



ЗА ГРИБАМИ!

карманный атлас-определитель

диаметр
шляпки →
до 25–27 см



←
**подосиновик
красный**
сбор в начале
августа

→
растет
в смешанных
и хвойных
лесах

←
высота
ножки до
15–20 см



УДК 630(035)
ББК 43.9я2
И48

Фотографии, используемые в книге,
принадлежат *Т.А. Ильиной*

Ильина, Татьяна Александровна.

И48 За грибами. Карманный атлас-определитель / Т.А. Ильина. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 256 с. : ил. — (Грибы).

ISBN 978-5-699-91146-2

Справочник, составленный опытным биологом Татьяной Александровной Ильиной, позволит вам с легкостью ориентироваться при сборе грибных даров леса, ведь он имеет целый ряд преимуществ перед другими изданиями, а именно: удобный «походный» формат, легкий вес, цветные иллюстрации, позволяющие с легкостью опознать находку, сравнение с опасными двойниками по описанию и фото, полезные рекомендации по обработке, а также алфавитный указатель для еще более удобного поиска.

Новое оформление книги «Грибы. Атлас-определитель».

УДК 630(035)
ББК 43.9я2

© **Ильина Т.А.**, текст, фото, 2012

© **Оформление.**

ISBN 978-5-699-91146-2

ООО «Издательство «Э», 2016

Содержание



Предисловие	6
Используемые обозначения	8
Сбор грибов	10
Заготовка грибов	14
Съедобные грибы	22
Ядовитые грибы	188
Будьте осторожны!	190
Пищевые отравления съедобными грибами	238
Целебные свойства грибов	240
Указатель русских названий	244
Указатель латинских названий	250



Сбор грибов



При сборе и употреблении в пищу дикорастущих грибов нужно придерживаться следующих очевидных правил:

- 1.** Собирать грибы стоит только хорошо знакомые, молодые и свежие.
- 2.** Сбор следует вести только в экологически чистых районах, вдали от крупных заводов, химкомбинатов, мегаполисов. Ни в коем случае не вдоль автомагистралей!
- 3.** Заготавливать, обрабатывать и хранить грибы следует по проверенным рецептам, руководствуясь книгами и пособиями.
- 4.** Никогда не покупать заготовленные грибы с рук у незнакомых продавцов!
- 5.** При подозрении на отравление грибами стоит немедленно обратиться в профильное лечебное учреждение!

Грибной сезон в центральных районах России длится с некоторыми перерывами с мая и до октября, а на севере страны он значительно короче. Самые ранние сморчки и строчки появляются **в мае**, к Дню Победы, и украшают рынки вплоть до начала июня. Затем следует перерыв в две недели, и в двадцатых числах июня уже можно надеяться на первые светлые пуговки маслят, чистых на срезе и покрытых маслянистой пленкой, отчего их так и прозвали. Высыпают веселые стайки сыроежек, появляются рыженькие лисички и гвоздики луговых опят. После теплых дождей, **в самый разгар белых ночей**, высыпают по открытым местам, вдоль дорожек дождевики и шампиньоны.



Июль несравненно более богатый месяц на грибные находки: здесь и первые подберезовики – крепкие столбики, и уже серьезный сбор маслят, вырастающих с завидным постоянством каждую неделю, а также первые белые, называемые в народе «колосовики» – рожь начинает колоситься в июле. Первая волна крепких боровиков еще свободна от всякой нечисти, пожирающей их позднее, а потому колосовики особенно хороши в маринаде, сушить такую красоту жалко.

Если грибов нет, хотя льет каждый день как из ведра, то тут нужно понимать, где брать грибы: на высоких местах, опушках, в сухих борях в такую погоду опытный грибник свою корзину наполнит, но и змей повстречает немало – они любят погреться на сухих пенечках, прогретых валунах, понежиться на солнышке, прикрыв глаза. «Где грибы, там и змеи» – подобную формулу можно вывести из наших наблюдений.

Август радуется разнообразием грибного богатства и приносит бесконечные хлопоты, связанные с обработкой и заготовкой доставляемого ценного груза. Здесь главное – правильно распределить свои силы и успеть все вовремя: грибы нежный продукт, и их сортировку нельзя откладывать более чем на 5–6 часов, иначе они зачервивеют. Что не удастся переработать сразу, можно отварить в течение 5 минут и оставить до следующего дня или хотя бы замочить очищенные грибы в холодной воде.

Последний грибной сбор, наиболее богатый на грузди, опять и всякие второсортные и третьесортные «солушки», длится до конца **октября** и завершается с первыми заморозками, а иногда и позже. Заканчивают грибной сезон горькушки, серо-розовые млечники, опять, желтые и синеющие грузди.





Заготовка грибов



Первичная обработка грибов сводится к их сортировке на сушку, соленье, маринад и чистке, то есть обрезке грязных мест и снятию пленок со шляпок. Шкурка снимается не у всех: где это необходимо, указано в каждом конкретном случае. Далее следует этап промывки плодовых тел в нескольких водах, что освобождает их от земли и насекомых. Для сушки грибы не моют, а обрезают и протирают слегка влажной тряпочкой. Сушат самые плотные благородные экземпляры, часто целиком или отдельно шляпки и ножки. У крупных белых и подосиновиков срезают подпушку, с которой уходит основная масса личинок, пожирающих свою законную добычу. Остальные «нахлебники» уберутся, как только до них дойдет жар плиты.

Сушить грибы следует постепенно, лучше всего на печке или в топке русской печи с полуоткрытой заслонкой. Несильный жар выгонит влагу из гриба, а если она не успеет испариться, гриб «ослизнет». Сушить можно над газом, в духовке – с приоткрытой дверцей на самом маленьком огне, на печке – положив слой бумаги и натопив несильно. Грибы, если подвялятся, уже не погибнут, но их нужно досушить в течение 2–3 дней так, чтобы они звенели в пакете, но не крошились. Черные, подгоревшие грибы выбрасывают – вкус блюд из них будет отвратительный. Высушенный продукт хранят в очень сухом месте: подвешивают под потолок над трубой или печкой (в деревянном доме) или кладут на антресоли городской квартиры.



Досушивать грибы хорошо на сетках и решетках, а вот первое проявление лучше делать в подвешенном состоянии – грибы нанизывают на проволоку (или прутики) и сушат на опорах. Каркас с недосохшими экземплярами можно в жару выставить на солнце и досушить на ветерке, но нужно вовремя убрать до вечерней сырости, иначе грибы опять набухнут от выпавшей росы или набежавшего дождя. Хорошо досушивать нитки грибов под легким навесом, нагреваемым солнцем, тогда процесс идет без вашего участия и дождь не страшен.

Замачивают все грибы, выделяющие горькое молочко: грузди, подгруздки, млечники, «солюшки» – краснушки и т. п., а также валуи. Их заливают холодной водой в большой емкости, прикрывают досочкой или тарелкой и кладут сверху небольшой груз – такой, чтобы все грибы оказались в воде. Меняют воду 2 раза в день, сливают старую, промывают грибы и вновь заливают холодной водой. Если днем очень жарко, емкости с грибами ставят в прохладное место, лучше под дом, в погреб, иначе они забродят.

Грибы, не требующие отмачивания, сразу же складывают в кастрюлю, доливают немного воды (на 5–7-литровую кастрюлю грибов – 1 л воды), накрывают крышкой и ставят на огонь. Грибы выпускают воду и будут плавать целиком в бульоне. После закипания пену снимают и варят на медленном огне 30–40 минут – для заморозки и маринования, 10 минут – для засолки. То, что вы отложили на обед, готовится непосредственно после отваривания или прокипяченные грибы оставляют в холодильнике на 1–2 суток и затем готовят из них блюда. Отваренные грибы откидывают на дуршлаг и используют в засолку или морозят.

Для **замораживания** грибам дают хорошенько стечь, распределяют по порциям в контейнеры или полиэтиленовые пакеты и укладывают в морозильную камеру через сетки или палочки, иначе они слипнутся. Такие полуфабрикаты удобно транспортировать в город в теплоизолирующей емкости – ведре, коробке, укутанной в теплые вещи, причем чем больше масса грибов, тем надежнее они доедут.



Ведро емкостью 15–16 л, набитое пакетами с замороженными грибами, благополучно доедет до места, даже если прошло 8–10 часов.

Засол – наиболее массовый способ заготовки практически всех видов собираемых грибов. Классические соленые рыжики, грузди, волнушки известны всем и признаны лучшими в грибной кухне. Благородные рыжики солят сырыми, а отмоченные грузди и млечники можно засолить двумя способами: холодным и горячим. Холодный способ хорош для твердых, пластинчатых грибов – они укладываются слоями в емкость и пересыпаются крупной солью. Горячий метод – это отварные грибы, посоленные в кадушке так же слоями. На ведро (10 л) обычно идет стакан (250 мл) соли, но если погода жаркая и нет возможности спрятать грибы в подпол с температурой 10–12 °С, норму соли увеличивают до полутора стаканов.

Соленые рыжики едят уже на третий день, а соленые подосиновики и подберезовики, моховики, сыроежки – на 15–20-й. Если вы приготовили смесь из разных видов грибов, не торопитесь – пусть они стоят столько, сколько требует народный опыт. После окончания просола грибы лучше плотно разложить по мелким емкостям (банкам) и закрыть крышками, под которые положены ветки укропа из ведра. Хранят соленые грибы в холодильнике при температуре 5–8 °С.

Если вы засаливаете грибы в банках, нужно держать их без крышек, только под тканью, для доступа воздуха несколько раз проткнуть палочкой до дна, как это делается при квашении капусты. Дело в том, что правильный засол при доступе воздуха не даст развиваться бактерии ботулизма *Clostridium botulinus*, которая может попасть с частичками почвы в грибы. Если крышки сразу закрыть или закатать плохо простерилизованные банки, эта бактерия будет себя прекрасно чувствовать без доступа кислорода и начнет выделять токсин, а его тысячные доли способны отравить или даже убить человека.

Для любителей острой кухни можно рекомендовать приготовить **маринованные** грибы; этот способ годится только для самых крепеньких и маленьких экземпляров. Из пластинчатых и старых гри-



бов даже благородных видов маринад выходит некачественный, грибы получаются слизистые и расплывчатые, но есть и любители подобного блюда. Отбирают только шляпки, срезая их с маленьким пенечком ножки, или совсем мелкие грибы целиком, моют и отваривают в подсоленной воде от 40 до 50 минут. Под конец варки добавляют сахар, специи и уксус, раскладывают в ошпаренные банки и закатывают. Не рекомендуется грибы долго кипятить с уксусом, поскольку в жесткой воде выпадают карбонаты солей магния и кальция в виде белого налета прямо на поверхности грибов.

Хорошо проваренные маринованные грибы можно есть уже на следующий день, они хранятся в холодильнике целую неделю в незакатанном виде. Остальные закрученные банки нужно хранить в прохладном месте, в тепле грибы становятся дряблыми, но не портятся.

Маринад для грибов № 1. На 3-литровую кастрюлю грибов: 1 стакан воды, 1,5 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара (с горкой) и 1 ч. л. уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 3 горошинки душистого перца, 3 гвоздики, 2 зонтика укропа.

Маринад для грибов № 2. На 3-литровую кастрюлю грибов: 1 стакан воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 3 горошинки душистого перца, 3–4 гвоздики, 2 зонтика укропа.

Соленые грибы, не очень вкусные сами по себе (паутинники, гигрофоры, рядовки), прекрасно сочетаются с мясом, картошкой, идут для приготовления соусов и начинок. Сушеные грибы, истертые в грибной порошок, придадут неповторимый вкус любому блюду, что хорошо во время церковных постов.







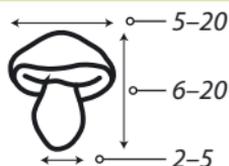


Съедобные грибы



Под Boletus edulis Fr.

Белый гриб



Классический белый гриб, встречающийся в наших лесах, обычно имеет темно-коричневую шляпку до 20 см в диаметре и толстую белую ножку с плотной, не темнеющей на разрезе мякотью. Но попадаются в светлых лесах шляпки цвета топленого молока или светло-бурые, ножки бывают с буроватым или бежевым рисунком по поверхности. У молодых грибов трубчатая подушка белая, с возрастом она зеленеет и буреет.

У всех белых сверху темно- или светло-коричневая шляпка, подушка светлая, слегка темнеющая, зеленеющая к старости. Ножки у них обычно плотные и крепкие, встречаются чистой белой окраски, но часто со слегка коричневатым налетом. У настоящих боровиков ножка бывает такая темная, что хочется ее почистить. Но этого делать не следует – белые или протирают влажной тряпочкой (на сушку), или обрезают грязь и моют для дальнейшей варки.

Белые находят везде: в темном ельнике, в лиственном лесу, в сухом бору среди белого мха. Их внешний вид меняется в зависимости от того, в симбиозе с каким деревом живет микориза гриба, дающая соответствующие разновидности. Одно только объединяет белые всех цветов и размеров: не темнеет срез у гриба, только подвяливается на воздухе.



Похожие грибы

Желчный гриб

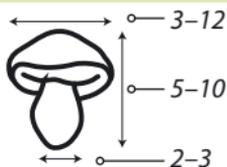
Tylopilus felleus Karst.

- мякоть на изломе розовеет
- подпушка гриба сильно горчит



Под *Russula foetens* Fr.

Валу́й (кулачки)



Обманщик этот гриб, сидит в земле, пока не раскрылся, и изображает из себя то белый, то сыроежку, а открытый – подберезовик. Гладкий, маслянистый, от желтого до темно-коричневого колера, растет валу́й везде, где только можно в лесу, образуя многочисленные колонии. Сковырнешь его сапогом, а снизу пластинки, никакой не белый.

Во многих областях не берут валу́й из-за его горького вкуса, но на Смоленщине и Псковщине идет гриб после предварительной обработки в засолку. Вкус хорош – хрустит и мясистый, но повозиться с ним придется, прежде чем до стола донесешь.

Шляпка у молодых валуев круглая, спрятана в земле, желтая, глянцевая, слизистая. Со временем она приобретает вид зонтиков с рваными краями и полосками. Мякоть гриба плотная, хрустящая, с горьким вкусом. Ножка 5–10 см высотой, до 3 см в диаметре, ломкая, полая, белая с буроватым налетом. Пластинки белые, желтеющие с возрастом.



Похожие грибы

Мухомор желтый

Amanita gemmata Fr.

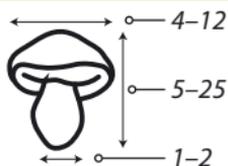


- шляпка чаще всего с белыми точками
- гриб мягкий на ощупь
- клубень у основания ножки



Род *Pleorotus*

Вешенка



Вешенка обыкновенная

Pleorotus ostreatus Fr.



Гриб имеет характерную уховидную форму, шляпку с загнутыми вниз краями, сверху серую и со светлыми пластинками снизу. Всегда растет группами, ножки выходят пучком из толщи древесины. Мякоть белая, с приметным запахом, не темнеет на сломе. Срезают ножом группами над поверхностью древесины.



Похожие грибы

Схизофиллум общественный

Schizophyllum commune

- размер гриба – 1–3 см
- пластинки бледно-лиловые, сероватые



Вешенка легочница

Pleorotus pulmonarius Fr.

Появляется на стволах лиственных деревьев в июне, плодоносит волнами все лето. Шляпка гриба белая, уховидная с неровным краем или рожковидная. Мякоть толстая, белая, пластинки белые, нисходящие по ножке, редкие. Ножка выражена слабо, белая, плотная, 2–3 см высотой. Растет группами, сросшись основанием ножек.



Вешенка осенняя

Pleurotus salignus Fr.

Эту разновидность гриба называют свиной осенью, так как появляется он только в сентябре и цвет шляпки похож на всем хорошо известную свинуху. Шляпка несимметричная, вытянутая язычком, серо-бурая, цвета пенки топленого молока. Мякоть белая, пластинки вначале белые, затем буреют, становятся грязно-бурые. Ножка неярко выражена, она толстая и недлинная – 1–2 см, грибы сидят колонией друг на друге, цепляясь за пень.

