

ГРИБЫ и ягоды

школьный путеводитель



Узнай мир

Сергей Афонькин

Грибы и ягоды

«А.В.К.-Тимошка»

2018

Афонькин С. Ю.

Грибы и ягоды / С. Ю. Афонькин — «А.В.К.-Тимошка»,
2018 — (Узнай мир)

ISBN 978-5-91233-352-1

Эта книга приглашает тебя в увлекательную и познавательную прогулку по лесу. Как называется эта ягода? Съедобен ли этот гриб? Можно ли сделать бумагу из зеленой речной тины? Где искать клюкву? Как отличить белый гриб от ложного белого? Обо всем этом и о многом другом вы узнаете в нашей книге с великолепными красочными иллюстрациями.

ISBN 978-5-91233-352-1

© Афонькин С. Ю., 2018

© А.В.К.-Тимошка, 2018

Содержание

Предисловие	6
Черника	7
Голубика	10
Клюква	12
Брусника	15
Морошка	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Сергей Афонькин

Грибы и ягоды

© В. А. Карачёв, текст, оформление обложки, иллюстрации, 2009–2015

© В. А. Карачёв, составление серии, 2000–2015

* * *

Предисловие

В наши дни за продуктами идут на рынок, в супермаркет. Для наших предков таким универсамом была природа. Реки кормили рыбой, на полях зрели злаки. Постоянно открытым и бесплатным магазином был лес. Он щедро делился своими дарами – древесиной, ягодами, грибами. В современном мире человеку нечасто удается вырваться на природу. Даже отпуск многие горожане нередко предпочитают провести у берега теплого моря, а не в деревне. И все же удовольствие, которое можно получить от прогулки по лесу, не сравнится с лежанием на солнечном пляже. Праздник души еще ощутимей, если с прогулки удастся вернуться с лукошком ягод, корзинкой грибов. Начинаешь чувствовать себя свободным и удачливым добытчиком, кормильцем, которого не стесняют ни пиджак, ни галстук, ни зарплата, ни бег минутной стрелки на часах... Как приятно отдохнуть у лесного озерца, на глади которого плавают осенний желтый лист. Еда тоже под боком. Некоторые грибы съедобны даже сырыми. Некоторые, да не все. Среди ягод тоже попадаются ядовитые. Надо уметь отличать полезное от вредного, друзей от врагов. Об этом книжка. Пусть она станет для вас первым путеводителем по нашим щедрым русским лесам.



Черника

Поздней осенью, когда выпадет первый снег, черника производит странное впечатление. На белом фоне бросаются в глаза приземистые зеленые веточки. Приглядишься – они угловатые, жесткие. Листья давно сброшены. Веточки отходят от темного стволика, основание которого исчезает во мху. Не поймешь, то ли жесткая трава перед тобой, то ли маленький кустик. Впечатления правильные. Черника и брусника относятся к так называемым кустарничкам. Со старшими братьями – кустарниками – их роднят способность переносить зиму и прочность веточек. Потянешь – не оторвать. Настоящим же кустарником чернику назвать не позволяет размер. Росточком не вышла.

Зимой чернику заваливает снегом. Так и спит она под белым одеялом до весны. На веточках ждут своего часа небольшие утолщения – почки. Весной из них появятся листочки. Большим листьям они не чета. На кленовой пятерне их уместится больше сотни. Зато прочные они, ладно скроенные, ко всякому гниению устойчивые. Хорошо свет улавливают, а его под покровом леса немного.



Всем хороша черника – и полезна, и вкусна. А какое удовольствие найти черничник в лесу!

Цветки у черники хоть и невелички, но глаз радуют. Похожи на крошечные фарфоровые фонарики или пузатые бокальчики. Бочок у них беловато-розовый, покатый, словно глазурированный. Наружу торчит тоненькая палочка – пестик. Рядом в черничнике наверняка гудит шмель. Он главный черничный опылитель. И знает, что делает. Положите пару черничных цветочков в рот – сразу почувствуете сладкий вкус нектара.

В конце июля на месте цветков созреют ягоды. Не зря по ним называли кустарничек черникой. Для хозяек темные пятна от этих ягод – беда, не отстираешь. На самом деле ягоды не черные, а скорее темно-синие. Не случайно англичане называют чернику «голубой ягодой». Сочную мякоть черники от микробов защищает сизоватый восковой налет. Но стоит собрать ягоды, как его защита пропадает. Черника долго не лежит и быстро закисает. Скорей ее в дело! Протертая с сахаром в холодильнике долго будет стоять. Если сахара нет, можно закатать в банки с горячим черничным соком. Вкусно и для здоровья полезно.



Каких только вкусностей не готовят из черники

У нас за черникой идут в лес. А вот предприимчивые американцы давно выращивают чернику на фермах. Она у них крупная, каждая ягода с маленькую виноградинку. Развести такой сорт смогла в начале XX века некто Элизабет Уайт. Она была дочерью американского фермера, инженера, изобретателя и землевладельца Джо Уайта. Теперь крупноплодную чернику культивируют в штатах Нью-Джерси, Джорджия и Калифорния. Канадцы ежегодно продают такой черники другим странам на сотни миллионов долларов.

Американцы начали свои эксперименты с черникой еще в середине XIX века. Быстро чернику не развести – слишком медленно растет. Один кустик разрастается десятилетиями. Потянешь за него, и окажется, что не ствол в его основании, а длинное ползучее корневище. Оно тянется к другому такому же кусту, по соседству. Сразу становится ясно, что черничник на лесной прогалине – не сотни маленьких кустиков, а одно огромное растение. Только в отличие от своих старших собратьев не вверх оно тянется, а в стороны расплзается.



Вороника – близкая родственница черники

Еще более устойчива к морозам черничная родственница – вороника. Растет даже в тундре, среди голых камней. Она приземистой черники. Листья крошечные, веточка похожа на махонькую еловую лапку. Мелкие ягоды цвета воронова крыла на стебельках держатся непрочо. Прочешешь пятерней кустик – полгорсти набрал. Вкуса никакого, хотя жажду утолить можно. На нашем севере называют эту ягоду водяникой.

Голубика

С голубикой в XX веке произошла такая же история «одомашнивания», как и с черникой. Удивляться не приходится – эти два растения родственники. У голубики только кустики повыше, да ягоды не такого темного цвета. Это точно подмечено в названии кустарничка. Впрочем, с названиями голубики не все ясно. Их в русском языке много. С такими, как «голубица», «синика» и «синий виноград», все понятно. Снова намек на цвет ягод. А как объяснить названия «пьяника», «пьяница», «пьяная ягода» и «водопьянка»? Конечно, из голубики, как и из другой ягоды, можно сделать домашнее вино, однако вряд ли оно будет слишком крепким. Да и нечасто для этих целей ягоду используют. Голубика водяниста и не так сладка, как черника. С «дурахой», «дурникой» и «дурницей» совсем непонятно. Чем благородная ягода заслужила такие неприятные прозвища? Возможно, ответ кроется еще в одном названии. Голубика известна и как «болиголов». Растет кустарничек часто по краям болот, на моховых кочках. Не случайно англичане и американцы часто называют голубику «болотной черникой». Рядом – море багульника, а от его дурманящего запаха голова действительно может разболеться. Слово «боль» отчетливо слышится еще в одном народном названии голубики – «гоноболь». Отсюда иной вариант – «гонобобель», хотя что такое «бобель», не знает, кажется, никто. Даже в словаре великого Владимира Ивановича Даля, собравшего в XIX веке, кажется, все слова русского языка, «бобеля» нет.



Еще одна родственница черники – голубика

Впрочем, не в словах дело. Вернемся к ягоде. В самом начале XX века за окультуривание голубики взялся американский исследователь Фредерик Ковилл. В 1911 году в американском Департаменте сельского хозяйства он прочел целый доклад «Эксперименты по выращиванию садовой голубики». Деньги на эксперименты давали Джо и Элизабет Уайт – те самые американцы, которые в штате в Нью-Джерси занимались разведением крупно-ягодной черники. События развивались по уже знакомому сценарию. Несколько лет ушло на поиск кустиков голубики с самыми крупными ягодами. Затем потребовались еще годы, чтобы засадить ими целую плантацию на ферме Уайтсберг. Первый урожай на продажу был собран в 1916 году. Через 11 лет Элизабет создала в Нью-Джерси Ассоциацию голубики. Теперь кусты крупно-плодной голубики пытаются разводить наши отечественные садоводы. Главное условие успеха – кисловатая почва, как на родном болоте.



Голубика – ягода окультуренная, ее научились выращивать в промышленных масштабах

Клюква

Раз уж мы оказались в лесу на болоте, стоит обратить внимание на клюкву. Она процветает именно здесь. Место это для растений особенное. Березки и елочки давно уступили место низким кочкам. Вместо твердой земли – пружинящий под ногами мох. Солнца хватает, лесное болотце словно распахнуто навстречу ясному небу. Однако немногие растения могут воспользоваться этой солнечной энергией. Почвы-то нет. Следовательно, нет и содержащихся в ней минеральных веществ. А без них растениям как обойтись? Выход один – извлекать из атмосферных осадков. То есть, попросту, из дождичка, тумана. Ясно, что с таким минеральным снабжением не разгуляешься. Плюс еще одна неприятность – разлагающийся старый мох увеличивает кислотность болотной воды. Для одних растений такие условия беда, а для клюквы – благо. Приспособилась она жить на болоте. Не случайно одно из латинских, научных названий клюквы – *Oxycoccus palustris*, то есть в переводе «кислый болотный шарик». Кислота ее ягод словно отражает способность расти на болоте в очень кислых условиях. Многие другие растения их не выдерживают. В результате клюква вне конкуренции.

На болоте, где много гниющей мертвой древесины и остатков погибших растений, шарик клюквы красуется праздничным красным фонариком. Ничего ему не делается. Гнилостные бактерии нипочем. Против них есть вещества, не позволяющие размножаться этой невидимой глазу братии. Не случайно для сохранения клюквы ее не надо варить. В старину на Руси была весьма популярна моченая клюква. Ягоды засыпали в дубовую бочку, заливали чистой колодезной водой, добавляли яблоки и специи. Дав ягодам немного побродить, дней через семь бочку уносили в погреб и прикрывали крышкой. Моченая клюква сохранялась до следующего урожая. Ягоды ведь и на болоте под снегом до следующей весны лежат. Эта стойкость клюквы к гнилостным бактериям обеспечивает и целебные свойства ягоды. Из природных лекарств нет ничего лучше клюквенных морсов от разных желудочных напастей. В старину клюквой прекрасно лечили долго не закрывающиеся раны и останавливали воспаление. Нам про этот опыт забывать не следует.



Клюква – настоящий витаминный завод

Присмотримся к клюкве повнимательнее. Листья у нее мелкие, жесткие, на лодочки-плоскодонки похожи. Таким мороз не страшен. Их нижняя поверхность покрыта особым жироподобным веществом вроде воска. Оно не закрывает устьица, с помощью которых лист дышит, и отгаливает воду, которой на болоте более чем достаточно. Стебельки у клюквы слабые, вверх на них не поднимешься. Да и зачем? Света хватает. Вот и вьется, стелется клюква по болотным кочкам зеленой змейкой. Длина некоторых побегов до нескольких метров доходит.

Учитывая низкорослость растения, смешно звучит выражение «развесистая клюква». Так называют различные бредни, неправильные сведения, суждения человека, который ничего не понимает в предмете спора или разговора. Родилось нелепое словосочетание в начале XX века благодаря театральной пародии. В ней пара французских авторов предлагала поставить драму, действие которой происходит «в центральном департаменте России, около Санкт-Московии на берегу Волги». В рукописи одна из главных героинь сидит под «развесистыми сучьями столетней клюквы»... Однако вернемся к настоящей клюкве.

На болотах ее ягодами любят лакомиться птицы. На это намекает народное название – «журавушка». Любопытно, что и англичане называют клюкву точно так же – «журавлиная ягода». Возможно, дело не только в пристрастии этих птиц к ягодам клюквы. Цветок растения с его вытянутым пестиком и отведенными назад лепестками чем-то неуловимо похож на голову птицы с длинным клювом.



Достоинства клюквы оценили не только люди, но и птицы

В XIX веке во всем мире клюкву собирали на болотах вручную. В крайнем случае использовали деревянные ковшики-грабилки. В России до сих пор так эту ягоду берут. Американцы давно наладили выращивание и сбор клюквы в промышленных масштабах. Крупноплодные сорта выращивают на специально созданных болотных участках – чеках. После созревания ягод чеки затопливают. Ягоды всплывают на поверхность, образуя нечто вроде маленького красного озера. Затем их собирают с помощью специальных комбайнов. Есть и другой способ. Клюкву выращивают на некрутых склонах холмов, а затем смывают с них созревшие ягоды струями воды в находящиеся ниже лотки. Затем ягоды чистят, выбраковывая негодные. К слову сказать, одну из первых таких машин для сортировки ягод изобрел Джо Уайт. Его дочь выращивала крупноплодную чернику, помните?

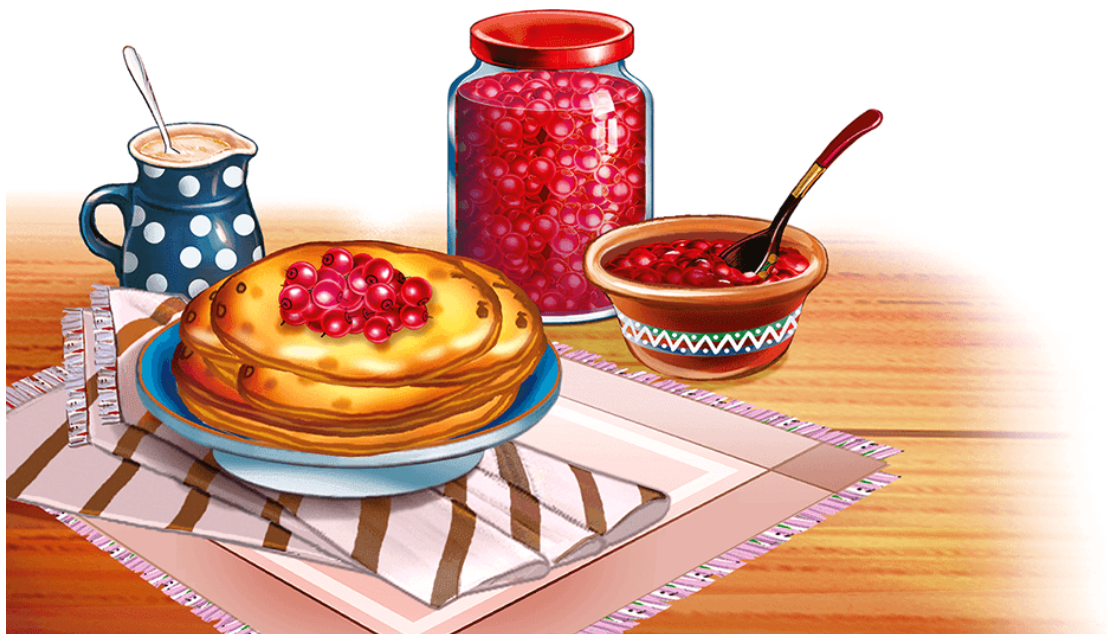


Коли морщиться не умеешь, нечего клюкву есть (пословица)

Ежегодно американцы съедают до 200 миллионов килограммов клюквы. Из них в свежем виде на рынок попадает около пяти процентов ягод. Остальное идет на джемы, варенья, соки. Нам бы так. Казалось бы, болот в России больше, чем в Канаде и Америке. Где же наше море клюквы? На болотах, которые существуют сами по себе. Для того чтобы создать чек с укоренившимися веточками клюквы, надо вложить в это дело более двух миллионов рублей. Плюс техника, плюс плата за землю, плюс зарплата рабочим. Затраты окупятся, но не сразу, со временем. Поэтому каждый сезон и тянутся на клюквенные болота люди с ведрами и туесками. Вручную собирать ягоду. Болота ведь вроде бы как ничьи...

Брусника

Нет лучше гарнира к мясу, чем моченая брусника. Сделать такой гарнир очень просто. Были бы ягоды. Их моют, перебирают, заливают холодной водой, добавляют сахар, соль. Чтобы появилась отдушка, не повредит добавить несколько горошков душистого перца и гвоздику. После закипания ягода дает сок. По цвету он напоминает благородный гранат. Переливаем ягоды и сок в банку. Ее достаточно просто закрыть крышкой и поставить в холодильник. Простой долг, ничего с ягодой не делается.



На Руси издавна любили бруснику

Узнаете сходство с клюквой? Правильно! Эти растения – родственники. Вместе с черникой относятся к роду с латинским названием *Vaccinium*. Вакцины тут ни при чем. Название от видоизмененного *bacca* – «ягода» на латыни. С научным видовым наименованием брусники – *vitis-idaea* – тоже не все просто. Если перевести, получается «виноградная лоза горы Ида». Эта гора находится на самом большом острове Греции – Крите. На нем болот, где растет брусника, нет и в помине. Загадка получается. Ответ на нее связан с древнегреческой богиней плодородия Кибелой, которой в старину воздавали почести на Крите. Голову Кибелы украшал венок, в который были вплетены самые разные растения. Были там и веточки брусники. Это растение древним грекам и римлянам было известно. Его упоминает поэт Вергилий. О Кибеле с ее венком и вспомнили ученые, которые давали бруснике научное название. Могли бы назвать и проще, например «бусинка болотная». Наверное, хотели знание греческой мифологии показать. Без древнегреческих и латинских слов в науке не обойтись.



Коли брусника поспела, и овес дошел (народная примета)

По сравнению с родственниками, у брусники есть свои любопытные особенности. Например, она интересно решает проблему добычи минеральных солей. Во-первых, листья брусники способны впитывать влагу из воздуха с помощью особых групп клеток на листьях. С дождевой влагой в растение поступают и соли. Во-вторых, у брусники необычно длинное, уходящее вглубь корневище. Такое может и до настоящей почвы на краю болотца добраться.



Костяника – родственница ежевики. В каждой ее ягоде – крупная косточка, отсюда и название

Цветки похожи на черничные. Про бруснику есть такая русская загадка: «Цветок как бубенчик, беленький венчик, цветет он непышно, звенит он неслышно». Невеликий размер кустарничка обыгран в другой загадке: «Листики с глянцем, ягодки с румянцем, а сами кусточки не выше кочки». Третья загадка требует пояснения. Звучит она так: «Бегут, бегут рябчики по липову мосту, увидели море, бросились в воду». При чем же тут море? Речь идет о переборе ягод после сбора. Среди хороших крепких брусничин попадаются пораженные грибом. Их надо выбросить. В старину для этого бруснику катали по решетку и опускали в воду.



Толокнянку еще называют медвежьей ягодой

В лесу у брусники есть двойник – толокнянка. Очень на бруснику она похожа и растет в тех же местах. Только ягоды у толокнянки не сочные, а сухие, внутри словно мукой набиты, и косточка вдобавок твердая. Того гляди зуб об нее сломаешь. Чтобы отличить толокнянку от брусники, посмотрите внимательно на листья. У брусники края листочков загнуты вниз, а у толокнянки листочки гладкие, ровные.

Морошка

Покидая болотце, обязательно пройдитесь по его краю. Может, повезет увидеть листья морошки. Заметить их несложно. Они довольно большие, разлапистые. Таких у северных травянистых растений не бывает. Все правильно. Морошка – реликт, каким-то чудом переживший последнее оледенение. Длилось оно около 60 тысяч лет. За этот период морошка приспособилась к холодному дыханию севера. Более того, жить теперь без него не может. Морошку не зря считают северной ягодой и называют «северным апельсином» и «арктической малиной». Как и малина, она принадлежит роду *Rubus*

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.