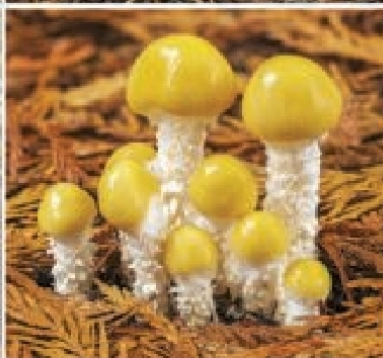
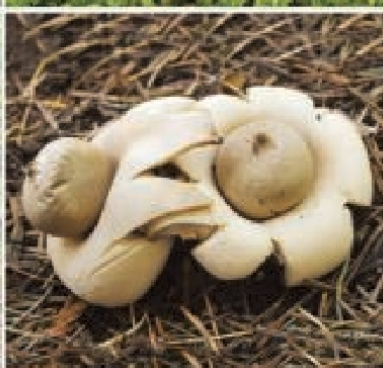
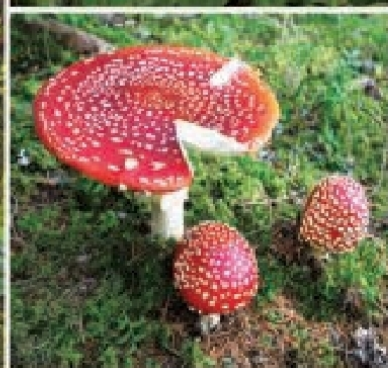
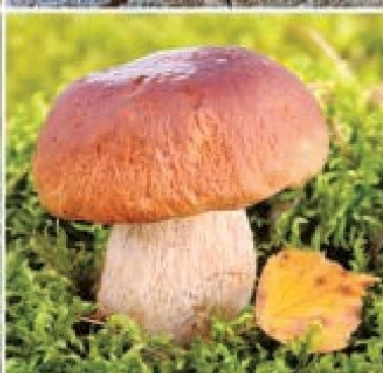
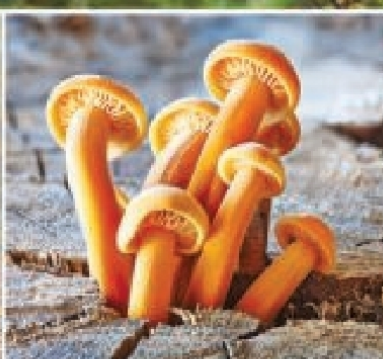


ГРИБНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



Татьяна Лагутина

Грибная энциклопедия

«РИПОЛ Классик»

2014

УДК 58
ББК 36.992

Лагутина Т. В.

Грибная энциклопедия / Т. В. Лагутина — «РИПОЛ Классик»,
2014

ISBN 978-5-38-607488-3

Грибы были и остаются одним из важнейших продуктов питания. Они не только очень вкусные, но и очень полезные. Из них можно приготовить множество питательных и великолепных по вкусу блюд как на каждый день, так и для праздничного стола. Однако собирать их нужно с большой осторожностью, чтобы в корзинку не попали ядовитые экземпляры. В этой энциклопедии описывается более 300 видов грибов, которые произрастают на территории нашей страны. Подробное описание позволит вам отличить ядовитые грибы от их съедобных собратьев, рецепты помогут вам вкусно их приготовить, а советы по выращиванию – развести их на своем дачном участке. Грибник с большим стажем поделится с вами секретами тихой охоты, чтобы каждый ваш поход в лес был увенчан успехом!

УДК 58
ББК 36.992

ISBN 978-5-38-607488-3

© Лагутина Т. В., 2014
© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Введение	8
Образование и рост грибов	9
Пищевая ценность грибов	13
Правила сбора грибов	14
Грибные места	15
Календарь грибника	16
Апрель	17
Май	18
Июнь	19
Июль	20
Август	21
Сентябрь	22
Октябрь	23
Отличительные признаки грибов-двойников	24
Грибные отравления, первая помощь пострадавшему	27
Чтобы не заблудиться: лесные ориентиры	29
Грибы от А до Я	30
Алеврия оранжевая	30
Баран-гриб	31
Белопаутинник луковичный	32
Белый гриб	33
Белый степной гриб	34
Белянка	35
Бледная поганка	36
Боле́тинус полоно́жковый	37
Валуй	38
Валуй ложный	39
Веселка обыкновенная	40
Вешенка обыкновенная	41
Вешенка осенняя	42
Вешенка рожковидная	43
Волнушка розовая	44
Волоконница волокнистая	45
Волоконница земляная	46
Волоконница Патуйяра	47
Волоконница разорванная	48
Вольвариелла красивая	49
Вольвариелла шелковистая	50
Ворончик извилистый	51
Ворончик рожковидный	52
Гигрофор багряный	53
Гигрофор белоснежный	54
Гигрофор белый	55
Гигрофор дубравный	56
Гигрофор душистый	57
Гигрофор зеленый	58

Гигрофор золотистый	59
Гигрофор красноватый	60
Гигрофор оливково-белый	61
Гигрофор поздний	62
Гигрофор пятнистый	63
Гигрофор сыроежковый	64
Гиропорус синеющий	65
Гладыш	66
Говорушка анисовая	67
Говорушка благоухающая	68
Говорушка бокаловидная	69
Говорушка булавоногая	70
Говорушка ворончатая	71
Говорушка восковатая	72
Говорушка гигантская	73
Говорушка дымчатая	74
Говорушка оранжевая	75
Говорушка подогнутая	76
Головач гигантский	77
Головач мешковатый	78
Головач продолговатый	79
Горькушка	80
Гриб-зонтик белый	81
Гриб-зонтик краснеющий	82
Гриб-зонтик пестрый	83
Гриб-зонтик сосцевидный	84
Грифола курчавая	85
Грифола разветвленная	86
Груздь дубовый	87
Груздь желтый	88
Груздь настоящий	89
Груздь осиновый	90
Груздь пергаментный	91
Груздь перечный	92
Груздь синеющий	93
Груздь черный	94
Диктофора сдвоенная	95
Дисцина жилковатая	96
Дисцина щитовидная	97
Дождевик грушевидный	98
Дождевик ежевидный	99
Дождевик настоящий	100
Дождевик умбровый	101
Дубовик крапчатый	102
Дубовик обыкновенный	103
Ежевик желтый	104
Ежевик коралловидный	105
Желчный гриб	106
Зеленушка	107

Зимний гриб	108
Ивишень	109
Калоцера клейкая	110
Калоцибе майский	111
Каштановый гриб	112
Клавулина аметистовая	113
Клавулина гребенчатая	114
Конец ознакомительного фрагмента.	115

Татьяна Владимировна Лагутина

Грибная энциклопедия

© ООО «Абсолют-Юни», 2014

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Введение

Какое замечательное определение дал классик прозаичному на первый взгляд занятию – сбору грибов, единственная цель которого – получить дополнительный продукт питания, чтобы разнообразить обычный рацион или удивить гостей праздничным блюдом с изысканным вкусом и божественным ароматом. Словосочетание «тихая охота» подчеркивает созерцательный характер этого мероприятия, по степени азарта не уступающего традиционной охоте или рыбалке. Своим присутствием грибник не нарушает естественной гармонии утреннего леса, а его пытливый и внимательный взор, выискивающий в траве желанную добычу, не пропускает ни одной, даже самой маленькой, детали мира, живущего по своим, не подвластным воле человека, законам. Созерцание этого мира, где каждое движение наполнено смыслом, а формы – красотой, неизменно настраивает грибника на философский лад, заставляет задуматься о суетности жизни и еще раз убеждает его в преимуществе вечного перед сиюминутным. Недаром многие писатели были большими почитателями тихой охоты, которая давала им возможность подумать над смыслом бытия, расставить жизненные приоритеты, проверить творческие установки, а главное – вселяла в их души покой, наполняла сердца восхищением, а разум – мудростью.

Свое издание мы адресуем в первую очередь начинающим грибникам, которые уже почувствовали в себе азарт охотника, но еще не вооружились необходимыми знаниями для его удовлетворения. Ведь, даже будучи тихой, она обладает всеми признаками, присущими остальным разновидностям охоты, где одним из главных элементов является риск. Безобидный на первый взгляд гриб может нести в себе такую же опасность, как раненый зверь или попавшаяся на крючок рыба. Опытный охотник, на счету которого не один десяток трофеев, никогда не будет нарушать определенных правил. В противном случае он сам может превратиться в добычу более осторожного и хитрого противника. Прежде чем отправиться в лес, надо хорошенько изучить повадки его обитателей, чтобы всегда возвращаться домой с полным лукошком отборных, первосортных грибов и не стать жертвой банального невежества.

Представленные в книге сведения пригодятся и более опытным охотникам, поскольку знания, полученные только из практики, всегда ограничены временем и местом, а полные и систематизированные позволяют расширить эти рамки и получить более глубокую и обширную информацию, вплоть до так называемого конечного продукта – кулинарных рецептов.

Образование и рост грибов

На протяжении столетий ученые мужи вели нескончаемый спор о том, считать ли грибы животными или растениями. С одной стороны, они обладают явными признаками растений: неподвижность, верхушечный рост, наличие клеточных стенок и т. д. Но с другой стороны, они гетеротрофны, то есть как животные, питаются готовыми органическими веществами, образуют мочевины и имеют в своем составе хитин. Кроме того, в пользу второго утверждения говорит и тот факт, что у грибов отсутствуют цветки и семена – неизменные атрибуты большинства представителей растительного мира. Хотя передвигаться с места на место без постоянной помощи, как это делают животные, грибы не могут.

Такая неразбериха в ученом мире на бытовом уровне породила целый ряд всевозможных легенд о происхождении грибов, в которых их возникновение чаще всего связывали с загадочными явлениями природы: ударом молнии, громовыми раскатами, невиданными по размеру каплями росы и т. д. В одном из травников, относящемся к середине XVIII века, грибы называют даже детьми богов.

Средневековые алхимики впервые попытались дать «научное» обоснование развитию этого таинственного организма и объясняли его рост углом падения лунного света. Но первую по-настоящему научную теорию возникновения грибов в начале XIX века дал известный французский микробиолог Л. Пастер. Теория эта называлась «*Vis vitalis*», что в переводе с латинского значит «сила жизни», и объясняла происхождение грибов их самозарождением. Причем процесс самозарождения мог происходить спонтанно, независимо от внешних факторов, не требуя создания особых условий.

Эта теория дала новый толчок развитию науки о грибах и в итоге привела к вполне обоснованному выводу, положившему начало современной микологии: «Любая питательная среда, утрачивая первоначальную стерильность, становится благоприятной для зарождения микроорганизмов».

Но, даже став предметом серьезного научного исследования, грибы сохранили свой таинственный покров и ставили перед учеными все новые и новые загадки. Неслучайно французский ботаник Вайян назвал их порождением дьявола, способным привести в отчаяние не один десяток натуралистов. Каким бы смелым и невероятным не казалось это определение, но оно, как ни странно, имеет под собой некоторое основание. Долгое время ученые не могли научно объяснить такое явление, как ведьмины круги. Считалось, что их происхождение – это результат деятельности нечистой силы, для которой эти самые круги служили своеобразным полигоном для проведения различных мероприятий.

В научных источниках зафиксированы и подробно описаны многочисленные круги правильной формы, диаметр которых достигает 200 м, а возраст – 500 лет. Их образуют отдельные виды грибов – дождевики, опята, мухоморы и лисички и т. д. В центре этих кругов находится ровная, лишенная какой-либо растительности площадка. На ней, по преданию, ведьмы и устраивали свои шабашы, что и дало название этому таинственному явлению.

Другое доказательство мистической силы грибов на протяжении веков демонстрировали жрецы древнего индейского племени майя. Используя наркотические свойства некоторых из них, они входили в транс и вызывали духов умерших вождей, которые помогали жрецам советами, предсказывали будущие события, отводили несчастья и возвращали здоровье больным.

Английский зоолог Д. Уоссон долгое время путешествовал по Южной Америке и собрал богатейший материал о жизни ее обитателей. Позже, основываясь на своих путевых заметках, он написал книгу, где, в частности, делился своими впечатлениями от общения с американскими индейцами. Автор подробно описал ритуальные обряды, главными действующими

лицами которых были жрецы, находящиеся в состоянии транса, вызванного наркотическим действием грибов, и дал этому явлению научное обоснование.

Книга Д. Уоссона пользовалась огромной популярностью и оказала заметное влияние на развитие науки о грибах. Ученые, словно решившись развеять тайны, связанные с этими загадочными организмами, всерьез занялись их изучением. Таким образом, в середине XIX века появились первые научно обоснованные классификации грибов. Тогда же впервые, с научной точки зрения, была проанализирована пищевая ценность грибов, что, в свою очередь, дало новый толчок развитию кулинарии.

Первые грибы появились на нашей планете несколько тысячелетий тому назад, и их внешний вид значительно отличался от современного. Первоначально они обладали внушительными размерами – отдельные экземпляры могли достигать 3 м в высоту – и были похожи на ветвистые деревья из-за обилия боковых отростков. Поэтому вряд ли нашим предкам приходило в голову использовать этих гигантов в пищу.

Как уже говорилось выше, грибы представляют собой гетеротрофные организмы, питающиеся готовыми органическими веществами, которые они получают из почвы или заменяющего ее субстрата, растущих деревьев или пней. В отличие от растений грибы не имеют хлорофилла и в процессе своей жизнедеятельности не могут выделять углекислый газ из воздуха.

На земном шаре вряд ли найдется место, где не встречаются представители грибного семейства. Благодаря своей чрезвычайной неприхотливости и способности приспосабливаться к различным условиям обитания грибы прекрасно чувствуют себя в самых, казалось бы, непригодных к жизни уголках нашей планеты: каменистых плато, горячих источниках, вечной мерзлоте и выжженной солнцем пустыне.

Но такая независимость грибов от внешних условий только кажущаяся. На самом деле они, как любой живой организм, нуждаются в определенных факторах, которые и определяют их появление и развитие. Так, определяющим обстоятельством возникновения того или иного вида гриба является наличие «сговорчивого» соседа. В его роли чаще всего выступает дерево. С ним грибы заключают своеобразный договор, по условиям которого растение отдает грибам часть углеводов, получая взамен питательные вещества, включая азотистые. Такая тяга грибов к сообществу нашла свое отражение в названиях некоторых из них – подосиновик, подберезовик, поддубник и т. д.

Несмотря на то что в природе насчитывается более ста видов грибов, их все принято делить на две большие группы: одноклеточные и многоклеточные. Хотя в повседневной жизни мы чаще всего встречаемся именно с низшими формами грибов – одноклеточными: дрожжами, мукоровыми грибами, вызывающими болезни человека, животных и растений, и т. д., останавливаться на них мы не будем. В нашей книге речь пойдет о высших формах, поскольку именно они и составляют основной предмет нашего интереса.

Структура многоклеточного гриба состоит из подземной и наземной частей. Подземная часть – это грибница, или мицелий, а наземная – плодовое тело, состоящее из ножки и шляпки.

Шляпки почти всех молодых грибов имеют выпуклую форму. Это связано с тем, что они вынуждены пробиваться сквозь толстый слой почвы, чтобы проложить себе дорогу на поверхность. И только в процессе наземного развития у грибных шляпок появляются видовые различия. С возрастом они приобретают плоскую, воронковидную, вогнутую или колокольчатую форму. В зависимости от вида ножки грибов также имеют свои особенности: они могут быть длинными или короткими, толстыми или тонкими, прямыми или слегка изогнутыми и т. д.

Если рассмотреть внутреннюю поверхность шляпки под микроскопом, то можно увидеть споры, с помощью которых грибы размножаются. Их диаметр составляет от 3 до 200 мк. Они отличаются разнообразием форм и оттенков, которые включают в себя желтый, фиолетовый,

розовый и коричневый цвета. Таким образом, по внешнему виду споры можно точно определить, к какому виду гриба она принадлежит.

Каждый гриб обладает большим количеством спор, которые имеют огромный запас жизненной энергии и сохраняют способность к прорастанию в течение десятков лет. Зрелые споры, попадая на землю, разносятся по ней ветром или с помощью животных и птиц. Некоторые из них совершают дальние путешествия, пересекая моря и океаны, спрятавшись в оперении перелетных птиц.

Даже оказавшись в благоприятных условиях, не все споры прорастают одновременно. Большая их часть некоторое время остается в земле и ждет своего часа. Если бы случилось чудо и все споры проросли одновременно, жизнь на Земле оказалась бы под угрозой. Ведь только один шампиньон средних размеров содержит под своей шляпкой более 10 миллиардов спор, которые он способен распространить всего за 6–7 дней.

Оказавшись в земле, спора начинает прорастать и образует гифы – микроскопически тонкие, простые или ветвящиеся нити, из которых в дальнейшем формируются грибница и плодовые тела грибов. Грибница, как правило, располагается на небольшой глубине – 6–10 см, поскольку для ее развития необходим постоянный приток свежего воздуха.

В зависимости от вида гриба продолжительность жизни его грибницы может составлять несколько дней, месяцев или даже лет. Причем мицелий отдельных видов при неблагоприятных климатических условиях или в результате механического повреждения способен приостановить свой рост и словно впасть в спячку. По окончании трудного периода грибница возрождается и начинает плодоносить.

Пристальное наблюдение за процессом развития грибов привело ученых к разгадке тайны ведьминых кругов. Оказывается, что виновниками их возникновения являются гифы, которые, формируя мицелий, расходятся из центра в разные стороны, образуя равные по длине лучи. На всем их протяжении на поверхности почвы в дальнейшем вырастают плодовые тела. Но со временем почва, питающая грибницу, истощается, гифы отмирают, а мицелий в поисках более плодородной почвы разрастается вширь. «Хороводы», как правило, возникают на открытом месте, так как в лесу строгая геометрия грибницы нарушается хаотичным расположением встречающихся на ее пути деревьев.

Параметры среднестатистического гриба довольно скромные: его высота составляет 10–15 см, а масса – 100–200 г. Но и здесь не обошлось без рекордов. Научкой зафиксированы факты, когда масса гриба достигала 7 кг. Случай довольно редкий, дающий повод грибникам пометить о такой гигантской добыче.

Еще один рекорд, который принадлежит всем без исключения представителям грибного семейства. На сегодняшний день они самые быстрорастущие из организмов. За 1–2 дня из едва проклюнувшихся побегов они превращаются в зрелые плоды, готовые занять свое место в лукошке или с помощью спор дать жизнь новому поколению грибов.

Лучше всего грибы растут при теплой и влажной погоде. Отклонения в ту или иную сторону заметно замедляют их рост, а сильная засуха или затяжные дожди могут привести к его прекращению.

В настоящее время существует несколько классификаций грибов. Следуя одной из них, грибы принято делить на два примерно одинаковых по численности класса, каждый из которых включает приблизительно по 30 тысяч видов: базидиальные грибы, или базидиомицеты, и сумчатые, или аскомицеты.

Отличительной чертой представителей первого класса являются особые органы размножения – базидии, расположенные на нижней поверхности шляпок.

Характерной особенностью сумчатых грибов являются своеобразные органы спороношения, похожие на сумки, – аски. Причем располагаться аски могут как на поверхности плодового тела (у сморчков), так и внутри него (у трюфелей).

В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делятся на пластинчатые, трубчатые и ежевиковые. У пластинчатых грибов низ шляпки состоит из множества тонких пластинок, на поверхности которых располагаются миллиарды спор. Если такое же количество спор разместить на ровной и гладкой поверхности, то размеры шляпки увеличились бы в 15–20 раз. Пластинчатые шляпки имеют рыжики, сыроежки, грузди, шампиньоны, лисички и другие.

Низ шляпки трубчатых грибов имеет трубчатое строение и внешне напоминает губку, откуда их второе название – губчатые. Большое количество мелких вертикальных трубочек идеально подходит для высевания в почву созревших спор.

К трубчатым грибам относятся белые, подберезовики, подосиновики, маслята, козляки, моховики и другие.

Шиповидный низ шляпки встречается гораздо реже. Его сходство с колючей спинкой ежа послужило причиной того, что грибы с такой шляпкой получили название ежевиковые. К ним относятся рогатки, или булавицы, ежевики.

Следуя еще одной классификации, основанной на месте произрастания грибов, грибы делят на лесные, луговые и садовые.

По типу питания грибы можно разделить на ксилотрофы, растущие вблизи деревьев и питающиеся за их счет, сапротрофы, растущие на открытой местности и питающиеся гниющими остатками организмов, копротрофы, растущие в почве, богатой органическими удобрениями, и, наконец, карбофилы, растущие в почве, богатой углеродом (зола, уголь).

Кроме того, все шляпочные грибы делятся на съедобные, несъедобные и ядовитые. Съедобные грибы употребляются в пищу без каких-либо ограничений. Они не представляют для человека никакой опасности, обладают высокими вкусовыми качествами и содержат большое количество полезных элементов. Отдельные виды грибов – такие, например, как сморчки и свинушки, – содержат небольшое количество ядовитых веществ. Но в результате термической обработки эти вещества распадаются и становятся абсолютно безвредными. Но, отправляясь в лес, помните, что грибы обладают прекрасными абсорбирующими качествами, поэтому собирать их вблизи проезжих дорог или мест выброса вредных веществ не следует, поскольку они содержат большое количество поглощенных ядов.

Несъедобные грибы, или слабоядовитые, не употребляются в пищу в силу своего горького и неприятного вкуса. Что же касается содержащегося в них яда, то его количество настолько незначительно, что серьезного вреда человеческому организму он принести не может. Примером несъедобных грибов могут служить желчный и сатанинский грибы.

Яд, содержащийся в большинстве ядовитых грибов, по силе и способу воздействия на человеческий организм не уступает змеиному, поэтому употребление в пищу таких грибов, как правило, приводит к летальному исходу. В связи с этим первое, чему должен научиться начинающий грибник, – отличать съедобные грибы от ядовитых. В этом залог счастливого исхода тихой охоты.

Пищевая ценность грибов

Грибы представляют собой уникальный продукт, наилучшим образом сочетающий в себе высокие вкусовые качества и обилие полезных для человеческого организма веществ. По химическому составу они близки к мясу и рыбе, поэтому издавна во время длительных постов на Руси грибы были основным источником белков и блюда из них присутствовали в ежедневном рационе. Каждый уважающий себя кулинар держал в тайне рецепты приготовления грибных блюд и передавал их по наследству, сначала в устной форме, а с появлением письменности – в виде свитков или в примечаниях к летописям. Яства, приготовленные из белых грибов, нередко подавались и за царским столом, вызывая восторг и зависть заморских гурманов.

Мы уже говорили о том, что грибы содержат большое количество белков. Причем входящие в их состав аминокислоты – такие, как тирозин, гистидин, лейцин и аргинин, – попадая в кишечник, легко расщепляются и быстро всасываются, нормализуя работу желудочно-кишечного тракта.

Имеющийся в грибах лецитин препятствует образованию в организме холестерина, а суточную дозу цинка и меди, играющих важную роль в процессе кроветворения, можно получить, употребив в пищу всего лишь 100 г опят. Кроме того, в состав грибов входят некоторые виды жиров, углеводов и ферментов, а также микроэлементы – фтор, калий, магний, железо, натрий, сера и хлор. Белые грибы, лисички и рыжики содержат большое количество витамина А, подберезовики – витамина РР₁ – почти столько же, сколько печень и дрожжи. По содержанию витамина В₁ грибы можно поставить в один ряд с зерновыми культурами, а по количеству витамина D – со сливочным маслом. Превосходным вкусом грибы обязаны присутствию в них сахаров, а изысканным ароматом – наличию эфирных масел и смол.

Говоря о пищевой ценности грибов, нельзя не упомянуть об их единственном, на наш взгляд, недостатке. Заключается этот недостаток в том, что грибы очень трудно перевариваются благодаря наличию в них некоторых азотосодержащих веществ, в частности фунгина. По своему химическому составу фунгин очень напоминает хитин – базовый элемент панцирей ракообразных.

По вкусовым качествам и по количеству полезных веществ грибы принято делить на четыре категории. В первую – высшую – категорию входят белые грибы, рыжики, а также настоящие и желтые грузди. На ступеньку ниже располагаются волнушки, маслята, дубовики, подосиновики и шампиньоны. Третье место занимают лисички, сморчки, опята и моховики. Замыкают классификацию краснушки, горькушки, рядовки, вешенки, которые опытные грибники обходят стороной.

Правила сбора грибов

Прежде чем отправиться в лес, внимательно проштудировать специальную литературу, особенно ту, которая снабжена цветными иллюстрациями с изображением съедобных и ядовитых грибов. И только после того, как вы научитесь отличать съедобные грибы от несъедобных, можно брать лукошко и приступать к проверке теории практикой.

Было бы хорошо запастись карманным справочником, чтобы на первых порах в случае затруднения сравнить лесного красавца с его фотографией на странице книги.

Выходить на тихую охоту надо с первыми лучами солнца, когда капли росы переливаются на блестящих грибных шляпках, выдавая тем самым присутствие их владельцев даже в самых укромных и потаенных местах. Кроме того, соня рискует остаться без добычи, которая достанется тому, кто раньше его вышел на лесную тропу в поисках заветного трофея.

Что же касается экипировки грибника, то она должна отвечать основному и, пожалуй, единственному требованию – быть удобной. Поэтому наденьте на ноги хорошо разношенную закрытую обувь без каблуков, которая защитит вас от утренней росы и не доставит хлопот во время длительных пеших переходов. Даже в теплую погоду накиньте на плечи ветровку. Это хорошее средство от насекомых и колючих еловых и сосновых игл. В качестве специального охотничьего снаряжения возьмите острый нож, чтобы срезать ножки грибов, легкую палку с небольшой рогатиной на конце, чтобы разгрести опавшую листву, и корзину для собранных грибов. Само собой разумеется, что вместо корзины можно взять любую другую подходящую для этой цели емкость. Но плетеная корзина позволяет сохранить грибы целыми и свежими благодаря жесткой конструкции и имеющимся между прутьями отверстиям, обеспечивающим доступ воздуха.

Поскольку сбор грибов – процесс увлекательный и захватывающий, заставляющий забыть о времени, он может продолжаться в течение нескольких часов и увести вас от дома на несколько километров. Поэтому нелишним будет взять с собой несколько бутербродов, пластиковую бутылку с водой и коробок спичек. Хорошо бы положить в карман и компас. Но если его нет или вы не умеете им пользоваться, внимательно запоминайте дорогу, чтобы не заблудиться в лесу.

Не торопитесь покидать место, где вы нашли хотя бы один гриб. Дело в том, что грибы не растут поодиночке, и там, где стоит один, скорее всего, окажется целая семейка. Не вырывайте гриб с корнем, а аккуратно срежьте его у основания ножом. Так вы не повредите грибницу и на будущий год сможете найти на том же месте новую добычу.

Если срезанный вами гриб оказался червивым или не устроил вас по какой-либо другой причине, не бросайте его на землю и уж тем более не растаптывайте. Наденьте его на сучок или на ветку дерева. Там им могут полакомиться лесные обитатели, а высыпавшиеся споры упадут на землю, чтобы укрыться там от будущих холодов.

Не кладите срезанный гриб в корзинку сразу. Сначала с помощью ножа очистите его от мусора, срежьте червивые участки и старый трубчатый слой. Таким образом вы избавите себя от утомительного процесса обработки грибов дома.

Чтобы по дороге домой грибы сохранили свой первоначальный вид, желательно ломкие и мягкие грибы – такие, как сыроежки или летние опята, – класть отдельно от крепких – белых, подберезовиков или подосиновиков.

И последнее. Не нарушайте окружающей вас в лесу гармонии. Не меряйтесь силами с природой, стараясь перекричать птиц или ломая ветки деревьев, чтобы расчистить себе дорогу. Прислушайтесь к окружающей вас тишине, присмотритесь к красоте первозданного мира, почувствуйте себя его частицей, и кто знает, может быть, из леса вы вернетесь не только с полным лукошком, но и с обновленной душой и легким сердцем.

Грибные места

Опытный грибник отличается от неопытного тем, что он никогда не вернется из леса с пустым лукошком, сетуя на то, что грибов в лесу не оказалось. Уж он-то знает, что грибы в лесу есть всегда, только надо знать, где их искать. У видавшего виды грибника всегда есть в запасе несколько грибных мест, где его ждет богатый урожай белых, лисичек или подберезовиков. Ведь бывалый охотник не будет искать подберезовики под осиной, а подосиновики в сосновом бору. Ему доподлинно известны все повадки лесных обитателей, и в первую очередь их географические пристрастия и предпочтения. Поэтому перед тем, как выйти из дома, определитесь, какая добыча вам больше по душе. Если подосиновики, направляйтесь в осинник, подберезовики вас будут ждать в березовой роще, а дубовики – в дубраве. В сосновом же бору вы их не найдете, зато можете собрать полные корзинки маслят, рыжиков и сыроежек. Если же вы предпочитаете разнообразие, то поспешите в смешанный лес, там вы его найдете в полной мере, но при условии, если погода для этого будет подходящей.

Дело в том, что грибы хорошо растут при сырой, но теплой погоде. Вот почему лучшее время для их сбора – 2–3 дня спустя после хорошо дождя. Чтобы заранее запланировать свои походы в лес, необходимо внимательно следить за погодой, научиться предсказывать ее изменения. Для этого можно использовать народные приметы, самому вести записи наблюдений, включая в них показания барометра. Таким образом, через некоторое время вы безошибочно будете предсказывать будущий дождь и не пропустите самые благоприятные дни для грибной охоты. Для самых нетерпеливых, которые еще не приобрели специальных знаний, но уже горят желанием отправиться за грибами, приводим несколько народных примет, свидетельствующих о скором приближении дождя: отсутствие росы на траве ранним утром, усиливающийся аромат цветов, закрывший цветочки и склоненный к земле клевер, шум листвы в безветренную погоду, отсутствие звезд на ночном небе.

Календарь грибника

Грибной год короче календарного на пять месяцев. Он начинается в апреле и заканчивается в последних числах октября. Каждому грибу в нем отводится свое время, поэтому не стоит уподобляться известной сказочной героине, пожелавшей получить на Новый год букет подснежников, и искать белые грибы на первых весенних проталинах.

Апрель

Самые первые грибы, которые способны переносить легкие заморозки и низкие ночные температуры, появляются в лесу в середине апреля.

В гуще леса еще лежит снег, а на открытых участках уже выглядывают кокетливые сморчки, спеша подставить теплым лучам весеннего солнца свои кружевные шляпки. В березовых рощах и в сосновых борах прячутся строчки, а на местах прошлогодних кострищ заводит хоровод омфалия гаревая.

Май

Май еще не радует грибников завидным разнообразием своих даров: он лишь прелюдия к летне-осеннему изобилию. Но истосковавшиеся по тихой охоте грибники уже зачастили в лес за сморчковыми шапочками и коренастыми строчками. В конце мая самые удачливые охотники могут наткнуться на одиночных маслят или лисичек. В большом количестве эти грибы появятся позже, а это лишь грибы-первопроходцы, раньше срока появившиеся на поверхности почвы.

Июнь

Как только в траве заалела земляника, а калина, рябина и шиповник покрылись белорозовыми цветами, жди появления сыроежек. Они не прячутся в густых зарослях травы или под ворохом прошлогодних листьев, а гордо выставляют напоказ свои красно-коричневые шляпки. Середина июня – самое время для сбора первых подберезовиков, маслят и зеленых моховиков. А если повезет и установится теплая и дождливая погода, на покрытых мхом полянах то тут, то там начнут выглядывать веселые группки рыжих лисичек, а на залитых солнцем опушках – аккуратные шляпки шампиньонов. В конце месяца можно отправляться в лес за красавцами валуями, крепышами подгруздками, скромными свинушками и вальяжными боровиками.

Июль

Июль – самый жаркий летний месяц. Грибы, страдая от палящего солнца, замедляют свой рост и с нетерпением ждут дождя, чтобы набраться сил и явиться миру во всей красе. Частые июльские дожди – залог того, что в лесу будет большой урожай грибов. Дождливом летом рано утром в низинах и оврагах можно видеть стелющийся по земле туман. Эта атмосферная влага – хорошая защита почвы от высыхания, а вместе с ней и грибницы, которая плодоносит на протяжении всего месяца, радуя грибников обилием подберезовиков, подосиновиков, маслят и белых.

Август

Август – самый благодатный месяц для грибников. Летняя жара идет на убыль, ночные туманы становятся все устойчивее, а утренняя роса – обильнее. На деревьях появляются первые желтые листья, а вместе с ними и молодые грибы-листопадники. В лесах еще по-прежнему много маслят и белых, но рядом с ними уже раскрыли свои зонтики валуи, осенние опята, желтые грузди и польские грибы. Однако истинным подарком августовского леса считаются рыжики, которые водят живописные хороводы среди молодых сосен и елей.

Сентябрь

В сентябре лес надевает свой самый яркий наряд, готовясь к последнему празднику накануне зимних холодов и белого безмолвия. На смену летним грозам приходят затяжные осенние дожди. Под толстым слоем опавших листьев все труднее разглядеть блестящие шляпки грибов, и только любопытные опята выглядывают из укрытия, становясь легкой добычей внимательного грибника. Отправившись в лес в один из дней бабьего лета, можно собрать хороший урожай грибов, плодоносящих в августе. Небольшие заморозки, которые могут начаться в конце сентября, не мешают появлению в осеннем лесу таких грибов, как рядовка фиолетовая, говорушка дымчатая, серая вешенка, осенний строчок и зимний опенок.

Октябрь

Октябрь традиционно считается месяцем закрытия тихой охоты. Кое-где уже лежит снег.

Жизнь в лесу постепенно замирает, но грибникам еще рано отправляться на покой и предаваться воспоминаниям о трофеях прошедшего лета. Самые упорные из них будут сторицей вознаграждены за свою настойчивость, принеся домой полные лукошки краснушек, козляков, сыроежек и зеленушек.

Отличительные признаки грибов-двойников

О существовании ядовитых грибов люди узнали несколько тысячелетий тому назад и зачастую использовали содержащиеся в них смертоносные вещества в корыстных целях. Так, в Римской империи некоторые виды ядовитых грибов служили средством захвата власти. Ими, например, был отравлен император Клавдий. Печальная популярность грибных токсинов объяснялась, прежде всего, тем, что в медицине того времени не было необходимого противоядия, и грибы являлись надежным оружием, неизменно приводящим к летальному исходу.

В некоторых племенах, проживающих в настоящее время в непроходимых лесах Центральной Африки, охотники перед тем, как отправиться на охоту, обрабатывают наконечники стрел ядом, полученным из грибов. По своему действию этот яд не уступает яду животных.

В Древней Индии, чтобы уберечь людей от отравления ядовитыми грибами, любой человек, употреблявший грибы в пищу, считался государственным преступником и подвергался жестокой казни.

С той же целью в некоторых странах современной Европы отдельные виды съедобных грибов причислены к разряду ядовитых. Самыми «продвинутыми» на этом пути оказались англичане. Ядовитыми они считают все грибы, сделав исключение только для сморчков, шампиньонов и трюфелей.

Итальянцы опасаются умереть, отведав жареных или отварных маслят, а швейцарцы посягнули на непорочную репутацию белого гриба, выразив недоверие его гастрономическим достоинствам. Французы, записные гурманы, способные получать неземное удовольствие даже от лягушачьих лапок, по непонятным причинам отказывают себе в наслаждении блюдом из опят. Немцы пошли еще дальше и нарекли безобидную волнушку ритуальным убийцей.

Особый драматизм истории о ядовитых грибах приобретают тогда, когда речь заходит о грибах-двойниках, имеющих внешнее сходство, но разную «начинку».

Услышав хотя бы раз рассказ о печальной кончине беспечного любителя шампиньонов, который перепутал их с бледными поганками, начинаешь понимать и излишне осторожных англичан, и не в меру привередливых французов. А вопрос об истинных и ложных съедобных грибах еще не закрыт, и каждый год статистика упрямо называет цифры, свидетельствующие о непростительной беспечности невежественных гурманов.

Таблица 1

Основные отличия грибов-двойников

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой	Споры	Ножка	Мякоть
Белый гриб	Гладкая, светло- или темно-коричневая	Сначала белый, затем желтоватый и зеленоватый	Желтовато-бурые	Светло-бурая, с сетчатым белым рисунком по всей площади или только в верхней части	Без вкуса, с приятным запахом, на изломе не меняет цвета
Подберезовик	Гладкая, серовато-бурая или темно-коричневая	Сначала светло-бурый, затем грязно-серый	Темно-желтые	Сероватая, с продолговатыми чешуйками серого или черного цвета	Без вкуса и запаха, белая, на изломе иногда приобретает розоватый оттенок

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой	Споры	Ножка	Мякоть
Дубовик	Бархатистая, оливково- или темно-бурая	Багряно-красный	Желтовато-бурые	Желтоватая, с красноватым или желтым сетчатым рисунком	Без вкуса и запаха, лимонно-желтая, на изломе синее
Желчный гриб	Гладкая, светло-каштановая или бурая	Грязно-розовый	Розоватые	Светлая, с черным или бурым сетчатым рисунком в верхней части	Горькая, белая, на изломе розовеет
Сатанинский гриб	Гладкая, желтовато-серая, зеленоватая или беловатая	Красный	Желто-оливковые	Оранжевая, переходящая книзу в коричневую, с красным сетчатым рисунком	Сладковатая, белая, на изломе сначала краснеет, затем синее

Внешнее сходство грибов-двойников кажется абсолютным только на первый взгляд. При ближайшем рассмотрении они имеют ряд отличий, знание которых может быть своеобразной страховкой от возможных печальных последствий (табл. 1).

Таблица 1.1

Названия двойников	Шляпка	Пластинчатый слой	Споры	Ножка	Мякоть
Шампиньон	Белая или бурая	Сначала белый, затем розоватый и шоколадно-бурый. Пластинки свободные	Черно-бурые	Белая, утолщенная к основанию, с двухслойным перепончатым кольцом	Белая, на изломе розовеющая

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой	Споры	Ножка	Мякоть
Зеленушка	Оливково- или желто-бурая	Серо-желтый, пластинки почти свободные	Бесцветные	Серо-желтая, без кольца	Белая или слегка желтоватая
Колпак кольчатый	Желтовато-бурая с мучнистым налетом	Сначала белый, затем глинистый, пластинки приросшие	Грязно-оранжевые	Белая, без утолщения, с пленчатым кольцом	Белая
Сыроежка чешуйчатая	Зеленоватая или серо-зеленая	Белый, пластинки свободные	Белые	Белая, ровная, без колец	Белая
Поплавок белый	Белая, с полосатым краем	Белый, пластинки свободные	Белые	Белая, с клубневидным вздутием, с влагищем, без кольца	Белая
Бледная поганка: зеленая форма	Оливковая с зеленым оттенком, к центру более темным	Белый, пластинки свободные	Бесцветные	Белая, утолщенная в основании, заключенная во влагище, с белым или полосатым кольцом наверху	Зеленоватая

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой	Споры	Ножка	Мякоть
Бледная поганка: белая форма	Белая	Белый, пластинки свободные	Бесцветные	Белая, вздутая у основания, с пленчатым кольцом	Белая

Таблица 1.2

Названия двойников	Шляпка	Пластинчатый слой	Ножка
Опенок зимний	Гладкая, кремовая или янтарно-желтая	Светло-желтый или белый	Бархатистая, светлая, темнеющая к основанию до коричневого или черного
Опенок осенний	Чешуйчатая, серо-коричневая или темно-бурая, более темная к центру	Светло-желтый, позднее с темными пятнами цвета ржавчины	Гладкая, светлая, темнеющая книзу
Ложноопенок серно-желтый	Гладкая, серо-желтая с красно-бурым центром	Серо-желтый, позднее зеленоватый	Гладкая, светло-желтая

Таблица 1.3

Названия двойников	Шляпка	Пластинчатый слой	Ножка
Сыроежка желтая	Гладкая, без хлопьев, сначала шаровидная, затем распростертая или воронкообразная	Белый, позднее бледно-желтый или сероватый	Прямая, без утолщений и колец
Сыроежка золотисто-красная	Гладкая, без хлопьев, желтовато-оранжевая или красная, распростертая, слегка выдавленной формы	Кремовый, желтеющий к краю	Ровная, без утолщений и колец
Мухомор красный	Плоско-выпуклая, оранжевая или ярко-красная, имеет бородавчатые наросты белого или желтоватого цвета	Белый	Вздутая у основания, с влагалищем и белым кольцом
Мухомор поганковидный	Плоско-выпуклая, желто-зеленая, покрыта белыми или серыми хлопьями	Белый	У основания вздутая, заключенная во влагалище, с желтоватым кольцом

Грибные отравления, первая помощь пострадавшему

В странах Западной Европы большинство съедобных грибов выращивают в искусственных условиях, поэтому любители этого продукта идут за ним не в лес, а в ближайший магазин или на рынок, где риск приобрести ядовитого двойника шампиньона или подберезовика практически сведен к нулю. Другое дело у нас, в России. Сбор грибов для русского человека – это не просто один из способов заполучить ценный пищевой продукт, но действо сродни ритуальному, в процессе которого происходит очищение души и активизируется работа мысли.

Вот почему с появлением первых грибов в лес устремляются и опытные грибники, и беспечные неофиты, неспособные отличить сыроежку от ядовитого мухомора, но желающие приобщиться к великому таинству тихой охоты. Беспечность зачастую приводит к трагическому финалу, в котором невежество играет роковую роль. Каждый год летом в больницы попадают тысячи людей, отравившихся в результате употребления в пищу ядовитых грибов. К сожалению, в некоторых случаях медицина оказывается бессильна.

Чтобы избежать подобного исхода событий, не стоит собирать в лесу все то, что, по вашему мнению, напоминает грибы. Если есть хоть малейшее сомнение в пригодности в пищу того или иного обладателя кокетливой шляпки, обойдите его стороной. Пусть им лакомятся лесные обитатели, которым он не принесет никакого вреда. Находясь в лесу, никогда не забывайте о коварстве ядовитых грибов, которые любят выдавать себя за особ, приятных во всех отношениях. Чаще всего они имеют аппетитный внешний вид, маня своей привлекательной окраской и совершенными формами. Примером умелой маскировки ядовитого гриба под съедобный является бледная поганка, которая, кроме безобидной внешности, обладает нежным вкусом и изысканным ароматом.

Не стоит полагаться на народные приметы, чтобы исключить возможность отравления ядовитыми грибами. Так, брошенная в грибной суп головка репчатого лука темнеет под воздействием тирозиназы – фермента, который входит в состав не только ядовитых, но и съедобных грибов. А серебряная ложка, опущенная в грибное блюдо, покрывается налетом, взаимодействуя с аминокислотами, находящимися во всех без исключения грибах. Надежную защиту от отравления могут дать только прочные знания, почерпнутые из специальной литературы, и разумная осторожность во время сбора грибов.

На сегодняшний день самым страшным ядовитым грибом считается бледная поганка. Входящий в ее состав яд – фаллоидин – обладает высокой степенью токсичности, он не растворяется в воде и сохраняет свои смертоносные свойства даже при температуре кипения. Как правило, первые симптомы отравления появляются в течение суток после попадания яда в организм человека, иногда чуть позже – на второй или на третий день. Сначала у больного наблюдается резкое понижение температуры, сильная головная боль и резкое снижение зрения. Затем к этим симптомам присоединяются резкие боли в области живота, расстройство желудка, судороги. Нарушается работа почек, печени и головного мозга. Если вовремя не принять необходимых мер, летальный исход неизбежен.

В отличие от фаллоидина паралитические яды, входящие в состав отдельных видов паутинников, можно сравнить с минами замедленного действия. Первые клинические признаки отравления этими грибами наблюдаются только на 3–15-й день. У больного появляются тошнота, рвота, головные и поясничные боли, озноб. Действие этих ядов направлено в первую очередь на нарушение деятельности дыхательной системы, почек и опорно-двигательного аппарата.

Строчки и сморчки традиционно считаются съедобными грибами, так как содержащийся в них яд полностью разрушается в процессе термической обработки. Но тем не менее известны случаи отравления этими грибами, в результате нарушается работа сердечно-сосуди-

стой системы и у больного развивается сердечная недостаточность. Первые признаки отравления появляются на 2–10-й день. У больного отмечаются аритмия, головокружение, печеночные колики.

Отравление токсинами, имеющимися в красном мухоморе и волоконнице Патуйяра, сродни алкогольному и характеризуется обильным потоотделением, яркими галлюцинациями и полной потерей ориентации в пространстве. Симптомы появляются быстро, уже через 1–2 часа после попадания яда в организм, и через 3–4 часа проходят сами собой. В особо тяжелых случаях болезнь может затянуться и привести к летальному исходу.

Некоторые грибы, например, ложные опята и отдельные виды рядовок, могут вызвать локальные отравления. Первые признаки отравления появляются практически сразу же после попадания яда в организм человека, о чем свидетельствуют расстройство деятельности желудочно-кишечного тракта, головокружение и рези в животе.

Отравиться можно не только ядовитыми грибами, но и их съедобными родственниками. Чаще всего это происходит в результате нарушения правил сбора, приготовления или хранения указанного продукта. Кроме того, некоторые люди страдают индивидуальной непереносимостью грибов, и даже их незначительное количество, употребленное в пищу, может вызвать тяжелую аллергическую реакцию. Родителям не стоит забывать и о том, что детям до 7 лет не рекомендуется включать в рацион грибные блюда.

Серые навозники, дубовики и говорушки булавонogie способны вызвать пищевое отравление только в сочетании с алкогольными напитками, которые создают благоприятную среду для активизации токсинов, содержащихся в грибах. Причем в остальных случаях перечисленные грибы вполне безобидны и могут употребляться в пищу без каких-либо ограничений. Признаки отравления появляются практически сразу. У больного наблюдается расстройство желудка и учащенное сердцебиение. Неприятные ощущения через 2–3 часа проходят сами собой, не приводя к более серьезным последствиям.

Еще один вид отравления – ботулизм – связан с употреблением в пищу консервированных грибов. Его возбудители, привычной средой обитания которых является земля, очень живучи и легко переносят даже условия безвоздушного пространства. Первые симптомы отравления появляются уже через 2–3 часа после попадания микробов в организм. У больного резко снижается зрение, начинается сильная головная боль, наступает внезапная слабость. Если не принять экстренных мер и не обратиться за помощью к специалистам, больного ждет неминуемый летальный исход.

Вот почему так важно соблюдать условия стерильности во время домашнего консервирования. Если все же крышка на банке вздулась, что говорит о наличии в ней возбудителя болезни, то не стоит пытаться спасти ее содержимое с помощью повторного кипячения. Испорченный продукт лучше всего выбросить и не подвергать свое здоровье риску.

При первых признаках отравления грибами необходимо срочно вызвать «скорую помощь» или обратиться в ближайшее медицинское учреждение. В ожидании врача больному надо промыть желудок, используя для этого все возможные способы: обильное питье (слабый раствор марганцовки, соды или соли) с последующим искусственным вызыванием рвоты, а также клизмы и слабительные. Необходимо исключить кислотосодержащие и алкогольные напитки, поскольку они способствуют активному всасыванию токсинов в стенки желудка.

Чтобы не заблудиться: лесные ориентиры

Поскольку сбор грибов – занятие чрезвычайно увлекательное, может случиться так, что вы заблудитесь в лесу и неожиданно для себя окажетесь в совершенно незнакомом месте, безуспешно пытаясь отыскать обратную дорогу. Чтобы этого не произошло, проще всего приобрести компас и всякий раз брать его с собой на тихую охоту, выбирая маршрут в соответствии с направлением его стрелки. Тогда дом будет находиться в противоположной стороне от того места, где вы положили в корзину последний гриб.

Но в лесу может произойти всякое: ваш компас вышел из строя, и его стрелка предательски замерла, ваши спутники настолько увлеклись поиском грибов, что рассеялись по местности и потерялись из виду, лесная тропа, казавшаяся такой надежной, неожиданно исчезла, и вы лишились последней путеводной нити. Поэтому запомните нехитрые правила ориентирования на местности, чтобы использовать их в критической ситуации.

Во-первых, определитесь со сторонами света. Для этого найдите на поляне одиноко стоящее дерево и внимательно присмотритесь к его кроне. С той стороны, где листва гуще, а ее окраска более интенсивная, находится юг. Если дерева найти не удалось, подойдет пенек от срубленного дерева, на котором хорошо видны годичные кольца. С южной стороны они значительно толще. Лесные труженики муравьи всегда располагают свои жилища с южной стороны деревьев или пней. Южное направление вам подскажут и струйки смолы, стекающей по коре хвойных деревьев. Мхи и лишайники, напротив, предпочитают селиться на более прохладной, северной, стороне камней и деревьев. Кроме того, на северной стороне кора хвойных деревьев более грубая и твердая, а у березы – более темная.

Сориентироваться на местности можно и с помощью искусственных указателей, которые встречаются практически в каждом лесу. Дело в том, что любой лесной массив делится на кварталы. Для этого через каждые 500–600 м по всей его территории вырубается просека, на пересечении которых устанавливаются четырехгранные столбы с цифровыми указателями, обращенными каждый к своему кварталу. Направление нумерации строго регламентировано и ведется с запада на восток. Таким образом, угол столба с двумя наименьшими цифрами указывает строго на север.

В ясную солнечную погоду в качестве простейшего навигационного прибора можно использовать обычные наручные часы. Для этого установите их в горизонтальном положении так, чтобы часовая стрелка показывала на солнце. Мысленно проведите линию из центра часов, которая бы делила пополам угол, образованный часовой стрелкой и лучом, выходящим из центра циферблата к цифре «1». До 13.00 юг будет находиться справа от часовой стрелки, а после – слева.

Ночью направление движения можно определить по звездам. Найдите на небе ковш Малой Медведицы. Крайняя точка его ручки – это Полярная звезда, тысячи лет указывающая север всем мореплавателям и землепроходцам. Отыскать север поможет и Большая Медведица, если мысленно провести прямую линию через две крайние точки ее ковша. Кроме того, в полночь Луна находится на юге, в 7 часов утра – на западе, а в 7 часов вечера – на востоке.

Грибы от А до Я

Алеврия оранжевая

Алеврия оранжевая представляет собой съедобный сумчатый гриб, который появляется в конце мая и растет до сентября. Чаще всего ее можно встретить в лиственных и смешанных лесах, на пропитанной влагой древесине, по обочинам дорог, а также в садах и на орошаемых лугах. Растет алеврия группами.

Плодовое тело гриба не имеет четко выраженных частей, то есть шляпки и ножки. У молодых грибов оно шаровидное, но с возрастом становится чаше- или блюдцеобразным с изогнутыми краями и корневидным основанием. Его диаметр составляет от 2 до 10 см.

Внутренняя сторона ярко-оранжевая, а внешняя, покрытая мучнистым налетом, – более светлая. Мякоть гриба бесцветная, ломкая, без запаха.

По своим вкусовым качествам алеврия оранжевая относится к четвертой, низшей, категории грибов. Употребляют ее в вареном виде, для длительного хранения сушат.

Баран-гриб

Баран-гриб представляет собой крупный трубчатый гриб, который в народе называют грибным счастьем из-за его гигантских размеров. Растет с конца июля до начала октября. Его любимое место обитания – смешанный лес, где гриб выбирает уютное местечко рядом с корнями сосны или дуба, хотя иногда довольствуется соседством с пнями деревьев различных лиственных пород. Растет поодиночке.

Плодовое тело баран-гриба образуют многочисленные ветвящиеся пеньки, увенчанные тонкими волокнистыми шляпками серого цвета. Растут пеньки из общего основания, похожего на маленькую подушечку. Поверхность мясистых шляпок внешне напоминает каракуль, за что гриб и получил свое название. Внутренняя сторона шляпок имеет мелкопористый трубчатый слой беловатого цвета. Ножка гриба короткая, толстая, окрашена в белый или буроватый цвет. Ее максимальная высота составляет около 10 см. Растет баран-гриб очень быстро и полностью созревает всего за 7–10 дней. Плодовое тело зрелого гриба в окружности составляет 30–35 см и весит около 3 кг. Но в литературе описаны случаи, когда грибники встречали в лесу гигантов массой 20 кг и диаметром около 1 м. Мякоть баран-гриба белая, нежная на ощупь, с приятным ароматом.

Особенностью данного вида гриба является то, что на его плодовом теле никогда не бывает следов поражения червями или насекомыми. Кроме того, он никогда не перезревает, и даже самые большие его экземпляры сохраняют свои вкусовые качества и не теряют пищевой ценности.

Несмотря на то что баран-гриб причислен к грибам четвертой категории, он пользуется большой популярностью у кулинаров. Его варят, жарят, тушат, а в отдельных случаях употребляют в пищу в сыром виде. Сухие грибы обладают очень сильным ароматом, поэтому их часто используют в качестве приправы к мясным или овощным блюдам.

Белопаутинник луковичный

Белопаутинник луковичный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, растущий с середины августа до конца октября в смешанных лесах и сосновых борах. Растет он, как правило, небольшими группами, но можно встретить и одиночные грибы.

Колокольчатая шляпка молодых грибов со временем становится выпуклой, с широким бугорком. Окрашена она в светло-бежевый или буровато-рыжий цвет. Ее диаметр составляет от 5 до 9 см. По волнистому краю шляпки имеется украшение в виде обрывков тонкого белого покрывала, похожего на паутину. На внутренней стороне шляпки расположены узкие пластинки, беловатый цвет которых с возрастом меняется сначала на глинистый, а затем на бурый. Ножка гриба округлая, окрашена в белый цвет, ее высота составляет примерно 6 см, а диаметр – 1 см. Сверху она имеет игольчатое паутинистое кольцо. Более толстое основание ножки образует крупный клубень. Мякоть шляпки мясистая, мягкая, нежная на ощупь, окрашена в белый цвет, почти без запаха. Мякоть ножки водянистая, с волокнистой структурой, окрашена в белый цвет с сероватым оттенком.

В пищу употребляются только шляпки. Они используются для приготовления различных блюд, но требуют предварительного отваривания. Годятся для засола.

Белый гриб

Другие названия белого гриба – боровик, медвежатник, коровяк, печура. Он представляет собой съедобный трубчатый гриб, обладающий высокой пищевой ценностью и высокими вкусовыми качествами.

Всего известно около 18 разновидностей белого гриба: сосновый, дубовый, березовый, сетчатый, бронзовый и другие. Друг от друга они отличаются по цвету шляпки, форме ножки и особенностям сетчатого рисунка на ней.

Растут белые грибы со второй половины июня до конца октября, но при жаркой погоде они начинают плодоносить уже в мае, хотя самое большое количество грибов наблюдается в лесу с середины июля до самого конца августа. В летние месяцы боровики растут поодиночке, а осенью – небольшими группами.

Как правило, диаметр шляпки гриба не превышает 7–8 см, но, если повезет, можно встретить гиганта с головным убором до 30 см в диаметре. Цвет шляпки зависит от места обитания боровика: в хвойных лесах она темно-коричневая с зеленоватым оттенком, а в лиственных – светло-бежевая. На внутренней стороне шляпки имеется мелкопористый трубчатый слой, белый цвет которого с возрастом становится сначала желтым, а затем зеленым. Высота ножки составляет около 20 см, а диаметр – 5–7 см. Форма сначала клубневидная, а затем цилиндрическая, с утолщением у основания. Окрашена ножка чаще всего в бежевые или коричневатые тона. Вся поверхность ножки или только ее верхняя часть имеет специфический сетчатый рисунок, составленный тонкими белыми линиями. Мякоть гриба плотная, безвкусная, ароматная, белого цвета, который не меняется на изломе и сохраняется на протяжении всей жизни боровика.

Белый гриб представляет собой деликатесный продукт, который идет для приготовления самых различных блюд: супов, вторых блюд, салатов, закусок, соусов, паштетов и т. д. Впрок его заготавливают в сушеном, соленом, консервированном и маринованном виде.

Белый степной гриб

Съедобный пластинчатый гриб. Растет группами. Места роста – степные районы Средней Азии, Узбекистана, Кавказ. Первые грибы появляются ранней весной, но пик плодоношения приходится на середину лета. Белый степной гриб полностью оправдывает свое название: все его плодовое тело окрашено в ровный белый цвет. У молодых грибов шляпка имеет плоско-выпуклую форму, но с возрастом она становится воронковидной или приобретает небольшое углубление в центре. Диаметр шляпки – 6–8 см. На ее внутренней стороне расположены нисходящие пластины, содержащие бесцветные споры удлинено-овальной формы. Ножка гриба прямая, ровная, внизу чуть суженная. Мякоть мясистая, плотная, сочная, почти без запаха.

Гриб относится к четвертой категории. И хотя его мало кто знает, он обладает неплохими гастрономическими качествами и подходит практически для любого вида кулинарной обработки. Для длительного хранения его рекомендуется солить.

Белянка

Другое название гриба – волнушка белая. Очень часто белянку путают с белым подгруздом. Она представляет собой съедобный пластинчатый гриб, излюбленные места роста которого – открытые пространства молодых лиственных лесов с преобладанием берез, а также обочины дорог. Растет белянка с самого начала августа до конца октября.

У молодых грибов шляпка выпуклая, со слегка загнутыми краями, затем она становится выпукло-распростертой, чуть вдавленной посередине. Гладкая шляпка имеет лохматые края со слабым опушением. Ее цвет включает в себя все оттенки светло-коричневого и желтого. У некоторых разновидностей белянки шляпки украшены узором из размытых пятен с нечетко выраженными границами. Средний диаметр шляпки составляет около 5 см. На ее внутренней стороне расположены приросшие восходящие, иногда нисходящие пластинки беловатой или палевой окраски.

Ножка гриба округлая, более узкая у основания, внутри полая или ячеистая, окрашена в кремовый или розовый цвет. Мякоть нежная, с сильным запахом и острым горьковатым вкусом, обильно выделяет едкий млечный сок, сохраняющий свой цвет при воздействии воздуха.

Белянка относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется, как правило, только в соленом виде. Чтобы избавиться от специфического горьковатого вкуса, прежде чем приступить к засолу, грибы рекомендуется обдать кипятком или на несколько часов положить в холодную воду.

Бледная поганка

Бледная поганка представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, обладающий сильным токсическим действием. Растет с конца августа до первых осенних заморозков, предпочитая лиственные и широколиственные леса: березовые рощи, дубравы, кленовые и липовые посадки.

Колокольчатая шляпка молодых грибов с возрастом становится распростертой, плоско-выпуклой, у некоторых разновидностей – вдавленной. Диаметр шляпки составляет от 10 до 12 см. Ее блестящая, шелковистая на ощупь поверхность при высокой влажности воздуха покрывается тонким слоем слизистого налета, иногда с мучнистыми хлопьями. Окрашена шляпка в зеленоватые или оливково-бурые тона, более насыщенные в центре. Края шляпки гладкие, ровные, со свисающими остатками белого покрывала. На ее внутренней стороне расположены свободные пластинки чистого белого цвета. Ножка гриба округлая, чуть расширенная внизу, где она образует небольшой клубень, погруженный в свободную мешковидную вольву. Окраска ножки белая или бледно-оливковая, с тонким муаровым рисунком. В высоту она вырастает до 8–10 см, а ее диаметр составляет примерно 1–2 см. В верхней части ножки расположено широкое белое кольцо, по которому бледную поганку можно легко отличить от съедобных двойников и избежать, тем самым, роковой ошибки. Мякоть гриба не имеет запаха, но обладает приятным сладковатым вкусом, окрашена в белый, иногда зеленоватый цвет.

Яд, содержащийся в тканях бледной поганки, очень устойчив и не разлагается в процессе любого вида обработки, включая длительное кипячение. Его смертельная доза для взрослого человека содержится в 30 г грибной мякоти, для ребенка – в 5–10 г.

Боле́тинус полоно́жковый

Боле́тинус полоно́жковый представляет собой съедобный трубчатый гриб. Он является малоизвестным родственником дубовика и белого гриба. Растет с конца августа до середины октября в лиственных или смешанных лесах по соседству с лиственницами. Иногда его можно встретить и в посадках. Чаще всего гриб растет поодиночке, но иногда собирается в небольшие группы.

Шляпка боле́тинуса плоско-вогнутая, с загнутыми краями, украшенными остатками белого покрывала. Ее матовая поверхность окрашена в красно- или желто-коричневый цвет и покрыта мелкими чешуйками. Диаметр шляпки составляет 5–9 см. Трубчатый слой, содержащий бурые споры, имеет красивый желтый или желтовато-оливковый цвет. Высота тонкой округлой ножки не превышает 4–6 см. Ножка окрашена в желтый цвет, приобретающий у основания коричневатый оттенок. У молодых грибов в верхней части ножки имеется светлое кольцо, которое со временем пропадает. Мякоть шляпки окрашена в желтый цвет, ножка внутри бурая. Все плодовое тело обладает сильным приятным запахом.

Боле́тинус полоно́жковый относится к четвертой категории грибов. Он характеризуется хорошими вкусовыми качествами и употребляется в пищу в вареном, жареном и тушеном виде. Для длительного хранения в сушеном или консервированном виде не пригоден.

Валуй

Валуй представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или группами с начала июля до середины октября, но особенно активно плодоносит в августе. Излюбленные места обитания – открытые участки лиственного, смешанного или хвойного леса.

У молодых грибов шляпка шарообразная, она плотно прилегает к ножке. С возрастом ее форма меняется, и шляпка становится выпукло-плоской, с небольшим углублением в центре. Края шляпки рубчатые, бороздчатые, иногда с небольшими трещинками. Диаметр шляпки, как правило, составляет 8–10 см, хотя у отдельных экземпляров он может достигать до 15 см. Шляпка окрашена в коричневый цвет с ярко-желтым или бледно-желтым оттенком, ее верхний слой легко отделяется и представляет собой тонкую слизистую кожицу. В сырую погоду на приросших пластинках гриба выступают капли воды, из-за чего в народе его называют «гриб-плакса» или «сопливик». Высыхая, капли оставляют после себя темно-бурые пятна, которые контрастируют с желтым цветом пластинок. Ножка округлая, суживающаяся книзу, окрашена в светло-желтый цвет, у основания – в бурый. Ее длина редко превышает 12 см, а диаметр – 3 см. У молодых грибов ножка ячеистая, у зрелых – полая. Мякоть валуя твердая, горькая, с неприятным запахом, отдаленно напоминающим запах селедки. Окрашена в белый или бледно-желтый цвет. Валуй – излюбленное лакомство слизней и насекомых, которые оставляют на шляпках грибов следы своего пребывания.

Этот гриб относится к третьей категории. Для употребления в пищу лучше всего собирать молодые грибы, пока их мякоть не затвердела и не приобрела сильный устойчивый запах. Ножки рекомендуется выбрасывать, а шляпки предварительно вымачивать в холодной воде. Валуй чаще всего используют для засола и маринования.

Валуй ложный

Валуй ложный представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который некоторые микологи причисляют к разряду ядовитых. Из-за специфического запаха получил свое второе название – хреновый гриб. Растет поодиночке или группами с августа до начала сентября, выбирая открытые участки лиственного леса и парки.

Валуй ложный очень похож на своего съедобного двойника, но тем не менее имеет ряд специфических отличий. Его шляпка диаметром примерно 6–8 см имеет выпуклую форму с небольшим бугорком в центре. Поверхность шляпки окрашена в грязно-желтый или бурый цвет. Пластинки приросшие или выемчатые, светло-желтые. В дождливую погоду молодые грибы «плачут», выделяя капли на спороносном слое. Ножка валуя ложного чешуйчатая, округлая, с утолщением у основания, имеет ту же окраску, что и шляпка. На ней нет характерного кольца, как на большинстве ядовитых грибов. Мякоть белая, с резким неприятным запахом и горьким вкусом. Употребление валуя ложного в пищу неизбежно ведет к отравлению, выраженному в расстройстве работы пищеварительной системы и резком ухудшении самочувствия.

Веселка обыкновенная

Веселка обыкновенная представляет собой условно-съедобный гриб. Другие названия – сморчок вонючий и сморчок подагрический. Растет с середины июля до конца октября. В качестве места обитания предпочитает лиственные или смешанные леса с преобладанием дубов, а также редкие заросли кустарников и густую траву.

Молодой гриб внешне очень похож на яйцо, лежащее на земле своей широкой частью. Диаметр такого «яйца» составляет примерно 8 см. Его грязно-белая или желтоватая «скорлупа» скрывает созревающее в желеобразной массе плодовое тело – пористую темно-зеленую шляпку и более светлую ножку. В положенный час «скорлупа» лопается и разрывается на 2–3 лопасти. Оказавшееся на свободе плодовое тело начинает расти практически на глазах, в минуту увеличиваясь в размерах на 4–5 мм. Бурный рост продолжается до тех пор, пока гриб не достигнет 20 см в высоту, его шляпка не приобретет в диаметре 5–6 см, а ножка не увеличится до 4 см. У зрелого гриба шляпка приобретает колокольчатую форму с плоской верхушкой и отверстием посередине, ее поверхность покрыта тонкой слизистой кожицей. Ножка округлая, полая. На ощупь мякоть шляпки упругая, а ножки – рыхлая. Молодая веселка совершенно лишена запаха, но, созревая, она приобретает неприятный запах падали.

В России веселку не принято употреблять в пищу, но в некоторых странах Западной Европы ее жарят, собирая для этого только молодые грибы, которые находятся в стадии «яйца». Прежде чем приступить к приготовлению того или иного блюда, грибы освобождают от кожуры и очищают от желеобразной массы. Веселка обладает прекрасными целебными свойствами и издавна применяется для лечения подагры и ревматизма. В настоящее время ее широко используют в качестве основного сырья для создания различных лекарственных препаратов.

Вешенка обыкновенная

Вешенка обыкновенная представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами с мая по октябрь на влажных пнях, стволах засохших или ослабленных лиственных деревьев. Кроме того, ее можно встретить в траве на лугах и пастбищах.

Шляпка гриба асимметричная, имеет форму вогнутого полукруга или раковины, с загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет 15–20 см, а цвет, в зависимости от места обитания, может быть светло-серым или темно-пепельным. Поверхность шляпки матовая, гладкая. Пластинки нисходящие, с перемычками у ножки, белого или сероватого цвета. Ножка короткая – не более 2 см, тонкая. У некоторых грибов отсутствует вовсе. Она представляет собой изогнутый цилиндр, более узкий у основания, окрашенный в тот же цвет, что и шляпка, но более светлого оттенка. Как правило, ножки вешенок так близко расположены друг другу, что зачастую срастаются и образуют единое гроздевидное плодовое тело. Мякоть гриба мясистая, плотная, с приятным вкусом и тонким ароматом.

Вешенка обыкновенная относится к четвертой категории грибов. Ее можно жарить, варить, солить и мариновать. Но особенно вкусной из нее получается начинка для пирога. Лучше всего употреблять в пищу молодые грибы или только шляпки зрелых грибов.

Вешенка осенняя

Вешенка осенняя представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия – вешенка ольховая и свинуха ивовая. Растет большими группами с конца сентября до самых морозов и первого снега. Места роста – стволы и пни лиственных деревьев: осины, клена, ольхи, ветлы и т. д.

Шляпка гриба асимметричная, уховидная, чаще всего вытянутая, диаметром 10–12 см. Ее поверхность гладкая, имеет легкий слизистый налет. В зависимости от места произрастания вешенки она может быть окрашена в бурые, серые или коричневые тона. На нижней стороне шляпки молодых грибов расположены нисходящие пластинки желтого цвета, которые у зрелых вешенок приобретают буроватый оттенок. Ножка гриба или очень короткая, или отсутствует вовсе. Более тонкая у основания, она имеет изогнутую форму и мелкочешуйчатую поверхность желто-коричневого цвета. Мякоть плотная, без запаха, в сырую погоду становится водянистой, а у старых грибов – похожей на резину.

В пищу вешенка употребляется в жареном, соленном или сушеном виде.

Вешенка рожковидная

Вешенка рожковидная представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами с конца мая до конца октября, предпочитая селиться на пнях и валежниках кленов, дубов и вязов. Чрезвычайно плодовита, из года в год дает устойчивые обильные урожаи.

У молодых грибов шляпка выпуклая, но с возрастом она изменяется и становится рожковидной или лопатообразной. Ее диаметр составляет примерно 13 см. Поверхность шляпки окрашена в белый или светло-желтый цвет, который со временем темнеет и приобретает коричневатый оттенок. Пластинки редкие, светлые, нисходят по эксцентрической боковой ножке. Ножка округлая, более тонкая у основания, белая или палевая. Мякоть молодых грибов плотная, мясистая, обладает приятным ароматом и хорошими вкусовыми качествами.

Вешенка рожковидная относится к четвертой категории грибов. Ее можно варить и жарить, для длительного хранения в соленом или маринованном виде не пригодна. В пищу употребляются только молодые грибы, поскольку старые утрачивают пищевую ценность и полностью лишаются хороших вкусовых качеств.

Волнушка розовая

Волнушка розовая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Он довольно популярен среди грибников и известен большинству из них как волжанка или волнянка. Растет большими группами с июля до конца сентября, но самое большое количество грибов наблюдается в конце июля и с конца августа до середины сентября. Излюбленными местами обитания волнушек являются северные границы лиственных и смешанных лесов с преобладанием берез.

У молодых грибов шляпка плоская, слегка вогнутая посередине. Со временем центральное углубление становится заметнее, и шляпка приобретает воронковидную форму, ее края начинают мохнатиться и загибаться книзу. Диаметр шляпки зрелой волнушки составляет около 10–12 см. Ее поверхность покрыта тонкой слабослизистой кожицей, которая в сырую погоду становится клейкой. Окрашена шляпка в красивый розовый цвет, особую декоративность ей придает ярко выраженный рисунок, составленный из концентрических полос кирпично-красного цвета. На нижней стороне шляпки расположены приросшие или слабонисходящие пластинки, кремовые с розоватым оттенком. Ножка округлая, полая, длиной около 7 см и диаметром около 2 см. Ее цвет, как правило, совпадает с цветом шляпки, но имеет более светлый оттенок. Мякоть волнушки хрупкая, рыхлая, белая или слегка розоватая, с приятным грибным ароматом. Она выделяет млечный сок с горьким, даже едким вкусом, который сохраняет свой цвет под воздействием воздуха. Мякоть волнушки редко бывает червивой, видимо, лесным обитателям она не по вкусу.

Волнушки используются, как правило, только для засола, но требуют предварительной обработки во избежание легких пищевых отравлений. Собранные грибы вымачивают в холодной воде не менее 2–3 суток или отваривают. Опытные грибники отбирают для засола только молодые волнушки с небольшими шляпками диаметром не более 3–4 см. Кроме хороших вкусовых качеств, они радуют глаз аккуратными завитками, образованными загнутыми внутрь краями шляпок.

Волоконница волокнистая

Волоконница волокнистая представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, в тканях которого содержатся опасные для здоровья человека токсины – мускарин и псилобицин. Растет с середины июля до середины сентября в хвойных и лиственных лесах, на участках, где нет густого травяного покрова. Никогда не встречается группами.

У молодых грибов шляпка напоминает конус, у зрелых она распростертая, с небольшой выпуклостью в центре и волнистым краем. Ее диаметр составляет около 6–8 см. Вся поверхность шляпки изрезана неглубокими радиальными трещинами, хорошо заметными на грязно-желтом или буроватом фоне. На нижней стороне шляпки расположены свободные с зубчатым краем пластинки, которые постепенно меняют свой цвет с белого на бурый. Ножка гриба округлая, тонкая, диаметром не более 1 см, высотой до 10 см. Ее утолщенное основание плавно переходит в небольшой клубень, находящийся глубоко в земле. На поверхности ножки хорошо видны волокна, прямые или перекрученные. Цвет ножки так же, как и цвет пластинок, со временем изменяется: у молодых грибов он светло-желтый, а у зрелых – буроватый. У самой шляпки на ножке имеется легкий белый налет, который у основания приобретает вид мучнистых хлопьев. Мякоть волоконницы тонкая, упругая, с резким неприятным запахом. Мякоть шляпки желтовато-белая, ножки – буроватая.

Первые признаки отравления волоконницей волокнистой появляются уже в течение часа после попадания яда в организм человека и выражаются в резком снижении зрения, нарушении сердечно-сосудистой деятельности и расстройстве работы желудочно-кишечного тракта.

Волоконница земляная

Волоконница земляная представляет собой малоизвестный широкому кругу любителей тихой охоты ядовитый пластинчатый гриб. Он растет поодиночке или малочисленными группами в хвойных и смешанных лесах, а также в парках, отдавая предпочтение редким зарослям кустарника, открытым участкам, заросшим высокой густой травой. Там его можно встретить с начала июля по конец сентября.

Гриб небольшой, диаметр его шляпки редко превышает 2–3 см. Форма шляпки с возрастом из конусообразной превращается в распростертую, с конической выпуклостью посередине. Край шляпки украшен обрывками белого покрывала, похожего на тонкую паутинку. Шляпка окрашена в белый цвет с легким фиолетовым оттенком и красивым шелковистым блеском. Со временем она темнеет, ее цвет становится более насыщенным, усиливаясь ближе к центру. Пластинки свободные, желтовато-бурые. Ножка округлая, тонкая, диаметром не более 0,5 см при высоте около 6 см, у зрелого гриба полая. Ее поверхность шелковистая на ощупь, беловатая или бурая, у самой шляпки имеет характерный мучнистый налет. Мякоть обладает слабым, очень неприятным запахом.

В тканях волоконницы земляной содержится очень сильный яд – мускарин. По уровню токсичности одну волоконницу можно приравнять к 200 хорошо известным отравителям – красным мухоморам.

Волоконница Патуйяра

Волоконница Патуйяра представляет собой ядовитый пластинчатый гриб. Растет чаще всего поодиночке с середины лета до конца сентября в южных районах. Встретить его можно в лиственных или смешанных лесах, где преобладают дубы, березы или липы, а также в парках и редких зарослях кустарника.

У молодых грибов шляпка конусообразная, у зрелых она приобретает ширококолокольчатую форму с небольшой выпуклостью посередине и рваными растрескавшимися краями. Ее гладкая поверхность покрыта тонкой клейкой кожицей, которая сначала имеет бледно-желтый, а затем оранжевый цвет, постепенно приобретающий кирпично-красный оттенок. Спороносный слой образуют свободные пластинки бурого цвета с более светлыми неровными краями. Поверхность пластинок усеяна мелкими красными пятнами. Тонкая ножка с булавовидным утолщением у основания зачастую переходит в небольшой клубень. При диаметре всего 1 см ее длина может достигать 8–10 см. Цвет ножки со временем меняется со светло-серого на ярко-желтый с красноватым отливом. Мякоть тонкая, с резким неприятным запахом. При легком надавливании она темнеет.

Яд, содержащийся в мякоти волоконницы Патуйяра, способен вызвать серьезное отравление. Без своевременного медицинского вмешательства неизбежен летальный исход.

Волоконница разорванная

Волоконница разорванная представляет собой ядовитый пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами на всей территории России в течение всего лишь двух месяцев – августа и сентября. В качестве мест обитания предпочитает песчаные почвы, хвойные и лиственные леса, особенно густые заросли ивы или ольхи. Встречается она и по обочинам дорог.

У молодых грибов шляпка ширококолокольчатая, но со временем она становится распростертой, сохраняя лишь небольшой острый бугорок посередине. В центре поверхность шляпки окрашена в коричневый цвет с бурым или серым оттенком, по краю она более светлая. С неровных краев лохмотьями свисают обрывки паутинного покрывала. Спороносный слой состоит из частично приросших широких пластинок грязно-бурого цвета с зубчатым краем. Ножка округлая, сплошная, волокнистая, того же цвета, что и шляпка, обладает слабым неприятным запахом. Ее высота составляет примерно 5 см, а диаметр – 0,5 см. Мякоть шляпки бело-желтая, ножки – темно-бурая.

В тканях волоконницы разорванной содержится опасный для жизни человека яд, вызывающий сильнейшее пищевое отравление.

Вольвариелла красивая

Вольвариелла красивая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, почти неизвестный российским грибникам. Растет поодиночке или группами с начала июля до конца сентября. Но богатые урожаи дает нерегулярно. Как правило, в лесу встречается редко, предпочитая хорошо удобренные садовые и огородные почвы, а также свалки и мусорные кучи.

У молодых грибов шляпка яйцеобразная, затянутая тонким белым покрывалом, у зрелых она принимает распростертую бугорчатую форму, освобождается от покрывала и зарастает клейкой кожицей. Поверхность шляпки гладкая, светло-серого цвета, более темная в центре. На нижней стороне шляпки расположены широкие белые пластинки, которые к концу сезона становятся розовыми. Ножка прямая, округлая, не более 1 см в диаметре и около 10–12 см в длину. Утолщенное основание образует небольшой клубень. К нижней части ножки плотно прилегает свободная вольва, образовавшаяся в результате разрыва покрывала. Характерным признаком, позволяющим отличить съедобную вольвариеллу от ядовитой, является отсутствие кольца в верхней части ножки. Мякоть гриба тонкая, белая, без запаха и вкуса.

В некоторых странах Западной Европы вольвариелла красивая относится к разряду деликатесов, а блюда из нее подаются в самых дорогих ресторанах. Но прежде чем приступить к приготовлению этих блюд, грибы необходимо предварительно отварить.

Вольвариелла шелковистая

Вольвариелла шелковистая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, малоизвестный широкому кругу грибников. Растет поодиночке или группами с середины лета до конца сентября. Чаще всего ее можно встретить на ослабленных или поваленных стволах, а также в дуплах тополя, ивы, вяза и клена.

Конусовидная шляпка молодых грибов полностью затянута покрывалом, которое по мере роста разрывается, образуя мешковидную вольву у основания ножки. Шляпка зрелых грибов выпукло-распростертая, бугорчатая. Ее диаметр у отдельных экземпляров достигает 20–22 см.

Поверхность шляпки шелковистая на ощупь, составлена из радиальных волокон чистого белого цвета. Спороносный слой образован свободными пластинками, белая окраска которых со временем меняется на розовую. Ножка округлая, прямая или изогнутая, высотой до 15 см и диаметром около 1–2 см. Книзу слегка расширяется и образует небольшой клубень. Мякоть мясистая, упругая, без вкуса и запаха, у молодых грибов белая, у зрелых приобретает желтоватый оттенок.

Вольвариеллу шелковистую после предварительного отваривания можно варить, жарить, тушить, а также заготавливать впрок, засаливая и маринуя.

Ворончик извилистый

Ворончик извилистый представляет собой несъедобный трубчатый гриб, внешне очень похожий на своего съедобного родственника – ворончика рожковидного. Плодоносит с начала июля до конца сентября, давая регулярно высокие урожаи. Растет большими группами по соседству с ворончиком рожковидным. Излюбленное место обитания – сырые низины лиственных или смешанных лесов, вблизи дубов и берез.

Шляпка гриба воронковидная, с волнистым, резаным краем. Ее диаметр составляет примерно 4 см. Внутренняя сторона шляпки гладкая, коричневая в центре и более светлая по краям. Внешний спороносный слой покрыт мелкими складками и окрашен в пепельный цвет с лиловым налетом. Ножка прямая, более тонкая у основания, коричневого или серо-желтого цвета. У молодых грибов твердая, сплошная, у зрелых – полая. Ее высота составляет 4–5 см, а диаметр – 0,5 см. Мякоть жесткая, без вкуса и запаха.

Ворончик извилистый не содержит ядовитых веществ, но характеризуется низкими вкусовыми качествами и практически лишен пищевой ценности. Приготовленные из него блюда невкусные.

Ворончик рожковидный

Ворончик рожковидный представляет собой съедобный трубчатый гриб, известный некоторым грибникам как серая лисичка. Начинает плодоносить с середины июля, но самые большие урожаи, хотя и нерегулярные, дает с середины сентября до середины октября. Растет исключительно группами, переплетая в тугие пучки близко посаженные ножки. Излюбленные места обитания – лиственные и смешанные леса, а также влажное дно оврага и обочины дорог.

Трубчатая шляпка гриба плавно переходит в полую ножку, диаметром около 6–8 см. Внутренняя поверхность шляпки волокнистая, черного цвета, у отдельных представителей с коричневатым отливом. На наружном спороносном слое имеются крупные складки, покрытые серым налетом. Благодаря внешнему сходству этих складок с пластинками, ворончиков долгое время причисляли к пластинчатым грибам. Ножка округлая, чуть тоньше у основания, черного или бурого цвета. Мякоть тонкая, хрупкая, без запаха.

Ворончик рожковидный относится к четвертой категории грибов. В кулинарии используются только шляпки, мякоть которых при отваривании темнеет. Сушеные ворончики обладают приятным ароматом. Из них готовят приправу к мясным и овощным блюдам.

Гигрофор багряный

Гигрофор багряный представляет собой съедобный пластинчатый гриб, незнакомый большинству российских грибников. Растет группами с конца августа до середины октября, предпочитая открытые пространства, не заросшие высокой травой, – луга, опушки леса, солнечные поляны. Урожай дает нестабильный.

У молодых грибов шляпка похожа на колокол, с загнутыми краями, у зрелых она уплощается, становясь распростертой, с небольшой выпуклостью посередине. Диаметр шляпки составляет 5–6 см, окраска светло- или темно-красная, у отдельных экземпляров с желтоватым оттенком.

Пластинки приросшие, желтого цвета, который со временем у основания приобретает оранжевый оттенок.

Ножка округлая, полая, того же цвета, что и шляпка. В длину достигает 5 см при диаметре всего около 0,5 см.

Мякоть тонкая, хрупкая, красноватая, без вкуса и запаха.

В пищу употребляется, как правило, только в жареном и вареном виде.

Гигрофор белоснежный

Гигрофор белоснежный представляет собой съедобный пластинчатый гриб. В народе его называют девичий гриб. Встречается очень редко, поскольку растет поодиночке и никогда не дает обильного урожая.

Время сбора – с середины августа до середины октября. Места обитания – заросшие высокой густой травой участки лугов, пастбищ, поляны и опушки широколиственных лесов.

Выпуклая форма шляпки молодых грибов со временем становится распростертой, с рублеными неровными краями. Причем середина шляпки у одних грибов имеет небольшое углубление, а у других, наоборот, – выпуклость.

Диаметр шляпки составляет 6–8 см. Поверхность клейкая на ощупь, в сухую погоду матовая, а после дождя блестящая. Изначально кипенно-белая, со временем на ней появляются розовые или кремовые пятна. Спороносный слой состоит из редких, нисходящих к ножке пластинок белого цвета, между которыми постепенно формируются перемычки.

Ножка округлая, сужающаяся книзу. Ее высота – 5–9 см при диаметре около 1 см. Поверхность ножки гладкая, белая, реже бежевая. У молодых грибов ножка сплошная, у зрелых – полая.

Мякоть тонкая, мягкая, не имеет ни вкуса, ни запаха.

Гигрофор белоснежный относится к четвертой категории грибов. В пищу используется в жареном и вареном виде.

Гигрофор белый

Гигрофор белый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, хотя его гастрономические свойства мало известны. Растет как поодиночке, так и небольшими группами. Плодоносит с начала осени до первых заморозков. Урожай дает нестабильные. Места распространения – хвойные и смешанные леса, где его чаще всего можно найти вблизи елей и берез.

Выпуклая шляпка молодых грибов со временем становится выпукло-распростертой, ее края опускаются, поверхность покрывается бугорками, а кожица – слизистым слоем. Диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 8 см. Чаще всего шляпка окрашена в белый или кремовый цвет, но встречаются шляпки с равномерным желтоватым оттенком или бледными пятнами того же оттенка. Спороносный слой более светлый, его образуют толстые нисходящие пластины. Ножка округлая, сужающаяся книзу, чаще прямая, но может быть и изогнутой. В высоту достигает 10 см при диаметре не более 1 см.

У шляпки ножка белая, с мучнистым налетом, у основания – бежевая. Мякоть белая, мягкая, без ярко выраженного грибного запаха.

Гигрофор белый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в жареном и вареном виде. Кроме того, его можно солить и мариновать.

Гигрофор дубравный

Гигрофор дубравный представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Как и у большинства сородичей, его вкусовые качества не достаточно оценены грибниками, поскольку гриб редко встречается и большие урожаи дает нечасто. Растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до октября. Чаще всего его можно встретить в смешанных и широколиственных лесах неподалеку от дуба.

У молодых грибов шляпка имеет выпуклую форму, но постепенно она распрямляется и становится распростертой, бугорчатой, с небольшим углублением посередине и гладкими, реже морщинистыми краями. Диаметр шляпки составляет 8–10 см. Поверхность окрашена в рыжеватый или желто-бурый цвет. Напоминающая тонкий войлок кожица сухая, матовая. Спороносный слой светлый, пластинки толстые, редкие, нисходящие к ножке. Высота ножки – около 8 см, а диаметр – 1 см. Ножка изогнутая, более тонкая у основания. Ее верхняя часть окрашена в светло-желтый цвет, а нижняя – в кремовый. У шляпки она мелкозернистая. Мякоть гриба плотная, упругая, белая или желтая, с едва различимым мучным запахом.

Гигрофор дубравный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется как в жареном, так и в вареном виде. Для длительного хранения его можно мариновать.

Гигрофор душистый

Гигрофор душистый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, малоизвестный российским грибникам. Растет, как правило, поодиночке. Если повезет, его можно встретить с конца августа до середины октября в хвойных или смешанных лесах.

Шляпка молодых грибов выпуклая, постепенно она становится распростертой, на ней появляются ямки или бугорки. Диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 8 см. Поверхность гладкая, матовая, тонкая кожица покрыта слабослойным слоем.

Цветовая гамма шляпки включает все оттенки серого, более темная в центре. Пластинки приросшие, окрашены в белый цвет с сероватым отливом.

Ножка округлая, более тонкая у основания, ее цвет может быть серым или светло-бежевым. У шляпки поверхность ножки чешуйчатая или мелкозернистая. Мякоть мягкая, рыхлая, белая или светло-серая, издает характерный запах миндаля.

Гигрофор душистый относится к четвертой категории грибов. Его можно жарить, варить и заготавливать впрок в маринованном виде.

Гигрофор зеленый

Гигрофор зеленый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет, как правило, поодиночке, но изредка наблюдаются и небольшие группы. Время сбора – с середины августа до конца сентября. Излюбленные места обитания – открытые, освещенные солнцем участки смешанных лесов.

Коническая шляпка молодых грибов со временем становится более выпуклой, мелкобугорчатой, с полупрозрачными рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая. Спороносный слой составляют редкие свободные пластинки. Ножка гриба округлая, внутри полая, снаружи покрыта слизью. Ее высота достигает 12 см при диаметре всего 2 см. Темно-зеленый цвет гриба с возрастом меняется на различные оттенки розового или желтого, за что в народе его прозвали грибом-попугаем или пестрым грибом. Мякоть гигрофора зеленого тонкая, водянистая, хрупкая, без вкуса и запаха, окрашена в светло-зеленый цвет.

Гриб не пригоден для длительного хранения и употребляется в пищу только в вареном или жареном виде.

Гигрофор золотистый

Гигрофор золотистый представляет собой малоизвестный съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до конца сентября. Чаще всего его можно встретить по соседству с сосной, дубом или липой в широколиственных и смешанных лесах. Гриб довольно редкий, поэтому встреча с ним – это большая удача для грибника.

Выпуклая изначально шляпка гриба постепенно становится распростертой, ее края загибаются, приподнимая лохмотья покрывала красивого золотистого цвета. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Кожица гриба матовая, белая, с чуть заметным желтоватым оттенком, в сырую погоду она выделяет клейкий сок. Спороносный слой составлен из тонких, редких, нисходящих к ножке пластинок бежевого цвета. Ножка округлая, тонкая, изогнутая, длиной примерно 6 см. Ее поверхность клейкая, у шляпки покрыта мелкими чешуйками. Мякоть толстая, мясистая, без запаха и вкуса.

Гигрофор золотистый не подлежит заготовке впрок, но из него можно приготовить различные блюда, в которых он используется в жареном или вареном виде.

Гигрофор красноватый

Гигрофор красноватый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке. Крайне редко его можно встретить с середины июля до конца сентября в сосновых борах, расположенных в северных регионах.

Шляпка молодых грибов постепенно из конусовидной превращается в выпукло-распростертую, мелкобугорчатую, с загнутыми вниз слабоопушенными краями. Средний диаметр зрелого гриба составляет 10 см. Поверхность шляпки покрыта клейкой мелкочешуйчатой кожицей, сначала розоватой, а затем ярко-красной. Пластинки свободные, окрашены в розовый цвет и усеяны темными пятнышками. Ножка прямая, тонкая, у основания расширяется или, наоборот, сужается, высотой 8–9 см. Мякоть плотная, зернистая, упругая на ощупь, имеет неприятный горький вкус и абсолютно лишена запаха. В процессе роста ее цвет постепенно меняется – с розоватого на желтоватый.

Гигрофор красноватый используется в пищу в жареном и вареном виде. Кроме того, его можно мариновать.

Гигрофор оливково-белый

Гигрофор оливково-белый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как черноголовик. Растет с середины августа до первых октябрьских заморозков. Предпочитает влажные низины соснового бора, особенно те, которые имеют участки, покрытые толстым слоем мха. Дает обильные, но нерегулярные урожаи, поэтому в лесу встречается не каждый год.

У молодых грибов шляпка конусовидная, у зрелых распростертая, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки мелкобугорчатая, покрыта гладкой клейкой кожицей. В зависимости от места обитания окраска шляпки может быть самой разной – от серо-оливковой до черно-бурой, но неизменно более светлой по краю. Пластинки, расположенные на спороносном слое, белые, нисходящие. Ножка округлая, как правило, изогнутая, но бывает прямой, длиной до 10 см и диаметром не более 1 см. Внутри она сплошная, волокнистая. Поверхность ножки белая, слизистая, имеет характерные концентрированные пояски, составленные из миниатюрных чешуек, оливково-бурого цвета. Мякоть нежная, хрупкая, сладковатого вкуса, с едва уловимым грибным запахом.

В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно варить, солить и мариновать.

Гигрофор поздний

Гигрофор поздний представляет собой съедобный пластинчатый гриб, самый распространенный из семейства гигрофоров. Другие его названия – мокрица, сластена и гигрофор бурый. Растет группами с конца сентября до начала декабря, не обращая внимания на первые легкие заморозки.

Места распространения – смешанные леса и сухие участки соснового бора, поросшие молодыми деревьями. Плодоносит обильно, давая ежегодно устойчивые урожаи.

Выпуклая шляпка молодых грибов постепенно уплощается и становится распростертой, с углублением посередине. Ее диаметр редко превышает 5–6 см. Кожица шляпки гладкая, клейкая, окрашена в оливково-коричневый цвет, приобретающий по краю насыщенный желтый оттенок. На нижней стороне шляпки расположены мелкие пластинки, прикрытые паутинистым покрывалом. Их цвет в процессе роста гриба меняется с желтоватого на оранжевый. Ножка округлая, сплошная у молодых грибов и полая у зрелых. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр – 1 см. Поверхность гладкая, желтая, более темная у основания. Под самой шляпкой у молодых грибов на ножке имеется характерное слизистое кольцо. Мякоть нежная, мягкая, белого или светло-желтого цвета, в ножке хрупкая, со сладковатым вкусом, практически без запаха.

Гигрофор поздний относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно жарить и варить, а также заготавливать впрок в маринованном виде.

Гигрофор пятнистый

Гигрофор пятнистый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный также как гигрофор пупырчатый или гигрофор пузырчатый. Растет небольшими группами с середины сентября до первого снега, легко перенося небольшие осенние заморозки. Самые обильные урожаи дает на мшистых или покрытых толстым слоем опавшей листвы участках елового леса, хотя встретить его можно и в сосновых, и в смешанных лесах.

Выпуклая шляпка гриба со временем становится распростертой, с загнутыми краями. Ее диаметр в среднем составляет около 5 см. Кожица гладкая, серо-коричневая, более темная в центре, густо усеяна мелкими черными точками.

В ясную погоду сухая, а после дождя клейкая. Спороносный слой состоит из пластинок, окрашенных в чистый белый цвет. Ножка округлая, более тонкая у основания, прямая, но чаще изогнутая. Ее высота – 5–6 см, а диаметр – не более 1 см. Поверхность ножки белого цвета, на котором хорошо видны мелкие бурые точки. Мякоть белая, нежная, сладковатая, без запаха, в шляпке хрупкая, а в ножке волокнистая.

Гигрофор пятнистый, как правило, используют только для приготовления первых и вторых блюд в вареном и жареном виде.

Гигрофор сыроежковый

Гигрофор сыроежковый представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами в течение всего одного месяца – с середины августа до середины сентября. Искать его следует по соседству с дубами, растущими в широколиственных лесах, но если повезет, то встретиться с ним можно и в ельниках, и в сосняках.

Мелкобугорчатая выпуклая шляпка молодых грибов с загнутыми вниз краями со временем становится распростертой с небольшой выпуклостью или, наоборот, углублением посередине. У зрелых грибов ее средний диаметр составляет 18–20 см. Поверхность шляпки сначала светло-розовая, а затем красная с лиловым оттенком, иногда покрыта мелкими точками. В сухую погоду она матовая, а после дождя покрывается клейким соком. В центре шляпки имеется большое количество мелких чешуек. Пластинки приросшие, розового цвета. Ножка округлая, суживающаяся книзу, прямая или изогнутая, длиной около 7 см, а диаметром 2–3 см. Ее верхняя мелкозернистая часть окрашена в белый цвет, а нижняя – в розовый с красноватыми пятнами. Мякоть плотная, упругая, белого цвета, с едва различимым мучным запахом, на срезе быстро розовеет. Редко бывает целой, поскольку служит излюбленным лакомством червей и насекомых.

Гигрофор сыроежковый относится к четвертой категории грибов. По сравнению с другими представителями семейства гигрофоров обладает самыми высокими вкусовыми качествами и может использоваться для приготовления самых разнообразных блюд, а также для заготовки впрок в виде солений и маринадов.

Гиропорус синеющий

Гиропорус синеющий представляет собой съедобный трубчатый гриб, за характерный цвет мякоти, который она приобретает на срезе, получивший свое второе название – синяк. Растет исключительно поодиночке с конца июля до начала сентября. В связи с тем что гиропорус синеющий встречается чрезвычайно редко, он занесен в Красную книгу. Излюбленные места обитания гриба – смешанные или лиственные леса юга России, причем самые богатые урожаи он дает на песчаных почвах по соседству с березами или дубами.

Шляпка гриба колокольчатая, грязно-белая или желто-бурая, диаметром около 13–15 см. Ее поверхность покрыта сухой, матовой кожицей, сплошь усеянной мелкими чешуйками. Трубчатый слой свободный, пронизан большим количеством мелких пор, со временем его цвет постепенно меняется с белого на желтый. Ножка клубневидная, того же цвета, что и шляпка, вверху гладкая, внизу слегка опушенная. Ее высота составляет около 7 см, а диаметр – 2–3 см. У молодых грибов внутренность ножки ячеистая, а у зрелых – полая. Мякоть нежная, мягкая, ломкая, с ярко выраженным грибным ароматом. На изломе или при надавливании ее белый или чуть коричневатый цвет тотчас же становится ярко-синим.

Гиропорус синеющий относится ко второй категории грибов и обладает высокими вкусовыми качествами. В связи с этим его часто используют для приготовления самых разнообразных блюд к праздничному столу. Его можно варить, жарить, заготавливать впрок, но особенно хорош гиропорус в сушеном виде благодаря сильному грибному аромату.

Гладыш

Гладыш представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный большинству грибников как млечник обыкновенный, груздь сизый или ольшанка. Растет поодиночке и небольшими группами с начала августа до конца октября, давая стабильно высокие урожаи. Места распространения – северные регионы России, богатые хвойными и смешанными лесами. Там его следует искать на закрытых от солнца участках, поросших мхом и густой травой, а также в густых зарослях кустарника.

Шляпка гриба плоская, с небольшим углублением посередине, диаметром до 15 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, окрашена в чистый серый или с фиолетовым отливом цвет, который со временем меняется на красновато-желтый с серым оттенком. В зависимости от места обитания гриба на шляпке может находиться едва различимый рисунок из темных концентрических кругов. Пластинки, расположенные на спороносном слое, приросшие, желтоватые, в процессе роста становятся розовыми и покрываются ржавыми пятнами. Ножка округлая, вздутая по центру или у основания, внутри полая, снаружи гладкая и клейкая. Ее высота составляет около 8 см при диаметре 2–3 см. Окрашена ножка в серовато- или красновато-желтый цвет. Мякоть толстая, нежная, ломкая, белого цвета, который на срезе быстро темнеет, становясь зеленовато-желтым. Мякоть выделяет большое количество горького млечного сока, с характерным селедочным запахом.

Используют гладыш только для засола после предварительного длительного вымачивания или бланширования. Соленые грибы приобретают красивый ярко-желтый цвет, к столу их можно подавать в качестве холодной закуски или украшать ими другие блюда.

Говорушка анисовая

Говорушка анисовая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия – говорушка пахучая и говорушка душистая. Довольно редкий гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до конца октября, давая ежегодно большие урожаи. Чаще всего его можно встретить в смешанных и еловых лесах. Выпуклая шляпка гриба с загнутыми вниз краями в процессе роста распрямляется и приобретает распростертую форму. В центре она, как правило, имеет небольшое углубление, реже бугорок. Окрашена шляпка в серо-зеленый цвет, более светлый по краю. Спороносный слой содержит приросшие пластинки, у молодых грибов беловатые, у зрелых – бледно-зеленые. Ножка округлая, более широкая у основания, серовато-желтого цвета с зеленоватым оттенком. Ее высота составляет примерно 5 см при диаметре не более 0,5 см. Поверхность ножки у шляпки гладкая, у основания имеет легкое опушение. Мякоть тонкая, водянистая, бледно-зеленого или грязно-белого цвета, с сильным запахом аниса.

Говорушка анисовая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют в отварном, соленом или маринованном виде, причем в результате термической обработки характерный запах аниса значительно ослабевает и становится не таким выраженным, как у свежих грибов.

Говорушка благоухающая

Говорушка благоухающая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который большинство грибников обходит стороной, считая его не пригодным в пищу. Довольно редкий гриб, растет небольшими группами в конце августа – начале сентября в хвойных и смешанных лесах. Выпуклая шляпка гриба со временем становится вогнутой с загнутыми вниз неровными или волнистыми краями. Средний диаметр шляпки зрелого гриба составляет 5–6 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, окрашена в желто-серый или палевый цвет. Пластинки нисходящие, сначала белые, а затем серовато-коричневые. Ножка округлая, желтовато-серая, длиной до 5 см, диаметром не более 1 см. Ее поверхность у шляпки гладкая, внизу слабоопушенная. Мякоть тонкая, водянистая, ломкая, обладает сильным пряным запахом.

В пищу говорушка благоухающая употребляется главным образом в отварном и маринованном виде.

Говорушка бокаловидная

Говорушка бокаловидная представляет собой съедобный пластинчатый гриб, довольно редкий, поэтому малоизвестный большинству грибников. Растет поодиночке или большими группами с начала августа до конца сентября. Места распространения – смешанные и хвойные леса, там его следует искать на гниющей древесине или под толстым слоем опавших листьев.

Шляпка гриба похожа на глубокую воронку или чашу с неровными краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки матовая, шелковистая на ощупь, серовато-коричневого цвета. Пластинки нисходящие, серого цвета. Ножка полая, того же цвета, что и шляпка, но чуть светлее, высотой 5–7 см и диаметром не более 0,5 см. У шляпки она гладкая, а внизу слабоопушенная.

Мякоть тонкая, водянистая, без запаха, окрашена в серо-коричневый цвет.

Говорушка бокаловидная может использоваться для приготовления первых и вторых блюд, кроме того, ее можно заготавливать впрок, засаливая или маринуя.

Говорушка булавоногая

Говорушка булавоногая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или группами с середины июля до середины октября, но самые обильные урожаи ежегодно дает в августе и сентябре. Чаще всего ее можно встретить в хвойных лесах, реже в смешанных.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми вниз краями, у зрелых она приобретает воронковидную форму, а края ее поднимаются вверх. Диаметр шляпки – 5–6 см. Поверхность гладкая, матовая, серовато- или желтовато-коричневого цвета. Более темная середина шляпки к концу сезона выцветает и становится блеклой. Спороносный слой составлен нисходящими к ножке желтоватыми пластинками. Вздутая у основания светло-коричневая ножка, напоминающая булаву, является отличительным признаком этой разновидности говорушки. Ее высота достигает 6–7 см. Вверху ножка гладкая, а внизу опушенная. Мякоть мягкая, без запаха и вкуса, у молодых грибов она похожа на вату, но со временем становится рыхлой, резиновой. В дождливую погоду мякоть впитывает в себя большое количество влаги и становится водянистой, поэтому говорушку лучше всего собирать в сухие солнечные дни.

В пищу идут только молодые грибы, которые можно использовать в отварном виде и для засола. В сочетании с алкоголем блюда из говорушки могут привести к легкому пищевому отравлению, которое проявляется в расстройстве работы желудочно-кишечного тракта и негативных явлениях со стороны сердечно-сосудистой системы.

Говорушка ворончатая

Говорушка ворончатая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами с конца июля до первых заморозков. Дает регулярно стабильные урожаи. Излюбленные места обитания – лиственные и смешанные леса, обочины дорог и пастбища. Кроме того, ее можно встретить в редких зарослях невысоких кустарников.

Выпуклая шляпка с загнутыми вверх краями постепенно приобретает форму глубокой воронки с тонкими неровными краями. Диаметр такой воронки в среднем составляет не более 8 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, желтая, оранжевая или палевая. На нижней стороне шляпки расположены белые пластинки с неровными краями. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, белого или слегка желтоватого цвета. При высоте ножки около 7 см ее диаметр редко превышает 1 см. Мякоть плотная, упругая, в ножке резинистая, окрашена в белый цвет. Без вкуса, но с сильным неприятным запахом.

В пищу употребляются только шляпки молодых грибов диаметром не более 3–4 см. Их отваривают, жарят, маринуют и солят.

Говорушка восковатая

Говорушка восковатая представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с конца июля до конца сентября, предпочитая открытые, освещенные солнцем участки смешанного или хвойного леса с песчаной почвой или невысокой густой травой. У молодых грибов шляпка выпуклая, но в процессе роста она становится слегка вдавленной или распростертой, с волнистыми краями. В центре шляпки находится небольшой бугорок. Поверхность шляпки гладкая, матовая, светло-серого цвета, но в сырую погоду она темнеет, и на ней появляются едва заметные концентрические зоны. Спороносный слой образован нисходящими пластинами кремового цвета. Ножка округлая, ровная, более широкая у основания, внутри сплошная. Ее высота составляет около 5 см при диаметре 1 см. Поверхность ножки окрашена в грязно-белый цвет, ее верхняя часть гладкая, а нижняя имеет легкое опушение. Мякоть толстая, с неприятным запахом, в ножке упругая, в шляпке хрупкая.

В тканях говорушки восковатой содержится опасный для организма человека яд, способный вызвать серьезное пищевое отравление.

Говорушка гигантская

Говорушка гигантская – редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами, образуя так называемые ведьмины круги, с конца августа до конца октября. Ежегодно дает обильные урожаи. Селиться предпочитает на открытых участках леса, а также на пастбищах.

Выпуклая шляпка гриба со временем становится воронковидной, с тонкими, загнутыми вверх краями. Как правило, диаметр шляпки зрелого гриба не превышает 13–15 см, но есть и гиганты со шляпками диаметром до 30 и более сантиметров. Они-то и дали название этой разновидности гриба. Поверхность шляпки матовая, шелковистая на ощупь, в зависимости от места обитания может быть покрыта мелкими чешуйками. Чаще всего она белоснежная, реже цвета кофе с молоком. На нижней стороне шляпки расположены нисходящие пластинки с перемычками. Их цвет в процессе роста меняется с бежевого на желтый. Ножка белая, плотная, высотой до 8–10 см и диаметром около 3–4 см. Мякоть тоже белая, мясистая, упругая, со слабым мучнистым запахом, у старых грибов с горьковатым привкусом.

Говорушка гигантская относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют только после предварительного отваривания, после чего из нее можно готовить первые и вторые блюда, а также заготавливать ее впрок – солить или мариновать. В мякоти гриба содержится природный антибиотик – клитоцибин А и Б, который губительно действует на туберкулезную палочку.

Говорушка дымчатая

Говорушка дымчатая, или говорушка серая, представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами, образуя широкие кольца или длинные ряды, с конца августа до первого снега, но пик плодоношения наблюдается с середины сентября до середины октября. Встретить ее можно на открытых участках молодых хвойных лесов, а также в садах и на пастбищах. У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых – распростертая, со слегка вогнутой серединкой и опущенными краями. Ее диаметр составляет примерно 20 см. Поверхность гладкая, матовая, пепельно-серого или серовато-коричневого цвета, который в сырую погоду приобретает желтоватый оттенок. Пластинки нисходящие, сначала бело-розовые, а затем бело-желтые. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, внутри сплошная. Ее высота – 6–8 см, диаметр – 2–3 см. Окрашена ножка в белый или с легким сероватым оттенком цвет. Мякоть обладает характерным фруктовым запахом, который усиливается в процессе кулинарной обработки. В шляпке она толстая, мясистая, в ножке водянистая и рыхлая.

Говорушка дымчатая относится к четвертой категории грибов. Без предварительной обработки, которая заключается в получасовом отваривании, может вызвать пищевое отравление. При соблюдении всех кулинарных норм гриб становится абсолютно безвредным и его можно солить и мариновать. В народной медицине давно известны целебные свойства говорушки, в тканях которой содержится природный антибиотик.

Говорушка оранжевая

Говорушка оранжевая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Другие названия – кокошка или лисичка ложная. Растет поодиночке или небольшими группами, давая ежегодно стабильные урожаи, с начала августа до конца октября. Излюбленные места обитания – влажные участки смешанного или хвойного леса, покрытые толстым слоем мха или опавшей листвы, а также гниющие стволы лежащих на земле сосен.

Выпуклая шляпка с загнутыми краями со временем принимает форму воронки. Ее диаметр в среднем составляет 4–5 см. В процессе роста желто-оранжевый цвет шляпки блекнет, сохраняя свою насыщенность только в центре. Пластинки нисходящие, более яркой окраски, чем шляпка, при надавливании темнеют. Ножка округлая, более тонкая у основания, того же цвета, что и пластинки на спороносном слое. Ее высота 4–5 см при диаметре не более 0,5 см. Мякоть тонкая, без вкуса и запаха, в шляпке желтая, мягкая, напоминает вату, в ножке красноватая, жесткая, упругая.

В пищу употребляются только шляпки молодых грибов, которые можно варить и жарить.

Говорушка подогнутая

Говорушка подогнутая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке и большими группами, образуя широкие кольца, с начала июля до середины октября. Чаще всего ее можно встретить на опушках смешанных и хвойных лесах, а также в редких зарослях кустарника и почвах, поросших толстым слоем мха.

Шляпка выпуклая, в процессе роста приобретает воронковидную форму, с небольшим бугорком посередине и загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет 18–20 см. В зависимости от места обитания шляпка может быть желто-бурой или палевой с коричневыми пятнами. Спороносный слой состоит из нисходящих пластинок, со временем меняющих свой цвет с белого на кремовый. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, высотой около 15 см и диаметром 2–3 см. Поверхность ножки у шляпки гладкая, желтоватая, у основания слабоопушенная, бурая. У молодых грибов мякоть белая, у зрелых – коричневая, обладает резким неприятным запахом. В шляпке она плотная, упругая, в ножке рыхлая.

В пищу употребляются только шляпки, поскольку мякоть ножки имеет низкие вкусовые качества и волокнистую структуру. Чаще всего говорушку варят и маринуют.

Головач гигантский

Головач гигантский представляет собой съедобный гриб, больше известный под своим вторым названием – дождевик гигантский. Растет исключительно поодиночке с начала июня до конца сентября, выбирая в качестве мест обитания богатые питательными веществами участки почвы смешанных или лиственных лесов, влажное дно оврагов, поросшие густой высокой травой пастбища, а также сады и огороды.

Головач полностью оправдывает свое название, достигая в диаметре до 50 см и имея при этом массу до 10 кг. Его плодовое тело имеет форму шара или яйца, слегка приплюснуто сверху. Внизу у него есть небольшой корневой отросток, с помощью которого гриб крепится к земле. Поверхность гриба покрыта гладкой, матовой кожицей белого цвета. В процессе роста она трескается, приобретая бурый оттенок и обнажая оливково-коричневый споровый порошок. Мякоть молодых грибов белоснежная, мягкая, внешне очень похожа на вату, обладает характерным вкусом и запахом. Со временем ее цвет меняется и становится сначала зелено-вато-желтым, а затем – оливково-коричневым.

Головач гигантский обладает высокими вкусовыми качествами, но присущи они только молодым грибам, отличить которые можно по белоснежному цвету мякоти. Особенно вкусен гриб в жареном виде. Для длительного хранения его лучше всего сушить. В народной медицине головач широко используется для лечения таких заболеваний, как крапивница, оспа и различных недугов, связанных с нарушениями работы почек. Относительно недавно в мякоти гриба был обнаружен высокоэффективный антибиотик противоопухолевого действия.

Головач мешковатый

Головач мешковатый – редкий съедобный гриб. Его второе название – головач круглый. Растет только поодиночке с середины мая до конца сентября, причем пик сбора приходится на июль. Селиться предпочитает на открытых солнцу участках леса, а также лугах и пастбищах.

Плодовое тело круглое, слегка приплюснутое сверху и суженное у основания. Его диаметр составляет в среднем около 20 см. У молодых грибов оно белое или чуть коричневатое, у зрелых – серовато-коричневое. Толстая, гладкая кожица в процессе роста гриба трескается, покрывается бородавками и в конце концов распадается, делая головач похожим на глубокую чашу с равноотогнутыми краями и обнажая споровый порошок темно-коричневого цвета с рыжеватым оттенком. У молодых грибов мякоть белая, мягкая, упругая, с приятным грибным ароматом, у старых – оливково-бурая.

Как правило, в пищу используются только молодые грибы, которые идут на приготовление первых и вторых блюд. Заготавливать впрок их лучше всего в сушеном виде. Приготовленные на основе головача мешковатого целебные средства способствуют быстрому свертыванию крови.

Головач продолговатый

Головач продолговатый представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до первых легких заморозков. В качестве излюбленного места обитания выбирает редколесье, молодые посадки, редкие заросли кустарника, а также участки почвы, поросшие густой высокой травой.

Плодовое тело гриба булабовидное, вытянутое у основания в виде ложной ножки. Со временем его форма изменяется и становится похожей на грушу. В самой широкой – верхней – части диаметр гриба составляет 4–5 см. Белая шиповатая кожица головача со временем становится коричневатой и гладкой, затем на ней появляются трещины, она превращается в лохмотья и опадает совсем. У молодых грибов мякоть мягкая, упругая, чистого белого цвета, с ярко выраженным грибным запахом. У зрелых грибов она приобретает оливково-коричневый цвет и становится практически несъедобной.

Молодые грибы можно употреблять в пищу в жареном, вареном и сушеном виде.

Горькушка

Горькушка представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как груздь горький. Растет поодиночке и группами с конца весны до октября. Самые большие урожаи дает ежегодно в августе и сентябре. Чаще всего его можно встретить на богатых влагой почвах вблизи болот, а также на мшистых участках смешанных и хвойных лесов.

Выпуклая шляпка гриба имеет посередине небольшой бугорок, который сохраняется и тогда, когда форма шляпки в процессе роста становится воронковидной с тонкими прямыми краями. Диаметр шляпки в среднем составляет 10–12 см. Кожица сухая, матовая, красного цвета с коричневым или рыжим оттенком. Спороносный слой состоит из приросших пластинок, которые постепенно меняют свой изначально бежевый цвет на красноватый с белым налетом. Ножка округлая, внутри полая, того же цвета, что и шляпка, сверху гладкая, а внизу слабоопушенная. Ее высота около 8 см, а диаметр 1–1,5 см. Мякоть тонкая, упругая, с горьким и едким вкусом, сначала белая, а затем коричневая, обильно выделяет млечный сок, который сохраняет свой цвет при взаимодействии с воздухом.

В пищу горькушку можно употреблять только после тщательной предварительной обработки – бланширования или вымачивания в холодной воде в течение 2–3 суток. Очень хороша горькушка в соленом виде.

Гриб-зонтик белый

Довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, своим названием обязанный внешнему сходству с зонтом. Растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября на открытых участках хвойных или лиственных лесов, а также на пастбищах, лугах и по обочинам дорог.

Шаровидная шляпка гриба со временем становится распростертой. Ее диаметр в среднем составляет около 8–10 см. Кожица мелкочешуйчатая, светло-коричневого цвета с бурой серединкой. У зрелых грибов она постепенно покрывается густой сетью трещин. Спороносный слой состоит из тонких белых пластинок, образующих вокруг ножки хрящевидный выступ. Ножка округлая, более широкая у основания, полая внутри, высотой 6–8 см и диаметром не более 1 см. Поверхность ножки покрыта мелкими чешуйками, у шляпки она беловатая, у основания коричневая. Ножка украшена характерным двухслойным подвижным кольцом белого цвета. Мякоть в процессе роста гриба меняет свой цвет с белого на серый. В шляпке она тонкая и нежная, а в ножке волокнистая и жесткая.

Гриб-зонтик белый относится к четвертой категории грибов. В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать всем видам кулинарной обработки.

Гриб-зонтик краснеющий

Гриб-зонтик краснеющий представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другое название – зонтик лохматый. Растет небольшими группами с начала июля до первых заморозков, давая ежегодно стабильно высокие урожаи.

В качестве мест обитания выбирает смешанные и хвойные леса, особенно молодые ельники, а также богатые питательными веществами огородные и оранжерейные почвы и участки по соседству с муравейниками. Кроме того, любит компанию серой говорушки и фиолетовой рядовки.

У молодых грибов шляпка тупоколокольчатая и гладкая, но со временем она становится шаровидной и ее поверхность покрывается крупными приподнятыми чешуйками. У старых грибов шляпка вновь меняет форму на распростертую с растрескавшимися краями. Диаметр шляпки составляет 10–12 см. Изначально шляпка окрашена в красно-коричневый цвет, который постепенно блекнет и приобретает сначала розовый, а затем сероватый оттенок. Причем ее середина в течение всего сезона остается более темной. Пластинки нисходящие, у ножки образуют хрящевидный выступ. У молодых грибов они белые, затем становятся розоватыми.

Ножка светло-коричневая, внутри полая, булавовидная, но со временем становится ровной, образуя лишь небольшой клубень у основания. При высоте около 20 см ее диаметр редко превышает 1,5 см. Поверхность верхней части ножки гладкая, а нижней – слабоопушенная. Ножка имеет характерное широкое подвижное кольцо коричневого цвета, с отогнутым наружу краем.

Мякоть молодых грибов сухая, рыхлая, у зрелых мясистая и плотная. Белый цвет мякоти на срезе быстро краснеет.

В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать любым видам кулинарной обработки.

Гриб-зонтик пестрый

Гриб-зонтик пестрый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как гриб-зонтик большой.

Растет поодиночке и группами с конца июля до середины октября, неизменно давая обильные урожаи, пик которых приходится на август-сентябрь. Искать его надо на открытых участках хвойного или смешанного леса, просеках, а также в редких зарослях кустарника, садах и по обочинам дорог.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, с загнутыми краями, от которых берет начало плотное покрывало, скрывающее спороносный слой. Постепенно форма шляпки меняется, она уплощается и становится распростертой с едва заметным бугорком посередине. В среднем диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 25–30 см, но у отдельных экземпляров он может достигать 40 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, густо усеяна отстающими бурыми чешуйками разного размера, а по краю еще и мелкими трещинками. Окрашена кожица в различные оттенки коричневого цвета, край шляпки украшен замысловатым орнаментом из белых хлопьев. Пластинки редкие, свободные, хрупкие, от ножки их отделяет тонкое подвижное кольцо белого цвета. Со временем их белый цвет приобретает ярко выраженный розоватый оттенок. В процессе роста булавовидная ножка становится ровной, оставляя у основания небольшое утолщение в виде клубня. Ее поверхность окрашена в коричневый цвет и покрыта светлыми кольцевидными трещинами. Внутри ножка полая, имеет волокнистую структуру. Мякоть мягкая, ватообразная, с приятным ореховым запахом, с возрастом становится плотной, а в ножке даже жесткой.

По сравнению с другими представителями семейства гриб-зонтик пестрый обладает самыми высокими вкусовыми качествами. Так, во Франции он считается деликатесом и идет на приготовление изысканных блюд. В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать любым видам кулинарной обработки.

Гриб-зонтик сосцевидный

Гриб-зонтик сосцевидный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет исключительно поодиночке с середины августа до начала октября в хвойных и лиственных лесах, на просеках, а также в парках.

Шляпка колокольчатая, по мере роста гриба становится распростертой, с бугорком посередине. Ее диаметр составляет в среднем около 10 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, светло-желтая или светло-коричневая, покрыта мелкими чешуйками коричневатого цвета, похожими на сосцы. Пластинки частые, приросшие, белого цвета. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, образующим клубень, внутри полая, волокнистая, высотой до 12 см при диаметре не более 0,5 см. Поверхность ножки густо усеяна мелкими коричневыми чешуйками. Мякоть тонкая, белая, без запаха и вкуса, рыхлая, в ножке жесткая. При контакте с воздухом цвет ее не изменяется.

Гриб-зонтик относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только шляпки молодых грибов, которые можно варить или жарить.

Грифола курчавая

Грифола курчавая представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке с середины августа до середины сентября. Плодоносит редко, давая ежегодно стабильно малые урожаи. В связи с этим он занесен в Красную книгу России. Чаще всего гриб можно встретить в широколиственных лесах по соседству со старыми дубами и кленами (в северных регионах) или вблизи буков и каштанов (в южных). Вырастает очень быстро. Может спровоцировать развитие белой гнили.

Плодовое тело имеет овальную или шаровидную форму и внушительные размеры: диаметр около 60–80 см и массу до 10 кг. Верхняя часть состоит из нескольких небольших разветвленных шляпок языковидной формы, покрытых тонкой морщинистой кожицей серого или желтоватого цвета. Ножка сложная, состоит из множества ответвлений, имеющих единое основание. Располагается, как правило, по центру, но может иметь отклонение в ту или иную сторону. Окрашена ножка в сероватый или коричневатый цвет. Мякоть упругая, с приятным грибным запахом и нежным вкусом, у молодых грибов мягкая, у зрелых жесткая.

Грифола курчавая относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего употреблять молодые грибы, которые хороши в отварном виде.

Грифола разветвленная

Грифола разветвленная – съедобный трубчатый гриб, который иногда называют грифолой зонтичной или трутовиком ветвистым. Растет поодиночке с середины августа до октября. Плодоносит редко и никогда не дает больших урожаев. Как и ее родственница грифола курчавая занесена в Красную книгу России. Места распространения – широколиственные леса с преобладанием дуба, клена или липы, где ее можно встретить на гниющей древесине перечисленных пород.

Плодовое тело довольно крупное – диаметром до 50 см и массой около 4 кг. Оно имеет округлую форму и состоит из большого количества шляпок-лепестков, которые крепятся к одной короткой ножке. Шляпки плоско-выпуклые, с небольшим углублением посередине, окрашены в светло-желтый цвет. В процессе роста цвет шляпок меняется и приобретает буроватый оттенок. Средний диаметр одной шляпки составляет примерно 2–4 см. Спороносный слой белый, нисходящий. Мякоть упругая, волокнистая, с тонким грибным ароматом, со временем становится жесткой и безвкусной.

В пищу используют только молодые грибы, из которых готовят первые и вторые блюда.

Груздь дубовый

Груздь дубовый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Другое его название – рыжик дубовый. Растет небольшими группами с середины июля до конца сентября. Предпочитает селиться в дубравах, лиственных лесах с преобладанием дубов и орешников, а также на гумусовых суглинках.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста она становится распростертой, с небольшим углублением посередине и волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, слабоопушенная по краю, рыжего или грязно-желтого цвета с более темными концентрическими зонами.

Спороносный слой состоит из слабонисходящих пластинок, которые постепенно меняют свой изначально белый цвет на бледно-желтый. Ножка округлая, более толстая у основания, у молодых грибов сплошная, у зрелых – полая. Ее высота достигает 6 см, а диаметр редко превышает 3 см. Мякоть мясистая, хрупкая, с сильным грибным запахом, окрашена в серовато-белый или кремовый цвет, который не меняется при взаимодействии с воздухом. Выделяет большое количество млечного сока белого цвета, горького на вкус.

Груздь дубовый относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется только в соленом виде. Но прежде чем приступить к засолу, его необходимо предварительно отварить или вымочить в холодной воде в течение 2–3 суток.

Груздь желтый

Груздь желтый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами в северных регионах России с конца июля до начала октября, причем пик сбора приходится на период с середины августа до конца сентября. Искать его надо на влажных почвах ельников, сосновых боров и смешанных лесов.

Выпуклая шляпка гриба с загнутыми краями со временем становится воронковидной, а ее края – мохнатыми. Ее средний диаметр составляет около 18–20 см. Поверхность шляпки клейкая, бархатистая или гладкая на ощупь, ярко-желтого цвета с более темными концентрическими зонами. Нисходящие пластинки у ножки образуют тонкие перемычки. Окрашены пластинки в кремовый цвет, который постепенно становится розовато-желтым. При надавливании на пластинку ее окраска меняется на темно-рыжую. Ножка округлая, более тонкая у основания, у молодых грибов сплошная, у зрелых – полая. Ее высота составляет 5–6 см, а диаметр – около 3 см. Поверхность ножки клейкая, у шляпки гладкая, у основания опушенная. Мякоть мясистая, упругая, белого цвета, без запаха, но с горьким вкусом. На срезе меняет свой цвет на желтый. Мякоть выделяет белый млечный сок, который при взаимодействии с сухим воздухом становится ярко-желтым.

Главным образом груздь желтый используют в пищу в соленом или маринованном виде. Свежие грибы предварительно отваривают или вымачивают в течение 2–3 суток в холодной воде.

Груздь настоящий

Груздь настоящий представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. В некоторых справочниках его еще называют груздь белый или груздь сырой. Растет небольшими группами или многочисленными колониями с конца июля до конца сентября, причем самые большие урожаи отмечаются в период с начала августа до середины сентября. Излюбленные места обитания – березовые рощи, лиственные и смешанные леса, песчаники. Выпуклая шляпка с загнутыми краями в процессе роста приобретает форму распростертой воронки с волокнистыми, иногда лохматыми краями. Ее диаметр у зрелого гриба составляет около 20 см.

Поверхность шляпки гладкая, клейкая, влажная, с едва заметными водянистыми зонами, расположенными внутри концентрических кругов. У молодых грибов окрашена в бежевый цвет, у зрелых – в желтоватый, иногда с бурыми пятнами. Характерным признаком этой разновидности груздя являются мелкие частички почвы, сухой травы и листьев, прилипшие к поверхности шляпки. Спороносный слой состоит из нисходящих пластинок желтоватого цвета. Ножка округлая, внутри полая, высотой до 6 см и диаметром около 3 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, у шляпки белая, у основания рыжеватая. Мякоть толстая, упругая, с горьковатым вкусом и особым «груздевым» запахом. Выделяет большое количество млечного сока белого цвета, который при взаимодействии с воздухом становится желтым. Груздь настоящий относится к первой категории грибов. В пищу употребляется только после предварительного отваривания или вымачивания. Очень хороши грузди в соленом виде, хотя и при мариновании они не теряют своих высоких вкусовых качеств. При взаимодействии с солью грибы приобретают специфический голубоватый оттенок.

Груздь осиновый

Груздь осиновый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как груздь тополевый. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до первых заморозков в лиственных лесах с преобладанием тополя или осины, а также в низинах и на дне оврагов. Выпуклая шляпка с завернутыми краями в процессе роста приобретает форму воронки диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, окрашена в белый цвет, на котором выделяются розовые пятна и более темные концентрические зоны с размытыми границами. На нижней стороне шляпки расположены нисходящие пластинки розоватого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная. Ее высота составляет около 5 см, а диаметр – около 3 см. Поверхность ножки гладкая, розового или белого цвета. Мякоть толстая, хрупкая, розоватого цвета, острая на вкус, с резким запахом. Выделяет большое количество млечного сока, не меняющего своего цвета при взаимодействии с воздухом.

Груздь осиновый после предварительной обработки – отваривания и вымачивания – можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, но традиционно его засаливают, так как в этом виде он наиболее полно проявляет свои лучшие вкусовые качества.

Груздь пергаментный

Груздь пергаментный представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами с середины августа до конца сентября, ежегодно давая устойчиво стабильные урожаи. Встретиться с ним можно в лиственных и хвойных лесах. У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми краями, но постепенно она становится воронковидной с небольшим углублением посередине. Ее диаметр составляет 12–15 см. Поверхность гладкая, реже морщинистая, белого или желтоватого цвета с более яркими размытыми пятнами. Пластинки частые, приросшие, белого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой 10–12 см и диаметром около 3 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, того же цвета, что и спороносные пластинки. Мякоть плотная, упругая, выделяет большое количество устойчивого к воздействию воздуха млечного сока с едким вкусом.

После предварительной обработки груздь пергаментный можно использовать для засола.

Груздь перечный

Груздь перечный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет преимущественно небольшими группами с середины июля до первых осенних заморозков, причем особенно активно в августе и сентябре. Места наибольшего распространения – лиственные леса с преобладанием березы, дуба или орешника, хотя встретить его можно практически везде.

Выпуклая шляпка с загнутыми краями постепенно приобретает форму распростертой воронки, а ее края становятся волнистыми, реже растрескавшимися. Диаметр шляпки составляет 13–15 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, бежевого цвета, который со временем меняется на светло-желтый с бурыми пятнами. Характерной особенностью этой разновидности груздя является отсутствие концентрических зон. Пластинки частые, приросшие, кремового цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 8 см, диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, белого цвета.

Мякоть толстая, упругая, с острым запахом и едким вкусом, окрашена в белый цвет, который на срезе становится зеленоватым или светло-желтым. Выделяет млечный сок белого цвета, при взаимодействии с воздухом он меняет свой цвет на серо-зеленый.

Груздь перечный относится к четвертой категории грибов. После предварительной обработки его можно варить и жарить, но лучше всего его использовать для засола.

Груздь синеющий

Груздь синеющий представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия – груздь собачий или груздь золотисто-желтый лиловеющий. Растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до первого снега.

В качестве излюбленных мест обитания предпочитает влажные участки почвы с толстым слоем опавших листьев, расположенные в хвойных и смешанных лесах.

Шляпка молодых грибов выпуклая, с загнутыми краями, у зрелых грибов она становится воронковидной, ее края опускаются и покрываются подобием мха. Диаметр шляпки составляет 10–15 см. Поверхность чешуйчатая, желтого цвета, иногда с более светлыми концентрическими зонами, в сырую погоду покрывается слизью.

При легком надавливании цвет шляпки меняется и становится лиловым. Пластинки узкие, нисходящие, светло-желтые с лиловым оттенком.

Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее желтая поверхность покрыта мелкими буроватыми углублениями, при высокой влажности воздуха на ножке появляется клейкая слизь. Мякоть толстая, упругая, горьковатая на вкус, с характерным «груздевым» запахом. Выделяет млечный сок желтоватого цвета, который при контакте с воздухом приобретает темно-лиловый оттенок.

Груздь синеющий относится ко второй категории грибов. После предварительной обработки – отваривания или вымачивания – его можно жарить или заготавливать впрок в соленом или маринованном виде.

Груздь черный

Груздь черный представляет собой условно-съедобный гриб, известный большинству грибников как черныш, дуплянка черная или цыган. Растет большими колониями с середины июля до середины октября, давая ежегодно высокие урожаи. Чаще всего его можно встретить на открытых участках хвойных или смешанных лесов, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста она уплощается и принимает форму распростертой воронки с небольшим углублением посередине и прямыми краями. Диаметр такой воронки составляет около 15 см. Поверхность шляпки клейкая, окрашена в темно-коричневый цвет с оливковым оттенком, более темная в центре. В зависимости от места обитания гриба на шляпке могут располагаться черные концентрические зоны. Спороносные пластинки узкие, слабонисходящие, у молодых грибов желтоватые, у зрелых – густо-желтые с бурыми пятнами. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, того же цвета, что и шляпка. Ее высота около 6 см, а диаметр около 3 см. Поверхность ножки гладкая, покрыта тонким слоем слизи. Мякоть толстая, хрупкая, горьковатая на вкус, белого цвета, который на срезе становится серым. Обладает характерным «груздевым» запахом. Мякоть выделяет едкий млечный сок, который сохраняет свой цвет при взаимодействии с воздухом.

В некоторых странах груздь черный несправедливо относят к разряду ядовитых или несъедобных грибов. На самом деле он обладает высокими вкусовыми качествами, по которым в соленом виде не уступает даже настоящему груздю. Кроме того, в готовом виде имеет привлекательный внешний вид благодаря фиолетовой окраске с бордовым или темно-красным оттенком. В пищу лучше всего использовать молодые грибы.

Диктофора сдвоенная

Диктофора сдвоенная представляет собой съедобный экзотический гриб, очень редко встречающийся на территории России, в связи с чем она была занесена в Красную книгу. В народе ее называют дама под вуалью или сетконоска. Растет с июля по сентябрь на богатых гумусом почвах смешанных и лиственных лесов, в непосредственной близости с гниющей древесиной.

Своим яйцевидным телом молодая диктофора напоминает веселку обыкновенную. Диаметр «яйца» составляет около 4 см. Внутри оно заполнено плотной желеобразной массой, содержащей зародыши ножки и шляпки. После созревания гладкая кожица «яйца» лопается и сохраняется только у основания ножки в виде влагалища.

Шляпка зрелого гриба имеет колокольчатую форму с отверстием посередине. Ее диаметр так же, как и диаметр «яйца», составляет около 4 см. Поверхность шляпки сухая, рельефная, в процессе роста покрывается слизистым спороносным слоем, окрашенным в оливковый цвет. По краю свисает ажурная сеточка светло-коричневого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, белого цвета, внутри полая. Высота ножки примерно 25 см при диаметре всего лишь около 3 см. Мякоть обладает неприятным запахом падали, в ножке она рыхлая, а в шляпке упругая.

В пищу употребляются только молодые грибы – в стадии «яйца», они хороши в жареном виде. В народной медицине диктофора сдвоенная используется для лечения подагры.

Дисцина жилковатая

Дисцина жилковатая представляет собой довольно редкий съедобный гриб, известный некоторым грибникам как блюдцевик жилковатый. Растет поодиночке или небольшими группами с середины мая до начала июня. Встречается в смешанных и хвойных лесах, на глинистых и песчаных почвах, а также в низинах, на дне оврагов, в густых зарослях кустарника и по обочинам дорог.

Блюдцевидное плодовое тело молодых грибов в процессе роста становится распростертым, достигая в диаметре около 10 см. Его поверхность окрашена в коричневатый цвет с мучнистым налетом и изрезана сетью глубоких морщин, рисунок которой напоминает рисунок извилин головного мозга. Внутри плодовое тело жилистое, бугорчатое, желто-бурого цвета. Ножка короткая – не более 1 см, белая, покрыта мелкими частыми бороздками. Мякоть гриба нежная, хрупкая, светло-серого цвета, с резким неприятным запахом, который исчезает после отваривания.

В пищу дисцину жилковатую употребляют преимущественно в жареном виде, а впрок заготавливают в сушеном.

Дисцина щитовидная

Дисцина щитовидная представляет собой незнакомый большинству российских грибников съедобный гриб. Другое его название – блюдцевик розово-красный. Растет большими колониями с середины мая до середины июля в смешанных и хвойных лесах, предпочитая участки с влажной почвой и соседство с гниющей древесиной.

Плодовое тело молодых грибов имеет форму блюдца, но со временем оно уплощается, становясь распростертым. Его диаметр составляет около 15 см. Поверхность тела волнистая, в середине более сухая, сморщенная, окрашена в коричневый цвет с оливковым или розоватым оттенком. Нижняя сторона плодового тела матовая, сероватая или бежевая. Ножка кремовая или белая, высотой около 1 см и диаметром около 0,5 см. Мякоть тонкая, хрупкая, сероватая, без запаха.

В пищу употребляется в сушеном или вареном виде.

Дождевик грушевидный

Дождевик грушевидный представляет собой съедобный гриб, прозванный в народе пыльниковиком или чертовой табакеркой. Как правило, появляется сразу же после дождя и растет многочисленными колониями с середины июля до октября, давая стабильно высокие урожаи. Искать его надо по соседству с гниющей древесиной преимущественно лиственных пород и рядом с пнями, заросшими мхом.

Булавовидное плодовое тело гриба в процессе роста меняется и становится похожим на перевернутую грушу, диаметр которой составляет около 7 см. Поверхность тела гладкая, покрыта мучнистым налетом, сначала желтая, а затем коричневая с бурым оттенком. У зрелых грибов на макушке имеется небольшое отверстие, через которое они выбрасывают пурпурно-коричневые споры. Нижняя часть тела представляет собой ложную ножку, плавно переходящую в корневой отросток. Мякоть мясистая, упругая, с приятным грибным запахом, у молодых грибов белая, у зрелых бурая.

В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно отличить по белому цвету мякоти. Их, как правило, жарят или заготавливают впрок в сушеном виде.

Дождевик ежевидный

Дождевик ежевидный представляет собой довольно редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с июля по сентябрь. Искать его надо в густых зарослях еловых или лиственных лесов.

Плодовое тело гриба имеет форму перевернутой груши, диаметром в самой широкой части около 4 см. Поверхность тела густо усеяна острыми шипами длиной около 0,5 см. Окрашены шипы в бежевый цвет, который со временем меняется на желтовато-коричневый. У зрелых грибов на макушке имеется небольшое отверстие для выброса зрелых спор пурпурно-коричневого цвета. Мякоть гриба толстая, мягкая, с приятным грибным запахом и нежным вкусом, у молодых грибов белая, у зрелых коричневая с фиолетовым оттенком.

Дождевик ежевидный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно жарить, варить и сушить.

Дождевик настоящий

Дождевик настоящий представляет собой самый популярный гриб из всего семейства дождевиков.

Другие названия – дождевик съедобный и дождевик жемчужный. Растет небольшими группами с конца мая до первого снега, давая ежегодно устойчиво высокие урожаи, пик которых приходится на период с июля по сентябрь. Чаще всего его можно встретить на открытых участках лиственного или хвойного леса, а также на лугах и пастбищах.

Плодовое тело имеет шаровидную форму, слегка вытянутую у основания, где оно образует ложную ножку. Диаметр самой широкой его части составляет около 8 см, а самой узкой – около 3 см.

Поверхность тела покрыта мелкими бородавками и шипами. Шипы расположены небольшими группами, в которых центральный длинный шип окружен несколькими более мелкими. В процессе роста шипы опадают, оставляя на кожице небольшие углубления, образующие замысловатый узор. У зрелых грибов на макушке появляется отверстие, через которое происходит выброс созревших спор коричневого цвета.

Мякоть обладает легким редечным запахом, у молодых грибов она мясистая, упругая, нежная на ощупь, окрашена в белый цвет, у зрелых становится ватообразной, рыхлой и меняет свой цвет на оливково-коричневый.

Дождевик настоящий относится к четвертой категории грибов. Он содержит такое же количество белков, как белый гриб или шампиньон. Кроме того, он богат полезными для человеческого организма азотистыми соединениями. В пищу рекомендуется употреблять только молодые грибы, которые обладают более высокими вкусовыми качествами, нежели их зрелые сородичи. Их можно варить, жарить и заготавливать впрок в сушеном или соленом виде. В народной медицине дождевики используются как высокоэффективное кровоостанавливающее средство.

Дождевик умбровый

Дождевик умбровый представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до конца сентября. Чаще всего его можно встретить в еловых, реже в лиственных лесах, рядом с гниющей древесиной. Плодовое тело гриба имеет форму перевернутой груши, основание которой образует короткую ложную ножку. Диаметр самой широкой части составляет примерно 5 см. Поверхность тела густо усеяна пучками мелких темных шипов. Его сероватая окраска со временем меняется на оливково-коричневую с красным оттенком. Созревшие коричневые споры выбрасываются дождевиком через небольшое отверстие, которое открывается у него на макушке. Мякоть гриба мясистая, упругая, без запаха, но с приятным грибным вкусом, у молодых грибов она белая. Дождевик умбровый относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего использовать молодые грибы, которые можно варить, жарить или сушить.

Дубовик крапчатый

Дубовик крапчатый представляет собой довольно редкий условно-съедобный трубчатый гриб. Другое название – боровик зернистоногий. Растет поодиночке или небольшими группами с августа по сентябрь в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка гриба колокольчатая, диаметром около 20 см. Ее поверхность сухая, матовая, у молодых грибов бархатистая, у зрелых – гладкая. Окрашена в красновато-коричневый или темно-коричневый, почти черный цвет, более насыщенный посередине. При надавливании темнеет. Спороносный слой желтый, но в процессе роста меняется на оранжевый или красноватый. Ножка округлая, более толстая у основания, где она плавно переходит в клубень. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр – около 3 см. Поверхность ножки желтая, покрыта густыми темно-красными чешуйками и крапинами.

Мякоть плотная, упругая, практически без запаха, с ярко выраженным грибным вкусом, в шляпке желтая, в ножке – красная. На срезе быстро меняет свой обычный цвет на синий.

Дубовик крапчатый относится ко второй категории грибов. В пищу используется только после предварительного отваривания.

Дубовик обыкновенный

Дубовик обыкновенный представляет собой съедобный трубчатый гриб, известный большинству грибников как поддубник. Растет преимущественно небольшими группами с конца мая до октября, давая самые обильные урожаи с середины августа до конца сентября. Селиться предпочитает на открытых участках смешанных или лиственных лесов, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба полушаровидная, подушковидная, диаметром около 20 см. Поверхность шляпки сухая, бархатистая, сначала желтая, а затем коричневая с красноватым отливом. Трубчатый слой мелкопористый, у молодых грибов желтый, у зрелых – красноватый. Ножка округлая, булабовидная, более толстая у основания. Поверхность ножки гладкая, у шляпки она желтая, с буроватым рисунком, у основания красная. Мякоть толстая, упругая, практически без запаха, в шляпке желтая, в ножке красноватая. На срезе быстро меняет свой цвет сначала на синий, а чуть позже на бурый.

Дубовик обыкновенный относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном или сушеном виде.

В некоторых странах Западной Европы гриб считается условно-съедобным, а в Северной Америке – даже ядовитым. Это связано, видимо, с тем, что в сочетании с алкоголем дубовик обыкновенный может вызвать легкое пищевое отравление.

Ежевик желтый

Ежевик желтый представляет собой довольно редкий съедобный гриб. Растет обширными колониями, образуя круги или длинные ряды, с середины июля до сентября. Чаще всего его можно встретить на заросших мхом или невысокой, но густой травой участках хвойного или лиственного леса.

Шляпка гриба выпуклая, с неровными краями и сухой волнистой поверхностью. Окрашена в светло-желтый или оранжевый цвет. В жаркое сухое лето шляпка выгорает и становится практически белой.

Спороносный слой усыпан мелкими шипами кремового цвета. Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Располагается строго по центру или чуть сбоку. Поверхность ножки гладкая, окрашена в светло-желтый цвет. У молодых грибов мякоть мясистая, нежная, без вкуса и запаха. Со временем она становится жесткой и приобретает горьковатый привкус.

Ежевик желтый относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только молодые грибы, которые можно варить и заготавливать впрок – сушить или солить.

Ежевик коралловидный

Ежевик коралловидный представляет собой довольно редкий съедобный гриб, имеющий еще одно название – гериций ветвистый. Занесен в Красную книгу России.

Растет исключительно поодиночке с начала июля до середины сентября. Искать его следует в непосредственной близости с пнями и гниющей древесиной березы, дуба или осины.

Плодовое тело внешне напоминает коралловый куст, окрашенный в желтоватый цвет. Его диаметр составляет около 20 см.

Поверхность «ветвей» густо усеяна длинными (до 2 см), хрупкими шипами, прямыми или изогнутыми.

У молодых грибов они окрашены в белый цвет, у зрелых – в розоватый или бежевый. Мякоть упругая, волокнистая, с ярко выраженным грибным ароматом, у молодых грибов нежная, у старых жестковатая.

В пищу ежевик коралловидный употребляется в вареном или жареном виде.

Желчный гриб

Несъедобный трубчатый гриб, по некоторым источникам известный как горчак или ложный белый гриб. Растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до конца сентября, причем пик урожайности наблюдается в июле и августе. Селиться предпочитает в непосредственной близости со стволами деревьев, на пнях и валежниках в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, полушаровидная, диаметром около 15 см. Ее поверхность сухая, гладкая, желтовато- или красновато-коричневого цвета. Трубчатый слой приросший, с возрастом его цвет меняется с белого на розоватый, при нажатии становится красным. Ножка округлая, булабовидная, более толстая у основания, высотой около 7 см и диаметром около 3 см. У шляпки окрашена в желтый цвет, у основания в более темный. Ее нижняя часть покрыта бурыми чешуйками или коричневым сетчатым рисунком. Мякоть толстая, упругая, белого цвета, без запаха, с очень горьким вкусом. На срезе розовеет.

Горький вкус желчного гриба сохраняется после любого вида предварительной обработки, поэтому использовать его в пищу невозможно. Кроме того, медицине известны случаи, когда при попадании в организм человека он вызывал легкие пищевые отравления, проявляющиеся главным образом в расстройстве работы желудочно-кишечного тракта.

Зеленушка

Зеленушка представляет собой съедобный пластинчатый гриб, больше известный как рядовка зеленая. Растет большими колониями с конца августа до первых осенних заморозков, давая стабильно высокие урожаи. Искать его надо в хвойных, особенно сосновых, и смешанных лесах, на песчаных почвах, а также участках, покрытых толстым слоем опавшей хвои или заросших мхом и лишайником. Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста уплощается, становясь распростертой, реже вдавленной, с волнистыми краями, испещренными мелкими трещинками. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки гладкая, радиально-волокнистая, в центре мелкочешуйчатая, окрашена в красно-коричневый цвет с желто-зеленой каймой по краю. Пластинки узкие, свободные, иногда приросшие, серно-желтого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, глубоко посажена в землю, высотой около 5 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая или мелкочешуйчатая, желтого или желто-зеленого цвета. Мякоть мясистая, упругая, беловато-желтая, с тонким мучным запахом.

Зеленушка относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном или жареном виде. Кроме того, ее можно солить и мариновать. В результате термической обработки мякоть гриба становится зеленой или оливковой.

Зимний гриб

Съедобный пластинчатый гриб, который иногда называют фламулина бархатистая или опенок зимний. Растет многочисленными колониями, зачастую образуя сросшиеся пучки, с конца августа практически до декабря. Пик урожайности приходится на сентябрь и октябрь. Излюбленные места обитания – гниющая древесина лиственных пород, расположенная в смешанных или лиственных лесах, а также в садах и парках.

Шляпка гриба со временем меняет свою выпуклую форму сначала на полушаровидную, а затем на распростертую с тонкими рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, в сырую погоду покрывается тонкой клейкой пленкой. Ее окраска зависит от места обитания гриба. Так, у растущих на березе она оранжево-желтая, по соседству с широколиственными деревьями – медово-желтая, на открытых участках – светло-желтая. Спороносный слой состоит из широких пластинок, у молодых грибов они приросшие, а у зрелых – свободные. В процессе роста их цвет меняется со светло-желтого на темно-желтый с бурыми пятнами. Ножка округлая, как правило, более тонкая у основания, прямая или изогнутая. Внутри она волокнистая, сначала сплошная, затем полая. В высоту она вырастает до 10 см, не превышая в диаметре 1 см. Поверхность ножки гладкая, ближе к земле бархатистая, у молодых грибов желтая, у зрелых черная. Мякоть тонкая, водянистая, с острым запахом, со временем становится более жесткой.

Зимний гриб относится к четвертой категории. В пищу он используется в вареном, жареном, соленом или маринованном виде. Он один из немногих грибов, который можно замораживать, поскольку под воздействием низких температур он сохраняет свои вкусовые качества.

Ивишень

Ивишень, в других источниках именуемый как подвишенник или клитопилус обыкновенный, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до конца сентября. Привычные места обитания – открытые солнцу или поросшие мхом участки широколиственных, реже хвойных лесов, а также сады с вишней, грушей или сливой, огороды и обочины дорог.

Шляпка выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста становится похожей на асимметричную воронку, ее края выпрямляются и делаются волнистыми. Диаметр среднего зрелого гриба составляет около 10 см. Поверхность гладкая, матовая, в сырую погоду клейкая, окрашена в светло-желтый цвет, который постепенно меняется на серый. Пластинки частые, нисходящие, желтовато-розовые.

Ножка округлая, более тонкая у основания, как правило, изогнутая, но может быть и прямой, внутри сплошная. Ее высота не превышает 5 см, а диаметр – 1 см. Поверхность ножки гладкая, матовая, того же цвета, что и шляпка, у основания слабоопушенная. Мякоть мясистая, мягкая, белого цвета, с приятным грибным запахом.

Ивишень относится к четвертой категории грибов. Его популярность в большинстве европейских стран объясняется содержанием в его тканях полезных для человеческого организма фосфорных соединений. В пищу употребляется в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

Калоцера клейкая

Калоцера клейкая представляет собой малоизвестный несъедобный гриб. Растет поодиночке или группами с начала июля до конца октября на гниющей древесине хвойных пород.

Плодовое тело гриба напоминает куст и состоит из большого количества «веточек» с острыми концами. Высота такого «куста» составляет около 6 см. Поверхность клейкая, ярко-желтого или оранжевого цвета. Мякоть плотная, резинистая, студенистая, лишенная запаха.

Калоцера клейкая не содержит токсинов, вредных для организма человека, но обладает низкими вкусовыми качествами, что не позволяет отнести ее к разряду съедобных грибов.

Калоцибе майский

Калоцибе майский представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как майский или георгиев гриб. Растет поодиночке или группами с середины мая до середины июня. Чаще всего его можно встретить на открытых участках лиственных лесов, в редколесье, а также в лугах и садах.

Шляпка гриба выпуклая, бугорчатая, со временем становится распростертой, с волнистыми неровными краями, у старых грибов вся ее поверхность покрывается трещинами. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Окрашена шляпка в белый цвет, который постепенно меняется на желтый. Пластинки узкие, приросшие, сначала белого, а затем кремового цвета. Ножка округлая, у некоторых грибов расширенная у основания, внутри волокнистая, сплошная, светло-желтого цвета, который в процессе роста гриба становится более насыщенным. Высота ножки около 8 см, а диаметр около 3 см.

Мякоть толстая, упругая, белого цвета, с тонким мучным запахом.

Майский гриб относится к четвертой категории грибов. Из него можно готовить первые и вторые блюда, а также делать заготовки на зиму в сушеном или маринованном виде.

Каштановый гриб

Каштановый гриб, или гиропорус каштановый, представляет собой съедобный трубчатый гриб, малоизвестный широкому кругу грибников. Занесен в Красную книгу России. Растет исключительно поодиночке с конца июля до середины сентября, предпочитая открытые солнцу участки лиственных и смешанных лесов, а также песчаные почвы.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, диаметром около 10 см. Ее поверхность сухая, матовая, окрашена в красно-коричневый цвет с различной степенью интенсивности. Трубчатый слой свободный, мелкопористый, кремового цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри ячеистая, затем полая, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, окрашена в желто-коричневый цвет. Мякоть хрупкая, белая, с ярко выраженным грибным запахом.

Каштановый гриб относится ко второй категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами и подходит для любого вида кулинарной обработки.

Клавулина аметистовая

Клавулина аметистовая представляет собой съедобный гриб из семейства рогатиковых. Растет небольшими группами с середины августа до октября, давая ежегодно высокие урожаи. Места распространения – смешанные и лиственные леса, неподалеку от берез.

Плодовое тело внешне напоминает куст с множеством веточек, сросшихся у основания и имеющих тупые концы. Высота такого «куста» составляет приблизительно 7 см. Поверхность «веточек» гладкая, матовая, красивого пурпурного цвета с фиолетовым оттенком. Ножка маленькая, толстая, бежевого или кремового цвета, у основания переходит в корневой отросток. Мякоть толстая, упругая, без вкуса и практически без запаха.

В силу своих невысоких вкусовых качеств клавулина аметистовая не пользуется особой популярностью у грибников, хотя ее можно использовать для приготовления первых и вторых блюд в вареном или жареном виде.

Клавулина гребенчатая

Клавулина гребенчатая, или рогатик гребенчатый, представляет собой несъедобный гриб, который растет большими группами, образующими пучки, с середины августа до конца сентября. Ежегодно дает стабильно высокие урожаи. Чаще всего ее можно встретить в хвойных, реже лиственных лесах, на участках, поросших густой травой.

Плодовое тело похоже на куст со множеством заостренных на концах веточек, сросшихся у основания, и короткой (не более 2 см), толстой ножкой белого или слегка коричневатого цвета. Высота «куста» составляет около 8 см. У основания «веточки» окрашены в желтоватый цвет, а на концах – в розовый. Мякоть хрупкая, нежная, белая, лишенная запаха. В разряд несъедобных грибов клавулина гребенчатая попала благодаря чрезвычайно горькому вкусу, который не исчезает ни при каком виде кулинарной обработки.

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.