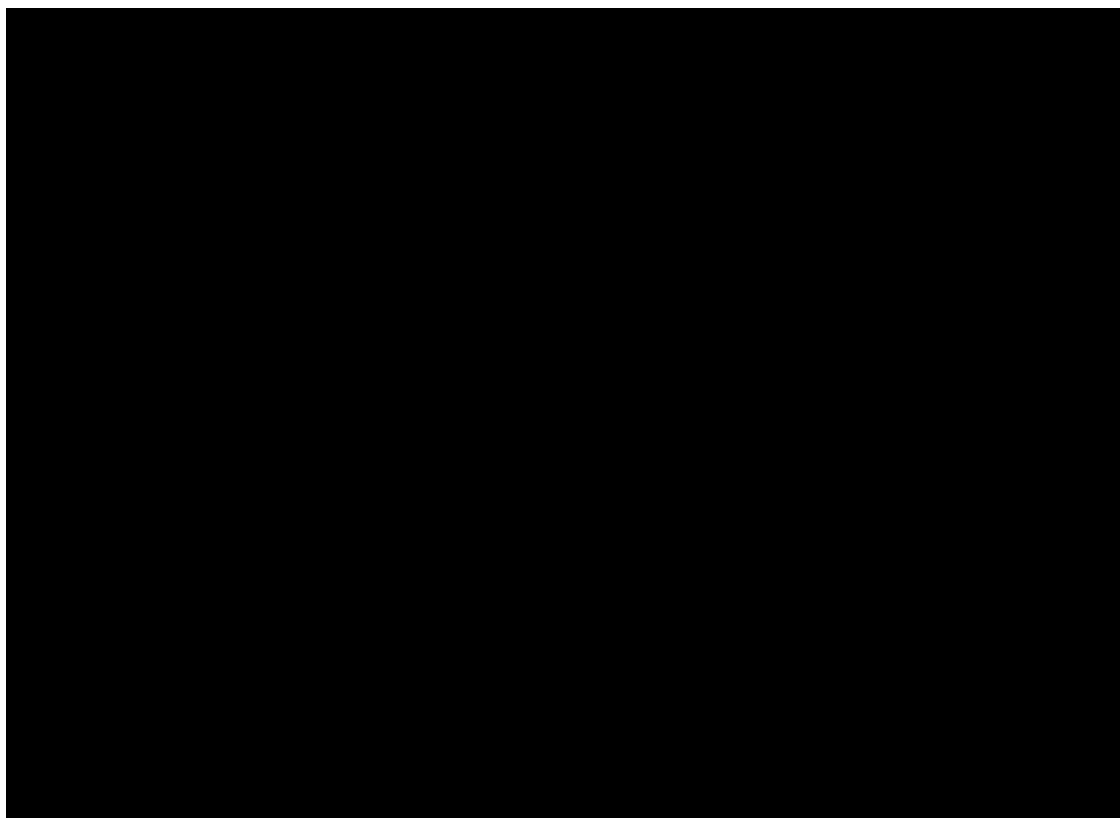


#### **Крепление гименофора:**

1 – свободный; 2 – приросший; 3 – приросший к хрящевому выступу; 4–6 – избегающий

Ножка тоже имеет признаки, используемые при определении грибов. Как упоминалось выше, ножки плодовых тел грибов разделяются на центральные, эксцентрические и боковые по положению относительно шляпки. Кроме того, они различаются по форме – цилиндрические, суженные к основанию, утолщенные к основанию, расширенные в средней части, клубневидные, с кольцом, с влагалищем у основания. На разрезе они бывают плотными, рыхлыми, с полостями различной формы внутри. Мякоть ножки различается по плотности: от деревянистой до рыхлой, ломкой. Важное значение для определения имеют особенности поверхности ножки. Снаружи ножка бывает гладкой, чешуйчатой, волокнистой, опушенной, бархатистой, морщинистой, с сетчатым рисунком, сухой или слизистой, белой или окрашенной.

Наличие или отсутствие покрывала является важным признаком при определении грибов. На зрелых плодовых телах покрывала разрываются, остаются только их следы. От общего покрывала остаются чешуйки на шляпке, кольцо или влагалище у основания ножки. Частное покрывало остается в виде кольца в верхней части ножки, валика на ножке, бахромы или ворсинок по краю шляпки. Среди частных покрывал различаются кожистые и паутинистые. Паутинистые покрывала состоят из множества переплетенных паутинистых нитей, натянутых между краем шляпки и ножкой, и заметны только у молодых грибов.



#### **Виды форм ножек грибов:**

1 – цилиндрическая; 2 – суженная к основанию; 3 – утолщенная к основанию; 4 – расширенная к средней части; 5 – клубневидная; 6 – с кольцом; 7 – с влагалищем у основания

Особенности местообитания грибов также имеют значение для их определения. Многие группы и виды грибов растут только в определенных условиях и на определенном субстрате, например только на древесине одной породы дерева или в определенном типе леса. Это иногда отражается в названии – подосиновик, подберезовик, моховик, – хотя свойственно большинству видов грибов. Распространенность какого-либо вида гриба непосредственно зависит от

распространенности субстрата, на котором он произрастает. В описании грибов всегда указываются места их произрастания и сроки плодоношения.

Определение незнакомых грибов – дело непростое и, как можно догадаться, ответственное. Ошибка в определении гриба может привести к отравлению или даже к смерти. В связи с этим нужно напомнить, что собирать следует только хорошо известные виды. Для тех, кто хочет расширить познания в грибах и освоить новые виды, есть несколько правил сбора грибов для определения.

Не стоит набирать слишком много неизвестных видов грибов. Следует ограничиться 3–4 видами, которые в это время плодоносят массово и могут представлять интерес для заготовок. Если видов немного, их легче подробно изучить и запомнить на будущее.

Берите для определения по несколько грибов, желательно разного возраста. Лучше взять грибы с разных мест, чтобы учесть их природную изменчивость, например со светлых и затененных мест, с сухих и влажных. Гриб нужно брать целиком, с основанием ножки, с остатками покрывала, если оно есть. Кроме того, нужно хорошо запомнить особенности места, с которого были взяты грибы. Это субстрат, на котором они росли, – почва, лесная подстилка, мертвые или живые деревья, – а также породы деревьев и кустарников вокруг места сбора, рельеф, влажность и другие особенности.

Грибы, которые вы хотите определить, нужно положить отдельно от грибов, собранных в пищу, и от других видов взятых для определения грибов. Лучше всего каждый вид завернуть отдельно в бумагу или положить в отдельный пакет.

Для определения некоторых грибов необходимо знать вкус и запах их мякоти. Чтобы определить вкус, нужно только слегка коснуться языком мякоти гриба на разрезе, но ни в коем случае не брать ее в рот и не жевать, тем более не есть.

Определять грибы желательно в день их сбора, потому что внешний вид многих грибов сильно изменяется при хранении.

Нельзя пользоваться различными народными приметами для определения ядовитости грибов. Утверждения, что при варке от ядовитых грибов темнеет лук или чернеет серебряная ложка, ни на чем не основаны и могут привести к несчастью. Самый надежный способ избежать отравлений грибами – это хорошо знать грибы и соблюдать правила их кулинарной обработки.

## Описание грибов

Данная книга предназначена для грибников-любителей, поэтому здесь будут рассматриваться только те виды грибов, которые представляют практический интерес, и приведены только те признаки, которые можно определить на глаз. Съедобные и условно съедобные грибы описаны отдельно от ядовитых.

## **Съедобные и условно съедобные грибы**

### **Белый гриб**

Многие определители для грибников-любителей начинаются с белого гриба – общепризнанного царя грибов. Не будем же нарушать традицию. Ученые отмечают, что некоторые грибы превосходят белый и по питательным, и по лечебным свойствам, но тем не менее мечтой каждого грибника остается найти именно белый гриб.

Это крупный гриб, его шляпка достигает 25–30 см в диаметре. Растет в березовых, еловых, сосновых и дубовых лесах, но только в старых. В лесу моложе 50 лет белые грибы искать бесполезно. Белый гриб встречается и одиночно, но чаще группами, поэтому, найдя один гриб, нужно внимательно посмотреть вокруг – поблизости наверняка растет еще несколько. Белые грибы растут на изреженных местах, теплых и хорошо освещенных, на опушках, полянах, лесных прогалинах, нередко там, где много лесных муравейников. Лучшее время для сбора белых грибов, когда они появляются массово, – время колошения злаков, хотя отдельные грибы можно встретить до поздней осени. По месту произрастания различаются четыре разновидности белого гриба – березовый, еловый, сосновый и дубовый.

Березовый белый гриб можно узнать по светло-бурой или желтовато-бурой шляпке и короткой клубневидной ножке. Растет в березовых лесах с начала июля до середины октября.

Еловый белый гриб имеет бурую, красновато-бурую или каштаново-бурую шляпку и длинную ножку. Растет в еловых лесах со второй половины июля до конца августа.

Сосновый белый гриб (боровик) имеет темно-бурую с красноватым оттенком шляпку и короткую толстую ножку. Растет в сосновых лесах с середины июня до середины октября.

Дубовый белый гриб имеет серовато-бурую шляпку и длинную ножку, а также более рыхлую мякоть, чем предыдущие разновидности. Растет в дубравах с начала июля до начала октября.

Шляпка сухая, гладкая, у молодого белого гриба шаровидная, с возрастом становится полушаровидной, иногда плоской. Нижняя трубчатая часть шляпки сначала белая, затем желтая или желто-зеленоватая, с мелкими округлыми порами, занимает от одной до двух третей толщины шляпки. Мякоть белая, плотная, чуть сладковатая на вкус, не изменяющая цвет на изломе или разрезе, с приятным грибным запахом. Ножка молодого белого гриба клубневидная, плотная, белая, на разрезе не выделяет сок и не чернеет. С возрастом она удлиняется и становится грушевидной или цилиндрической с булавовидным вздутием внизу, на ней заметен мелкий белый сетчатый узор.

Это съедобный гриб первой категории, очень полезен, питателен, с превосходным вкусом. Называется белым, потому что не чернеет на разрезе и при сушке. Используется для варки и жарки, для маринования, сушки и соления. При сушке сохраняет цвет и аромат.

Белый гриб обладает стимулирующими и антибиотическими свойствами, особенно его сосновая разновидность – боровик. Из боровика получают герницин, применяющийся при стенокардии и сердечной недостаточности. Имеются также данные, что в белом грибе содержатся противоопухолевые вещества.

### **Валуй (кулачок, соплюха)**

Нередок в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. Растет большими группами с июля по ноябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов круглая, шаровидная, у зрелых плоско-распростертая, похожая на перевернутое чайное блюдце, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую – блестящая. Кожица легко отделяется от мякоти. Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, с резким запахом, жгуче-горькая на вкус.

Пластинки приросшие, сначала кремово-белые, затем желтые или ржаво-желтые с буроватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости. Ножка до 10 см длины и до 3 см толщины, иногда утолщенная в средней части, белая, рыхлая, ломкая, полая.

Условно съедобен, третьей категории, используется для засола и маринования. Собирать рекомендуется молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой.

## **Веселка обыкновенная**

Растет в лиственных и хвойных лесах, в садах, в кустарниках. Встречается часто, одиночно или небольшими группами, с июля по октябрь.

Молодое плодовое тело яйцевидное или шаровидное, с белой или кремовой мягкой просвечивающей оболочкой. При созревании оболочка разрывается на две-три лопасти и остается в виде белого или светло-желтого, иногда розового влагалища вокруг ножки, на вершине которой находится шляпка высотой до 5 см. Зрелый гриб имеет сильный, неприятный запах падали.

Шляпка колокольчатая, коричневато-зеленая, ячеисто-морщинистая, покрытая сверху прозрачной слизью. На вершине шляпки есть диск с отверстием посередине.

Ножка цилиндрическая, очень рыхлая, желтоватая, полая, достигает 20 см длины и 4 см толщины. Молодые нераскрывшиеся грибы (в стадии «яйца») съедобны, используются жареными.

## **Вешенка обыкновенная**

Растет на пнях, стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород. Плодоносит с июня до осенних морозов, часто очень большими колониями, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка боковая, полукруглая, уховидная или раковинообразная, у молодых с загнутым вниз краем, до 20 см по наибольшему диаметру, тонкомясистая, гладкая, серовато-желтоватая или буроватая, выцветающая до белой. Мякоть белая, мягкая, запах грибной, приятный.

## **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.