

Матанцев А.Н., Матанцева С.Г.



СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ И ИХ ДВОЙНИКИ



Издательство АСТ
Москва

УДК 630
ББК 43.9
М33

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использовано 9 фотографий из фотобанка Shutterstock.com,
остальные фотографии – авторские.
Книга ранее выходила в серии “Карманный атлас-определитель”.

М33 **Матанцев, Александр.**
Съедобные грибы и их двойники / А.Н. Матанцев, С.Г. Матанцева. – Москва : Издательство АСТ, 2018. – 64 с. – (Дачный навигатор).

ISBN 978-5-17-109056-2

В книге приводится описание самых распространенных съедобных грибов, растущих на всей территории России. Текст иллюстрирован авторскими фотографиями. Дается информация по описанию вида, по категориям съедобности, месту обитания, сезону произрастания, указываются ядовитые двойники, поэтому представленный материал относится к классу определителей. Грибы систематизированы по семействам, начиная от самого популярного семейства болетовых, куда входят белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята. Книга может быть рекомендована для школьников, студентов и специалистов, а также для широкого круга грибников, экологов и любителей природы.

УДК 630
ББК 43.9

ISBN 978-5-17-109056-2

© ООО «Издательство АСТ», 2018
©Матанцев А., Матанцева С., текст, фото, 2017



ВВЕДЕНИЕ

Грибы любят во всем мире. Например, в Италии любимыми и самыми престижными считаются трюфели – килограмм стоит несколько тысяч евро. В Финляндии и Норвегии предпочитают рыжики. Во Франции разводят белые навозники, очень сочные и вкусные в молодом возрасте. А японцы и вовсе считают, что ежедневное употребление любых съедобных грибов – прекрасная профилактика онкологических заболеваний. Ученые их поддерживают, так как открывают все новые и новые лечебные свойства этих удивительных даров природы.

Золотые правила грибника

Но нельзя забывать об осторожности. Чтобы «тихая охота» не обернулась бедой, нужно придерживаться некоторых правил.

Никогда не собирайте незнакомые грибы!

Ходите за грибами с опытными грибниками.

Если вы сомневаетесь в каком-то грибе, не срывайте его и уж тем более не кладите в корзину.

Практически у каждого хорошего гриба есть ядовитый или же несъедобный двойник. Однако вы можете легко их отличить, имея под рукой карманный справочник.

Собирайте грибы только вдали от крупных промышленных предприятий и на расстоянии не менее 500 метров от автомагистралей.

Не берите старые грибы и экземпляры даже с небольшими признаками плесени.

Как создать в лесу свои грибные места

Каждый из нас может принять участие в распространении и сохранении лучших и редких видов грибов! При этом создать в лесу свои тайные грибные места! Авторы этой книги часто остатки старых или ненужных съедобных грибов замачивают в воде и выливают вместе с жидкостью под деревья, характерные для конкретного вида. Результаты удивительны! Только ленивые не собирают теперь подосиновики, подберезовики, белые грибы вокруг наших дачных участков. А вот выращивать грибы на обыкновенной грядке невозможно, так как они растут в симбиозе с определенными растениями. Особенно много грибов растет в еловых и смешанных лесах, где наблюдается их симбиоз с корнями еловых деревьев или со стволами.

Категории съедобности

В тексте указываются категории съедобности грибов по вкусовым и питательным качествам. За основу категорий приняты «Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов. СП 2.3.4.009-93», утвержденные постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 20.08.1993 №10 и подтвержденные к настоящему времени:

- к грибам 1-й категории относятся самые вкусные и ценные виды по питательным качествам;
- к грибам 2-й категории относятся вкусные, ценные, но по питательным качествам уступающие грибам 1-й категории;
- к грибам 3-й категории относятся виды среднего вкуса и качества;
- к грибам 4-й категории относятся виды, не представляющие ценности по вкусовым и питательным качествам и собираемые любителями.

В книге все грибы приводятся в соответствии с четкой классификацией по семействам, начиная от наиболее интересных и любимых в России болевых (*Boletaceae*), включающих белые, подберезовики, подосиновики, боровики, моховики, польские и др. Внутри отдельного семейства грибы расставлены по группам и внутри группы в алфавитном порядке. В книге помещены фотографии и описания грибов, характерных для различных зон России.





Болевые (Boletaceae). БЕЛЫЕ ГРИБЫ
БЕЛЫЙ ГРИБ, ФОРМА ДУБОВАЯ
(*Boletus edulis*, f. *quercicola*)

Места обитания

смешанные леса
с дубами

Сезон

с конца мая до
начала октября

Съедобны

2 и 3 категории

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

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

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

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

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

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



**Съедобный
двойник**



Можно перепутать с паутинником желтым или триумфальным (*Cortinarius triumphans*), у которого мякоть не трубчатая, как у белого гриба, а пластинчатая светлая кремово-желтоватая, плотная, с приятным грибным запахом и горьковатым вкусом.



БЕЛЫЙ ГРИБ, ФОРМА ЕЛОВАЯ (*Boletus edulis*, f. *edulis*)

Места обитания

хвойные и смешанные
с елями леса

Сезон

с начала июля до
половины октября

Съедобны

1 категории



Несъедобный двойник

Желчный гриб (*Tylopilus felleus*), отличающийся
в зрелом возрасте розовой подушкой.



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

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

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

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

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