



Содержание

ВВЕДЕНИЕ	8	Маслёнок белый	49
Белые грибы, подосиновики, подберёзовики и другие болетовые	13	Маслёнок полоножковый	50
Белый гриб	14	Моховик зелёный	52
Дубовик обыкновенный	16	Моховик пёстрый	54
Полубелый гриб	18	Моховик каштановый	56
Боровик пороспоровый	19	Моховик красный	58
Боровик золотистый	20	Шишкогриб хлопьеножковый	60
Дубовик крапчатый	22	Порфириковик порфироспоровый	62
Подосиновик красный	24	Гиропорус синеющий	64
Подосиновик белый	26	Сыроежки, лисички и другие яркие пластинчатые	67
Подосиновик жёлто-бурый	28	Сыроежка жёлтая	68
Подберёзовик обыкновенный	30	Сыроежка пищевая	70
Подберёзовик серый, или грабовик	32	Сыроежка зелёно-красная	72
Подберёзовик болотный	34	Сыроежка сине-жёлтая	73
Подберёзовик разноцветный	36	Сыроежка болотная	74
Маслёнок настоящий	38	Сыроежка турецкая	76
Маслёнок зернистый	40	Сыроежка зелёная	78
Маслёнок жёлто-бурый	42	Сыроежка золотистая	80
Маслёнок лиственничный	44	Сыроежка винно-красная	82
Козляк, решетник	46	Лисичка обыкновенная	84
Маслёнок опоясанный	48	Лисичка трубковидная	86
		Опёнок настоящий	88
		Опёнок летний	90



Опёнок тёмный	92	Млечник дубовый	132
Опёнок серопластинчатый	94	Скрипица	133
Опёнок толстоногий	96	Волнушка розовая	134
Опёнок зимний	98		
Рядовка майская	100	Шампиньоны, зонтики	
Рядовка чешуйчатая	102	и другие шампиньоновые	137
Рядовка фиолетовая	104	Шампиньон лесной	138
Рядовка серая	106	Шампиньон полевой	140
Лаковица аметистовая	108	Шампиньон перелесковый	142
Лаковица розовая	110	Зонтик пёстрый	144
Зеленушка	111	Навозник белый	146

**Рыжики, грузди
и другие млечники 113**

Рыжик настоящий	114
Рыжик еловый	116
Груздь жёлтый	118
Груздь красно-коричневый, или молочай	120
Груздь осиновый	122
Груздь синеющий	123
Чёрный груздь	124
Груздь настоящий	125
Горькушка	126
Серушка	127
Млечник обыкновенный	128
Млечник неедкий	130

**Говорушки, вёшенки
и другие пластинчатые 149**

Говорушка ворончатая	150
Говорушка подогнутая	151
Говорушка дымчатая	152
Вёшенка обыкновенная	154
Вёшенка осенняя	156
Вёшенка дубовая	157
Колпак кольчатый	158
Паутинник фиолетовый	160
Паутинник жёлтый	161
Гигрофор луговой	162
Гигрофор душистый	164
Гигрофор поздний	166



Гигрофор ранний	167	Плютей олений	206
Чесночник обыкновенный	168	Чешуйчатка золотистая	208
Дождевики, сморчки и другие грибы необычных форм	171	Крепидот мягкий	210
Дождевик шиповатый	172	Мокруха еловая	211
Дождевик грушевидный	174	Вороночник рожковидный	212
Головач продолговатый	175	Пилолистник тигровый	214
Сморчок съедобный	176	НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ	217
Сморчок полусвободный	178	Мухомор красный	218
Сморчок конический	180	Бледная поганка	220
Шапочка сморчковая	182	Энтолома ядовитая	222
Лопастник ямчатый	184	Ложноопёнок серно-жёлтый	224
Трутовик окаймлённый	186	Свинушка тонкая	226
Другие съедобные грибы	189	Строчок обыкновенный	228
Энтолома садовая	190	Жёлчный гриб	230
Поплавок шафрановый	192	Галерина окаймлённая	232
Поплавок жёлто-коричневый	194	Энтолома весенняя	234
Коллибия масляная	196	Лепиота пильчатая	236
Коллибия широкопластинчатая	198	АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	237
Коллибия лесолюбивая	199		
Ежовик жёлтый	200		
Ежовик рыжеющий	202		
Вольвоплютей вязкошляпковый			



Введение

Что вы представляете, услышав слово «грибы»? Жареную картошечку с сыроежками после долгой прогулки по лесу или ломтики боровиков, которые сушатся над печкой у бабушки, а может быть, особенное удовольствие, когда в густом подлеске замечаешь несколько подосиновиков или лисичек?

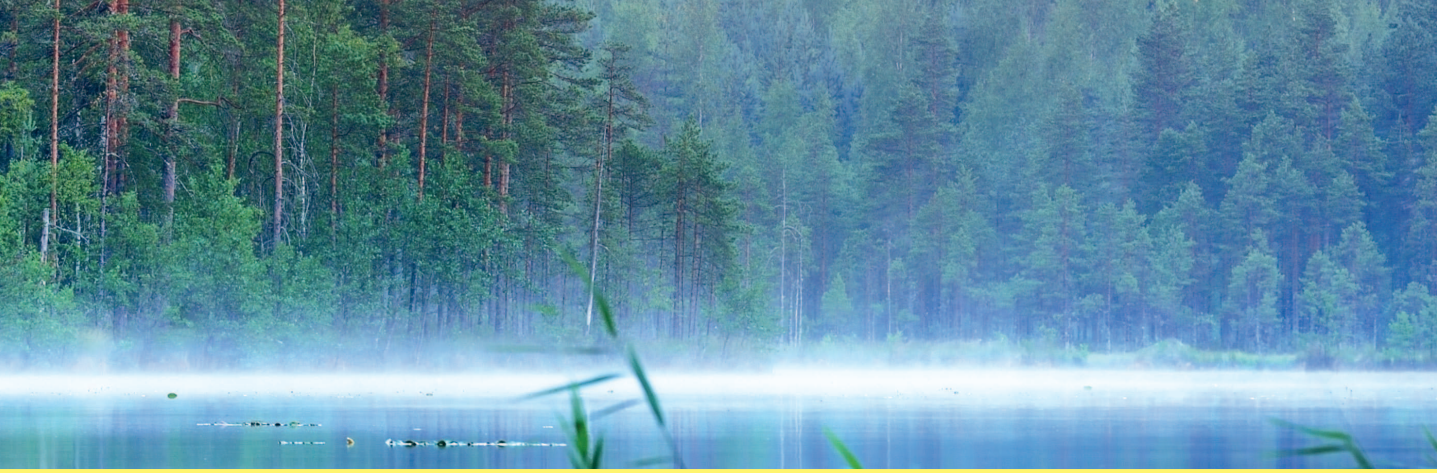
Для каждого радость быть грибником своя. Но давайте разберемся, все ли грибы одинаково полезны и вкусны.

На нашей планете существует огромное множество видов грибов, их даже выделяют в отдельное царство. При этом большинство из них мы никогда не видели, потому что они настолько малы, что видны только в микроскоп! Другие грибы более заметны – например, те, что растут пушистой шапочкой на забытом хлебе, образуя плесень. Третьи видны невооруженным глазом и имеют достаточно крупные пло-

довые тела – их еще называют макромрицетами. Среди них есть и знакомые нам с детства шляпочные грибы, многие из которых вкусны и полезны. Однако всегда следует помнить, что среди них могут быть опасные и даже смертельно ядовитые представители.

Большинство грибов растет и в лесах, и в полях, и даже в парках или на газонах городов и сел. Некоторые предпочитают открытые и теплые участки леса, другие прячутся в тени среди мха и высокой травы, «зарываются» в лесную подстилку. Разные грибы растут в разное время года – так, сморчки появляются уже весной, а опята зимние можно собирать даже под уже выпавшим первым снегом.

Представители этого царства растут на разных субстратах – одни исключительно на почве, другие на старой древесине – на пнях и валежнике, а некоторые вообще ведут паразитический образ жизни и поража-



ют растения, например картофель, пшеницу, и даже животных и человека! Грибы можно найти практически везде: и под землей, и над ней, и на почве – трутовики, например, могут «забираться» на стволы деревьев достаточно высоко.

слой до момента созревания. По мере роста покрывало рвется, его остатки становятся заметны в виде хлопьев на краях шляпки или колец на ножке, а пластинки или трубочки споронного слоя оголяются и из них начинают сыпаться легчайшие споры.

Сейчас человек может выращивать некоторые виды в промышленном масштабе – например, вешенки, шампиньоны и шиитаке. Однако абсолютное большинство может расти только в естественной среде обитания, потому что грибам необходимо вступать в симбиоз с различными видами деревьев, контактируя с их корнями, образуя так называемую микоризу

Все грибы – и те, что мы привыкли видеть в осеннем лесу, и дрожжи, и плесени – состоят из длинных и очень тонких нитей, именуемых гифами или грибницей, которые прорастают через почву или другой субстрат и формируют плодовые тела. Они нужны для размножения, которое происходит посредством мельчайших спор. У шляпочных грибов они созревают и высыпаются с нижней стороны шляпки и разносятся ветром по всей округе. У некоторых видов нижняя сторона шляпки прикрыта тонкой пленочкой – своеобразным покрывалом, защищающим споронный

Строение, форма и цвет плодовых тел грибов очень разнообразны, именно поэтому мы можем отличать разные виды друг от друга, в том числе отделять съедобные грибы от ядовитых. Бывают у них и очень причудливые формы – напоминающие кораллы, рога, ушные раковины, лопасти... Но большинство грибов, за которыми мы ходим на «тихую охоту», имеют шляпку и ножку. Конечно, и у них формы неоднородны – шляпки бывают полушаровидными, колокольчатыми, воронковидными, распростертыми и другими, да и ножки могут



быть длинными и изящными или короткими и толстыми...

Кроме форм плодовых тел, разные виды различаются между собой цветом шляпок, а также структурой ее поверхности.

редко, разветвляться... Их цвет (или трубчатого слоя) иногда становится ключевым в определении вида гриба. Но нужно помнить, что окраска спороносного слоя у старых экземпляров может отличаться от цвета этого слоя у молодых или взрослых грибов.

Кроме вкусных шляпочных грибов, нельзя обойти вниманием еще и особые плесени, которые очень важны человеку. Речь, разумеется, идет о представителях рода пеницилл, некоторые виды которого выделяют ценные вещества – антибиотики, а именно – пенициллин. Он нужен для борьбы со многими бактериальными инфекциями, за десятки лет после его открытия он спас миллионы жизней. Кроме антибиотика, грибы этого рода применяют при изготовлении особенных деликатесов – сыров рокфор и камамбер, которые так ценят гурманы всего мира

Она бывает гладкой, бархатистой, покрытой различными по размеру чешуйками, края могут быть подвернутыми, ровными, растрескавшимися.

Очень важное значение имеет строение спороносного слоя. Например, среди пластинчатых грибов есть виды, у которых пластинки не соединяются с ножкой (свободные), сливаются с ней или даже избегают, то есть переходят на нее. Пластинки бывают разной длины, могут расти часто или

Вид можно определить также и по цвету и форме спор. Разумеется, наиболее достоверную информацию нам даст микроскопическое исследование спорового порошка, но не у каждого грибника есть такая возможность. Поэтому самостоятельно дифференцировать видовую принадлежность по спорам очень сложно.

Мы так ценим грибы из-за того, что многие из них обладают вкусной и сытной мякотью. Многие разделя-



ют мнение, что нет ничего приятнее, чем нести домой полную корзину белых грибов и подосиновиков, чтобы приготовить вкуснейший суп, жаркое, а может быть, заготовить их тем или иным способом на зиму.

Стоит всегда помнить, что среди грибов есть немало несъедобных, ядовитых и смертельно опасных видов, яд в мякоти которых не исчезает даже после долгой термической обработки. При этом некоторые опасные представители внешне очень похожи на своих «вкусных собратьев». Грибникам следует тщательно изучать собранные грибы,

прежде чем употреблять их в пищу. Главное правило при походе в лес: если сомневаетесь – не берите грибы!

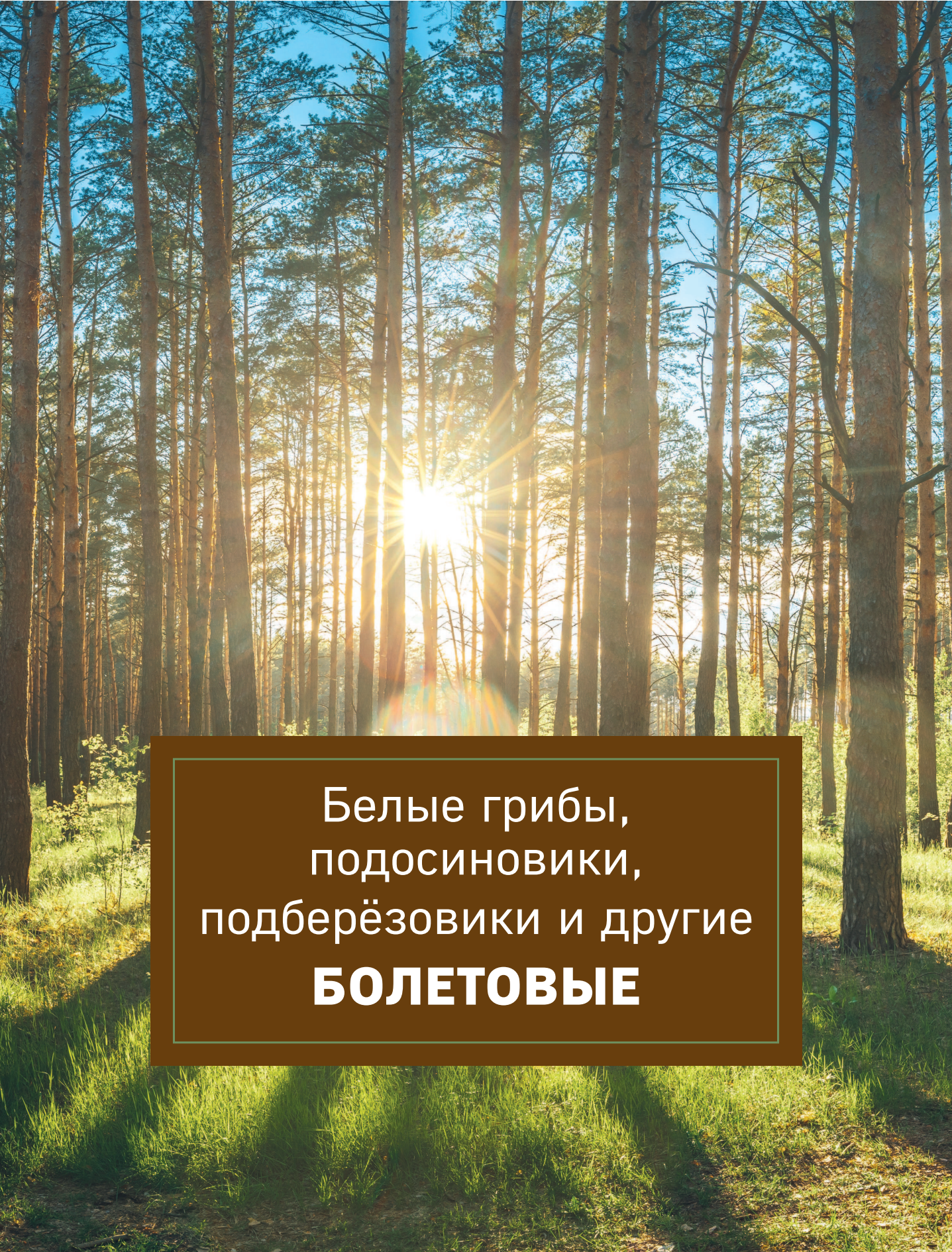
В этом издании собрано довольно много видов представителей этого царства, описаны их формы, строение, цвета и свойства. Чтобы помочь новоиспеченным грибникам понимать, какие виды стоит собирать, а мимо которых нужно пройти, чтобы каждый мог отличить съедобный гриб от несъедобного или ядовитого.

Пусть ваши корзинки будут полны съедобных грибов!



Мясистые и часто крупные грибы с великолепным вкусом, среди которых не так много ядовитых «копий», поэтому болетовые отлично подходят начинающим грибникам





Белые грибы,
подосиновики,
подберёзовики и другие
БОЛЕТОВЫЕ



Белый гриб

BOLETUS
EDULIS

Семейство: Болетовые

Род: Боровик

Опасные двойники: жёлчный гриб

Съедобность: съедобен

Встречаются практически в любых лесах, предпочитая расти среди мхов и лишайников, рядом со старыми деревьями, обычно под елями, соснами, дубами и березами.

Плодоносят с середины июня до конца сентября, но основной пик сбора приходится на июль – август.

Полезные свойства: кроме высоких вкусовых качеств, белые грибы отличаются высоким содержанием белка, калия, фосфора. Их можно употреблять даже в сыром виде.

Способы заготовки: засолка, сушка, маринование, жарка, заморозка, варка.

- Шляпка от белого до темно-коричневого цвета, диаметром 7–30 см, обычно выпуклая. Ее поверхность гладкая, после дождей слизистая. Кожица на ней тонкая, приросшая к плодовому телу, поэтому ее сложно отделить.
- Мякоть плотная, мясистая, белого цвета, на разрезе он не меняется. У старых грибов бывает рыхлой. При этом под кожицей может быть слой бурого оттенка. Запах сырой мякоти приятный, сильный.
- Ножка этого гриба коричневатая или белая, высотой до 25 см, достаточно толстая (до 10 см в диаметре) и крепкая. Она неравномерно утолщена: может быть бочковидной, цилиндрической или булавовидной.
- Споровый порошок оливково-бурого цвета.
- Трубочатый слой белый, со временем желтеет и зеленеет. Около сочленения со шляпкой есть заметное углубление. Созревший слой легко отделяется. Сами трубочки могут быть до 4 см, обычно 1–2 см.



ПРОМЫШЛЕННОЕ ВЫРАЩИВАНИЕ

Жаль, но культивирование этого гриба в промышленных условиях нерентабельно, потому что для его развития нужна микориза с деревьями. При этом есть любители, которые стараются разводить белые грибы на своих дачных участках или в лесу неподалеку



Дубовик обыкновенный

SUJLLELLUS
LURIDUS

Семейство: Болетовые

Род: Суиллеллус

Опасные двойники: боровик прекрасный, боровик красивоножковый, боровик розовокожий

Съедобность: условно съедобен

Произрастает в светлых лиственных и смешанных лесах, предпочитая прогреваемые солнцем места. Часто встречается под дубами, липами.

Плодоносят с конца мая по июнь, вторая волна созревания начинается в августе – сентябре.

Полезные свойства: мякоть гриба содержит много цинка, марганца и меди, которые необходимы для процессов пищеварения, выработки гормонов и кроветворения.

Способы заготовки: сушка, маринование, варка. Перед употреблением необходима качественная термическая обработка.

- Шляпка взрослого гриба выпуклая, от желтовато-коричневого до серо-бурого цвета, кожица может иметь различные оттенки. Диаметр бывает до 20 см, в сухое время на ощупь бархатистая, после дождей слизистая.
- Мякоть плотная, желтоватая, на разрезе приобретает сине-зеленую окраску, а затем бурый цвет. В нижней части ножки она красноватая. Запаха практически не имеет.
- Ножка 6–15 см в высоту и до 6 см в толщину. Ее форма булабовидная, с утолщением у земли. Основание красноватое или бурое с сетчатым или петлеобразным рисунком.
- Споровый порошок оливкового, бурого или буро-оливкового оттенков.
- Трубчатый слой желтый, у старых грибов становится зеленоватым, трубочки до 3,5 см длиной, поры мелкие, красноватого оттенка. При надавливании пальцем на трубчатый слой он синееет. Между мякотью шляпки и трубочками есть красная прослойка.





Белые, красные и другие болетовые грибы

Полубелый гриб

BOLETUS
IMPOLITUS

Семейство: Болетовые
Род: Хемилецидум

Опасные двойники: болет глубокоукореняющийся
Съедобность: съедобен

Растут преимущественно в лиственных лесах, значительно реже в хвойных.

Плодоношение начинается с середины мая и продолжается до осени. Однако в некоторые года бывает почти незаметно.

Полезные свойства: богат кальцием, фосфором и фтором, витаминами группы В, РР.

Способы заготовки: засолка, сушка, маринование, жарка, заморозка, варка.

- Шляпка может достигать в диаметре 30 см, форма ее меняется от полушаровидной до распростертой. Цвет серо-бежевый, с оттенком желто-зеленого.
- Мякоть очень плотная, желтоватого цвета, а около трубчатого слоя и в ножке – интенсивно-желтая. На изломе окраска не меняется.
- Ножка до 25 см в высоту, мощная, желтоватая, поверхность шероховатая, с сетчатым рисунком.
- Споровый порошок желтоватый, желто-оливковый.
- Трубчатый слой интенсивно-желтого оттенка, который не меняется и при повреждении трубочек.



ПРИГОТОВЬ МЕНЯ

Иногда полубелый гриб относят к условно съедобным из-за особого запаха карболовой кислоты, однако после отваривания он полностью пропадает