

Н. А. Сазанова

ГРИБЫ
ОХОТСКО - КОЛЫМСКОГО КРАЯ



Магадан
2000

с благодарностью финансовой
государственного комитета
по охране окружающей среды
Магаданской области
Председатель комитета В.А.Бердников



Белый гриб

RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES
FAR EASTERN BRANCH

Institute of biological problems of the North

N. A. Sazanova

THE MUSHROOMS

OF THE OKHOTIAN - KOLYMA REGION
(of the Okhotsk seacoast and Kolyma River drainage)

Magadan
2000

Кр. 55
С 148

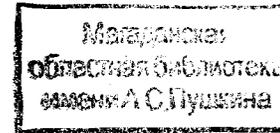
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
Институт биологических проблем Севера

Н. А. Сазанова

ГРИБЫ

ОХОТСКО - КОЛЫМСКОГО КРАЯ

1018323



Магадан
2000

УДК 582.28 (571.65)

Сазанова Н.А. Грибы Охотско - Колымского края.
Магадан: ИБПС ДВО РАН, 2000. 180 с. ISBN 5-7442-1169-1
Научно-популярное издание.

В книге даются описания 168 видов и внутривидовых таксонов съедобных и ядовитых грибов Магаданской области, 58 видов сопровождается черно-белыми рисунками. Для съедобных грибов приводятся способы использования в кулинарии, возможности выращивания на грибных огородах. Указываются ядовитые виды и характеристики возможных отравлений грибами.

Книга адресована всем любителям природы, а также будет полезна студентам и школьникам, преподавателям и специалистам - биологам.

Sazanova N. A. The mushrooms of the Okhotian - Kolyma region. Magadan, 2000. 180 P. ISBN 5-7442-1169-1

This book is about more than 168 species of mushrooms of the North of the Russian Far East. It includes the black and white pictures of the main edible and poisonous species. This is the first mycological survey of Magadan region. Readers introduce with ecology, morphological differences, geography and uses of the mushrooms. This book contains the information about identification and cultivation of some edible mushrooms. A lot of culinary recipes are given. Author characterizes nonedible, poisonous mushrooms and features of poisoning.

The book is addressed to amateurs as well as specialists.

Научный редактор: канд. биол. наук, зав. лаб. систематики и географии грибов БИН РАН А.Е.Коваленко.

Рецензенты: канд. биол. наук Э. Л. Нездоймино
д-р биол. наук А. Н. Беркутенко

Утверждено к печати Ученым Советом ИБПС ДВО РАН

ISBN 5-7442-1169-1

© Н.А.Сазанова, 2000 г.

© ИБПС ДВО РАН, 2000 г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Как говорится в латинской пословице, non ut edam vivo, sed ut vivam edo - я ем, чтобы жить, но не живу, чтобы есть. А русская пословица гласит: без счастья и в лес по грибы не ходи. Эти пословицы в какой-то степени отражают тайны "тихой охоты", потому как сбор грибов для большинства из нас помимо гастрономического интереса, приносит немало эстетического удовольствия. Полюбоваться красотами природы, попытаться как можно больше всего увидеть и узнать что-то новое, сочетая эти походы с рациональными интересами вносит немало приятных минут в нашу жизнь. А какое удовлетворение испытываешь, даже усталость не чувствуется, когда поход за грибами окажется удачным! И зимой, доставая на стол грибные запасы, тепло воспоминаний греет наши души в холодных магаданских квартирах. Но, к сожалению, многие из нас, собирая грибы, ограничиваются небольшим разнообразием, да зачастую и не знают, как правильно назвать тот или иной гриб. Поэтому и возникло желание написать книгу о грибах, чтобы помочь жителям колымского края хоть как-то ориентироваться в тех основных видах, которые мы собираем или которые можно собирать.

Основную часть книги составляют описания внешних признаков грибов. Микроскопические признаки, несмотря на то, что они очень важны при определении, а порой просто невозможно без них обойтись, заведомо упускаются, потому как вряд ли у кого под рукой окажется микроскоп и возникнет желание посмотреть споры. И хотя в данной книге указывается 168 видов и внутривидовых таксонов грибов-макромицетов, это далеко не все из того, что встречаются в нашей области. Наиболее ценные и собираемые грибы (трубчатые, сыроежки и млечники) описаны наиболее полно и разбиты по какому-либо признаку на группы, внутри которых для определения видов предлагаются не традиционные ключи, а так называемые "ключи - шпаргалки" с самыми характерными отличительными признаками.

В нашей области не существует грибного дефицита, и вполне можно было бы обойтись все теми же трубчатыми грибами, сыроежками и млечниками, которые и ставятся в основу этого руководства, но в неурожайные годы можно употреблять в пищу и

другие виды. А грибные гурманы и знатоки, наверняка, используют в своей кухне и дождевики, и сморчки со строчками, и опята, и чесночник, и многие другие виды, позволяющие оценить неповторимый грибной вкус.

Помимо широкораспространенных и массовых видов, захотелось указать еще и те, которыми довольствуются немногие, такие как рыжики, лисички и другие редко встречающиеся и необильные виды и те, которые занесены в Красную книгу. Для кого-то это также будет интересно.

Для всех видов указывается пищевая ценность. Согласно вкусовым качествам грибы условно делятся на 4 категории: от высокосортовых (1 категория ценности) до низкосортовых (4 категория). Указаны также 13 видов несъедобных грибов и 12 видов ядовитых. Для некоторых видов указывается применение в народной медицине и возможности выращивания на дачных участках под открытым небом.

Помимо описаний внешних признаков, приводятся рисунки для отдельных видов или групп, чтобы наиболее полно отразить внешний вид гриба или той или иной группы. Черно-белые рисунки выполнены Р.Р.Юсуповым.

Всем людям, помогавшим мне в работе, выражаю искреннюю признательность. Все замечания и пожелания можно прислать по адресу: г.Магадан, ул. Портовая, 18, Институт Биологических Проблем Севера ДВО РАН, Сазановой Н.А., e-mail: rosa@online.magadan.su.

Желаю всем читателям быть грамотными грибниками на природе и иметь вкусные заготовки в доме.



ГРИБЫ В ПРИРОДЕ

НЕМНОГО О БИОЛОГИИ И ЭКОЛОГИИ ГРИБОВ

Грибы, видимые невооруженным глазом, называют *макромицетами*. Во всем мире известно около 10 тысяч видов макромицетов. Для России известно около 250 видов съедобных грибов. Все они относятся к двум классам - классу *базидиальных* (трубчатые, пластинчатые, дождевики) и классу *сумчатых* грибов (сморчки, строчки, лопастники), в зависимости от того, где и как, у них формируются споры. Споры для грибов, так же, как и семена для растений, служат для размножения. Только, чтобы увидеть их, нужно посмотреть в микроскоп.

То, что мы в обиходе называем грибом, то, что мы собираем, это лишь **карнофор**, **базидиома** или **плодовое тело**. Основная его функция - размножение. Плодовое тело большинства грибов состоит из шляпки и ножки, отсюда и название - шляпочный гриб. Шляпка служит для образования спор и для их защиты от неблагоприятных условий. Своей кожицей и мякотью она прикрывает спороносный слой сверху, а у некоторых и снизу он защищен покрывалом.

Нижняя поверхность шляпки состоит из трубочек (у трубчатых грибов), пластинок (у пластинчатых), складочек (у лисичковых), шипиков (у ежевиковых), на поверхности которых и

образуются споры. У некоторых грибов, например у дождевиков, бывают закрытые плодовые тела, и только когда созреют споры, сверху открывается отверстие, через которое они вылетают. У сморчковых споры образуются в сумках на поверхности шляпки. Ножка является опорой плодового тела. Она поднимает шляпку вверх, способствуя рассеиванию спор. У отдельных видов, в основном у тех, которые растут на древесине, ножка бывает редуцирована или совсем отсутствует. Грибы приподнимаются над землей за счет субстрата, на котором растут, причем всегда спороносным слоем ориентируются к поверхности земли. Сама же рабочая часть гриба или его вегетативное тело - мицелий, или **грибница**, скрыта внутри субстрата (в почве, древесине, подстилке и т.д.), состоит из тончайших переплетенных нитей - гифов, которые и выполняют свои основные функции. В природе все устроено очень рационально.

Грибы вместе с другими живыми организмами образуют сообщества, которые имеют вполне определенную структуру и за счет взаимодействия всех компонентов устойчиво поддерживаются во времени. Грибам при этом отводится своя особая роль. Грибы - *гетеротрофные организмы*, они не могут усваивать углекислоту из воздуха и использовать солнечную энергию как растения, а питаются за счет готового органического вещества, находящегося в субстрате, на котором они живут. На основе пищевых связей грибов с высшими растениями, сформировавшимися в процессе эволюции, определилось их функционирование и пространственное распределение. Основные функции, которые грибы-макромицеты выполняют в природе - это микоризообразование и разложение растительных остатков.

Грибы-микоризообразователи вступают в симбиоз с деревьями, а в тундрах с кустарничками и травами и помогают растениям выжить в неблагоприятных условиях, поставляя им воду и минеральные вещества из почвы, а сами всасывают органические вещества, синтезируемые своим "сожителем". Большинство грибов, которые мы собираем, являются микоризообразователями. При выборе "партнера" они проявляют избирательную способность. Так, например, подберезовики образуют микоризу с разными видами берез, подосиновики - с тополем и березками, маслята - с лиственницей и кедровым стлаником, белый гриб - с березами и

березками, большинство сыроежек - с березами и березками и т.д. Причем некоторые виды выбирают одну древесную породу, другие же сожительствуют с разными видами деревьев. Многие наблюдательные люди замечают такую взаимосвязь и, используя свои знания, идут в поход за грибами целенаправленно.

Грибы-сапротрофы разлагают отмершие растительные остатки, тем самым принимают участие в биологическом круговороте веществ внутри сообществ. К таким грибам относятся разные виды опят, говорушек, навозников, мицел и т.д. За счет специфического набора ферментов разные виды специализируются на разложении различных фракций подстилки, гумуса, древесины и так же избирательны к породам деревьев и другим растениям. Учитывая такую специализацию, выделяется ряд экологических групп: *подстилочные сапротрофы* разлагают опад и подстилку; *гумусовые сапротрофы* расщепляют сложные и трудноразлагаемые органические соединения гумуса в более доступные для растений; *ксилотрофы* разлагают отмершую древесину (есть среди них небольшая группа *грибов-паразитов*, которые селятся на живых ослабленных деревьях, и зачастую, после отмирания дерева, ведут себя как сапротрофы); *бриотрофы* - отмершие части мхов; *копротрофы* - экскременты животных; *карботрофы* селятся на пожарищах и подготавливают их для дальнейшего заселения высшими растениями; *микотрофы* разлагают мумифицированные карпофоры шляпочных грибов, в основном, сыроежек и млечников. Из этого перечисления видно, как активно трудятся наши грибы в природе: они и санитары лесов, и помощники высшим растениям, и пища для животных и нас, людей.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы - достаточно высокоценный пищевой продукт. Они имеют невысокую калорийность (300-500 кал на кг грибов), потому как содержат небольшое количество жиров и углеводов. Но в то же время, они содержат значительное количество белков, минеральных веществ и витаминов. Поэтому даже съеденные в

небольшом объеме грибы вызывают ощущение сытости и, благодаря этому свойству, часто именуется как "лесное мясо".

Грибы содержат в среднем до 90% воды. Остальные 10% распределены примерно так: до 4% приходится на белки, до 2% - клетчатки, до 1,5% - углеводов, до 1% - жиров, до 1,5% - минеральных веществ.

Грибные белки содержат большое количество *аминокислот*, в том числе, и незаменимых и усваиваются организмом на 70-80%. Питательную ценность грибов, как и других продуктов, в значительной степени определяет общее содержание аминокислот. По содержанию последних грибные белки сравнимы с животными белками, потому-то часто грибы и сравнивают с мясом. Наиболее полный набор аминокислот (до 22) обнаружен в белом грибе. Содержание белков и аминокислот в грибах сильно варьирует в зависимости от вида, местообитания, возраста и способа заготовки. Так например, в молодых грибах белков больше, чем в старых; в шляпках больше, чем в ножках; в сушеных грибах больше, чем в маринованных.

Скелетной или опорной частью грибных тканей является *грибная клетчатка*, которая содержит сложный белок микохитин. Из-за присутствия грибной клетчатки усвояемость грибов затруднена и поэтому снижается их питательная ценность. А людям, страдающим болезнями печени, почек и желудочно-кишечного тракта, употреблять грибы следует очень осторожно. Потому то и существуют такие противоречивые точки зрения о грибных белках: с одной стороны - богатый набор легко усвояемых аминокислот и с другой стороны - трудноусвояемые опорные белки клеточных стенок. Хотя существует мнение, оправдывающее и микохитин в грибах. Считается, что для здоровых людей полезна и неперевариваемая часть грибной мякоти: подобно целлюлозе овощей она оказывает благоприятное воздействие на перистальтику кишечника и на весь процесс пищеварения. Содержание микохитина в разных частях плодового тела варьирует: в ножке его больше, чем в шляпке.

Углеводы в грибах представлены, как уже говорилось, в небольшом количестве. Характерной особенностью является то, что углеводы накапливаются в грибных клетках не в виде крахмала, как у растений, а в виде гликогена, как у всех животных.

Кроме гликогена в грибных организмах накапливаются специфические сахара, присущие только им. Углеводы грибов усваиваются нашим организмом лучше, чем углеводы овощей, считается, что также хорошо, как углеводы молока и белого хлеба.

Жиры в грибах представлены глицеридами жирных кислот, свободными жирными кислотами, стеринами, эфирными маслами и т.д. Запасы жиров, в основном, находятся в спороносном слое, в спорах и необходимы для самых ответственных моментов в их жизни - при прорастании. Имеются данные, что грибные жиры усваиваются организмом на 92-97%.

В процессе обмена веществ в грибах синтезируются летучие *пахучие вещества*, составляющие основу их своеобразного аромата и вкуса.

Грибы содержат широкий набор *витаминов*: А, В1, В2, D, РР и небольшое количество витамина С. Имеются данные (для грибов центральных районов России, Белорусии, Прибалтики), что витамина А (каротина) много в лисичках и рыжиках, он и окрашивает их в оранжевый цвет. Высокий процент витамина В1 (тиамина) содержится в летнем опенке, лисичках, подберезовике обыкновенном, витамина В2 - в том же подберезовике обыкновенном, белом грибе, в грузде черном, в млечнике блеклом, в некоторых видах маслят. Причем, витамина В2 в шляпочных грибах больше, чем витамина В1. Витамин РР (никотиновой кислоты) в грибах примерно столько, сколько в дрожжах и печени.

В состав *минеральных веществ* входят калий, фосфор (почти столько, сколько в рыбе), кальций, железо, натрий, алюминий, медь, цинк, йод, фтор, марганец, магний, цезий, ванадий, рубидий. Содержание этих веществ в грибах зависит от вида и от присутствия их в субстрате. В шляпках, где наиболее активно протекают обменные процессы, микроэлементов больше, чем в ножках.

Таким образом, на основе характеристики химического состава грибы можно рассматривать как полноценный продукт питания. По своей питательной ценности они занимают промежуточное положение между мясом и овощами. Грибы служат прекрасным дополнением к обедненной белком растительной пище (ведь недаром многим с детства знаком вкус картошки с грибами), и также прекрасным дополнением к любому меню (в виде салатов,

подливок, супов, ароматизирующих добавок к мясным и овощным блюдам).

По питательности и вкусовым качествам съедобные грибы условно делятся на 4 категории.

К I категории относятся самые вкусные и ценные виды, грибы наивысшего качества.

Ко II категории - хорошие и довольно ценные по пищевым показателям виды, но несколько уступающие по качеству первым.

К III категории - по вкусу и ценности не очень плохие и не такие уж хорошие грибы - "ни то, ни се" - нечто среднее между самыми плохими и наиболее ценными грибами.

К IV категории - виды с невысокими вкусовыми качествами, в основном, это малоизвестные съедобные грибы.

Категории ценности съедобных грибов составлены с учетом литературных данных, несмотря на то, что ценность грибов как продуктов питания определяется местными традициями и спросом. В каждом регионе или области предпочтение отдается тем или иным наиболее популярным и урожайным видам. Но список видов съедобных грибов обычно шире заготавливаемого, поэтому за основу были приняты категории ценности грибов, предложенные Б. П. Васильковым и В. И. Шубиным и пересмотренные согласно нашим региональным особенностям либо же, по-нашему мнению, стандарты некоторых видов незаслуженно занижаются. Так например, сыроежка зеленая, по вкусовым качествам значительно лучше сыроежки жгучеядкой, отнесенной к третьей категории; рядовка скученная в отдельных районах области собирается охотнее маслят и заготавливается в больших количествах; опенок летний, вешенка легочная - активно культивируемые грибы, с хорошими питательными свойствами; опенок осенний, лисичка настоящая по некоторым пищевым показателям оцениваются так же очень высоко.

ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

В ядовитых грибах накапливаются яды - токсины, которые, попадая в организм человека, вызывают отравления. По характеру действия токсинов выделяется несколько групп грибов:

1. Грибы, содержащие ядовитые циклопептиды (фаллотоксины, амманитин, вирозин) вызывают самые тяжелые отравления (60-80% со смертельным исходом). Происходит обезвоживание организма, острая сердечная недостаточность, печеночная кома, нарушение функции почек (отравление по типу интоксикации бледной поганкой).

К таким видам в наших краях относится *галерина отороченная*, которую по ошибке можно собрать вместо *опенка летнего*, *опенка осеннего* или *опенка зимнего*.

Отравления, близкие по клинике к этому, могут вызвать *свежие строчки*. Содержащийся в них яд - гиromитрин обезвреживается только при сушке или многократном отваривании со сливом воды.

2. Грибы, содержащие ядовитые алкалоиды мускарин, мускаринидин, мусцимол, а также галлюциногенную иботеновую кислоту. Вызывают нарушение функций центральной и периферической нервной системы, усиленное пото- и слюноотделение, тошноту, рвоту, кишечные колики, лихорадочное состояние, одышку, брадикардию, сужение зрачков, галлюциноз, бронхоспазм. Особенно опасны такие отравления для детей и взрослых с ослабленным здоровьем, возможен даже смертельный исход.

К видам, вызывающим подобные симптомы относятся *мухомор красный*, *говорушка восковатая*, *волоконница трещиноватая*, *мицена чистая*.

3. Грибы, яды которых вызывают желудочно-кишечные расстройства (по типу острого гастроэнтерита).

Отравления вызывают *ложноопенок серно-желтый*, *ложноопенок кирпично-красный*, *паутинник кроваво-красноватый*, *паутинник коричнево-желтый*, неправильно обработанные *опенок осенний* (недоваренный), *млечники*, *грузди*, *волнушки* (невываренные, непросоленные, слабо отваренные).

4. Грибы, содержащие токсин коприн. Отравление наступает только тогда, когда вместе с грибной пищей человек употребляет алкоголь, так как коприн останавливает разложение алкоголя на стадии ацетальдегида, который в свою очередь токсичен для организма.

К таким грибам относятся *навозник серый, навозник мерцающий, говорушка булавонная*.

5. Грибы, токсины которых действуют как аллергены. При постоянном употреблении таких грибов, за счет накопления токсических веществ в организме, отравления могут случиться как через несколько часов, так и через несколько лет в зависимости от восприимчивости организма. В тяжелых случаях приводят к нарушению функции почек, что может вызвать смерть.

Таким грибом является *свинушка*.

6. Грибы с повышенным содержанием тяжелых металлов. Грибы обладают избирательной способностью к накоплению таких элементов как медь, свинец, ртуть, кадмий, никель, хром. Причем это свойство выражено у грибов гораздо сильнее, чем у высших растений и других организмов. Уровень их содержания служит показателем загрязнения окружающей среды. Из литературных источников известно, что разные виды отдают предпочтение к накоплению отдельных тяжелых металлов: так например, кадмия больше накапливается в *подберезовике*, меди - в *свинушке* и *черном грузде*, кобальта и цинка - в *летнем опенке*, сыроежки меньше впитывают тяжелые металлы, много ртути в *шампиньонах* и *белом грибе*, причем ртути в грибах может быть в 30-550 раз больше, чем в почве под ними. По опытам с шампиньоном (парки города, а контроль - экологически чистый лес), проведенным в Подмосковье, выяснилось, что содержание тяжелых металлов в местах антропогенного загрязнения в 2-13 раз выше по сравнению с контролем.

Поэтому нельзя собирать грибы в районах промышленных выбросов, на газонах и в парках городов, вдоль крупных дорог.

7. Грибы *старые, перезрелые* также могут вызвать отравления. В процессе обмена веществ и разложения белков в грибах образуются вторичные продукты распада, микотоксины, которые могут оказаться вредными для организма человека.

8. Грибы, *консервированные* в домашних условиях без соблюдения технологических правил, таят в себе опасность заражения ботулизмом. Ботулизм приводит к общему отравлению организма, развивается слабость, головокружение, потеря остроты зрения, мучительные боли в области желудка. Заболевание развивается очень быстро и требует срочной медицинской помощи.

Чтобы не рисковать своим здоровьем, не следует покупать соленые, маринованные, консервированные грибы домашнего приготовления у частных торговцев, а употреблять грибы собственного приготовления, когда есть уверенность, что они заготовлены и сохранены соответственно всем правилам.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРИБОВ

Определение грибов довольно трудное занятие, так как окраска шляпок часто варьирует, и с возрастом отдельные признаки изменяются (например, форма шляпки), а иногда исчезают вообще или слабо заметны (покрывало), и в зависимости от погодных условий признаки не всегда бывают выражены (изменение мякоти, млечного сока и т.д.). Поэтому, чтобы с уверенностью знать, что вы кладете в корзину, нужно внимательно просмотреть несколько разновозрастных экземпляров. И хотя каждый грибник собирает какой-то определенный набор видов, хочется иной раз знать правильное название гриба или расширить свой выбор. Высокосортные грибы знают практически все сборщики, но чтобы не ошибиться в так называемых малоценных съедобных видах, их нужно научиться правильно определять, чтобы не перепутать их с несъедобными или чего хуже с ядовитыми видами. Таких видов в наших краях немного, но тем не менее их необходимо знать. Надо усвоить такое правило: лучше научиться в совершенстве знать меньше видов грибов, чем много, но поверхностно.

При сборе и определении грибов **необходимо обращать внимание:**

- * на размер плодового тела,
- * на форму шляпки у молодых и зрелых грибов, окраску, характер поверхности
- * на цвет мякоти и изменение ее на разрезе, наличие млечного сока и изменение его на воздухе
- * на тип гименофора (спороносного слоя), его окраску и изменение цвета с возрастом; у трубчатых - размер и форму пор, которыми открываются трубочки, изменение окраски при надавливании; у пластинчатых - на характер крепления пластинок к

ножке, их частоту, толщину; у ежевиковых - на размер и форму шишиков,

* на цвет спорового порошка (для этого шляпку гриба трубочками или пластиночками вниз положить на лист белой бумаги, сверху накрыть чашкой, стаканом, чтобы споры не относились течением воздуха, и через 4-12 часов на бумаге останется отпечаток спорового порошка).

* на наличие покрывала или его остатков, в виде обрывков по краю шляпки и кольца на ножке, в виде чехла (вольвы) в основании ножки

* на форму ножки, окраску, характер поверхности, консистенцию мякоти, ее окраску и изменение на разрезе

* на вкус и запах

СЕМЬ ЗАПОВЕДЕЙ ГРИБНИКА

1. Собирайте грибы в экологически чистых местах.

Не рекомендуется брать грибы вдоль больших дорог, вблизи промышленных предприятий. Грибы интенсивно впитывают тяжелые металлы, и это может пагубно отразиться на вашем здоровье.

2. Не употребляйте в пищу незнакомые вам виды. Постарайтесь определить неизвестное.

Для этого нужно собрать (целиком с ножкой) несколько экземпляров грибов в молодом и зрелом виде, рассмотреть все характерные признаки этого гриба и постараться определить его вида по имеющейся у вас литературе. Если это невозможно, а есть желание узнать то, что вы собрали, нужно по свежему материалу сделать полное описание внешних признаков. Записать все признаки данного гриба, обращая внимание на мелкие детали: размер, форму, окраску шляпки, ножки, пластинок, трубочек, изменение мякоти на разрезе, наличие млечного сока, покрывала, вкус, запах и т.д. - записать все характерное, что можно увидеть на свежем экземпляре, помня, что некоторые признаки при высушивании могут измениться или совсем исчезнуть. Указать

где, когда и в каком месте собраны грибы, аккуратно их засушить и попросить специалиста помочь вам.

3. Собирайте грибы с любовью, помня заповедь - не навреди!

Осторожно срежьте или выкручивайте плодовое тело, чтобы как можно меньше повредить грибницу.

4. Не жадничайте, собирайте молодые и средней зрелости грибы.

Не рекомендуется брать старые плодовые тела, в которых накапливается много продуктов обмена веществ. Не забывайте, что ими также можно отравиться. Набирайте столько грибов, сколько сможете переработать. Заготавливайте столько, сколько сможете съесть.

5. Относитесь к грибам с уважением.

Не забывайте, что они приносят пользу, выполняя свою роль в природе: помогают растениям выжить, образуя на их корнях микоризу и разлагают отмершие растительные остатки. Будьте культурными грибниками: не сбивайте ногой и не топчите понравившийся гриб. Не забывайте, что грибы - красота нашей природы!

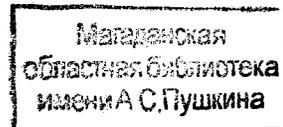
6. Уважайте и свой труд.

Постарайтесь почистить грибы в день сбора или поместите ненадолго в прохладное место, чтобы ваши труды не были напрасны. Сортируйте грибы соответственно способу приготовления, отделяя виды, требующие отваривания или вымачивания.

7. Соблюдайте правильную технологию приготовления и хранения грибных блюд и заготовок на зиму.

Помните, отваренные грибы нельзя держать в алюминиевой и жестяной посуде. Для этой цели применяйте эмалированную посуду или стеклянные банки. При сушке грибов необходима циркуляция воздуха, при солении должен быть доступ воздуха, при котором протекает процесс брожения; при мариновании - необходимое количество уксуса. Заготовленные в домашних условиях грибы нельзя герметически закупоривать крышками.

1018323



ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ГРИБОВ

ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Нижняя поверхность шляпки состоит из сросшихся боковыми стенками трубочек. Спороносный слой выстилает трубочки изнутри.

Жителями г.Магадана и Магаданской области в основном собираются трубчатые грибы: *белые, подосиновики, подберезовики, маслята, реже решетники и моховики*. Все они являются прекрасным продуктом питания и разнообразят и дополняют наш рацион. По хозяйственной ценности большинство из них относятся к I и II категориям, реже к III и IV. Все трубчатые грибы образуют микоризу с деревьями, кустарниками, а в тундрах с кустарничками.

Порядок BOLETALES - БОЛЕТОВЫЕ

Семейство Boletaceae - Болетовые

БЕЛЫЙ ГРИБ, БОРОВИК, КОРОВНИК

BOLETUS EDULIS Bull.:Fr. рис.1

Традиционно белый гриб выглядит так:

Плодовое тело толстомясистое. Шляпка у молодых грибов шаровидная или полушаровидная, у зрелых - подушковидная, сухая или слабо слизистая, голая, различных цветовых оттенков: от светло-буроватой, беловатой до темно-бурой, коричневой. Трубочки у молодых белые, затем желтеют и в зрелом состоянии становятся желто-зелеными. Споровый порошок грязно-буровато-оливковый. Ножка плотная, мясистая, как правило, утолщенная к основанию. В верхней части ножки обычно просматривается белый сетчатый рисунок. Мякоть белая, крепкая, на разрезе и не изменяет окраску. Отсюда, видимо, и идет название - белый

гриб. Плодовые тела появляются во второй половине июля - августе, иногда редкие экземпляры можно найти в начале сентября.

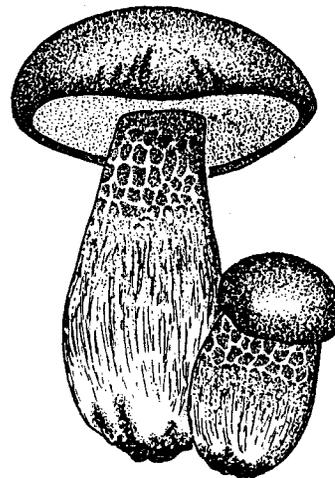


Рис. 1. Белый гриб

Известный ученый-миколог Б.П.Васильков, который написал целую книгу о белом грибе, выделил у этого вида 18 форм. В Магаданской области встречаются 4 формы, различимые по внешним признакам и по приуроченности к разным местобитаниям.

* Шляпка светло-буроватая, ножка беловатая, растет в лесах с березами - *белый гриб березовый*

* Шляпка бурого, красновато-коричневого цвета, ножка сверху и трубочки с розоватым оттенком, растет в лесах с березой каменной вдоль побережья Охотского моря - *белый гриб розовоножковый*

* Шляпка светло-буроватая, желтоватая, до 5 - 7 см, растет в горных тундрах с березкой тощей - *белый гриб арктический*

* Шляпка темная, буро - коричневая до 5 - 7 см, растет в горных тундрах с березкой тощей - *белый гриб поздний*

БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ

Boletus betulicola (Vassilk.) Pilat et Dermek =
B. edulis Bull.: Fr. f. *betulicola* Vassilk.

Большинство микологов признает эту форму в качестве хорошего самостоятельного вида. Отличительными признаками является светлоокрашенная шляпка: светло-буроватая, беловатая, охристо-желтоватая, довольно крупная до 20 см в диаметре.

Произрастает белый гриб березовый в старопойменных лесах с березой плосколистной, где приурочен к высоким берегам рек и

проток, возвышенным бровкам. Встречается и на склонах сопок в лесах с березкой Миддендорффа, в июле - августе.

БЕЛЫЙ ГРИБ РОЗОВОНОЖКОВЫЙ

Boletus edulis f. roseipes Vassilk.

Шляпка от светло-бурой до красновато-коричневой (цвета румяной хлебной корочки) до 20 - 25 см в диаметре. В окраске трубчатого слоя у молодых грибов и верхней части ножки просматривается легкий розоватый оттенок. Ниже ножка коричневато-белая, буроватая со слабо заметной беловатой сеточкой, 5 - 10 см длиной, 2,5 - 3 см толщиной. Мякоть белая, в шляпке иногда слегка розовеет.

Встречается в окрестностях г. Магадана и вдоль побережья Охотского моря на приморских склонах сопок в каменноберезняках с лиственницей и подростом из березки Миддендорффа и кедрового стланика. Плодовые тела появляются в середине июля - августе, в отдельные годы небольшой слой грибов бывает в начале сентября.

БЕЛЫЙ ГРИБ АРКТИЧЕСКИЙ

Boletus edulis f. arcticus Vassilk.

Шляпка светлоокрашенная, светло-буроватая, охристо-желтоватая, до 5 - 7 см в диаметре. Отличается от вышеуказанных форм более мелкими размерами плодового тела, светлой окраской шляпки и произрастанием в тундрах.

Встречается в ерниковых тундрах Чукотки и на каменистых склонах сопок вдоль побережья Охотского моря в горных тундрах с редкими куртинами березки тощей в конце июля - августе.

БЕЛЫЙ ГРИБ ПОЗДНИЙ

Boletus edulis f. tardus Vassilk.

Отличается темной окраской шляпки: от бурой до чернобурой, мелкими размерами плодовых тел: до 7 см в диаметре и несколько более поздним плодоношением в сравнении с арктической формой белого гриба.

Встречается в горных тундрах, среди березки тощей, как правило во второй половине августа, довольно редко.

Во всем мире белый гриб ценится больше всего. Он относится к I категории, употребляется в свежем, сушеном, маринованном и соленом виде, в заготовках не темнеет, потому и называется белым. И хотя наши белые может быть не столь ароматны как "материковские", но тем не менее благородства у грибов не отнять.

Существуют данные о применении белого гриба в народной медицине. Еще в 17 веке население некоторых районов Сибири и Дальнего Востока примочкой из белых грибов лечили обморожения. А в Германии в старину этот гриб применяли для лечения рака кожи. Позднее зарубежные исследователи на опытах с мышами доказали, что водный экстракт из высушенных плодовых тел белого гриба действует угнетающе на рост саркомы.

ПОДОСИНОВИК (ОСИНОВИК),

ПОДБЕРЕЗОВИК (БЕРЕЗОВИК) - *LECCINUM S. F. Gray*

Для Магаданской области известно 5 видов подосиновиков и 5 видов подберезовиков. Образуют микоризу с березами, березками, тополем и арктоусом. Чтобы различить виды, нужно обращать внимание на окраску шляпки, на цвет чешуек на ножке у молодых и у зрелых грибов, на консистенцию мякоти и на изменение цвета мякоти при разрезе. Все виды съедобны, по хозяйственной ценности относятся к II категории, исключение составляет подберезовик болотный, который относится к III категории. Употребляются в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде.

* Мякоть на разрезе "чернеющая" - подосиновик

* Мякоть на разрезе не "чернеющая" - подберезовик

ПОДОСИНОВИК, ОСИНОВИК обычно выглядит следующим образом: Плодовое тело толстомясистое, крепкое. Шляпка до 20 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, затем подушковидная, выпуклая или уплощенная, с сухой или клейкой кожицей разных цветовых гамм: белых, серых, оранжевых, красных тонов. Трубочки с мелкими порами, у молодых белые, серовато-белые, у зрелых грязно-серые.

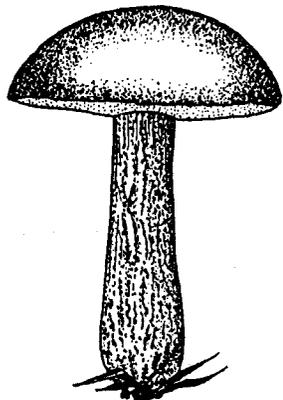


Рис. 2. Подосиновик
желто-бурый

Споровый порошок бурый. Н о ж к а до 20см длины, 3см толщины, как правило, цилиндрическая или утолщенная к основанию, бочонковидная, сплошная, от тонковолокнистой у молодых до грубоволокнистой у старых плодовых тел, сероватая с белыми, черными или бурыми чешуйками. М я к о т ь белая, крепкая, на разрезе через розовеющую становится грязно-лиловой или черной. Благодаря этому свойству подосиновики и называются черными грибами.

По различию внешних признаков и произрастанию в разных растительных сообществах выделяются такие виды *подосиновиков*:

* Шляпка буровато-оранжевая, буровато-красная, чешуйки на ножке у молодых светло-буроватые, рыхлые, растет в тополе-вниках - *подосиновик красный*

* Шляпка желто-бурая, желто-оранжевая, чешуйки у молодых черные, плотные, растет в сообществах с березкой - *подосиновик желто- бурый*

* Шляпка серых оттенков, чешуйки на ножке черные, мякоть сереет, растет в сообществах с березкой - *подосиновик жестковатый*

* Шляпка кроваво-красная, красно-бурая, ножка толстая, у молодых с белыми чешуйками, мякоть слабо темнеет, растет среди арктоусных куртин (альпийской толочнянки)- *подосиновик арктоусный*

* Шляпка белая с розовыми пятнами, чешуйки на ножке у молодых белые, растет в увлажненных сообществах с березкой - *подосиновик белый*

**ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ,
ОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ**
Leccinum aurantiacum (Bull.) S.F.Gray

Отличительными признаками является буровато-оранжевый, буровато-красный цвет ш л я п к и, края кожицы иногда заворачиваются к трубочкам. Ч е ш у й к и на ножке у молодых светло-буроватые, затем становятся красно-бурыми, коричнево-черными. М я к о т ь на разрезе розовеет, затем становится интенсивно синей, сине-черной.

Встречается подосиновик красный в п о й м е н н ы х растительных сообществах, по тополе-вникам, тополево-чозени-евым лесам вдоль рек и на островах, выбирает малотравянистые, беспокровные места, богатые прошлогодним опадом, образует микоризу с т о п о л е м душистым. Плодовые тела появляются в июле - августе.

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ
Leccinum versipelle (Fr.) Snell =
L. testaceoscabrum (Secr.) Sing. рис.2

Отличается от других видов желто-бурым, желто-оранжевым цветом ш л я п к и. Ч е ш у й к и на ножке черные, даже у молодых грибов. М я к о т ь на разрезе вначале розовеет, затем становится грязно-лиловой.

Как правило, встречается на с к л о н а х сопок и цокольных т е р р а с а х, предпочитая разреженные заросли березок с лишайниковым покровом в июле - сентябре. Образует микоризу с б е р е з а м и.

ПОДОСИНОВИК ЖЕСТКОВАТЫЙ
Leccinum duriusculum (Schulz.) Sing.

Ш л я п к а от розовато-палевой до серой, серо-коричневой, по цвету похожа на подберезовик обыкновенный. Ч е ш у й к и на ножке черные, черно-коричневые, более рыхлые, чем у подосиновика желто-бурого. М я к о т ь крепкая, стекловидная, на разрезе розовеет, затем медленно сереет и становится лиловато-серой.

Встречается редко на солнечных, хорошо прогреваемых склонах, в лиственничных редианах с кедровым стлаником и березкой Миддендорфа в августе.

ПОДОСИНОВИК АРКТОУСНЫЙ

Leccinum arctoi Vassilk.

Шляпка яркая, кроваво-красная, красно-бурая, до 10 см в диаметре. Ножка бочонковидная или утолщенная к основанию, сверху резко суженная, каплевидная, обычно толще, чем у предыдущих видов. Чешуйки на ножке светлые, белые, иногда розоватые, у зрелых бурые, коричнево-бурые. Мякоть плотная, белая, на разрезе слегка розовеет, потом становится слабо лиловато-синеватого оттенка. Благодаря этому наиболее характерному признаку - незначительному изменению цвета мякоти, придающему благородство данному виду, осиновик арктоусный нельзя перепутать с другими подосиновиками. При сушке практически не темнеет.

Впервые осиновик арктоусный был описан Б.П.Васильковым по образцу с Чукотки и севера Камчатки (я его собирала в бассейне р. Майн), а также встречается вдоль побережья Охотского моря в горных каменистых тундрах среди арктоусных куртин. Плодовые тела появляются в июле - августе.

ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Leccinum percandidum (Vassilk.) Watl.

Шляпка белая, при прикосновении становится розоватой, затем буроватой. Ножка белая, утолщенная, с белыми чешуйками, к старости темнеющими. Мякоть белая, крепкая, на разрезе сначала розовеет, затем становится лиловато-серой, потом чернеет. В основании ножки на срезе может прослеживаться голубовато-зеленый оттенок.

Встречается редко в каменноберезняках в конце июля - августе.

Занесен в Красную книгу РСФСР.

ПОДБЕРЕЗОВИК (БЕРЕЗОВИК), ОБАБОК отличается от подосиновика серо-коричневыми оттенками шляпки, не изменяющейся на разрезе или слегка розовеющей мякотью (не чернеющей), более мягкой по консистенции, образует микоризу только с березами. Общие признаки таковы:

Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем выпуклая, подушковидная, голая, в сухую

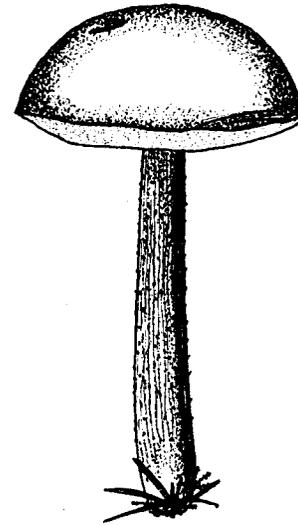


Рис. 3. Подберезовик обыкновенный

! Чтобы различить виды, нужно обращать внимание на окраску шляпки, цвет мякоти при разрезе и в основании ножки.

Виды с неизменяющейся на срезе мякотью:

* Шляпка серо-коричневая, ножка с коричнево- черными чешуйками, растет повсеместно с березками и березами - *подберезовик обыкновенный*

* Шляпка и ножка сероватые с зеленоватыми пятнами, растет в сырых местах - *подберезовик болотный*

* Шляпка мелкая, светло- коричневая, растет в тундрах с березкой тощей - *подберезовик кругленький*

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S.F.Gray рис.3

Шляпка небольшая, серо-буроватая, серо-коричневая. Ножка с серо-буроватыми, коричнево-черными чешуйками. Мякоть на разрезе не изменяет своей окраски.

Встречается в долинных и склоновых сообществах, во влажных ерниковых тундрах, по окраинам болотин, всюду, где произрастают березки, в июле (реже в июне) - сентябре.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Leccinum holopus (Rostk.) Watl.

Шляпка светлая, кремовая, сероватая, светло-буроватая, часто со светлыми зеленоватыми, синеватыми пятнами, особенно по краю шляпки, не крупная, 3-5 см в диаметре. Ножка белая, сероватая, под шляпкой и у основания зеленоватая, часто грубоволокнистая, со светлыми чешуйками, которые позднее становятся серо-бурыми. Мякоть сероватая, на разрезе не изменяется.

Встречается в заболоченных лесах и сфагновых тундрах с березками, в июле - сентябре.

ПОДБЕРЕЗОВИК КРУГЛЕНЬКИЙ

Leccinum rotundifoliae (Sing.) Smith, Thiers et Watl.

(Б.П.Васильковым назывался как березовик алтайский, т.к. впервые был отмечен на Алтае в сообществах с березкой круглолистной).

Отличается от других подберезовиков мелкими размерами.

Шляпка бледная, светло-коричневатая, серо-буроватая, 2-4 см в диаметре, часто растрескавшаяся. Чешуйки на ножке сначала светлые, позже черно-коричневые. Мякоть на разрезе не меняет цвета.

Встречается в тундрах с березкой тощей, в июле - августе.

Виды с розовеющей мякотью:

* Шляпка серо-коричневатая, мякоть в основании ножки лимонно-желтая - *подберезовик окисляющийся*

* Шляпка черно-коричневая, неравномерно окрашенная, мякоть в основании ножки сине-зеленая - *подберезовик разноцветный*

ПОДБЕРЕЗОВИК ОКИСЛЯЮЩИЙСЯ

Leccinum oxydabile (Sing.) Sing.

Шляпка довольно крупная, до 12 см в диаметре, серо-буроватая, коричневатая, часто клейкая. Ножка с частыми крупными черными чешуйками. Мякоть белая, на разрезе через некоторое время розовеет, в основании ножки мякоть лимонно-желтая.

Встречается в пойменных лиственничниках с березой плосколистной, в долинных и склоновых увлажненных сообществах с березкой Миддендорффа, в ерниках, по краям грядово-мочажинных болот, в июле (иногда в июне) - сентябре.

ПОДБЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ

Leccinum variicolor Watl.

Шляпка до 8-15 см в диаметре, как правило, коричнево-черная и черная с более светлыми пятнами, часто поверхность бывает бархатистой. Ножка с буровато-серыми, черными обильными чешуйками. Мякоть на разрезе розовеет, затем в ножке, а иногда и по всему срезу гриба зеленеет, в основании ножки становится сине-зеленой.

Встречается во влажных сфагновых долинных редколесьях с березкой Миддендорффа, кочкарно-сфагновых тундрах с березкой тощей, в августе - сентябре.

МАСЛЕНОК - *SUILLUS S. F. Gray*

В нашей области грибы этого рода растут под лиственницей и под кедровым стлаником. Все, за исключением перечного гриба, прекрасные съедобные виды, относящиеся по питательной ценности к II и III, реже IV категориям. Известно для области 10 видов маслят, не учитывая их разновидностей. Растут они обильно, дружно, по всем сопкам и долинам, собрать их не представляет особого труда, и потому они горячо любимы жителями области. Употребляются в вареном, жареном, маринованном и даже соленом виде, пригодны для сушки и замораживания. Перед приготовлением кожицу со шляпки рекомендуется снимать. У некоторых видов кожица отделяется с трудом, и некоторые

хозяйки ее просто не снимают, особенно когда маслят много. Поэтому перед маринованием очищенные грибы необходимо залить кипятком и немного подержать, чтобы растворился пигмент, а если много зрелых, то можно довести до кипения, чтобы удалить продукты обмена, затем грибы откинуть на дуршлаг и продолжить процесс маринования.

Общие признаки:

Шляпка вначале полушаровидная, подушковидная, затем плосковыпуклая, клейкая или слизистая, со сдирающейся или слабо отделяющейся кожицей различной окраски. Трубочки и серые, желтые, желто-бурые, оливково-желтые, желто-белые. Поры узкие или широкие, с покрывалом или без него. Покрывало (если оно имеется) остается в виде кольца на ножке или в виде обрывков по краю шляпки или и там, и там. Споровый порошок желто-бурый. Ножка цилиндрическая или суженная к основанию, сплошная, у некоторых видов с пленчатым кольцом или с темными железками или с тем и другим. Мякоть белая, желтая, светло-оранжевая, иногда на разрезе синеющая, без особого вкуса или кисловатая, с приятным запахом.

Чтобы лучше разобраться в этой группе грибов разделим их на виды с покрывалом (кольцом на ножке) и виды без покрывала, особо выделив при этом приуроченность к лиственнице или кедровому стланику.

С пленчатым покрывалом (в виде кольца на ножке или обрывков по краю шляпки), ножка без темных железок, растут с лиственницей:

- * Шляпка бордовая, бордово-фиолетовая, вишнево-бурая, поры мелкие, до 1 мм - *масленок лиственничный*
- * Шляпка серая, грязно-серая, иногда с грязно-зеленоватыми или грязно-бурыми чешуйками. Трубочки при надавливании зеленеют. Мякоть желтовато-белая, на разрезе зеленеет - *масленок серый обыкновенный*

* Шляпка серо-коричневая, коричневая, шоколадно-коричневая. Трубочки при надавливании становятся пепельно-синими. Мякоть желтая, на разрезе синее - *масленок серый Брезадолы*

* Шляпка серо-коричневая с оливковыми, розовыми или синеватыми наплывами. Ножка под кольцом бордовая, ниже желто-серая с красным налетом - *масленок серый приукрашенный*

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ, МАСЛЕНОК КЛИНТОНА *Suillus clintonianus* (Peck) Kuntze = *S. grevillei* (Klotzsch) Sing.

f. badius Sing. рис.4

Широко распространенный во всем мире вид, с пурпурно-бурой шляпкой, дает массовое плодоношение в лиственничниках.

Шляпка до 15 см в диаметре бордовая, бордово-фиолетовая, красно-бурая, клейкая или слизистая, мясистая, с плохо отстающей кожицей. Трубочки с мелкими порами, до 1 мм, желтые у молодых, покрыты пленчатым покрывалом, бурые у старых. Покрывало слизистое, желтое с бордовыми наплывами, остается в виде

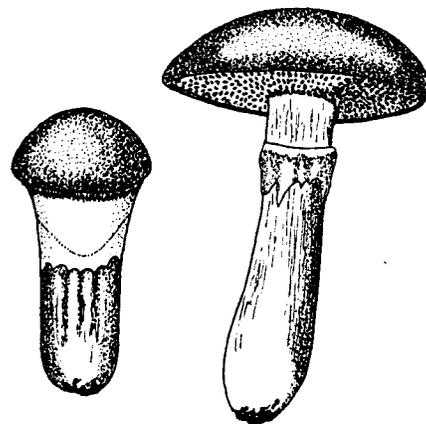


Рис. 4. *Масленок лиственничный*

кольца на ножке. Ножка сплошная, плотная, над кольцом ярко-желтая, под кольцом бордово-бурая с желтизной. Мякоть ярко-желтая, на разрезе бурееющая.

Встречается в лиственничниках и смешанных с лиственницей лесах, лиственничных редколесьях, в долинах и на склонах сопок. Один из наиболее массовых видов. Плодовые тела появляются в июле - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым и сушеным.

Считается, что масленок лиственничный помогает при головной боли.

МАСЛЕНОК СЕРЫЙ

Suillus aeruginascens (Secr.) Snel.

В Магаданской области встречаются три разновидности масленка серого, хорошо различающиеся друг от друга. При определении нужно обращать внимание на окраску шляпки и ножки (само название масленка серого приукрашенного говорит о том, что он приукрашен розовым и бордовым пигментом, особенно в ножке под кольцом), на изменение цвета мякоти при разрезе и при надавливании на трубочки (у масленка серого обыкновенного зеленеет, у масленка серого Брезадолы серо-лиловет). Плодовые тела можно встретить с конца июня по сентябрь.

Все разновидности съедобны. Употребляются в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

Масленок серый обыкновенный

Suillus aeruginascens var. aeruginascens

Шляпка 3-7 см в диаметре, с бугорком, клейкая, серая, грязно-белая с зеленым оттенком, голая или со слизистыми грязно-бурыми, грязно-зеленоватыми чешуйками. Кожица снимается довольно хорошо. Трубочки серые со скошенными крупными порами, избегающие на ножку. При надавливании зеленеют или сине-зеленеют. Покрывало белое, грязно-белое, пленчатой-войлочное, остается обрывками по краю шляпки и кольцом на ножке, рано исчезающим. Ножка 4-7 см длиной, 1 см толщиной, серовато-коричневая, сверху с зеленым пигментом. Мякоть белая, в ножке желтоватая, на разрезе зеленеет.

Встречается часто в увлажненных долинных лиственничниках.

Масленок серый Брезадолы

Suillus aeruginascens var. bresadolae (Quél.) Mos.

Как правило, более плотный, чем выше описанный масленок.

Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, клейкая или слизистая, серо-коричневая, коричневая, шоколадно-коричневая, вросшеволоконистая. Кожица снимается довольно хорошо. Трубочки у молодых желтые, потом серые, грязно-серые, избегают на ножку сеточкой. Поры крупные, около 1 мм в диаметре и

более. При надавливании темнеют: приобретают грязно-синеватый, грязно-серо-лиловый, пепельный оттенок. Покрывало беложелтое с коричневыми наплывами, ватообразное, в основном остается по краю шляпки и частично на ножке. Ножка желтовато-буроватая, у основания желтое, 7-9 см длиной, до 1,5 см толщиной. Мякоть под кожицей белая, ниже желтоватая, на разрезе становится серо-голубоватой, грязно-серо-фиолетовой.

Встречается часто в долинных лиственничниках.

Масленок серый приукрашенный

Suillus aeruginascens var. subspectabilis (Vassilk.) A. Petrov

Шляпка 3-6 см в диаметре, бежево-серая, серо-коричневая, желтовато-коричневая, может быть с оливковыми, розовыми или синеватыми наплывами, клейкая, волокнисто-чешуйчатая. Трубочки у молодых желтые, затем грязно-серые. Покрывало бело-серое, остается на ножке сразу под шляпкой и по краю шляпки. Ножка 7-9 см длиной, 0,5-1,5 см толщиной, под кольцом бордовая, желто-серая с красным налетом, у основания ярко-желтая. Мякоть желтая, у некоторых краснеет.

Встречается нечасто в лиственничных редирах голубично-моховых.

С покрывалом, ножка с темными железками (крапинками), растут с кедровым стлаником:

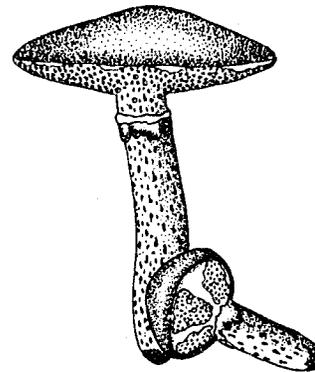


Рис. 5. Масленок сибирский

* Шляпка желтая с ярко-красными или оранжевыми штрихами. Поры широкие, более 1 мм. Ножка светло-желтая с карминно-красными железками. Мякоть ярко-желтая, на срезе буреет. С сильным ароматным запахом - масленок американский

* Шляпка грязно-оливковая, желто-серо-оливковая. Поры около 1 мм и более. Ножка оливково-желтая с черными железками, которые также видны и на трубочках. Мякоть

оранжевая, на срезе не изменяется - *масленок сибирский*

* Шляпка грязно-желтоватая, желто-буроватая, буровато-коричневатая. Поры мелкие, до 1 мм. Ножка светло-желтая с бурыми железками. Мякоть белая, желтоватая, на разрезе не изменяется - *масленок желтоватый*

МАСЛЕНОК АМЕРИКАНСКИЙ

Suillus americanus (Peck) Snell

Шляпка до 7 см в диаметре, ярко-желтая, иногда с оливковым оттенком, с ярко-красными или оранжевыми крапинками и штрихами по всей шляпке, сухая или клейкая. Трубочки желтые, буро-оливково-желтые. Поры широкие, скошенные, до 2 - 3 мм. Покрывало бело-желтое, ватообразное, остается по краю шляпки. Ножка 4 - 6 см длиной, 1 см толщиной, светло-желтая с карминно-красными железками у зрелых, у молодых с желтыми капельками, которые при подсыхании становятся буро-красными. Мякоть ярко-желтая, затем буреет и становится красновато-буроватой. Гриб с очень сильным ароматным запахом.

Встречается нечасто в зарослях кедрового стланика, на Чукотке - в пойменных тополевицах с кедровым стлаником (на островах), в июле - августе.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

МАСЛЕНОК СИБИРСКИЙ

Suillus sibiricus Sing. рис.5

Шляпка 2 - 7 см в диаметре, светлая, грязно-оливковая, серо-желто-оливковая, клейкая или слизистая. Трубочки у молодых светло-желтые со светлыми каплями сока, позднее грязновато-желтые с темной сеточкой (при подсыхании капли сока становятся серо-черными). Поры около 1 мм и более. Покрывало белое с серо-оливковой слизью, остается по краю шляпки и кольцом (может быть не полным) на ножке. Ножка 4 - 6 см длиной, 0,7 - 1,2 см толщиной, белая с зеленоватым или оранжеватым отливом и черными железками по всей длине. Мякоть плотная, в шляпке и ножке оранжевая, желто-оранжевая, на разрезе не изменяется.

Встречается в зарослях кедрового стланика, лиственничных редилах с кедровым стлаником, растет и в увлажненных моховых местообитаниях и бруснично-лишайниковых ценозах, августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

МАСЛЕНОК ЖЕЛТОВАТЫЙ

Suillus subluteus (Peck) Snell

Шляпка 3 - 7 см в диаметре, подушковидная, грязно-бежевая, желто-буроватая, буровато-коричневатая, клейкая или слизистая, с легко сдирающейся кожицей. Трубочки желтые с мелкими угловато-округлыми порами, до 1 мм и меньше, у молодых со светлыми капельками. Покрывало пленчатое, белое или светло-желтоватое, которое по мере роста гриба разрывается и остается по краю шляпки в виде лоскутков и на ножке в виде неполного или полного кольца, к зрелости часто исчезающего. Ножка 2 - 5 см длиной и 1 - 2 см толщиной, сплошная, цилиндрическая или суженная к основанию, над кольцом бело-желтоватая с бурыми железками, под кольцом буро-коричневая от слившихся железок. Мякоть бледно-желтая.

Предпочитает разреженные заросли кедрового стланика, лиственничные редины со стлаником лишайниковые, кустарничково-лишайниковые. Встречается часто, обильно. Плодоносит в августе (на Чукотке с июля) - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленным, пригоден для сушки.



Рис. 6. Масленок болотный

С покрывалом, ножка без железок:

МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ

Suillus flavidus (Fr.: Fr.) Presl. рис.6

Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, с бугорком, затем уплощенная с тонкими краями, клейкая или слизистая, серовато-желтоватая, буровато-желтовато-оливковая. Трубочки и грязновато-желтые с угловатыми широкими порами. Ножка 4 - 8 см длиной, 0,5 см толщиной, желтоватая, с грязно-желтоватым, буроватым желатинозным кольцом. Мякоть желтоватая.

Встречается редко в заболоченных лиственничных редицах с кедровым стлаником, в августе.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

Без покрывала, ножка с железками (зернистая), растут с кедровым стлаником:

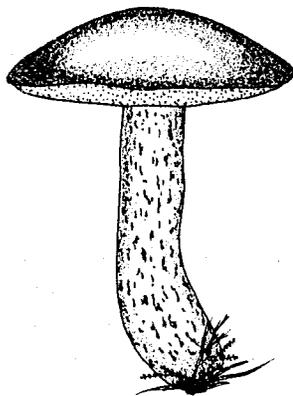


Рис. 7. Масленок кедровниковый

* Шляпка белая с грязно-серыми пятнами. Мякоть белая. Ножка белая с красно-бурными, коричневыми железками - масленок белый

* Шляпка оранжевая, оранжево-бурная. Мякоть телесно-оранжевая. Ножка светлее с бурными железками по всей длине - масленок кедровниковый обыкновенный

* Шляпка коричневая, буро-коричневая. Мякоть на разрезе не изменяется - масленок кедровниковый (var. *cembrae*)

* Шляпка коричневая, буро-коричневая. Мякоть на разрезе и трубочки при надавливании синеют - масленок кедровниковый синеющий

МАСЛЕНОК БЕЛЫЙ

Suillus placidus (Bon.) Sing.

Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, затем уплощенная, белая, бело-желтоватая с грязно-серыми, серовато-коричневатыми пятнами, клейкая или слизистая, со сдирающейся кожицей. Трубочки у молодых белые, желто-белые, нередко со светлыми капельками, у зрелых грязно-желтые. Поры до 1 мм. Ножка 5 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, к основанию

суженная, сплошная, белая, с красно-бурными, коричневыми железками. Мякоть белая.

Встречается часто в кедровостланиковых зарослях, лиственничных редицах с кедровым стлаником, ерниковых тундрах с пятнами кедрового стланика. Плодоносит с конца июля по сентябрь.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

МАСЛЕНОК КЕДРОВНИКОВЫЙ

Suillus plorans (Rolland) Sing. рис. 7

В Магаданской области встречаются два подвида и одна разновидность этого вида, различающиеся окраской шляпки и изменением мякоти на воздухе.

Масленок кедровниковый обыкновенный

Suillus plorans ssp. plorans Sing.

Шляпка 3 - 8 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем выпуклая, желто-оранжевая, оранжевая, оранжево-бурная, (коричневая, неровно - окрашенная, вросшеволоконистая: var. *cembrae* (Stud.) Sing.), сухая или клейкая, гладкая. Кожица почти не сдирается. Трубочки желто-бурные, желто-табачные, у молодых с белыми капельками. Поры мелкие. Ножка 5 - 8 см длиной, 1,5 - 2 см толщиной, к основанию часто утолщенная, сплошная, желтовато-оранжевая, желто-буроватая, обычно посветлее, чем шляпка, с многочисленными бурными, коричневыми железками. В верхней части ножки часто прослеживаются капельки белой жидкости, которые при подсыхании превращаются в темно-бурые крапинки. Мякоть телесно-оранжевая, на разрезе не изменяется. Запах приятный, грибной. Вкус кисловатый.

Встречается часто в моховых и лишайниковых сообществах с кедровым стлаником, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

Масленок кедровниковый синеющий
Suillus plorans sp. *cyanescens* Sing.

Отличается от типовой формы масленка кедровникового синеющей на разрезе мякотью.

Шляпка клейкая, желто-бурая, желто-коричневая, чаще коричневая, на желто-буром фоне просматриваются темные коричневые волокна, рябая. Кожица снимается. Трубочки охристо-желтые, при надавливании синеют. Ножка охристо-желтая с коричнево-бурыми железками, крапинками. Мякоть желтая, на разрезе буреет, потом синеет.

Встречается реже в зарослях кедрового стланика и в листовенничных редколесьях со стлаником, вместе с типовой формой и отдельно, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, сушеным.

Без покрывала, ножка без железок (крапинок),
трубочки буро-красные:

МАСЛЕНОК ПЕРЕЧНЫЙ, ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

Chalciporus piperatus (Bull.: Fr.) Bat. рис.8

Шляпка мелкая, 3 - 6,5 см в диаметре, подушковидная, слегка клейкая, буроватая, охряно-бурая, голая, гладкая, блестящая, лайковая на ощупь. Трубочки буро-красного, ржавого цвета. Поры широкие. Споровый порошок желто-бурый. Ножка 2,5 - 5 см длиной, 0,5 - 1 см шириной, волокнистая, охристо-бурая, одноцветная со шляпкой, часто изогнутая, у основания легкий светло-бурый мицелий. Мякоть в шляпке над трубочками желто-малиновая, малиновая, в ножке желтая, лимонно-желтая, на разрезе краснеет. Без особого запаха, вкус остро-перечный.

Встречается нечасто, в пойменных и склоновых листовенничниках с кедровым

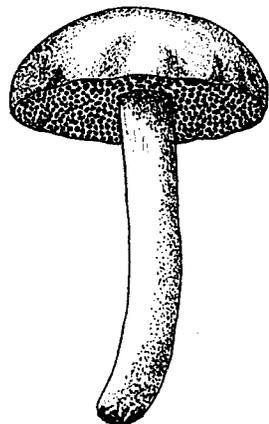


Рис. 8. Масленок
перечный

стлаником, каменноберезняках со стлаником, в сосновых посадках, в августе - сентябре.

Несъедобен. (Некоторыми авторами указывается как малоизвестный съедобный гриб, который можно употреблять как приправу - заменитель перца, другие же считают, что даже незначительная примесь масленка перечного может испортить все блюдо).

МОХОВИК - XEROCOMUS Quél.

Среди грибов этого рода, встречающихся на севере Дальнего Востока, с полной уверенностью можно назвать один вид - моховик зеленый. В литературе указывается еще и польский гриб, но о существовании этого вида нет достаточно точных доказательств.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЬИЙ

Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Quél. рис.9

Шляпка до 8 - 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем выпуклая, сухая, тонкобархатистая, оливково-бурая, охряно-коричневая, коричневая. Трубочки ярко-желтые у молодых, желто-зеленые у зрелых грибов. Поры широкие, угловатые. Споровый порошок буроватый. Ножка 4 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая или суженная к основанию, сплошная, светлая, желто-коричневая, упругая. Мякоть желтоватая, на разрезе иногда слабосинеющая. Без особого запаха, вкус кисловатый.

Встречается часто, но не обильно, как правило, единичными экземплярами, в листовенничниках и



Рис. 9. Моховик зеленый

лиственничных редколесьях с кедровым стлаником и березами, в августе - сентябре.

Съедобен. Используется в вареном, жареном и маринованном виде, пригоден для сушки.

РЕШЕТНИК, БОЛЕТИНУС, ОЛЕНЬИЙ ГРИБ - *BOLETINUS Kalchbr.*

Для Магаданской области известно 5 видов решетников. Все они малоизвестные съедобные грибы, но низкосортные, относящиеся к IV категории. Наиболее благородный, на мой взгляд, решетник полоножковый, который можно собрать даже в урожайные грибные годы, засушить и намариновать, получается довольно вкусно. Другие же олени грибы бордовоокрашенные, как правило, не собираются или же собираются изредка из-за горьковатого привкуса. Все решетники образуют микоризу с листовницами, и, следовательно, их всегда можно встретить в листовничниках как в сухих, так и во влажных местах.

Общие признаки:

Ш л я п к а в большинстве случаев сухая, войлочно-чешуйчатая, реже слизистая с крупными лоскутками общего покрывала. Т р у б о ч к и избегающие на ножку, расположены радиальными рядами. Поры до 3 - 4 мм шириной, крупные, широкие, как решето (потому и название решетники). П о к р ы в а л о пленчатое, при росте гриба разрывается и

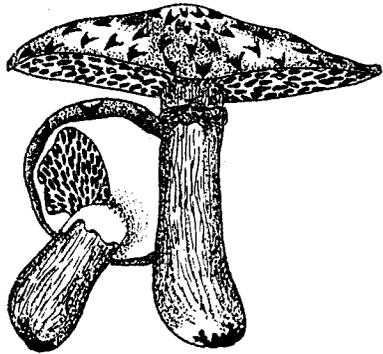


Рис. 10. *Решетник нарядный* остается в виде обрывков по краю шляпки и кольцом на ножке. Н о ж к а ровная или утолщенная к основанию, полая или сплошная. Споровый порошок желто-бурый или оливково-бурый.

* Шляпка слизистая, бордовая, буровато-красная, с желто-серыми лоскутками от покрывала - *решетник нарядный*

* Шляпка сухая, войлочно-чешуйчатая, вишнево-красная, ножка сплошная - *решетник болотный*

* Шляпка сухая, грязно-желтовато-розоватая, с грязно-розовато-буроватыми прижатыми чешуйками, ножка сплошная - *решетник окисляющийся*

* Шляпка сухая, войлочно-чешуйчатая, коричневая, бурокоричневая, ножка полая - *решетник полоножковый*

* Шляпка сухая, войлочно-чешуйчатая, малиново-бордовая, ножка полая - *решетник азиатский*

РЕШЕТНИК ПОЛОНОЖКОВЫЙ *Boletinus cavipes (Opat.) Kalchbr.*

Различают 2 формы у этого вида:

Решетник полоножковый золотистый (*Boletinus cavipes f. aureus Sing.*) с ярко-желтой, золотистой, бархатисто-чешуйчатой шляпкой. Известны единичные местонахождения в прибрежных районах Охотоморья, и в Омсукчанском районе, в августе.

В основном же встречается типовая форма решетника полоножкового:

Решетник полоножковый обыкновенный (*Boletinus cavipes f. cavipes*)

Ш л я п к а до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, коричневая, буро-коричневая, сухая, волокнисто-чешуйчатая (мохнатая как медвежонок), со светлыми остатками покрывала по краю. Т р у б о ч к и у молодых желто-лимонные, у зрелых желто-зеленые. Поры крупные. Покрывало белое, пленчатое, остается обрывками по краю шляпки и кольцом на ножке. Н о ж к а 4 - 6 см длиной, 2 - 3 см толщиной, полая, от шляпки и до кольца желтая, под кольцом буро-коричневая, коричневая. М я к о т ь желтовато-белая, приятного вкуса и запаха.

Встречается повсеместно в листовничниках и листовничных редколесьях, с конца июля по сентябрь.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, маринованным, пригоден для сушки.

РЕШЕТНИК ОКИСЛЯЮЩИЙСЯ*Boletinus oxidabilis Sing.*

Ш л я п к а сухая, до 10 - 12 см в диаметре, грязно-желтовато-розовая, с грязно-розово-бурыми прижатыми редкими чешуйками. Т р у б о ч к и сначала желтоватые, у зрелых желто-оливковые, охряные. Поры 1 - 2 мм шириной. Под шляпкой на ножке желто-коричневатые обрывки от кольца, затем н о ж к а коричневатая, матовая, неполая. М я к о т ь желтоватая, на разрезе розовеет, оранжевеет.

Встречается редко и не каждый год в склоновых лиственничниках с кедровым стлаником, в августе - начале сентября.

Съедобен, низкосортный.

РЕШЕТНИК АЗИАТСКИЙ*Boletinus asiaticus Sing.*

Ш л я п к а 3 - 7 см в диаметре, плосковыпуклая или с бугорком, малиново-бордовая, карминно-красная, вишнево-красная, сухая, войлочно-чешуйчатая. Т р у б о ч к и у молодых лимонно-желтые, затем желто-оливковые, слегка низбегающие на ножку. Поры широкие. Покрывало малиновое, пленчатое. Н о ж к а 4 - 6 см длиной, 1 - 2 см толщиной, сверху над кольцом желтая, под кольцом малиново-бордовая, цвета шляпки, полая. М я к о т ь желтая.

Встречается нечасто, в лиственничниках и лиственничных редколесьях, в августе - сентябре.

Съедобен, низкосортный.

РЕШЕТНИК БОЛОТНЫЙ*Boletinus paluster (Peck) Peck*

Ш л я п к а до 10 см в диаметре, подушковидная, плосковыпуклая, пурпуровая, бордовая, вишнево-красная, красно-охристая, сухая, войлочно-чешуйчатая. Т р у б о ч к и сначала желтые, затем желтовато-охристые, буреющие, сильно низбегающие на ножку. Поры широкие, до 4 мм. Покрывало розовое, пленчатое. Н о ж к а 4 - 7 см длиной, 1 - 2 см толщиной, утолщенная к основанию, сверху желтая, под кольцом красноватая, посветлее, чем шляпка, сплошная. М я к о т ь желтая, иногда слегка синеющая. Вкус горький.

Встречается повсеместно в лиственничниках и лиственничных редколесьях, в сухих и влажных местообитаниях, в июле - сентябре.

Съедобен, низкосортный. (Из-за горького вкуса съедобен разве что только для оленей).

Решетник болотный и решетник азиатский по цвету очень похожи и легко можно спутать эти виды. Отличить их можно, разрезав ножку. У решетника азиатского она полая, гриб изящный, тонкомясистый, а у решетника болотного ножка сплошная, гриб более плотный, толстомясистый. В постоянно увлажненных, заболоченных местообитаниях встречаются мелкие до 5 см с тонкой мякотью экземпляры этого вида.

РЕШЕТНИК НАРЯДНЫЙ, РЕШЕТНИК ВИДНЫЙ*Boletinus spectabilis Peck* рис.10

Ш л я п к а до 10 см в диаметре, подушковидная, бордовая, кирпично-красная, с крупными грязно желто-серыми, ореховыми лоскутками в виде чешуек, клейкая или слизистая. Т р у б о ч к и у молодых желтые, затем желто-бурые, желто-охряные, низбегающие на ножку. Поры крупные, до 3 мм шириной. Покрывало слизистое, желтоватое с красно-бордовыми прожилками. Н о ж к а 4 - 7 см длиной, 1 - 2 см толщиной, над кольцом желтая, ниже кольца матовая светло бордового цвета, сплошная. М я к о т ь желтая.

Встречается нередко, но не обильно в лиственничниках и лиственничных редколесьях, чаще зеленомошных, в августе - сентябре.

Съедобен, низкосортный.

СЪЕДОБНЫЕ ВИДЫ ГРИБОВ-ТРУТОВИКОВ

Плодовые тела большинства грибов - трутовиков имеют трубчатый гименофор и, как правило, деревянистую консистенцию, но есть среди них отдельные представители, которые в молодом состоянии бывают мягкими и вполне употребимы в пищу. А некоторые грибники - гурманы умудряются солить молодые трутовички *Polyporus chosonia* и уверяют, что вкуснее

грибов не бывает. Часть грибов с мягкими плодовыми телами занесена в Красную книгу или же на территории нашего края встречаются довольно редко, и поэтому пусть они лучше радуют глаз и украшают своим присутствием нашу природу.

Порядок ARHYLLOPHORALES - АФИЛЛОФОРОВЫЕ

Семейство Polyporaceae - Полипоровые

ТРУТОВИК ЗОНТИЧНЫЙ

Polyporus umbellatus Fr. рис.11.



Рис.11. Трутовик зонтичный

Плодовое тело разветвленное. Состоит из многочисленных ветвящихся и слившихся при основании ножек, вверху заканчивающихся небольшой шляпкой. Шляпки тонкие, округлые или эксцентрические, 3,5 - 5,5 см в диаметре, хрящевато-мясистые, буровато-желтые, бархатистые или бархатисто-войлочные, с заметными concentрическими зонами и с небольшим углублением в середине. Края шляпок загнутые, волнистые или разорванные. Трубочки мелкопористые, желтые или желто-лимонные, избегающие на ножку. Ножки разветвленные, центральные или эксцентрические, желтовато-кремового цвета или желто-буроватые, 3,5 - 4,5 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной. Мякоть желтоватая, на воздухе чуть темнеет, плотная, волокнистая. Вкус мягкий. Запах приятный, грибной.

Встречается редко в лиственничниках, растет на почве группами, срастаясь основаниями, в августе.

Съедобен в молодом возрасте, но подлежит охране. Занесен в Красную книгу.

ТРУТОВИК ЧОЗЕНИЕВЫЙ

Polyporus choseniae (Vassilkov) Parmasto рис. 12

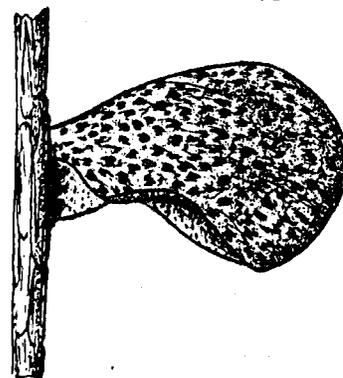


Рис.12. Трутовик чозениевый

Шляпка полукруглая или веерообразная, выпуклая, сидячая, прикреплена к дереву суженным основанием, без ножки, коричнево-бурая, с темными прижатыми чешуйками. Край шляпки тонкий, слегка загнут вниз. Трубочки короткие, светло-серые, потом буреют. Мякоть толстая, особенно у основания шляпки, белая, мягкоупругая, плотная. Запах сильный, приятный.

Встречается в пойменных тополях - чозении, в августе, в Магаданской области и Якутии.

Съедобен в молодом возрасте.

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ, ПЕСТРЕЦ

Polyporus squamosus Huds.: Fr. рис.13

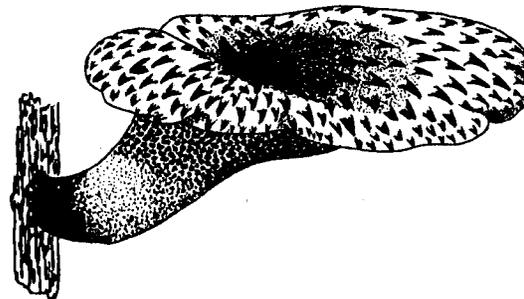


Рис. 13. Трутовик чешуйчатый

Шляпка до 15 см в диаметре, округлая, обычно неправильной формы, к ножке несколько вдавленная, несколько вдавленная, желтовато-кремовая, с крупными concentрически расположенными прижатыми буроватыми чешуйками. Трубочки с крупными угловатыми порами и неровным зубчатым краем, избегающие на ножку. Ножка короткая и толстая, боковая или эксцентрическая, реже центральная, в верхней части сетчатая, одноцветная со шляпкой, далее черная или коричневая. Мякоть сначала мягкая, мясистая,

затем становится упругой, жесткой, пробково-деревянистой.

Встречается в пойменных тополево-чозениевых лесах, часто на завалах вдоль проток, на валеже и сухостое тополя и чозении, с конца июня и в июле.

Съедобен в молодом возрасте. Употребляется вареным, жареным, сушеным (в порошке), пригоден после отваривания для засолки.

В поймах на завалах из тополя и чозении, иногда на валеже березы часто можно встретить трутовики: **трутовик каштановый** - *Polyporus badius* (Pers.) Schwein. с черно-коричневой по всей длине ножкой и коричневой глянцевой шляпкой, диаметром до 14 см; **трутовик зимний** - *Polyporus brumalis* Pers.: Fr. со светлой ножкой и коричневой часто волокнисто-чешуйчатой шляпкой, диаметром 2 - 4 см; **трутовик изменчивый** - *Polyporus varius* Fr. с черной ножкой у основания и светлой желтовато-охристой шляпкой, диаметром 2 - 4 см. Все они тонкомясистые, кожистые виды и пищевого значения не имеют.

Семейство Albatrellaceae - Альбатрелловые
ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ, ГРИБ - БАРАН
Grifola frondosa (Dicks.: Fr.) S. F. Gray

Плодовое тело мясистое, состоит из плотноскученных ветвящихся ножек, срастающихся при основании, вверху заканчивающихся волнистыми, лопастными, лопатообразными шляпками. Шляпки боковые, бежево-коричневато-пепельного, коричневато-серого цвета, бархатистые, 4,5 - 6,5 см. Трубочки мелкопористые, белые, низбегающие на ножку. Ножки 5 - 6 см длиной, 1 - 2 см толщиной, разветвленные, латеральные, белые, бело-буроватые. Основание ножек бурое или рыжее. Наиболее отчетливая рыжина появляется при подсыхании. Мякоть белая с приятным грибным запахом. Вкус пресный, слегка кисловатый.

Встречается редко, в лиственничниках и лиственничных редколесьях, растет на корнях погибших лиственниц, со второй половины июля и в августе.

Съедобен в молодом возрасте, но подлежит охране. Занесен в Красную книгу.

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Laetiporus sulphureus (Bull.: Fr.) Murrill рис.14

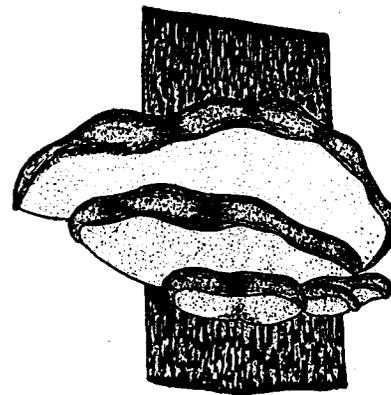


Рис. 14. Трутовик серно-желтый

Плодовое тело состоит из черепицеобразно расположенных и сросшихся между собой шляпок. Каждая шляпка сидячая или на короткой ножке, округлая или веерообразная, замшевая, яркого желто-оранжевого цвета. Трубочки мелкопористые, одноцветные со шляпкой. Мякоть желтая, у молодых грибов сочная, сырообразная, с возрастом становится жесткой.

Встречается крайне редко, в южной части области, в лиственничниках, на живых и сухостойных стволах лиственницы, в июле - августе. Можно отнести к редким видам грибов Магаданской области.

Съедобен в молодом возрасте. Употребляется в вареном и жареном виде.

Семейство Hymenochaetaceae - Гименохетовые
ЧАГА, ЧЕРНЫЙ БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ

Inonotus obliquus (Pers.) Pilat f. *sterilis* (Van.) Nicol. рис.15

Чага представляет собой бесплодную (стерильную) форму трутовика скошенного. Развивается в виде неправильных, бесформенных желвакообразных наростов на стволах живых берез. Большой частью наросты имеют округлую или вытянутую вдоль растреснутой коры форму. Наружная поверхность гриба черная, растрескавшаяся, более или менее рыхлая, обветрившаяся, перед употреблением ее рекомендуется счищать. Внутренняя ткань бурокоричневая со светлыми прожилками, состоящими из грибных гифов. Выросты довольно тяжеловесные, но не такие объемные и крупные, как например бывают в Сибири и в средней полосе России.

Встречается в пойменных растительных сообществах, там, где произрастает береза плосколистная, и на горных склонах, где растет береза каменная.

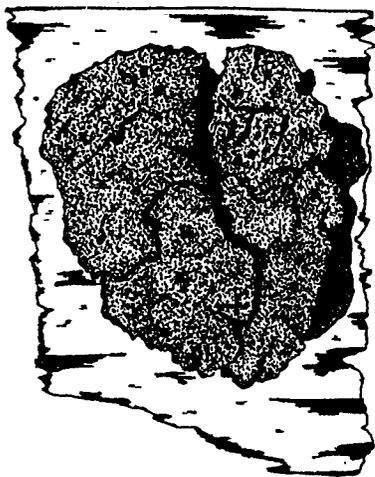


Рис. 15. Чага

буро-коричневой окраски.

Чага, выросшая именно на березах (в некоторых регионах она встречается и на других видах лиственных деревьев) является лекарственным сырьем. Издавна заваривали чагу и употребляли вместо чая. Потом заметили: там, где пьют чагу, меньше болеют раком. И до сих пор в народной медицине настои чаги применяются при лечении органов пищеварения.

Позднее и современная медицина занялась изучением лекарственных форм, получаемых из чаги и установлением механизма воздействия препаратов чаги на организм. Исследования, проводимые 1-м Ленинградским медицинским институтом им. И. П. Павлова в 70-х годах показали, что чага повышает окислительно-восстановительные процессы в тканях, оказывает общеукрепляющее и тонизирующее действие на центральную нервную систему, снимает обострения и нормализует кислото- и ферментообразующую функции желудка и двенадцатиперстной кишки, восстанавливает функции холинэргических нервов. Препарат бифунгин (полученный из чаги густой экстракт), который успешно продается в наших аптеках, рекомендован как

симптоматическое средство для лечения язвенной болезни и хронических гастритов.

Н а с т о й ч а г и. 1 стакан измельченной на мясорубке или терке чаги заливают 5 стаканами кипяченой теплой (50 - 60 градусов С) воды, настаивают 48 часов, процеживают и разбавляют водой до получения первоначального объема. Пьют по 3 стакана в течение суток дробными порциями за 30 мин. до еды. Настой можно хранить 3 - 4 дня в темном прохладном месте. Можно применять настой двойной крепости (2 объемные части чаги на 5 объемных частей воды).

Бифунгин готовят для приема на 3 дня таким образом: 2 чайные ложки густого экстракта (флакон предварительно подогреть в воде) разводят в 3/4 стакана теплой воды. Принимают по 1 столовой ложке 3 раза в день за 30 мин. до еды.

ЕЖОВИКОВЫЕ ГРИБЫ



Рис. 16. Ежовик желтый

Нижняя поверхность шляпки или разветвленных веточек (гименофор) состоит из конических заостренных шипиков, иголочек (как у ежика, но не колючих), обычно ломких. Спороносный слой выстилает шипики со всех сторон.

Семейство *Hydnaceae* - **Ежовиковые**
ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ, ЕЖОВИК
ВЫЕМЧАТЫЙ

Hydnum repandum L.: Fr. рис.16

Ш л я п к а до 7 см в диаметре, желто-оранжевая, неправильно-изогнутая. Ш и п и к и короткие, желтовато-розового цвета, очень ломкие. Н о ж к а короткая, светлее шляпки. М я к о т ь беловато-желтоватая, с приятным запахом, плотная, к старости становится пробковатой. Вкус мягкий или слабо горьковатый.

Встречается довольно редко и необильно в лиственничниках и каменноберезняках, во второй половине августа - начале сентября.

Съедобен в молодом возрасте. Употребляется вареным, жареным, пригоден для сушки и маринования.

Семейство *Hericiaceae* - Герциевые
**ГЕРИЦИЙ РЕШЕТЧАТОВИДНЫЙ, ЕЖОВИК
 КОРАЛЛОВИДНЫЙ, КОРАЛЛОВЫЙ ГРИБ**

Hericum clathroides (Pallas: Fr.) Pers. рис.17

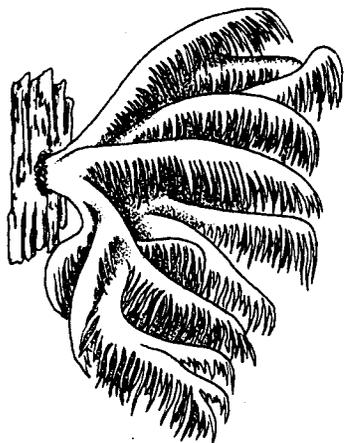


Рис. 17. Коралловый гриб

Красную книгу.

Плодовое тело коралловидно разветвленное, белоснежное или желтоватое. Шипы и кисти длинные, ломкие, одноцветные как все плодовое тело. Мякоть белая, желтоватая. Запах приятный, вкус пресный или сладковатый.

Встречается преимущественно в поймах, чаще на валеже тополя, а также на валеже березы плосколистной, чозении, реже в основании ивы, со второй половины июля и в августе.

Съедобен в молодом возрасте, но подлежит охране. Занесен в

РОГАТИКОВЫЕ ГРИБЫ

Рогатиковые грибы или булавицы имеют кустисто разветвленные или булавовидные, шиловидные плодовые тела. Они не имеют специальных выростов (шипиков, трубочек или пластинок), на которых развиваются споры. Спороносный слой развивается на поверхности плодового тела.

Семейство *Clavariaceae* - Рогатиковые
РОГАТИК БУЛАВОВИДНЫЙ, РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ
Clavariadelphus pistillaris (Fr.) Donk. рис.18

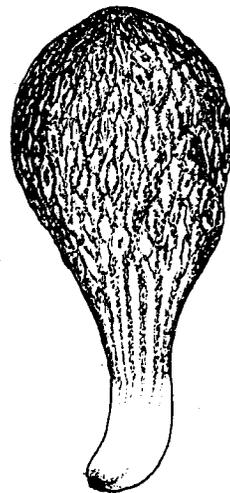


Рис. 18. Рогатик булавовидный

Плодовое тело широкобулабовидное, желто-оранжевое, желто-буроватое, рыжеватое, продольно-морщинистое, до 5 - 6 см высотой, 1,5 - 3 см толщиной, на 2/3 погружено в подстилку.

Очень редкий вид. Обнаружены единичные местообитания гриба в пятнистой лишайниково - кустарничковой (дриадовой) тундре на побережье Охотского моря и в Омсукчанском районе.

Съедобен, но подлежит охране. Занесен в Красную книгу

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Нижняя поверхность шляпки состоит из пластиночек, которые бывают разноокрашенными, толстыми или тонкими, широкими или узкими, частыми или редкими. Они по-разному крепятся к ножке: могут быть приросшими, низбегающими, выемчатыми или свободными. Спороносный слой располагается по обеим сторонам пластинок. Споровый порошок у разных групп грибов окрашен в разные цвета и является важным признаком при определении групп грибов.

Порядок *AGARICALES* s. l. - АГАРИКОВЫЕ
 Семейство *Russulaceae* - Сыроежковые

МЛЕЧНИК - *LACTARIUS* S. F. Gray

Для Магаданской области известно около 20 видов млечников. К этой группе относятся грузди, волнушки, горькушка, гладыш и т.д. Характерной особенностью этих грибов является содержание в мякоти множества сосудистых гиф - млечных сосудов,



Рис. 19. *Груздь черный*

благодаря чему на срезах или при поперечном надрезании пластинок выделяется млечный сок. Цвет млечного сока в момент вытекания и его изменение на воздухе, при подсыхании - важные признаки при определении грибов, наряду с окраской, размером характером поверхности плодовых тел.

Все млечники съедобны, но после специальной обработки и в основном используются для засолки. Так как млечный сок у большинства видов едкий или жгуче-едкий, грибы предварительно отваривают или вымачивают и затем в течение 30-40 дней просаливают. Исключение составляют виды с пресным вкусом, например рыжик, млечник древесинный, которые можно употреблять в пищу без предварительной обработки.

Для удобства определения предлагаются следующие **ключи** - **шпаргалки**: условно разделим виды млечников на группы по окраске шляпок и в каждой группе выделим виды по окраске млечного сока и другим характерным особенностям.

Буро-, лилово- или сероокрашенная шляпка:

* Млечный сок белый, едкий, засыхает серовато-зеленоватыми комочками, гриб крупный - *ладыша*

* Млечный сок водянисто-белый, едкий, засыхает буровато-серыми комочками, гриб средних размеров - *млечник блеклый*

* Млечный сок белый, пресный, на воздухе не изменяется, с сильным запахом, гриб мелкий - *млечник ароматный*

* Млечный сок белый, замедленно острый, на воздухе лилово-вишневый, гриб средних размеров - *млечник влажный*

ГЛАДЫШ, МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Lactarius trivialis (Fr.: Fr.) Fr.

Шляпка 3 - 12 (15) см в диаметре, вначале слабо выпуклая

или плоская, затем вдавленная посередине, гладкая, слизистая, у молодых грибов фиолетово-серая, серо-буро-фиолетовая, с концентрическими зонами, затем становится светлой, охристо-желто-бурой. Пластины слабо избегающие, частые, розовато-палевые, кремовые, в зрелости с ржавыми пятнами. Споровый порошок кремовый. Ножка 5 - 7 см длиной, 1 - 2,5 см толщиной, цилиндрическая, полая, клейкая, посветлее, чем шляпка. Мякоть белая, кремоватая. Млечный сок белый, едкий, на воздухе слегка зеленеет, засыхающий на пластинках серовато-зеленоватыми комочками.

Встречается в пойменных березово-лиственничных лесах, каменноберезниках, лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником, а также в моховых ерниковых тундрах, с конца июля до середины сентября.

Съедобен. Употребляется в соленом виде. При засолке холодным способом поверхность шляпки гладыша становится желтой.

МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ

Lactarius vietus (Fr.: Fr.) Fr.

Шляпка 2 - 6 см в диаметре, как правило, вдавленная, с ямочкой и острым бугорком внутри, сухая или клейкая, с тонким гладким краем, сиреневато-серая, серовато-дымчатая, лилово-буровато-серая, в центре посветлее, без зон или со слабыми концентрическими зонами. Пластины избегающие, частые, бежево-кремовые, желтовато-телесно-бежевые, с бурными пятнами. Споровый порошок кремовый. Ножка 2 - 6 см длиной, 0,5 - 1,5 см толщиной, полая, светлая, дымчато-серая, оранжево-фиолетово-серая. Мякоть хрупкая, белая, светло-буроватая, с запахом хрена. Млечный сок водянисто-белый, едкий, на воздухе засыхает буровато-серыми комочками.

Встречается в пойменных березово-лиственничных лесах, каменноберезниках, лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником, в сыроватых местах, вдоль ручьев, по берегам озер, с конца июля до середины сентября.

Съедобен. Пригоден для засолки. ✓

МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ, МЛЕЧНИК ДУШИСТЫЙ*Lactarius glyciosmus (Fr.: Fr.) Fr.*

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, бархатистая, бархатисто-войлочная, как правило, с острым бугорком, буровато-телесная, буровато-серая с розоватым или лиловатым оттенком. Пластинки приросшие или слабо низбегающие, телесные. Ножка 3 - 6 см длиной, 0,6 - 1,2 см толщиной, полая, телесно-буроватая. Мякоть тонкая, буроватая, с очень приятным, ароматным запахом, напоминающим запах кокосового ореха. Млечный сок белый, на воздухе не изменяется. Вкус пресный, замедленно слабо острый.

Встречается в каменноберезняках, пойменных лиственничниках с березой плосколистной, не часто, в августе - сентябре.

Съедобен. Пригоден для засолки. В некоторой литературе указывается как несъедобный гриб.

МЛЕЧНИК МОКРЫЙ, МЛЕЧНИК ВЛАЖНЫЙ*Lactarius uvidus (Fr.: Fr.) Fr.*

Шляпка 2 - 7 см в диаметре, плоская или вдавленная по центру, с острым бугорком, от клейкой до сильно слизистой, светлая, дымчато-буроватая, в середине потемнее, со светлыми и темными концентрическими зонами. Пластинки прикрепленные или слабо низбегающие, светлокремовые. Споры порошок светло-охристый. Ножка 2 - 5 см длиной, 0,7 - 1 см толщиной, клейкая или слизистая, белая, лиловатая с буроватыми пятнами от надавливания. Мякоть белая, при разрезе лиловеющая. Млечный сок белый, замедленно горький, на воздухе лиловеющий.

Встречается в увлажненных сообществах с березами, среди зарослей кустарниковых березок, как в поймах, так и на горных склонах, а также в кустарничково-лишайниковых тундрах, с конца июля до середины сентября.

Съедобен. Пригоден для засолки.

Оранжево- и рыжеокрашенная шляпка:

* Млечный сок белый, жгуче-едкий, не изменяющийся,

шляпка красно-коричневая, наиболее обычен - *горькушка*

* Млечный сок белый, замедленно едкий, не изменяющийся, шляпка ярко-оранжевая, растет в лиственничниках - *млечник оранжевый*

* Млечный сок белый, пресный, не изменяющийся, шляпка оранжевая, растет в тундрах - *млечник неедкий*

* Млечный сок белый, замедленно едкий, не изменяющийся, шляпка желто-рыжая, растет с березами - *млечник оранжево-желтый*

* Млечный сок водянисто-белый, замедленно едкий, не изменяющийся, шляпка охристо-рыжая, растет в ольховниках, гриб мелкий - *млечник скрытый*

* Млечный сок белый, едкий, не изменяющийся, шляпка нежно-оранжевая, опушенно-войлочная, растет в ольховниках, гриб мелкий - *млечник мелкий*

* Млечный сок ярко-оранжевый, пресный, шляпка оранжевая с зеленоватыми пятнами, растет в зарослях кедрового стланика - *рыжик обыкновенный*

* Похож на предыдущий вид, но в шляпке больше зеленого, менее крепкий, растет с елью - *рыжик еловый*

ГОРЬКУШКА*Lactarius rufus (Scop.: Fr.) Fr.*

Шляпка 2 - 8 (10) см в диаметре, сначала плосковыпуклая, затем вдавленная или воронковидная, с острым бугорком в середине, сухая, в старости слегка войлочная, красновато-коричневая, темно-красно-бурая. Пластинки низбегающие, частые, розовато-палевые, с кремово-белым налетом (споровым порошком). Ножка 3 - 8 см длиной, 0,5 - 1,5 см толщиной, полая, одноцветная со шляпкой или светлее. Мякоть сначала плотная, беловатая, затем ломкая, красновато-буроватая. Млечный сок белый, жгуче-едкий, на воздухе не изменяется.

Встречается в лиственничниках и лиственничных редколесьях с кедровым стлаником и березкой, в зарослях кедрового стланика, как в пойменных и долинных сообществах, так и на склонах и вершинах сопков (до высоты 1000 м над ур.м.). Растет в сыроватых и сухих местах, повсеместно в Магаданской области и

на Чукотке. Образует микоризу с хвойными. Плодоносит в августе-сентябре.

Съедобен. Годится для засолки.

МЛЕЧНИК ОРАНЖЕВЫЙ

Lactarius porninsis Roll.

Шляпка 2 - 7 см в диаметре, плоская или вдавленная, клейкая или слизистая, однотонного ярко-оранжевого цвета, у некоторых с более темными концентрическими зонами. Пластинки прикрепленные или слабо избегающие, частые, светло-оранжевые. Споровый порошок охристый. Ножка 3 - 6 см длиной, 0,8 - 1,5 см толщиной, полая, оранжевая, в верхней части более светлая, к основанию темнее, охристо-оранжевая. Мякоть белая, плотная, без особого запаха. Млечный сок белый, замедленно едкий, на воздухе не изменяется.

Встречается в лиственничниках, с середины июля и в августе. Образует микоризу с лиственницей.

Съедобен. Пригоден для засолки.

Произрастают в Магаданской области и другие оранжево-окрашенные виды млечников. Хотя их можно собирать и они все пригодны для соления, но из-за более мелких размеров и тонкой мякоти или из-за редкой встречаемости не имеют такого значения, как крупноплодные виды.

МЛЕЧНИК НЕЖНЫЙ, МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ - *Lactarius mitissimus* (Fr.) Fr. с желто-оранжевой, красно-оранжевой шляпкой и белым пресным неизменяющимся на воздухе млечным соком, встречается, большей частью, в кустарничковых тундрах.

МЛЕЧНИК ОРАНЖЕВО-ЖЕЛТЫЙ - *Lactarius ichoratus* (Batsch) Fr. с охристо-бурой, желто-рыжей выцветающей шляпкой и белым замедленно острым млечным соком, произрастает в сообществах с березами.

МЛЕЧНИК СКРЫТЫЙ, МЛЕЧНИК ОЛЬХОВЫЙ - *Lactarius obscuratus* (Lasch) Fr. с оранжево-красной, кирпично-красной, охристо-бурой шляпкой, у которой к середине всегда больше охристого, оливкового цвета и белым, водянисто-белым,

замедленно острым млечным соком, растет в соседстве с ольховником.

МЛЕЧНИК МЕЛКИЙ - *Lactarius pusillus* Bres. с нежно-оранжевой, ярко-оранжевой опушенно-войлочной шляпкой и белым, едким млечным соком, встречается в ольховниках.

Хочется также отметить, что в Магаданской области растет и самый благородный не только среди млечников, а и среди всех пластинчатых грибов, один из наиболее ценных съедобных грибов, обладающий помимо всего антибиотическими свойствами в борьбе с туберкулезной палочкой и улучшающий обмен веществ - **РЫЖИК** или **МЛЕЧНИК ДЕЛИКАТЕСНЫЙ**. Правда, автору удавалось собирать его довольно редко и единично, но может быть кому-то везет больше. Можно выделить следующие виды рыжиков, хотя некоторые специалисты - микологи считают, что это один вид - рыжик обыкновенный, а в современной литературе выделяется еще несколько видов с винно-красным млечным соком или без зеленых пятен на шляпке.

РЫЖИК ОБЫКНОВЕННЫЙ - *Lactarius deliciosus* (L.: Fr.) S.F.Gray с желто-оранжевой шляпкой, у старых грибов с зеленоватыми пятнами и ярко оранжевым пресным млечным соком. Растет в зарослях кедрового стланика с кустарничково-лишайниковым покровом, отмечен даже на Чукотке.

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ - *Lactarius deterrimus* Groger с более тонкой рыжевато-зеленой шляпкой и также с ярко оранжевым пресным млечным соком, приурочен к местам произрастания ели.

Рыжики можно отнести к редким для Магаданской области видам грибов.

Черно-буроокрашенная шляпка:

* Млечный сок белый, едкий, не изменяющийся - *груздь черный*

* Млечный сок белый, пресный, на воздухе буреющий - *млечник древесинный*

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Lactarius necator (Bull.: Fr.) P. Karst. рис.19

Ш л я п к а 4 - 15 см в диаметре, мясистая, вдавленная, вначале с завернутым вниз бархатистым краем, сухая или клейкая, буро-оливковая, оливковая, охристо-черная, темнее в середине, со слабо выраженными зо-нами. П л а с т и н к и прикрепленные, слабо низбегающие, частые, белые, кремовые, к старости с буроватыми пятнами. Н о ж к а 2 - 6 см длиной, 1 - 2 см толщиной, крепкая, полая, грязно-оливковая, с вдавленными пятнами. М я к о т ь белая, на срезе буреющая, плотная. М л е ч н ы й с о к белый, едкий, на воздухе не изменяется.

Встречается в березово-лиственничных лесах и лиственничных редколесьях с березкой, каменноберезняках, местами часто и обильно, августе-сентябре.

Съедобен. Годится для засолки горячим и холодным способом. При холодном засоле шляпки становятся вишневого цвета, поэтому иногда в народе черный груздь называют вишняком. В последнее время в Европе этот вид не употребляется в пищу, возможно потому что обладает способностью аккумулировать канцерогенные вещества.

МЛЕЧНИК БУРЫЙ, МЛЕЧНИК ДРЕВЕСИННЫЙ*Lactarius lignyotus* Fr.

Ш л я п к а 3 - 7 см в диаметре, мясистая, выпуклая с сосочковидным бугорком в центре, морщинистая, шелковистая, сухая, от коричневой до темно-коричневой и почти черной. П л а с т и н к и низбегающие, белые, телесно-кремовые. Споровый порошок телесно-кремовый. Н о ж к а 4 - 8 см длиной, 0,4 - 0,8 см толщиной, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь белая, на срезе от буреющей до краснеющей. М л е ч н ы й с о к белый, пресный, на воздухе медленно буреющий или краснеющий.

Встречается довольно редко, в зарослях кедрового стланика с березой каменной, под стлаником и на корневых лапах стланика, в августе - сентябре. Известен из южной части Магаданской области.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным и соленым.

Бело-, желто-, розовоокрашенная шляпка с бахромчатым краем:

* Млечный сок белый, слабо едкий, лиловеющий, шляпка

желто-бежевая - *груздь лиловеющий*

* Млечный сок белый, пресный, лиловеющий, шляпка буровато-желтая с гладким краем, гриб мелкий, растет в ивовых зарослях - *млечник щитовидный*

* Млечный сок белый, едкий, не изменяющийся, шляпка грязно-белая - *груздь тополевы*

* Млечный сок белый, едкий, желтеющий, шляпка белая, желтовато-кремовая - *груздь настоящий*

* Млечный сок белый, едкий, не изменяющийся, шляпка розовая - *волнушка розовая*

* Млечный сок белый, едкий, не изменяющийся, шляпка кремовая, розовато-палева - *волнушка - белянка*

ГРУЗДЬ ЛИЛОВЕЮЩИЙ, СОБАЧИЙ ГРУЗДЬ*Lactarius repraesentaneus* Britz.

Ш л я п к а 4 - 12 см в диаметре, мясистая, в середине вдавленная, вначале с завернутым вниз, затем прямым лохмато-бахромчатым краем, слизистая, по краю волокнисто-чешуйчатая, желтоватая, желтовато-бежевая. П л а с т и н к и прикрепленные или слабо низбегающие, частые, желтоватые. Споровый порошок желтоватый. Н о ж к а 2,5 - 5 см длиной, 1,7 - 2,5 см толщиной, короткая, бочонковидная, крепкая, полая, слизистая, бело-желтоватая, с вдавленными пятнами (макулами). М я к о т ь мясистая, крепкая, белая, бежевая, с приятным запахом. М л е ч н ы й с о к белый, от почти пресного до слабо острого, на воздухе лиловеющий.

Встречается в пойменных, долинных лиственничниках с березой, на горных склонах в зарослях березки и кедрового стланика. Местами бывает обилён, с конца июля по август.

В кустарничково-лишайниковых тундрах среди пятен куропаточьей травы (дриады) на склонах и вершинах сопек и на Чукотке растет подобный гриб. Некоторые специалисты выделяют его как отдельный вид *груздь лиловеющий дриадолюбивый* - *Lactarius dryadophilus Kühn.*, другие же считают, что это широко распространенный на севере груздь лиловеющий - *Lactarius repraesentaneus* Britz., который образует микоризу не только с березами, но и с дриадой.

Съедобен. Употребляется в соленом виде.

Из желтоокрашенных грибов с лиловеющим млечным соком в Магаданской области растет еще один вид мелких размеров - **МЛЕЧНИК ЩИТОВИДНЫЙ** - *Lactarius uspidus* (Fr.) Fr. var. *flavidus* Boud. - с желтой, буровато-желтой шляпкой, с гладким краем, до 4 см в диаметре. Млечный сок белый, пресный, лиловеющий. Встречается не часто в ивовых зарослях.

ГРУЗДЬ ТОПОЛЕВЫЙ

Lactarius controversus (Pers.: Fr.) Fr.

Ш л я п к а 5 - 15 см в диаметре, вдавленная, воронковидная, вначале с завернутым вниз тонко бахромчатым краем, затем с гладким краем, клейкая, беловатая, грязно-беловатая, со слабо заметными водянистыми зонами, у некоторых с розоватыми пятнами. П л а с т и н к и частые, беловато-розоватые. Споровый порошок кремовый. Н о ж к а 3 - 5 см длиной, 1,5 - 2,5 см толщиной, плотная, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь белая, плотная. М л е ч н ы й с о к белый, едкий, на воздухе не изменяющийся.

Встречается в пойменных сообществах, в местах произрастания тополя, довольно редко, в конце июля - августе.

Съедобен. Употребляется в соленом виде.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ, ГРУЗДЬ СЫРОЙ

Lactarius resimus (Fr.: Fr.) Fr.

Ш л я п к а 5 - 15 см в диаметре, мясистая, вдавленная, воронковидная, вначале с подвернутым вниз лохматым бахромчатым краем, по краям волокнисто-чешуйчатая, слизистая или сухая, белая, желтовато-кремовая, иногда с буроватыми пятнами и со слабо заметными концентрическими зонами. П л а с т и н к и слабо низбегающие, частые, белые, кремовые, с желтоватым краем. Споровый порошок желтовато-кремовый. Н о ж к а 2 - 5 см длиной, 1,5 - 2,5 см толщиной, крепкая, полая, кремовая, с желтоватыми углубленными пятнами. М я к о т ь белая, плотная, с приятным запахом. М л е ч н ы й с о к белый, едкий, на воздухе становится сернисто-желтым.

Встречается в лиственных редколесьях с кедровым стлаником и березкой, в березково-кедровостланиковых зарослях с

кустарничково-лишайниковым покровом, в августе. Образует микоризу с березами.

Съедобен. Употребляется в соленом виде.

Возможно также в Охотско-Колымском крае растет и другой вид белого груздя - груздь водянисто-зоновый - *Lactarius aquizonatus* Kytov. с концентрическими водянистыми зонами на шляпке. Подозрения на существование этого вида есть, но для утверждения нужны дополнительные материалы.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ, ВОЛЖАНКА

Lactarius torminosus (Schaeff.: Fr.) S. F. Gray

Ш л я п к а 3 - 9 см в диаметре, вначале слабо вогнутая с завернутым внутрь войлочно-бахромчатым краем, затем воронковидная, сухая, волокнисто-войлочная, розовая, с более темными концентрическими зонами. П л а с т и н к и слабо-низбегающие, частые, кремовато-розовые. Споровый порошок кремовый. Н о ж к а 2 - 5 см длиной, 1 - 2 см толщиной, цилиндрическая, полая, светло-розовая. М я к о т ь хрупкая, белая или розоватая, на воздухе чуть буреет. М л е ч н ы й с о к белый, едкий, на воздухе не изменяется.

Встречается в березняках и ерниках, в августе. Образует микоризу с разными видами берез.

Съедобна. Употребляется в соленом виде.

ВОЛНУШКА БЕЛАЯ, БЕЛЯНКА

Lactarius pubescens (Schrad.) Fr.

Ш л я п к а 2 - 9 см в диаметре, в середине вдавленная, с ворсисто-войлочным краем, поверхность шляпки слабо клейкая или сухая, волокнисто-чешуйчатая, кремового, желтовато- или розовато-палевого цвета, в центре, как правило, потемнее, по краям более светлая, без выраженных концентрических зон. П л а с т и н к и прикрепленные или слабо низбегающие, белые или желтовато-палевого цвета. Споровый порошок кремовый. Н о ж к а 2 - 5 см длиной, 0,7 - 1,7 см толщиной, плотная, полая, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь белая, не изменяющаяся на разрезе. М л е ч н ы й с о к белый, едкий, на воздухе и при засыхании не изменяется.

Встречается в пойменных лиственничниках с березой плосколистной, лиственничных редколесьях с березкой Миттендорффа, каменоберезняках, ерниково-кедровостланиковых зарослях, с конца июля до середины сентября. Образует микоризу с разными видами берез. Встречается чаще, чем волнушка розовая.

Съедобна. Пригодна для засолки.

СЫРОЕЖКА - *RUSSULA Pers.* рис.20

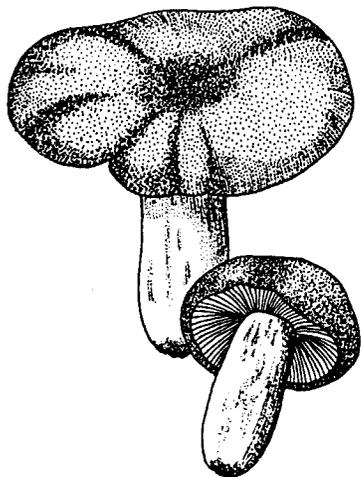


Рис. 20. Сыроежка

В Магаданской области встречается более 20 видов сыроежек. Большинство из них крупные или средних размеров, достаточно мясистые, с широкими ломкими пластинками белого, кремового, желтоватого цвета, с хрупкой ножкой, чаще белой, но бывает и окрашенной, а разнообразие цветовой гаммы шляпок (зеленая, коричневая, желтая, оранжевая, розовая, красная, фиолетовая) никому так не присуще как этой группе грибов.

Сыроежку, наверное, знает каждый грибник. Ее очень трудно перепутать с другими видами.

Мякоть у сыроежек очень хрупкая и ломкая, потому и не любят их некоторые собирать, а напрасно: и жареные, и соленые, и тушеные в сметане сыроежки - одни из самых вкусных грибов. И в неурожайные годы сыроежки помогут избежать грибного дефицита на столе. И не страшно, если грибы немного помнутся, при отваривании или при засоле холодным способом грибы становятся эластичными, исчезают все пигменты, находящиеся в кожице (растворяются в воде или разрушаются) и сыроежки становятся белоокрашенными и очень вкусными.

Все сыроежки съедобны. Виды, имеющие пресный вкус, можно готовить сразу, а горькие и едкие используются после

предварительного отваривания в течение 5-7 минут. Сыроежки употребляют в пищу в жареном, вареном, тушеном, соленном и маринованном виде.

Чтобы легче было разобраться в определении условно разобьем сыроежки на группы:

Сыроежки с сереющей мякотью:

- * Шляпка желтоокрашенная, вкус пресный - сыроежка желтая
- * Шляпка оранжевоокрашенная, вкус пресный - сыроежка сереющая
- * Шляпка винно-красная, вкус пресный - сыроежка винно-красная

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

Russula claroflava Grove

Шляпка 5 - 8 см в диаметре, мясистая, сначала полушаровидная, затем плоско-вдавленная, сухая или клейкая, желтая, лимонно-желтая, серно-желтая, в середине бывает светлее, со сдирающейся по краю или до половины шляпки кожицей. Пластинки и ножки белые, светло-желтые, при сушке сереющие. Споровый порошок светло-охристый. Ножка 3 - 8 см длиной, 1,5 - 2 см толщиной, ровная, с ватообразной мякотью, белая, сереющая. Мякоть белая, рыхлая, сереющая. Вкус пресный.

Встречается не часто, в увлажненных каменоберезняках, зарослях березки, в августе-сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленном виде.

СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ

Russula decolorans (Fr.: Fr.) Fr.

Шляпка 3 - 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, плоско-вдавленная, во влажную погоду клейкая, желто-оранжевая, охристо-оранжевая, в центре больше охристого, со сдирающейся до половины шляпки кожицей. Пластинки и выямчато-прикрепленные, частые, ломкие, сначала белые, затем желтоватые, при повреждении и подсыхании

сереющие. Споровый порошок бледно-охристый. Н о ж к а 3 - 7 см длиной, 1,5 - 2,5 см толщиной, белая, при надавливании и подсыхании сереющая. М я к о т ь ломкая, рыхлая, белая, сереющая. Вкус пресный.

Встречается в долинных лиственничниках и лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником на горных склонах, часто, но не обильно, в августе-сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА ВИННО-КРАСНАЯ

Russula vinosa Lindblad.

Ш л я п к а 5 - 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, сухая или клейкая, винно-красная, красновато-пурпуровая, красно-бурая, с желтыми и желто-оливковыми пятнами, со сдирающейся наполовину кожицей. П л а с т и н к и прикрепленные, частые, желтовато-кремовые, сереющие. Споровый порошок охристый. Н о ж к а 5 - 6 см длиной, 2,5 - 3 см толщиной, твердая, белая, сереющая. М я к о т ь рыхлая, белая, сереющая. Вкус пресный.

Встречается не часто, в пойменных лиственничниках с березой, долинных лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником, кустарничковых тундрах, в августе.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

Сыроежки с буреющей и желтеющей мякотью:

* Шляпка в середине бурая, по краям красноокрашенная, вкус пресный, запах селедочный - *сыроежка буреющая обыкновенная*

* Шляпка пурпурно-фиолетовая, вкус пресный, запах селедочный - *сыроежка буреющая бордовая*

* Шляпка буро-оливковая, вкус пресный, запах селедочный - *сыроежка буреющая оливковая*

* Шляпка мелкая, оливково-коричневая в середине, пурпуровая по краям, вкус острый - *сыроежка Блекфорд*

* Шляпка мелкая, буровато-лилово-розовая, вкус пресный - *сыроежка девичья*

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ, СЫРОЕЖКА СЕЛЕДОЧНАЯ

Russula xerampelina (Schaeff.) Fr.

Ш л я п к а 5 - 10 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, клейкая или сухая, матовая, пурпурно-фиолетовая, бордово-коричневая, желто-охряная, с желтыми, оливковыми пятнами, со слабо сдирающейся кожицей. П л а с т и н к и выямчато прикрепленные, легко отстающие от ножки, частые, широкие, желто-кремовые, к старости по краю буреют и у края шляпки становятся волнистыми. Споровый порошок желтый. Н о ж к а 4 - 8 см длиной, 1,5 - 2 см толщиной, прямая или утолщенная к основанию, хрупкая, белая, иногда розоватая, буроватая, с бурыми пятнами при надавливании. М я к о т ь рыхлая, белая, с возрастом и при сушке буреющая. Вкус пресный. Запах селедочный.

По окраске шляпок выделяется несколько разновидностей сыроежки буреющей. В Магаданской области можно выделить три разновидности:

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ ОБЫКНОВЕННАЯ

Russula xerampelina var. xerampelina имеет красную, бордовую окраску шляпки, с желтыми, бурыми пятнами и бурой серединой.

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ БОРДОВАЯ - *Russula*

xerampelina var. rubra (Britz.) Sing. имеет пурпурно-фиолетовую шляпку, иногда с оливковым оттенком.

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ ОЛИВКОВАЯ - *Russula*

xerampelina var. elaeodes Bres. имеет буро-оливковую шляпку. Большинство специалистов - микологов выделяют эту разновидность в самостоятельный вид - *Russula elaeodes (Bres.) Bon.*

Встречается часто, в пойменных лиственничниках с березой, лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником, каменноберезняках, ерниковых тундрах, в августе-сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА БЛЕКФОРД*Russula blackfordae Peck*

Ш л я п к а 3 - 4 см в диаметре, тонкомясистой, сначала выпуклая, затем плоская, часто двухцветная, буровато-пурпуровая, вишнево-сиреневая по краю и оливковая, оливково-коричневая в центре, со сдирающейся на 2/3 шляпки кожицей. П л а с т и н к и суженно прикрепленные, частые, ломкие, сначала белые, потом желтоватые, с бурыми пятнами. Споровый порошок охристый. Н о ж к а 3 - 6 см длиной, 0,7 - 1,5 см толщиной, ломкая, белая, в основании желтеющая. М я к о т ь рыхлая, белая, желтеющая. Вкус от слабоострого до острого.

Встречается в пойменных березово-лиственничных лесах, ерниковых тундрах, в августе - сентябре. Образует микоризу с березами.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном, соленом виде.

Изредка в лиственничниках можно встретить еще один вид с желтеющей мякотью, который тяготеет больше к хвойным породам - **СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ** - *Russula puellaris Fr.* - с неравномерно окрашенной буровато-лиловой, лилово-розовой тонкомясистой шляпкой; белыми, желтеющими пластинками; белой, желтеющей в основании, ломкой ножкой и белой, желтеющей мякотью. На вкус сыроежка пресная. Съедобна.

Сыроежки с неизменяющейся (белой) мякотью:

* Шляпка зеленая, вкус от пресного до слабо острого - *сыроежка зеленая*

* Шляпка коричневая, вкус жгуче-острый - *сыроежка родственная*

* Шляпка крупная, оранжевая, красная, бордовая, вкус от пресного до слабо острого - *сыроежка болотная*

* Шляпка средних размеров, темно-вишневая, ножка вишнево-розовая по всей длине, вкус жгуче-едкий - *сыроежка Келе*

* Шляпка мелкая, красно-вишневая, ножка и пластинки чисто белые, вкус жгуче-едкий - *сыроежка едкая лесная*

* Шляпка мелкая, розовая, быстро выцветающая в середине до белой, ножка и пластинки чисто белые, вкус жгуче-едкий - *сыроежка едкая березовая*

* Шляпка мелкая, бордово-фиолетовая, ножка белая, вкус жгуче-едкий - *сыроежка ломкая*

* Шляпка мелкая, бордово-фиолетовая, ножка бордово-розовая, вкус пресный - *сыроежка изящная*

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ*Russula aeruginea Lindblad. in Fr.*

Ш л я п к а 4 - 10 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, с гладким или ребристым краем, от грязно-зеленой до зеленоватой и грязно-беловатой по краю, в середине желтовато-буроватая, со сдирающейся на 2/3 от края кожицей. П л а с т и н к и частые, суженно прикрепленные, ломкие, белые или желтоватые. Споровый порошок кремовый. Н о ж к а 3 - 7 см длиной, 1,5 - 2,5 см толщиной, ломкая, белая с сероватыми или буроватыми пятнами. М я к о т ь белая, хрупкая. Вкус от пресного до слабо острого.

Встречается часто, но не обильно, в долинах и на склонах сопки, в лиственничниках с березой, лиственничных редколесьях с березкой, ерниковых тундрах, с конца июля по сентябрь. Образует микоризу с березами.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ*Russula consobrina (Fr.: Fr.) Fr.*

Ш л я п к а 4 - 10 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, во влажном состоянии клейкая, серо-коричневая, коричневая, иногда с оливковым оттенком, со сдирающейся до половины шляпки кожицей. П л а с т и н к и суженно прикрепленные, довольно частые, белые, кремовые. Споровый порошок кремовый. Н о ж к а 4 - 7 см длиной, 1,5 - 3 см толщиной, плотная, белая, слегка серовато-буроватая, у некоторых у основания буроватая. М я к о т ь плотная, белая, под кожицей - серовато-буроватая. Вкус жгуче-острый.

Встречается в лиственничниках с березой плосколистной, лиственничных редколесьях с березкой и кедровым стлаником, с конца июля по сентябрь.

Съедобна. Используется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ

Russula paludosa Britz.

Шляпка 4 - 12 (до 20) см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, по краю ребристая, клейкая или сухая, бордовая, буровато-вишневая, красная, буровато-оранжевая, в центре желтовато-красная, часто неравномерно окрашенная, с буровато-желтыми пятнами, со сдирающейся почти полностью кожицей. Пластинки частые, белые, желтоватые, кремово-желтые, ломкие. Споровый порошок желтоватый. Ножка 5,5 - 12 см длиной, 2 - 3,5 см толщиной, белая или с розоватым пигментом, с желтоватыми пятнами. Мякоть сначала плотная, затем рыхлая, белая. Вкус пресный или слегка едковатый.

Встречается часто, во влажных лиственничниках и лиственничных редколесьях лишайниково-зеленомошных, кочкарных ерниково-голубичных тундрах, в августе-сентябре.

Съедобна. Используется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА КЕЛЕ

Russula queletii Fr.

Шляпка 4 - 6 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-вдавленная, с гладким или слегка ребристым краем, темно-вишневого, вишнево-пурпурового цвета, в середине несколько темнее, чем по краям, со сдирающейся наполовину кожицей. Пластинки белые, затем желтоватые, у края шляпки волнистые. Споровый порошок кремовый. Ножка 4 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, розовая, вишнево-розовая, вишневая по всей длине, у основания белый мицелий, ломкая. Мякоть белая, под кожицей вишневая. Вкус жгуче-едкий. Запах фруктовый.

Встречается в лиственничниках с березой, в августе - сентябре. Образует микоризу с лиственницей.

Съедобна. Пригодна для засолки.

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕЕДКАЯ

Russula emetica (Schaeff.: Fr.) Pers.

Шляпка 2 - 6,5 см в диаметре, тонкомясистая, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная, клейкая или сухая, со сдирающейся почти полностью кожицей, розово-вишневая, красная, выцветающая до светло-розовой и почти белой особенно в середине. Пластинки суженно прикрепленные или почти свободные, частые, белые, ломкие. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 6 см длиной, 0,8 - 1 см толщиной, ломкая, белая. Мякоть белая. Вкус жгуче-едкий.

По окраске шляпок выделяется несколько разновидностей, две из которых хорошо различимы и могут произрастать как отдельно, так и совместно в одних и тех же типах леса:

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕЕДКАЯ ЛЕСНАЯ - *Russula emetica var. silvestris Sing.* имеет темную розово-вишневую шляпку, практически не выцветает или становится с возрастом чуть светлее.

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕЕДКАЯ БЕРЕЗОВАЯ - *Russula emetica var. betularum (Hora) Romagn.* имеет светлую нежно розовую шляпку с самого рождения, в середине быстро выцветающую почти до белой, розовый пигмент остается только по краям.

Встречается часто, в пойменных лиственничниках с березой, долинных и склоновых лиственничных редколесьях с березкой, в увлажненных каменистых берегах, заболоченных ерниковых тундрах, по краям сфагновых мочажин, в августе-сентябре.

Съедобна. Пригодна для засолки. По некоторым литературным данным несъедобна.

В современной литературе эта разновидность сыроежки жгучеедкой выделена в отдельный вид - *Russula betularum* Hora.

Из мелких видов с едким вкусом можно привести еще один вид сыроежки, встречающейся в Магаданской области - **СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ** - *Russula fragilis (Pers.: Fr.) Fr.* Встречается значительно реже во влажных местах, вдоль ручьев, в зарослях кустарников: березки и ивы, а также в лиственничных редколесьях с березкой. Шляпка 2 - 5 см в диаметре, бордовая, бордово-фиолетовая, темная, иногда с оливковым оттенком. Пластинки белые, кремовые. Споровый порошок

белый. Н о ж к а 2 - 4 см длиной, 0,7 - 1 см толщиной, белая, ломкая. М я к о т ь белая, хрупкая. Вкус очень едкий. Плодоносит в августе - сентябре. Сыроежка съедобна, годна для засола.

Очень похожа на сыроежку ломкую **СЫРОЕЖКА ИЗЯЩНАЯ** - *Russula gracillima* J. Schaeff.. Такая же тонкомясистая, хрупкая, с темной бордово-фиолетовой шляпкой, белыми пластинками и белой мякотью, но на вкус она пресная и ножка бордово- или розовоокрашенная. Встречается редко в каменноберезняках, в августе - сентябре. Съедобна.

Сыроежки толстомясистые, внешне похожие на грузди:

* Шляпка грязно-бурая, мякоть чернеющая, вкус пресный - сыроежка черная, подгруздок черный

* Шляпка белая с буроватыми пятнами, мякоть белая, вкус пресный сыроежка приятная, подгруздок белый

СЫРОЕЖКА ЧЕРНАЯ, ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ, ЧЕРНУШКА

Russula adusta (Pers.: Fr.) Fr.

Ш л я п к а 5 - 10 см в диаметре, толстомясистая, сначала выпуклая, затем вдавленная, грязно-серо-бурая, темно-бурая, по краям обычно светлее, с несдирающейся кожицей. П л а с т и н к и приросшие или слабо низбегающие, белые, с возрастом буреющие. Споровый порошок белый. Н о ж к а 3 - 5 см длиной, 2 - 3 см толщиной, ровная, твердая, буроватая. М я к о т ь плотная, белая, на разрезе становится розовато-серой, затем буреет и чернеет. Вкус пресный.

Встречается редко, в лиственных редколесьях с кедровым стлаником и березкой Миддендорфа, в августе - сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и соленом виде. В засоле чернеет.

СЫРОЕЖКА ПРИЯТНАЯ, ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ, СУХОЙ ГРУЗДЬ

Russula delica Fr.

Ш л я п к а 5 - 12 см в диаметре, толстомясистая, выпуклая, с ямочкой в середине, затем вдавленная, белая, с буровато-

желтыми пятнами, с несдирающейся кожицей. П л а с т и н к и низбегающие, частые, белые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 3 - 4 см длиной, 2 - 3 см толщиной, твердая, белая, иногда с бурыми пятнами. М я к о т ь плотная, белая, на разрезе не изменяется. Вкус пресный, в пластинках - острый.

Встречается редко, в лиственныхниках с березкой Миддендорфа, в ерниковых зарослях, в августе - сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном, соленом, маринованном виде.

Семейство Gomphidiaceae - мокруховые

МОКРУХА - GOMPHIDIUS Fr.;

CHROOGOMPHUS (Sing.) O.K.Miller

Пластинки у молодых грибов покрыты слизистым быстро исчезающим покрывалом, толстые, низбегающие на ножку, редкие, серые, охристо-желтые, бежевые, затем бурые, у зрелых грибов чернеющие от спор. Виды этого рода - микоризообразователи, образуют микоризу с лиственницей и кедровым стлаником. Съедобны, но не отличаются высоким качеством, на «любителя».

МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ *Gomphidius maculatus* (Scop.: Fr.) Fr.

рис. 21

Ш л я п к а 2 - 6 см диаметром, плосковыпуклая, иногда вдавленная, клейкая, гладкая, бежево-розовая, серо-розовая, грязно-розовая. П л а с т и н к и низбегающие, редкие, широкие, светло-бежевые, серые, затем темно-бурые от спор. При надавливании темнеют. Споровый порошок оливково-черный. Н о ж к а 3 - 9 см длиной, 0,6 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая или чаще книзу суженная, иногда изогнутая, посветлее шляпки, розовато-бежевая, розовато-серая с черно-коричневыми кра-

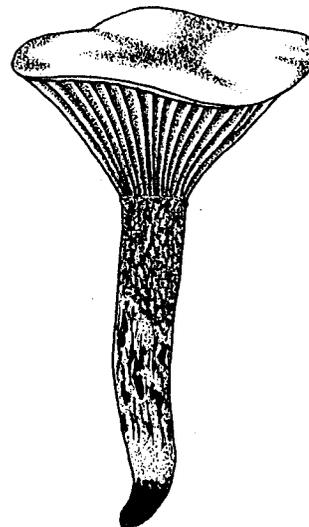


Рис. 21. Мокруха пятнистая

пинками, у основания желтая с черными пятнами. Мякоть желтоватая. Вкус пресный.

Встречается в лиственничниках и лиственничных редколесьях, со второй половины июля и до сентября.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном виде. При солении грибы чернеют.

МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ

Chroogomphus purpurascens (L. Vass.) Nasar.

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, сначала почти коническая с острым бугорком, затем плосковыпуклая, клейкая, молодая грязно-серая, свинцово-серая, затем становится оранжево-серая, буровато-кирпичная с пурпуровым оттенком, на последней стадии развития становится винно-красно-пурпуровой. Пластинки низбегающие, редкие, оливково-буроватые. Споровый порошок буро-черный. Ножка 4 - 8 (10) см длиной, 0,6 - 0,8 см толщиной, к основанию суженная, волокнистая, от светло-оранжевой до кирпично-буроватой, под шляпкой с пурпуровым оттенком, у основания больше оливкового. Мякоть оранжевая, у основания ножки бурая.

Встречается в лиственничных редколесьях с кедровым стлаником, в кедровостланиковых зарослях, во второй половине августа - первой половине сентября.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном виде.

Большинством микологов этот вид объединяется с широко распространенной мокрухой желтовато-красной - *Chroogomphus rutilus* (Schaeff.: Fr.) O. K. Miller

Семейство **Rhizoglyphaceae** - свинушковы

СВИНУШКА - PAXILLUS Fr.

Пластинки низбегающие, часто анастомозирующие, легко отделяются от мякоти, желтовато-бурые, при надавливании остаются темно-бурые пятна. Споровый порошок охряно-коричневый.

СВИНУШКА ТОНКАЯ

Paxillus involutus (Batsch : Fr.) Fr. рис.22



Рис. 22. Свиноушка тонкая

Шляпка 3 - 10 (15) см в диаметре, у молодых с толстым выпуклым бугорком и сильно загнутым войлочным, но не лохматым краем, затем плоская, вдавленная посередине, оливково-бурая, охристо-бурая, желто-бурая, тонковольничная, иногда слабосклеивающаяся. Пластинки низбегающие, вильчатые, иногда соединяются друг с другом перемычками, легко отделяются от мякоти шляпки, буроватые, при надавливании остаются темно-бурые пятна. Споровый

порошок охряно-коричневый. Ножка 3 - 5 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной, цилиндрическая, сплошная, плотная, посветлее, чем шляпка. Мякоть желтовато-буроватая, плотная, почти никогда не бывает червивая.

Встречается очень часто и обильно, группами, на почве и на гнилушках. Можно найти всюду, но наиболее предпочитает лиственничные редины и редколесья с березкой и кедровым стлаником, с июля по сентябрь.

Ядовита! Долгое время свиноушка считалась условно съедобным видом и рекомендовалась для употребления в пищу после отваривания. Но после нескольких случаев смертельного отравления этим грибом выяснилось, что в ней содержится, помимо ядовитого вещества, разрушающегося при термической обработке, еще один термостойкий токсин, пагубно действующий на человека.

При употреблении свиноушки в пищу в крови человека образуются антитела (агглютинины), которые реагируют на антигены гриба. При многократном употреблении свиноушки эти антитела, накапливаясь в организме человека, способны разрушать не только антигены гриба, но и кровяные клетки - эритроциты, тем самым создавая угрозу здоровью и жизни человека. Поэтому, в

зависимости от восприимчивости организма, отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. После изучения структуры и механизма действия токсинов на человека свинушку исключили из перечня условно съедобных грибов и перенесли в разряд ядовитых грибов.

Семейство *Hygrophoraceae* - гигрофоровые

ГИГРОФОР - *HYGROPHORUS* Fr.

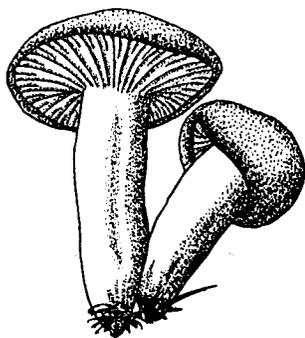


Рис. 23. Гигрофор красивый

Пластины у молодых грибов покрыты слизистым покрывалом, толстые, редкие, избегающие на ножку или приросшие, белые, желтоватые. Споровый порошок белый. Внешне похожие на мокруху, на лисичку. Виды этого рода - микоризообразователи: два из них - гигрофор желтый и гигрофор красивый образуют микоризу с лиственницей и ближе к осени часто встречаются в лиственничниках и лиственничных редколесьях, другой вид - гигрофор березовый приурочен к зарослям березки, с которой он вступает во взаимосвязь. Все указанные виды - малоизвестные съедобные грибы, довольно вкусные, не смотря на тонкую нежную мякоть.

ГИГРОФОР БЕЛЫЙ БЕРЕЗОВЫЙ

Hygrophorus hedrychii (Velen.) Kult

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с толстым бугорком и подвернутым краем, слизистая, белая, телесно-белая, местами с розовыми разводами. Пластины слабо избегающие, толстые, редкие, беловато-желтоватые, беловато-розоватые, в сырую погоду покрыты слоем прозрачной слизи. Споровый порошок белый. Ножка 3 - 7 см длиной, 0,8 - 1,5 см толщиной, суженная к основанию, слизистая, одноцветная со шляпкой. Мякоть белая. Вкус пресный.

Встречается в лиственничниках с березой, в зарослях березки Миддендорфа, в конце августа - сентябре.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, жареным, маринованным.

ГИГРОФОР ЖЕЛТЫЙ, ГИГРОФОР ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Hygrophorus lucorum Kalchbr.

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с подвернутым краем, слизистая или клейкая, лимонно-желтая, золотисто-желтая. Пластины слабо избегающие, толстые, редкие, белые, желтоватые, у молодых покрыты слизистым чехлом. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 7,5 см длиной, 0,5 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая или суженная к основанию, слизистая или клейкая, с остатками слизистого покрывала, под шляпкой беловатая, ниже желтая. Мякоть тонкая, белая или желтоватая, часто бывает червивая, особенно ножка. Вкус пресный.

Встречается часто, большими группами в лиственничниках, в конце августа - сентябре. Образует микоризу с лиственницей.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в вареном, жареном и маринованном виде.

ГИГРОФОР КРАСИВЫЙ

Hygrophorus speciosus Peck рис. 23

Шляпка 2 - 7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с бугорком и подвернутым краем, слизистая или клейкая, желто-оранжевая, бугорок ярко оранжево-красный, а по краям больше желтого. Пластины слабо избегающие, толстые, редкие, белые, желтоватые, у молодых покрыты слоем слизистого покрывала. Ножка 3 - 6,5 см длиной, 0,8 - 1,5 см толщиной, под шляпкой с белым мучнисто-зернистым налетом, ниже слизистая или клейкая, беловатая или одноцветная со шляпкой. Мякоть тонкая, но плотнее, чем у гигрофора желтого, белая или желтоватая. Вкус пресный.

Встречается часто, большими группами в лиственничниках, в конце августа - сентябре, иногда можно собирать после заморозков. Образует микоризу с лиственницей.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в вареном, жареном и маринованном виде. В записях одного увлеченного любителя-грибника из пос. Омсукчан так и записано: « При варке запах резкий, приятный; мякоть мясистая, напоминает белое мясо или омлет».

Некоторые жители путают этот гриб с лисичкой настоящей и собирают его как лисичку.

Семейство *Cantharellaceae* - лисичковые (пор. *Aphyllphorales*)

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ, ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ

Cantharellus cibarius Fr. встречается в наших краях, но довольно редко, в южной части области. Приурочена к побережью Охотского моря, растет в каменноберезняках с кедровым стлаником. Шляпка 2 - 4 см в диаметре, сначала выпуклая, затем вдавленная в середине или воронковидная с тонким волнистым краем, гладкая, голая, не слизистая, желточно-желтая. Складочки, заменяющие пластинки, вильчато-разветвленные, толстые, редкие, одноцветные со шляпкой. Ножка 2 - 5 см длиной, 1 - 2 см толщиной, суженная к основанию, бывает изогнутая, одноцветная со шляпкой. Мякоть плотная, упругая, желтоватая, с приятным запахом и вкусом, почти никогда не бывает червивой.

Прекрасный съедобный гриб. Употребляется в вареном, жареном, маринованном, соленом и сушеном виде. Лисичка занимает ведущее место (наравне

с рыжиком) по содержанию каротина (провитамина А) в сравнении с другими видами съедобных грибов.

Говоря о лисичках, следует отметить, что в Магаданской области встречается еще один вид, именуемый иногда лисичкой горбатой, из сем. трихоломовых

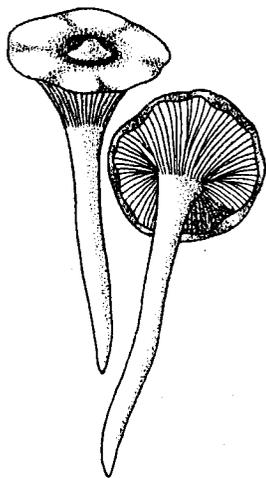


Рис. 24. Лисичка горбатая

ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ или КАНТАРЕЛЛУЛА ЗОНТИЧНАЯ

Cantharellula umbonata (J. F. Gmel.: Fr.) Sing. рис.24

Шляпка 2 - 4 см в диаметре, сначала выпуклая, затем широковоронковидная с бугорком в центре, пепельно-серая, черно-серая. Пластинки низбегающие, частые, разветвленные, белые или сероватые. Споровый порошок белый. Ножка 5 - 7 см длиной, 0,3 - 0,5 см толщиной, ровная, плотная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, у основания белый мицелий. Мякоть тонкая, белая или сероватая, при разрезе слегка краснеющая. Вкус пресный.

Встречается довольно часто в увлажненных листовенничниках и листовенничных редколесьях, ерниках, среди мхов, в августе - сентябре.

Съедобна. Употребляется вареной, жареной.

Семейство *Pleurotaceae* - вешенковые

ВЕШЕНКА - *PLEUROTUS* (Fr.) Kumm.

Пластинки низбегающие, светлоокрашенные, белые, кремово-белые, иногда желтоватые, у некоторых покрыты пленчатым покрывалом. Споровый порошок белый или кремовый. Шляпка боковая или эксцентрическая с короткой ножкой. Растут на сухостое и валеже березы, тополя, ивы, козени.

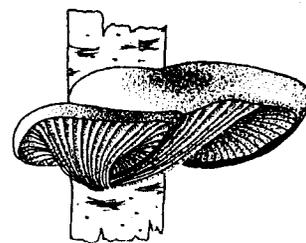


Рис. 25. Вешенка легочная

ВЕШЕНКА ЛЕГОЧНАЯ, ВЕШЕНКА БЕЛОВАТАЯ

Pleurotus pulmonarius (Fr.: Fr.) Quél. рис.25

Гриб представляет собой образование, сросток, состоящий из черепитчато расположенных друг над другом плодовых тел (по 3-5 и более). Шляпка 3 - 6 см в диаметре, боковая или эксцентрическая, веерообразной формы, тонкомясистая, плоско-выпуклая, с неровным волнистым краем, бежевая, серовато-буроватая, с возрастом и в сухую погоду светлее, становится почти

белой, желтовато-белой. П л а с т и н к и низбегающие на ножку, белые, кремово-белые, грязновато-белые. Споро-вый порошок кремово-белый. Н о ж к а короткая, боковая, 1 - 1,5 см длиной, 0,6 - 0,7 см толщиной, белая, грязно-белая, щетинисто-войлочная у основания. М я к о т ь тонкая, белая, упругая. Запах слабый анисовый, вкус пресный, чуть сладковатый. Весь гриб к старости желтеет.

Встречается в лесах с примесью березы плосколистной (в поймах) и березы каменной (на склонах), на сухостое и валеже березы, изредка на ветках ольховника, группами, со второй половины июня и в июле. После дождей местами бывает очень обильна

Съедобна. Употребляется вареной, жареной, маринованной, пригодна для сушки.

Иногда на березовых пнях встречается **ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ** или **УСТРИЧНАЯ** - *Pleurotus ostreatus* (Jacq.: Fr.) Kumm., которая отличается от вешенки легочной более плотными и темноокрашенными пепельно-серыми шляпками.

Вешенка легочная, наряду с широкоизвестной вешенкой обыкновенной в последнее время искусственно культивируется. Вешенки выращивают как под открытым небом, пересаживая грибницу на упавшие стволы, распиленные бревна или пни, так и в теплицах на специально подготовленных субстратах, например, на уплотненной соломе, измельченных кукурузных кочерыжках и т.п. По объему производства вешенки находятся на втором месте после культивируемого шампиньона и ежегодно в мире собирают сотни тысяч тонн этого гриба.

Для любителей поэкспериментировать, создать свою грибную плантацию можно предложить такой **с п о с о б ы р а щ и а н и я** вешенки под открытым небом (по О.Даракову, 1994).

1. Выбор площадки для грибного огорода. Таким местом может послужить какой-то участок на даче, полевом стационаре или просто опушка, поляна в изреженном лесу, оставшиеся пни от срубленных берез. Главное условие - защитить участок от попадания прямых солнечных лучей, можно сделать небольшой навес.

2. Подготовка субстрата для выращивания грибов. Так как вешенка у нас растет на березе, заготовить березовые поленья. При этом диаметр чурок должен быть не менее 150 мм, но чем толще дерево, тем урожай будет лучше и дольше будет плодоношение. Основное требование к древесине - чтобы она была свежеспиленной и выглядела здоровой. Различные по цвету пятна и гнили говорят о том, что дерево уже заражено другими грибами и вешенке может не найтись места для развития или присутствующая грибная флора может подавить ее рост.

3. Подготовка посадочного материала. Собрать плодовые тела вешенки, размельчить их и растолочь в воде. Полученной кашцей натереть поленья. При желании и возможности можно приобрести готовый зерновой мицелий, например, в московском совхозе "Заречье" на заводе по производству мицелия.

4. Заражение древесины вешенкой. Внести гриб в субстрат можно двумя способами: а) Наиболее продуктивный способ: распилить поленья на отрезки по 35 - 40 см длиной, нанести на срезы посадочный материал слоем 5-10 мм и установить поленья в подготовленной яме или траншее. На один ряд поленьев можно поставить следующий (и так до высоты 1 -2 м), предварительно спилы каждого ряда промазывать посевным мицелием. Процесс прорастания гриба в древесину длится 6 - 8 недель, при этом через день поленья нужно поливать водой (10 л воды на 1 кв.м площади). Перед сбором урожая поленья прикапывают на 1/3 в землю. б) Наиболее удобный: поленья сразу прикапываются в землю на 1/3 длины, помещая под нижний спил слой посадочного материала. Расстояние между прикопанными чурками составляет 30 - 40 см. Поливать в период роста мицелия так же через день по ведру на 1 кв.м.

5. Ожидание результата. Обычно плодоношение начинается через год и продолжается в течение 3 - 5 лет. Урожай грибов за несколько лет обычно составляет 10 - 20% от массы древесины, т.е. с тонны древесины можно собрать 100 - 200 кг свежих грибов. Во как !

ВЕШЕНКА ПОКРЫТАЯ*Pleurotus calyptratus (Lindbl. ap. Fr.) Sacc.*

Шляпка 3 - 8,5 см в диаметре, боковая, плоско-выпуклая, неровная, с вдавлениями, голая, гладкая, у молодых серо-коричневая, у зрелых светлее, серая, серо-бежевая. Край шляпки тонкий, неровный, волнистый. Пластинки у молодых белые, бело-серые, при подсыхании гриба желтеют. Споровый порошок белый. Покрывало белое, тонкое, пленчатое, при росте плодового тела разрывается и остается по краю шляпки. Ножка очень короткая, у некоторых практически не видна, гриб крепится к субстрату прямо шляпкой. Мякоть беловатая. Запах легкий, анисовый. Без особого вкуса или слегка горьковатый.

Встречается в поймах на сухостойных и валежных стволах тополя, реже ивы и чозении, со второй половины июня и весь июль.

Съедобные свойства неизвестны.

ПИЛОЛИСТНИК - LENTINUS Fr.

Пластинки белые или желтоватые с зазубренным краем, приросшие или нисходящие. Споровый порошок белый. Растут на гнилой древесине, пнях, валеже.

ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ*Lentinus lepideus (Fr.) Fr.* рис.26

Шляпка 2,5 - 9 см в диаметре, мясистая, вначале выпуклая, с бугорком и завернутым краем, затем плоская с приподнятыми вверх краями, беловато-бежевая, светло-кремовая с бурыми чешуйками, наиболее густыми в центре шляпки. Пластинки белые или желтоватые, с зазубренным краем, приросшие к ножке или слабо низбегающие. Споровый порошок белый. Покрывало белое или светло-желтоватое, с буроватыми волокнами,



Рис. 26. Пилолистник чешуйчатый

рано исчезающее, остается кольцом на ножке или в виде остатков. Ножка 3 - 6 см длиной, 1 - 2 см толщиной, центральная или эксцентрическая, сверху цилиндрическая, у основания сплюснутая, упругая, сверху белая, с оттопыренными буроватыми чешуйками, к основанию буро-желтая, буро-коричневая, иногда даже с бордовым оттенком. Мякоть белая, у молодых грибов мягкая, нежная, затем становится жесткой. Запах приятный, анисовый. Вкус пресный.

Встречается в различных типах лиственничников, на пнях и валежных стволах лиственницы. Появляется одним из первых съедобных грибов в начале июня и плодоносит до конца июля - первой половины августа.

Съедобен. Употребляется в молодом возрасте вареным, жареным, маринованным. Пригоден для сушки.

Родственником нашему чешуйчатому пилолистнику является известный всему миру гриб под названием *шитаке* или *сиитаке* - *Lentinus edodes* - «черный лесной гриб». Гриб активно культивируется в Японии, Китае, Корее и экспортируется почти во все страны земного шара. В Юго-Восточной Азии издавна этот гриб называют «эликсиром жизни», потому как ценится он не только своими вкусовыми качествами, но и лечебным действием. Еще в древности китайские императоры употребляли его в больших количествах, чтобы замедлить наступление старости, и сейчас в народной медицине Востока используют при самых различных заболеваниях: для нормализации кровяного давления, при простуде и общей слабости, при головной и желудочной боли, невралгиях и т.д. Поэтому часто этот гриб именуют как гриб - суперзвезда.

Семейство *Tricholomataceae* - рядовковые

КОЛИБИЯ или ДЕНЕЖКА - COLLYBIA (Fr.) Kumm.

Пластинки светлоокрашенные, белые, кремовые, желтоватые, слабо приросшие. Споровый порошок белый, кремовый, розоватый. Растут на опаде и подстилке лиственных пород, на

трухлявой древесине. Среди видов этого рода есть как съедобные, так и несъедобные.

КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ

Collybia dryophila (Bull.: Fr.) Kumm. рис.27



Рис. 27. Коллибия лесолюбивая

Ш л я п к а 2 - 6 см в диаметре, сначала полушаровидная, плосковыпуклая, затем распростертая, гигрофанная (впитывающая влагу), желтовато-бурая, коричневато-охристая, буровато-бежевая. П л а с т и н к и прикрепленные, частые, узкие, беловатые, кремовые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 2 - 7 см длиной, 0,2 - 0,5 см толщиной, полая, оранжево-буроватая, коричневато-бежевая, в верхней части немного светлее. М я к о т ь тонкая, ры-

жеватая. Вкус пресный.

Встречается часто, как правило, группами, иногда образует ведьмины кольца, в пойменных тополево-чозениевых лесах, ольховниках, ерниках, лиственничниках с березой. Растет на подстилке лиственных пород, на отмерших растительных остатках, иногда на полуразложившейся древесине. Плодовые тела образует в течение всего лета, но наиболее активно в июне - июле.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, жареным (для приготовления используются только шляпки). В начале лета, когда нет еще более благородных грибов разнообразить свой стол можно блюдами из коллибии лесолюбивой, иногда ее называют опенком весенним.

КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНИСТАЯ, КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ

Collybia butyracea (Bull.: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а 2,5 - 7 см диаметром, буро-коричневая, каштаново-коричневая, в центре потемнее. П л а с т и н к и белые, по краю зазубренные. Н о ж к а 4 - 8 см длиной, 1 - 1,5 см

толщиной, волокнистая, часто перекрученная, утолщенная к основанию, как бы вздутая, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь мягкая, бледно-буроватая. Вкус пресный.

Встречается редко, в березово-лиственничных лесах, лиственничных редколесьях, среди мхов и подстилки, в августе.

Съедобна. Употребляется в вареном и жареном виде.

КОЛЛИБИЯ ПЯТНИСТАЯ

Collybia maculata (Alb. et Schw.: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а до 8 см диаметром, вначале выпуклая, потом распростертая с толстым бугорком в центре, беловато-бежевая, беловато-палевая с красно-бурыми пятнами и крапинками. П л а с т и н к и кремовые с ржаво-буроватыми пятнами, по краю зазубренные. Н о ж к а 5 - 9 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, волокнисто-перекрученная, иногда утолщенная к основанию, одноцветная со шляпкой и так же с красно-бурыми пятнами. М я к о т ь кремово-белая, вкус горьковатый.

Встречается нечасто, группами, на трухлявой древесине и корневых лапах лиственницы, в июле - августе.

Несъедобна.

КОЛЛИБИЯ СЛИВАЮЩАЯСЯ

Collybia confluens (Pers.: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а 1 - 2,5 см диаметром, распростертая с толстым бугорком, гигрофанная, светло-бежевая, буроватая, с радиально-просвечивающимся краем, при подсыхании почти белая, шелковисто-блестящая. П л а с т и н к и белые, частые, свободные. Н о ж к а 6 - 8,5 см длиной, 0,2 - 0,3 см толщиной, светло-бежевая, буроватая, светлоопушенная по всей длине. М я к о т ь светлая, вкус мягкий. Запах испорченной капусты.

Встречается группами, сросшимися у основания, в пойменных лесах, каменноберезняках, зарослях ольховника, на опале и подстилке березы, тополя и ольхи, в июле - августе.

Несъедобна.

КОЛЛИБИЯ ОБУТАЯ

Collybia peronata (Bolton: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а 1,5 - 3,5 см диаметром, плосковыпуклая, затем

распростертая, матовая, бежево-коричневая. П л а с т и н к и редкие, волнистые, свободные, желто-коричневатые, у молодых грибов более желтые. Н о ж к а 5 - 8 см длиной, 0,5 см толщиной, к основанию расширенная, ярко-желтая, волокнистая, с желтым войлоком по всей длине, наиболее длинным и обильным у основания. М я к о т ь тонкая, плотная, желтовато-коричневатая, с горьким вкусом. Запах мучнистый.

Встречается сросшимися группами, в листовничниках, на террасах, полянах и вырубках, на полуразложившихся растительных остатках и на сухой траве, в июле - августе.

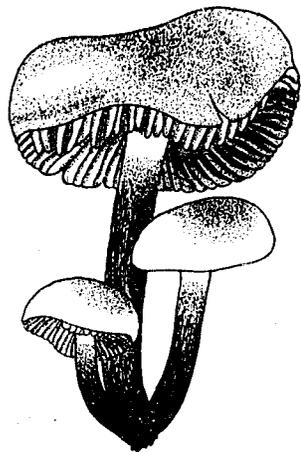
Несъедобна.

ФЛАММУЛИНА - *FLAMMULINA* Karst.

Пластинки светло-желтоватые, шляпка клейкая или слизистая, ножка с мицелиальными тяжами. Растут на древесине.

ФЛАММУЛИНА БАРХАТИСТОНОЖКОВАЯ, ОПЕНОК ЗИМНИЙ, ЗИМНИЙ ГРИБ

Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Karst. рис.28



Ш л я п к а 2 - 6 см в диаметре, плосковыпуклая или плоская, по краю полосато-просвечивающая, клейкая, голая, золотисто-желтая, в центре буроватая. П л а с т и н к и выемчато-прикрепленные, широкие, довольно редкие, светло-желтоватые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 2,5 - 8 см длиной, 0,4 - 0,8 см толщиной, упругая, волокнистая, бархатистая, верху под шляпкой желтоватая, ниже коричневая, у основания черно - коричневая. М я к о т ь тонкая, желтоватая. Вкус пресный.

Встречается часто, сросшимися группами, в поймах рек, на поваленных и сухостойных стволах, пнях чозении и ивы, реже на живых ослабленных деревьях, с июня по октябрь.

Рис. 28. *Опенок зимний*

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном, маринованном и соленом виде (для приготовления используются только шляпки). Пригоден для сушки и замораживания.

В последнее время опенок зимний активно культивируется в закрытых помещениях с регулируемым климатом и по объему производства занимает третье место в мире после шампиньона и вешенки. Зимний гриб, в отличие от вешенки и опенка летнего, наиболее требователен к условиям микроклимата, поэтому главным экспортером является Япония, где имеются специализированные заводы и фермы по выращиванию этого вида.

АРМИЛЛАРИЕЛЛА, ОПЕНОК - *ARMILLARIELLA* Karst.

Пластинки сначала желтовато-белые, к старости желтовато-коричневатые с бурыми пятнами, у молодых покрыты пленкой, остающейся по мере роста гриба кольцом на ножке. Споровый порошок белый. Растут на мертвой древесине как сапротрофы и на живых деревьях как паразиты.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ, ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ

Armillariella mellea (Fr.) Karst. s. l.
рис.29



Ш л я п к а 3 - 10 см в диаметре, сначала выпуклая, полушаровидная, затем плоская, сухая, желто-коричневая, грязно-коричневая, в середине более темная, с мелкими бурыми чешуйками. П л а с т и н к и слабо низбегающие, сначала желтовато-белые, затем светло-желтовато-коричневатые с бурыми мелкими пятнышками. У молодых грибов покрыты белым пленчатым покрывалом. Споровый порошок белый. Н о ж к а 5 - 15 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая или утолщенная к основанию, упругая, плотная, волокнистая, с белым плен-

Рис. 29. *Опенок осенний*

чатый кольцом, под шляпкой светлая, ниже кольца коричневая, иногда в основании лимонно-желтая. Мякоть тонкая, плотная, беловатая. Вкус пресный, кисловатый.

Встречается не часто (значительно реже, чем в средней полосе России и не так обильно), в пойменных сообществах, на погибших березах, ивах, ольхе, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном, маринованном, соленом виде. Требуется предварительного отваривания! Пригоден для сушки.

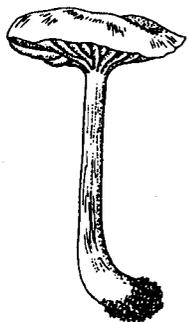


Рис. 30. Лаковица

ЛАКОВИЦА - *LACCARIA Brk. et Br.* рис.30

Лаковицы некрупные грибы, но часто встречаются в Охотско-Колымском крае и при желании помогут так же утолить грибной голод, когда нет ничего другого поблизости. Окрашены они в розовые, оранжево-буроватые, лилово-фиолетовые тона, в сухую погоду становятся светлее. Пластинки розовые, лиловые, толстые, редкие. Споровый порошок белый. Растут на почве.

ЛАКОВИЦА СТАТНАЯ, ЛАКОВИЦА БОЛЬШАЯ

Laccaria proxima (Boud.) Pat.

Шляпка 1,5 - 7 см в диаметре, плосковыпуклая, иногда с волнистым загнутым вверх краем и ямочкой в центре, сухая, рыжеватая, оранжево-коричневая, в центре более темная, чешуйчатая. Пластинки приросшие, редкие, широкие, розовые или розовато-коричневатые. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 9 см длиной, 0,5 - 0,8 см толщиной, цилиндрическая или слегка утолщенная к основанию, продольно-грубо волокнистая, одноцветная со шляпкой или слегка потемнее, у основания белый мицелий. Мякоть тонкая, рыхлая, волокнистая, розовато-буроватая. Вкус пресный.

Встречается часто, в сырых разреженных лиственничниках, кочкарно-сфагновых тундрах, на торфяниках, среди мхов и в основании кочек, в июле - августе.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном виде. Используются только шляпки.

ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ, ЛАКОВИЦА ЛАКОВАЯ

Laccaria laccata (Scop.: Fr.) Berk. et Br.

Гриб похож на лаковицу статную, но немного поизящнее и понежнее предыдущего.

Шляпка до 5 см в диаметре, округлая, розоватая, розовато-буроватая, в сухую погоду светло-охристая, гладкая или слабо чешуйчатая. Пластинки толстые, широкие, приросшие, розоватые, одноцветные со шляпкой. Ножка 6 - 9 см длиной, 0,5 - 0,7 см толщиной, удлинённая, волокнистая, одноцветная со шляпкой.

Встречается повсеместно, начиная от пойменных тополельников и чозенников, в различных лиственничниках и лиственничных редколесьях, по обочинам дорог, в кустарниковых зарослях и в кустарничково-лишайниковых тундрах, поднимаясь по склонам сопок до высоты 900 м над ур.м., с середины июня по август.

Съедобна. Используется как и предыдущий вид.

ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ, ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ

Laccaria amethystina (Huds.) Cooke

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, сначала полушаровидная, с загнутыми во внутрь краями, затем плосковыпуклая, распростертая, волокнисто-чешуйчатая, от лилово-фиолетовой (когда влажно) до почти белой с лиловым оттенком (в сухую погоду). Пластинки приросшие или слабо низходящие, редкие, толстые, лилово-фиолетовые, лилово-сиреневые. Споровый порошок лиловатый. Ножка 3 - 9 см длиной, 0,5 - 0,9 см толщиной, продольно-волокнистая, иногда перекрученная, лилово-фиолетовая, лилово-сиреневая. Мякоть тонкая, лиловой окраски, как и весь гриб. Вкус пресный.

Встречается в поймах, на песчано-галечных косах, в молодых чозенниках, на островах в тополево-чозениевых лесах, в

лиственничных редколесьях с березкой с лишайниковым покровом, ерниковых лишайниковых тундрах, в июле - августе. Приурочена к песчаным почвам.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном виде. Используются только шляпки.

Еще один вид с лиловым оттенком (особенно ярко выражен лиловый мицелий в основании ножки) встречается в Магаданской области

ЛАКОВИЦА ДВУХЦВЕТНАЯ *Laccaria bicolor (Maire) P.D.Orton*

По окраске скорее занимает промежуточное положение между лаковицей статной и лаковицей аметистовой.

Шляпка 1 - 7 см, иногда до 9 см в диаметре, морковно-бурая, рыжеватая, чешуйчатая. Пластинки с лиловатым оттенком. Ножка 5 - 9 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной, волокнисто-чешуйчатая, у основания лиловый мицелий.

Встречается в березково-кедровостланиковых зарослях, в лиственничных редколесьях, в тундрах с ерником, в июле - августе.

Съедобна. Используется как и предыдущие виды.

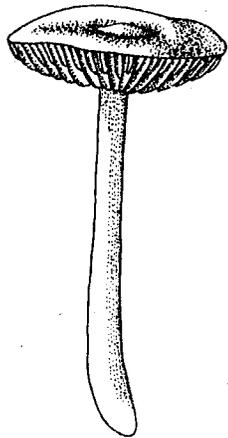


Рис. 31. Мицена чистая

Лаковицу аметистовую можно перепутать с ядовитой, слабо галлюциногенной миценой чистой, относящейся к этому же семейству.

МИЦЕНА ЧИСТАЯ

Mycena pura (Pers.: Fr.) Kumm. рис.31

Шляпка 2 - 4 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая с бугорком в середине, гладкая, по краю радиально-просвечивающая, лилово-фиолетовая. Пластинки приросшие или слабо выемчатые, лиловатые. Споровый порошок белый. Ножка 3 - 5 см длиной, 0,5 см толщиной, цилиндрическая, ровная, полая, полупрозрачная, одноцветная со шляпкой.

Мякоть нежная, беловатая. Запах редечный.

Встречается часто, в лиственнично-березовых лесах, ольховых и березковых зарослях, лиственничных редколесьях. Растет на подстилке из ольховых, березовых листьев и хвои лиственницы, на полуразложившейся древесине лиственницы и ольхи, в июле - августе.

Ядовита! Вызывает отравления, подобные мухомору.

Лаковица аметистовая и мицена чистая по цвету очень близки, но в то же время хорошо различимы: лаковица более упругая, волокнистая, мицена более нежная, хрупкая, с бугорком на верхушке шляпки и с редечным запахом, с полупрозрачной шляпкой и ножкой; лаковица растет на почве, мицена на подстилке или гнилой древесине.

ЛИОФИЛЛ - *LYOPHYLLUM Karst.*

Пластинки белые, сероватые или желтоватые, приросшие зубчиком или нисходящие. Споровый порошок белый. Растут кучно, большими группами, срастаясь основаниями ножек, на почве и на древесине, в конце лета, осенью. В отличие от других регионов на Колыме эти грибы охотно собираются и заготавливаются на зиму.

ЛИОФИЛЛ СКУЧЕННЫЙ, РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ

Lyophyllum decastens (Fr.: Fr.) Sing.

рис.32



Рис. 32. Лиофилл скученный

Шляпка 2 - 10 см в диаметре, толстомясистая, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, с неровным завернутым внутрь краем, гладкая, как бы "в горошек", с более темными водянисто-восковатыми пятнами, бежево-коричневая, серовато-коричневая, коричневато-бурая. Пластинки прикрепленные зубчиком, частые, белые, легко отделяются от мякоти. Споровый

порошок белый. Н о ж к а 4 - 10 см длиной, 1 - 2 см толщиной, в основании до 3 см толщиной, цилиндрическая или утолщенная к основанию, продольно-волокнистая, белая, с коричневатыми волокнами, светло-коричневая, серовато-буроватая. М я к о т ь толстая, мягкая, белая. Вкус и запах мучнистые.

Встречается часто, в поймах и на склонах сопок, на почве. Растет скученными группами, сросшимися основаниями ножек. В Сеймчане называют этот вид опенком и ходят собирать его на поля с "зеленкой", в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном, маринованном виде. Пригоден для сушки и замораживания.

ЛИОФИЛЛ СРОСШИЙСЯ

Lyophyllum connatum (Schumach.: Fr.) Sing.

Ш л я п к а 2 - 8 см диаметром, выпуклая, с загнутым вниз краем, светлая, белая, бежево-буроватая, во влажном состоянии с водянисто-восковатыми пятнами. П л а с т и н к и частые, узкие, белые или сероватые. Н о ж к а 5 - 10 (12) см длиной, 1 - 2 см толщиной, белая, гладкая, иногда изогнутая. М я к о т ь толстая, мягкая, белая, с мучнистым запахом.

Встречаются скученными группами, срастаясь основаниями ножек, на почве и трухлявой древесине, на старых завалах вокруг полей, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется как предыдущий вид.

В Магаданской области растет еще один вид, близкий вышеописанному, светлоокрашенный, растущий на древесине:

ЛИОФИЛЛ ИЛЬМОВЫЙ

Lyophyllum ulmarium (Fr.) Kühn.

Ш л я п к а крупная, до 12 (15) см в диаметре, иногда трехлопастная, немного эксцентрическая, светлоокрашенная, бежевая, бежево-кремовая, с водянисто-восковатыми пятнами. П л а с т и н к и белые, желтоватые, частые. Н о ж к а 5 - 10 см длиной, до 2 см толщиной, центральная или эксцентрическая, нередко изогнутая, волокнистая, цветом шляпки. М я к о т ь белая, мясистая, с кисловатым вкусом и запахом.

Встречается в поймах, на пнях и погибших стволах берез, тополя и чозении, а также в основании живых деревьев, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется как и предыдущие виды.

РЯДОВКА - *TRICHOLOMA* (Fr.) Kunt.

Пластинки светлоокрашенные, белые, сероватые, кремовые, рыжеватые, желтоватые, зеленоватые, прикрепленные к ножке зубцом (выемчатые). У отдельных видов в молодом возрасте прикрыты покрывалом. Споровый порошок белый. Все ук-

азанные виды широко распространенные, большинство из них образуют микоризу с хвойными породами. В средней полосе России растут в сосновых лесах, в Сибири - в сосняках и кедрачах, в наших краях заходят в зону распространения кедрового стланика и образуют с ним микоризу. Некоторые виды являются микоризообразователями лиственницы, другие - лиственных пород.

Рядовки в Магаданской области встречаются довольно часто, одиночно и группами. Большинство из них относится к малоизвестным съедобным грибам с низкими вкусовыми качествами либо употребление их довольно неопределенно и в разной литературе существуют совершенно



Рис. 33. Рядовка
перевязанная

противоположные точки зрения относительно их съедобности, поэтому здесь указываются только те, которые чаще других привлекают к себе внимание, среди которых один вид - ядовитый.

РЯДОВКА ПЕРЕВЯЗАННАЯ

Tricholoma focale (Fr.) Ricken рис.33

Ш л я п к а 2 - 12 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, с опущенным вниз краем,

радиально-волокнистая, иногда волокнисто-чешуйчатая, по краю продольно-волокнисто-растрескивающаяся, иногда с обрывками от покрывала, бурая, оранжево-, рыжеватого-коричневая. Пластины и выемчатые, у молодых белые, бежевые, затем рыжеватого-желтые, ржаво-буроватые. В молодом возрасте пластинки полностью покрыты волокнистым рыжеватого-буроватым покрывалом. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 10 см длиной, 2 - 3 см толщиной, часто суженная к основанию, продольно-волокнистая, полая, под шляпкой белая, ниже рыжеватого-коричневого кольца или остатков от него одноцветная со шляпкой, иногда чешуйчатая. Мякоть толстая, белая, упругая, в ножке волокнистая. Вкус пресный или слабо горьковатый.

Встречается в долинных и склоновых разреженных зарослях кедрового стланика с кустарничково-лишайниковым покровом, в августе.

Неопределенный статус съедобности. В Белоруссии, например, считается съедобным грибом, а в Германии - ядовитым. Поэтому лучше отнести его к несъедобным грибам, чтобы не рисковать своим здоровьем.

В пос. Омсукчан называют этот гриб черепушкой.

РЯДОВКА ЛИСТВЕННИЧНАЯ

Tricholoma psamtopus (Kalchbr.) Quéf.

Шляпка 2 - 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая с завернутым вовнутрь краем, затем плоскораспростертая с тупым бугорком на верхушке, волокнистая, часто радиально потрескавшаяся, сухая, светло-оранжевого, телесного цвета, по краю светлее. Пластины и выемчатые, средней частоты, сначала белые, затем кремовато-телесные, иногда с рыжими пятнами. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, полая, продольно-волокнистая, одноцветная со шляпкой или немного светлее с отдельными яркими волоконцами, в основании буроватая. Мякоть беловатая. Вкус пресный или горьковатый.

Встречается в разных типах лиственничников, лиственничных редколесьях, в августе - сентябре. Наиболее распространенный и часто встречающийся вид рядовок.

Несъедобна.

РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ, СЛАСТУШКА

Tricholoma imbricatum (Fr.) Kumm.

Шляпка 2 - 8 см в диаметре, сначала колокольчатая с толстым бугорком и завернутым внутрь краем, затем распростертая с бугорком, часто по краю радиально-растрескавшаяся, волокнисто-чешуйчатая, сухая, кирпично-коричневая. Пластины и прикрепленные зубцом, частые, телесно-белые с бурыми пятнышками. Споровый порошок белый. Ножка 6 - 9 см длиной, 1 - 2 см толщиной, часто утолщенная к основанию, продольно-волокнистая, светло-телесная с буровато-кирпичными волоконцами и чешуйками и красно-бурными пятнами. Мякоть толстая, плотная, белая или буроватая. Вкус пресный или горьковатый.

Встречается одиночно и группами в лиственничных редколесьях с кедровым стлаником и березкой, разреженных зарослях кедрового стланика с бруснично-лишайниковым покровом, в августе - сентябре.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым. Перед приготовлением рекомендуется отварить и отвар слить.

РЯДОВКА ЖЕЛТО-БУРАЯ

Tricholoma flavobrunneum (Fr.) Kumm.

Шляпка 6 - 8 см диаметром, сухая, волокнистая или волокнисто-чешуйчатая, красновато-бурого цвета, в центре темнее. Пластины частые, узкие, прикрепленные, выемчатые, зеленовато-желтые. Ножка 6 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, волокнистая, прямая или изогнутая, цвета шляпки. Мякоть желтоватая, волокнистая. Запах мучнистый.

Встречается в каменноберезняках с ольховником, ерничково-кедровостланиковых зарослях, в августе - сентябре.

Статус съедобности не до конца ясен. Существуют противоречивые точки зрения, чаще указывается как съедобный, но невысокого качества.

Внешне похожа на рядовку чешуйчатую, отличается от нее зеленовато-желтым цветом пластинок.

РЯДОВКА МЫЛЬНАЯ*Tricholoma saponaceum (Fr.) Kumm.*

Шляпка 2 - 9 см в диаметре, сначала выпуклая с толстым бугорком, затем распростертая с опущенным, извилистым краем, часто радиально-растрескавшаяся, у молодых - серая, серо-оливковая, с гигрофаннами (водянистыми) пятнами на бугорке, голая, гладкая, у зрелых - бурая, серо-бурая, радиально-растрескающе-чешуйчатая. Пластинки прикрепленные зубцом, желто-оливковые, у молодых - ярче, у зрелых - светлее. Споровый порошок белый. Ножка 6 - 9 см длиной, 1 - 3 см толщиной, часто утолщенная к основанию, гладкая или тонко-волокнисто-чешуйчатая, одноцветная со шляпкой, серо-оливковая, серо-бурая. Мякоть толстая, плотная, белая, краснеющая, особенно в ножке. Вкус пресный или горьковатый. Запах мыльный.

Встречается местами часто и обильно, в лиственных редколесьях с кедровым стлаником и березкой бруснично-лишайниковых, в августе.

Несъедобна.

РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ*Tricholoma virgatum (Fr.: Fr.) Kumm.* рис.34

Шляпка 3,5 - 8,5 см в диаметре, сначала коническая, затем распростертая с острым бугорком, радиально-волокнистая, часто радиально-растрескавшаяся, сухая, серая, серебристо-серая, бугорок с буроватым оттенком. Пластинки прикрепленные зубцом, частые, белые, затем сероватые. Споровый порошок белый. Ножка 6 - 11 см длиной, 1 - 2 см толщиной, цилиндрическая или расширенная к основанию, продольно-волокнистая, бело-серая, буровато-серебристо-серая. Мякоть тонкая, белая. Вкус горький. Запах неприятный, напоминающий запах дуста.

Встречается одиночно и группами, в лиственных редколесьях с березкой и кедровым стлаником кустарничково- или

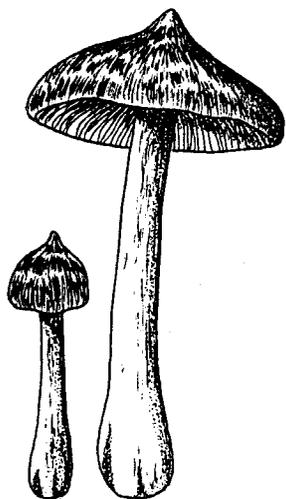


Рис. 34. Рядовка заостренная

мохово-лишайниковых, в августе - сентябре.

Ядовита!

РЯДОВКА ЗЕМЛИСТО-СЕРАЯ*Tricholoma terreum (Fr.) Kumm. s.l.*

Шляпка 3 - 7 см диаметром, сначала широко-колокольчатая, затем распростертая, со сглаженным бугорком, пепельно-серая, волокнисто-чешуйчатая. Чешуйки более темные, черноватые. Пластинки приросшие зубцом, белые, сероватые. Ножка 4 - 6 см длиной, около 1 см толщиной, сероватая. Мякоть белая.

Встречается в лиственных редколесьях с кедровым стлаником бруснично-лишайниковых, на песчано-галечных почвах.

Съедобна.

Будьте внимательны: можно перепутать с ядовитой рядовой заостренной, имеющей радиально-волокнистую серебристо-серую шляпку с острым бугорком и с некоторыми видами волоконниц.

ТРИХОЛОМОПСИС - TRICHOLOMOPSIS Sing.

Пластинки яркие, желтоокрашенные. Растут на полуразложившейся древесине.

ТРИХОЛОМОПСИС ЖЕЛТО-КРАСНЫЙ, РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ*Tricholomopsis rutilans (Schaeff.: Fr.) Sing.* рис.35

Шляпка 3 - 7 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, сухая, иногда растрескавшаяся, желто-красная, желто-оранжевая, с мелкими бордово-коричневыми, бордово-фиолетовыми бархатисто-волокнистыми чешуйками. Пластинки и выемчато-прикрепленные, желтые, по краю шиповатые. Споровый порошок белый. Ножка 5 - 7 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая, сплошная, одноцветная со шляпкой, с такими же чешуйками. Мякоть желтая, толстая, мягкая. Вкус пресный, запах кисловатый.

Встречается нечасто, в разных типах лиственничников на валеже и пнях лиственницы, в поймах на завалах, выбирая древесину лиственницы, в июле - сентябре. Растет, как правило, пучком (по 3-4 гриба).

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном виде.



Рис. 35. *ТрихоломOPSIS*
желто-красный

ТРИХОЛОМОПСИС КРАСИВЫЙ, РЯДОВКА КРАСИВАЯ

Tricholomopsis decora (Fr.: Fr.) Sing.

Шляпка 3 - 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, сухая, желтая, с мелкими бархатисто-волоконными чешуйками охряно-коричневого цвета. Пластинки выемчато-прикрепленные, ярко-желтые. Споровый порошок белый. Ножка 5 - 7 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной,

сплошная или полая, упругая, ярко-желтая с тонкими бархатистыми коричневато-черными чешуйками. Мякоть желтая. Вкус пресный.

Встречается часто, но не обильно, в различных типах лиственничников, на полуразложившейся древесине лиственницы. Растет пучком, по два гриба и более, в июле - сентябре.

Съедобен.

ГОВОРУШКА - CLITOCYBE (Fr.) Kumm.

Пластинки низбегающие или приросшие, белые или одноцветные со шляпкой. Споровый порошок белый.

Говорушки встречаются часто и в поймах и на склонах сопок и выполняют важную функцию в природе: разлагают подстилку и обогащают почву питательными веществами. Они весьма многочисленны, но и трудно различимы между собой, так как большой



Рис. 36. Говорушка
восковатая

гаммы цветов у них не наблюдается, в основном окрашены в белые, бежевые, коричневые тона. Есть в этой группе грибов съедобные, но низкого качества, причем в большинстве случаев они употребляются после предварительного отваривания, есть и сильно ядовитые. Ядовитые говорушки в основном окрашены в белые тона, большими группами встречаются в поймах на опаде тополя и чозении. Поэтому, собирая говорушки, надо быть уверенным в их съедобности.

ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ, ГОВОРУШКА ПОБЕЛЕННАЯ

Clitocybe cerussata (Fr.) Kumm. рис.36

Шляпка 3 - 8 см в диаметре, сначала выпуклая, с бугорком на верхушке, затем распростертая или вдавленная, с волнистым краем, белая, грязно-белая, с концентрическими восковидными кольцами или пятнами. Пластинки низбегающие, частые, белые. Споровый порошок белый. Ножка 3 - 6 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной, волокнистая, сплошная, одноцветная со шляпкой. Мякоть толстая, плотная, белая. Вкус пресный. Запах дуста.

Встречается часто, иногда большими группами, главным образом в поймах, в тополево-чозениевых лесах, ольховниковых зарослях, на опаде, в августе - сентябре.

Очень ядовита! Вызывает нарушение функций центральной и периферической нервной системы. Содержит в 20 раз больше мускарина, чем мухомор красный.

ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ

Clitocybe clavipes (Pers.: Fr.) Kumm.

Шляпка 4 - 7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная, буровато-серая. Пластинки низбегающие, кремовые. Споровый порошок белый. Ножка 4 - 8 см длиной, 1 см - внизу до 2,5 см толщиной, в основании вздутая, сплошная, продольно-волоконная, одноцветная со шляпкой. Мя-

к о т ь толстая, мягкая, кремовая. Вкус пресный. Запах слабый мучнистый.

Встречается не часто, в лиственничниках с березой, лиственничных редколесьях с березкой, среди подстилки и хвои. Плодоносит в августе - сентябре.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, жареным, соленым, маринованным, без алкоголя (содержит токсин коприн). Требуется предварительного отваривания.

ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ, ГРАММОФОНЧИК

Clitocybe gibba (Pers.: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а 3 - 7 (14) см диаметром, тонкомясистая, сначала выпуклая, затем глубоковоронковидная, с волнистым, опущенным вниз краем, иногда мелкочешуйчатая, бурая. П л а с т и н к и низбегающие на ножку, частые, тонкие, белые. Н о ж к а 3 - 7 см длиной, около 1 см толщиной, цилиндрическая, волокнистая, эластичная, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь белая. Вкус пресный.

Встречается в лиственничниках с кедровым стлаником, группами, в августе - сентябре.

Съедобна.

ГОВОРУШКА ДУШИСТАЯ, ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ

Clitocybe odora (Bull.: Fr.) Kumm.

Ш л я п к а 2 - 7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем вдавленная, иногда с волнистым краем, гладкая, светлозеленовато-голубоватая. П л а с т и н к и низбегающие, частые, с зеленоватым оттенком. Споровый порошок белый. Н о ж к а 4 - 7 см длиной, 1 см толщиной, утолщенная к основанию, одноцветная со шляпкой. М я к о т ь мягкая, светлая, голубовато-зеленоватая. Вкус пресный. Запах анисовый.

Встречается редко, в лиственничных редколесьях, с ольховником, на подстилке, в августе - сентябре.

Съедобна. Требуется предварительного отваривания. Употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

НЕГНИЮЧНИК - *MARASMIUS Fr.*

Пластинки редкие, приросшие или слабо нисходящие, светлые. Споровый порошок белый.

В основном это мелкие, тонкие грибочки, на тонкой нитевидной ножке. При отмирании плодовые тела не загнивают, отсюда и название рода - негниючник. В сухую погоду они засыхают, а во влажную снова оживают и становятся упругими. Растут на опавших листьях, хвое, разлагающейся древесине, реже на почве.



Рис. 37. Чесночник обыкновенный

НЕГНИЮЧНИК ЧЕСНОЧНЫЙ, ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ *Marasmius scorodonius (Fr.: Fr.) Fr.*

рис.37

Ш л я п к а 1 - 2 см в диаметре, тонкая, плоскораспростертая, кремово-коричневая, при подсыхании становится светлее. П л а с т и н к и приросшие, кремово-белые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 4 - 6 см длиной, 0,1 - 0,2 см толщиной, трубчатая, голая, гладкая, блестящая, каштаново-, красно-коричневая. М я к о т ь тонкая, суховатая. Вкус и запах чесночные, особенно ощущается вкус при разжевывании сухих шляпок.

Встречается часто, в различных типах лиственничников, на подстилке из лиственничной хвои, среди мхов, реже на полуразложившейся древесине, в июле - сентябре.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном, сушеном виде в качестве приправы. Используются только шляпки.

Семейство *Pluteaceae* - плютеевые

ПЛЮТЕЙ - *PLUTEUS Fr.*

Пластинки розовые. Споровый порошок розовый. Растут на древесине.

ПЛЮТЕЙ ТЕМНОВОЛОСКОВЫЙ, ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ

Pluteus atricapillus (Batsch) Fayod рис.38



Рис. 38. *Плютей олений*

Шляпка 3 - 8 см в диаметре, сначала ширококолокольчатая, затем распростертая, нередко с бугорком, гладкая, блестящая, шелковисто-волокнистая, серовато-коричневая, коричневая. Пластинки свободные, широкие, сначала белые, затем нежно-розовые. Споровый порошок розовый. Ножка 3 - 8 см длиной, 0,6 - 0,8 см толщиной, ровная или утолщенная к основанию, продольно-волокнистая, белая, беловато-сероватая, с наиболее выраженными особенно у основания серыми волокнами. Мякоть белая, мягкая. Вкус пресный.

Встречается часто, но не обильно в пойменных лесах, на пнях и полуразложившейся древесине тополя, реже на валеже ольхи. Растет одиночно и небольшими группами, в июле - августе.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном виде.

Семейство *Amanitaceae* - мухоморовые

МУХОМОР - *AMANITA Hooker*

Пластинки белые, свободные. Споровый порошок белый. Плодовые тела мухоморов имеют общее покрывало и в молодом возрасте имеют форму яйца. По мере роста ножки покрывало лопается и остается в виде свободной вольвы или мешковидного влагалища (как у поплавок) в основании ножки или в виде бородавок или приросшей к ножке вольвы (как у мухомора красного) и хлопьев или бородавок на поверхности шляпки. У всех мухоморов (кроме поплавок) имеется еще и частное покрывало, соединяющее края шляпки с ножкой и прикрывающее пластинки. По мере роста гриба оно разрывается и остается в виде кольца на ножке. У некоторых кольцо может быстро опадать. Поэтому при сборе мухоморов нужно обязательно обращать внимание на характер вольвы и на наличие кольца, а при

употреблении в пищу нужно быть четко уверенным в съедобности вида.

Разнообразие мухоморов в наших краях невелико, оно насчитывает около 7 видов. Наиболее распространен мухомор красный и два съедобных вида поплавок. Бледная поганка не отмечена, но возможно присутствие в ельниках *белой поганки* или *мухомора вонючего* (*Amanita virosa* (Lam.) Bertillon) - смертельно ядовитого гриба. Все мухоморы - микоризообразователи.

С кольцом на ножке и приросшей вольвой:

МУХОМОР КРАСНЫЙ

Amanita muscaria (L.: Fr.) Pers.

рис.39



Рис. 39. *Мухомор красный*

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала шаровидная, затем плоскораспростертая, красная, оранжево-красная, желто-рыжая с многочисленными белыми крупными хлопьями и бородавками, у зрелых иногда исчезающими. Пластинки свободные, частые, белые, с возрастом желтоватые. Споровый порошок белый. Ножка 5 - 15 см длиной, 1,5 - 2,5 см толщиной, клубневидная, белая, с белым или желтоватым кольцом под шляпкой. Основание ножки

покрыто белыми бородавками в виде нескольких рядов. Мякоть белая, под кожицей желтоватая. Вкус пресный, немного сладковатый.

Встречается в различных сообществах с березами и березками, в июле - сентябре.

Ядовит!

Отравление происходит за счет алкалоидов, содержащихся в грибе, которые нарушают функции центральной и периферической

нервной системы. Смертельную опасность они представляют в редких случаях, но тем не менее последствия могут быть вполне серьезными. Особенно опасны отравления мухомором для детей, стариков и людей, страдающих болезнями сердца и почек. Помимо рвоты, поноса, кишечных колик, общей слабости организма наблюдается замедленная деятельность сердца, слабый пульс, одышка, падает артериальное давление, может произойти бронхоспазм и асфиксия.

Иногда отравление происходит в виде алкогольного опьянения, психомоторного возбуждения, переходящего в галлюцинации, бред, эйфорию, нарушаются восприятия времени и пространства. Благодаря этому свойству мухомор красный у разных народностей Севера издавна состоит в почете и окружен неким ореолом таинственности. Выдающийся исследователь Дальнего Востока С.П. Крашенинников отмечал особую роль мухомора в жизни аборигенов Камчатки и писал: "... для веселья пивали они мухомор в воде настоянной...". И до сих пор чукчи-оленьеводы используют мухомор красный в малых дозах как тонизирующее снадобье, поднимающее силы (чтобы угнаться за стадом), в умеренных дозах - как опьяняющее. Северные олени и лоси тоже не прочь отведать мухомор, чтобы избавиться от кишечных паразитов. Наверное поэтому в чукотских тундрах так редко можно встретить этот гриб.

Мухомор красный издавна применяли в народной медицине для лечения некоторых болезней, используя свежие плодовые тела и готовя из него мази, вытяжки. Так например, в Сибири, натираясь свежим мухомором, лечили ревматизм, а к застуженным участкам тела прикладывали повязку со студенистым отваром гриба. Некоторые делают спиртовую настойку мухомора (в стеклянную посуду набивают плодовые тела мухомора, заливают водкой или 70% спиртом, настаивают в темном теплом месте с равномерной температурой в течение 10 дней, процеживают) и затем натирают больные суставы и мышцы. Проверено - помогает. Некоторые готовят мазь из мухомора (мухомор растирают пополам со сметаной и прикладывают повязку к больному месту) и применяют ее при параличе, полиартрите, ревматизме, радикулите, ишиасе.

В современной гомеопатической практике препараты из мухомора красного рекомендуют для лечения хореи и эпилепсии.

Но сколь бы не были привлекательны отдельные свойства мухомора, не нужно забывать, что он ядовит!

МУХОМОР КРАСНЕЮЩИЙ ЖЕЛТОКОЛЬЦОВЫЙ

Amanita rubescens Pers.: Fr. var. annulosulphurea Gillet.

Ш л я п к а 3 - 10 см в диаметре, светло-серо-коричневая с некоторой рыжиной, на макушке темнее, влажная, слабо клейкая, край не ребристый. Бородавки (обрывки покрывала) на шляпке сероватые, от мелких до крупных, нежные по консистенции. П л а с т и н к и свободные, белые. Н о ж к а 5 - 12 см длиной, 1,5 - 2,5 (в основании) см толщиной, над кольцом белая с расплывчато-растрескавшейся поверхностью, под кольцом буровато-сероватая чешуйчато-растрескавшаяся, хлопьевидная, в основании вздутая, ржавая, без особо выделяющихся бородавок. Влагалище в виде быстро исчезающих хлопьев. Основание ножки очень хрупкое, часто червивое. К о л ь ц о нежного желтовато-лимонного цвета. М я к о т ь краснеющая, ржаво-краснеющая, особенно в основании ножки.

Встречается редко вдоль побережья Охотского моря в каменноберезняках с кедровым стлаником, в конце июля - августе.

Съедобен.

Без кольца, с открытой мешковидной вольвой:

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ

Amanita vaginata (Bull.: Fr.) Vitt.

Ш л я п к а 3 - 7 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, с радиально-ребристым краем, голая или иногда с хлопьевидными грязно-белыми лоскутками, серая, серебристо-серая. П л а с т и н к и свободные, частые, широкие, белые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 6 - 8 см длиной, 0,7 - 1 см толщиной, ровная, постепенно расширяющаяся книзу, в основании беловато-сероватая мешковидная вольва. М я к о т ь тонкая, мягкая, белая. Вкус пресный или чуть сладковатый.

Встречается одиночно или по несколько штук, в лиственничниках и лиственничных редколесьях с березкой и

кедровым стлаником с лишайниковым покровом, в зарослях березки, в ерниковых и кустарничково-лишайниковых тундрах, в июле - августе.

Съедобен. Употребляется в вареном и жареном виде.

ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Amanita fulva (Schaeff.) Pers. рис.40

Внешним обликом, формой плодового тела идентичен с поплавком серым, отличается от него только окраской и размерами.

Ш л я п к а 3 - 9 см в диаметре, по краю ребристо-полосатая, иногда с обрывками от покрывала, бурая, буровато-коричневая. П л а с т и н к и свободные, белые. Споровый порошок белый. Н о ж к а 6 - 15 см длиной, 0,8 - 1,5 см толщиной, в основании со светло-оранжевой, рыжеватой вольвой. М я к о т ь тонкая, мягкая, белая. Вкус пресный.

Встречается одиночно и по несколько штук, в тех же растительных сообществах, но чаще среди мхов, в августе.

Съедобен. Употребляется в вареном и жареном виде.

Семейство *Agaricaceae* -

шампиньоновые

ШАМПИЊОН - *AGARICUS Fr. emend. Karst.*

Пластинки свободные, сначала белые, розоватые, затем темнеют и становятся темно-коричневыми с фиолетовым оттенком.

Шампиньоны в последнее время воспринимаются в большей степени как культивируемые грибы, с хорошо

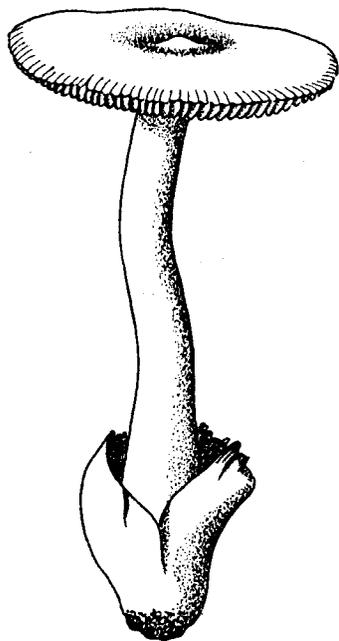


Рис. 40. Поплавок желто-бурый

разработанной технологией выращивания. Шампиньоны культивируют во многих странах, но лидерами в производстве являются США, где выращивается четвертая часть грибной продукции. Потребность в шампиньонах вполне можно удовлетворить, посетив магазин: каких только нет! И свежие, и мороженые, и консервированные. Но грибы кажутся вдвойне вкуснее и ароматнее, когда собраны своими руками. На этот случай можно пройтись по полям, да и в лесу можно наткнуться на шампиньоны.

ШАМПИЊОН ОБЫКНОВЕННЫЙ, ПЕЧЕРИЦА

Agaricus campester L.: Fr. рис.41

Ш л я п к а 3 - 8 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, сухая, шелковисто-волокнистая, иногда на бугорке мелкочешуйчатая, белая, иногда светло-желтовато-буроватая. П л а с т и н к и свободные, частые, тонкие, легко отделяющиеся от мякоти, сначала розовые, затем почти черные. Споровый порошок черно-коричневый. Н о ж к а 2 - 6 см длиной, 1 - 2 см толщиной, ровная, продольно-волокнистая, белая, с белым пленчатым кольцом. М я к о т ь нежная, белая, на разрезе слегка розовеет. Вкус

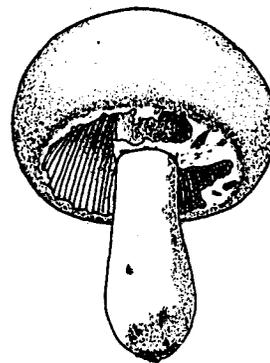


Рис. 41. Шампиньон обыкновенный

пресный.

Встречается на картофельных полях, огородах, сенокосных угодьях (на полях с зеленой), в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном, маринованном виде, пригоден для замораживания.

Известно, что порошки из шампиньона обыкновенного обладают бактерицидным свойством, а врачи-гомеопаты применяют его при лечении диабета.

Так же есть данные, что при употреблении шампиньонов, снижается уровень холестерина в крови, уменьшается опасность атеросклероза и инфаркта.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ*Agaricus silvaticus* Schaeff. рис.42

Рис. 42. Шампиньон лесной

Ш л я п к а 3 - 6 см в диаметре, сначала полуяйцевидная, затем распротертая, радиально-волокнистая, приглаженно чешуйчатая, бело-буроватая, кремово-коричневая, на макушке темнее, чешуйки буро-коричневые. П л а с т и н к и частые, тонкие, у молодых серо-розовые, у зрелых коричнево-черные. Покрывало белое, остается кольцом на ножке. Споровый порошок буро-коричневый. Н о ж к а 3,5 - 5,5 см длиной, 1 см толщиной, к основанию утолщенная, с кольцом сверху белым, снизу буроватым, кремовая, буроватая. М я к о т ь тонкая, белая, на воздухе розовеет, затем буреет.

Встречается редко, в лиственничных и смешанных с лиственницей лесах, в августе.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном виде.

В экстремальных условиях существования, в арктических тундрах Чукотки встречается **ШАМПИНЬОН АРКТИЧЕСКИЙ** - *Agaricus arcticus* Gulden с беловато-серой, при прикосновении желтеющей шляпкой, таблитчато-трещиноватой (поверхность растрескивается в виде параллельных пирамидальных ячеек), с темно-коричневыми в зрелом виде пластинками и белой шелковисто-волокнистой ножкой и со свисающим белым кольцом на ней. Мякоть белая, на разрезе слегка розовеющая.

Гриб съедобный, но редкий.

Семейство *Coprinaceae* - навозниковые

НАВОЗНИК - COPRINUS Pers.

Пластинки свободные, сначала белые, серые, затем стано-

вятся чернильно-черными.

Навозники - коротко живущие грибы, они быстро растут и быстро разлагаются под действием своих же собственных энзимов, т.е. переваривают сами себя. В молодом возрасте, когда пластинки еще белого цвета, грибы съедобны, но без приема алкогольных напитков. При наличии алкоголя в организме способны вызвать отравление. Вещества - коприны, содержащиеся в грибах, останавливают в организме разложение алкоголя на стадии ацетальдегида, который в свою очередь становится токсичным для организма. Так что любители закусить водку грибами должны усвоить правило: навозниками не закусывать!

НАВОЗНИК СЕРЫЙ, ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРИБ*Coprinus atramentarius* (Bull.: Fr.) Fr.

рис.43



Рис. 43. Навозник серый

Ш л я п к а 3 - 8 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем колокольчатая с растрескивающимся краем, серая, серо-коричневая, на вершине иногда мелкочешуйчатая. П л а с т и н к и свободные, частые, сначала белые, с возрастом черные, расплывающиеся каплями чернильно-черной жидкости. Споровый порошок черный. Н о ж к а 5 - 12 см длиной, 0,5 - 1,5 см толщиной, цилиндрическая, белая, в нижней части со следом от исчезающего кольца в виде валика. М я к о т ь белая, к зрелости темнеющая. Вкус пресный.

Встречается довольно часто, главным образом в поймах, у основания живых чозений. Растет пучком, в июле - августе.

Съедобен в молодом возрасте. Используется в вареном и жареном виде, без алкоголя.

НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ*Coprinus micaceus (Fr.) Fr.* рис.44

Шляпка 1 - 4 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем колокольчатая с растрескивающимся краем, радиально-складчатая, желто-бурая, на вершине со светлым зернистым легко стирающимся налетом. Пластинки свободные, частые, сначала беловатые, затем черные, расплывающиеся. Споровый порошок черно-коричневый. Ножка 3 - 5 см длиной, 0,3 - 0,5 см толщиной, цилиндрическая, белая, сначала с налетом, затем голая, шелковистая. Мякоть тонкая, палевая. Вкус пресный.

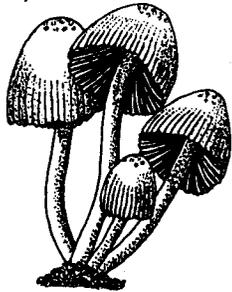


Рис. 44. Навозник мерцающий

Встречается часто, большими сросшимися группами, пучками, в поймах, на корнях и в основании живых и отмерших ив, ольхи и чозении, на полуразложившейся древесине тополя, в июле - августе.

Съедобен в молодом возрасте. Используется в вареном и жареном виде, без алкоголя.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ, НАВОЗНИК ЛОХМАТЫЙ*Coprinus comatus (Mull.: Fr.) S. F. Gray*

Шляпка белая, яйцевидно-цилиндрическая, затем колокольчатая, с толстыми белыми отстающими чешуйками. Пластинки белые, затем розовые, позже черные, расплывающиеся. Ножка белая, шелковистая, к основанию утолщенная, с подвижным кольцом. Мякоть белая, чернеющая.

Встречается редко, на хорошо удобренных огородах, газонах, клумбах, у навозных куч, в августе - сентябре.

Съедобен в молодом возрасте, без алкоголя.

Семейство **Strophariaceae** - строфариевые

ГИФОЛОМА, ЛОЖНЫЙ ОПЕНОК - HYPHOLOMA (Fr.) Kumm.

Пластинки приросшие, желтовато-буроватые, серно-желтые, оливково-бурые, дымчато-серые с лиловым оттенком, у молодых закрыты тонким паутинистым покрывалом, которое по мере роста гриба разрывается и остается в виде хлопьевидных обрывков по краю шляпки.

Растут на древесине, пучками. Как правило, несъедобны или ядовиты.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ*Hypholoma sublateritium (Fr.) Qué.*

Шляпка 3 - 6 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, кирпично-красная в центре, к краю желтоватая, иногда с беловатыми хлопьевидными обрывками от покрывала. Пластинки приросшие, сначала светлые желтовато-буроватые, у молодых покрыты беловато-желтым пленчато-волоконным покрывалом, затем коричневые, дымчато-коричневые. Споровый порошок лиловато-коричневый. Ножка 5 - 7 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной, цилиндрическая или изогнутая, плотная, волокнистая, сверху желтоватая, книзу буроватая. Мякоть желтоватая, с неприятным запахом. Вкус горький.

Встречается редко, в поймах на завалах, в лиственничниках, на гнилой древесине лиственницы. Растет пучками, в августе - сентябре.

Несъедобен. Хотя в некоторых местностях употребляют в пищу после предварительного отваривания и тщательной промывки, а в отдельной литературе относится к разряду ядовитых грибов.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ*Hypholoma capnoides (Fr.:Fr.) Kumm.*

Шляпка 3 - 5 см в диаметре, сначала ширококолокольчатая, со сглаженным бугорком в середине, затем выпукло-распростертая, голая, охряно-желтая, охряно-буроватая, бугорок темный, по краям светлая, иногда с беловатыми хлопьевидными остатками от покрывала. Пластинки приросшие, у молодых желтовато-сероватые, покрыты беловатым воло-

нисто-пленчатым покрывалом, у зрелых темные дымчато-серые с лиловым оттенком. Споровый порошок лилово-серый. Н о ж к а 5 - 7 см длиной, 0,5 см толщиной, часто изогнутая, плотная, волокнистая, сверху желтовато-беловатая, ниже бурая, может быть с остатками покрывала. М я к о т ь тонкая, желтоватая. Вкус пресный или слабо горьковатый.

Встречается не часто, в поймах на завалах деревьев, в различных типах лиственничников, на гнилой древесине лиственницы. Растет пучками, в августе - сентябре.

Съедобен. Используется вареным, жареным.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Hypholoma fusciculare (Huds.: Fr.)

Kumm. рис.45

Ш л я п к а 3 - 5 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-выпуклая с бугорком, желтоватая с более темным красновато-оранжевым бугорком. П л а с т и н к и у молодых серно-желтые, затем зеленоватые, зеленовато-бурые, оливково-серые. Н о ж к а 5 - 7 см длиной, 0,5 см толщиной, тонкая, ровная, желтая. М я к о т ь светло-желтая. Вкус горький, делает горькой любую еду.

Встречается не очень часто (как и другие ложноопята), в поймах, в захламленных чозени-

никах, в основном на древесине лиственных пород, реже может быть встречен на древесине лиственницы, в августе - сентябре. Растет пучками.

Ядовит! Вызывает желудочные и кишечные отравления.

Этот ядовитый гриб можно перепутать со съедобными ложноопенком серопластинчатым, опенком настоящим, опенком летним. Главными отличительными признаками является окраска пластинок. Если при сборе опят в какой-либо части гриба (на пластинках, по краю шляпки, в мякоти) улавливается серно-

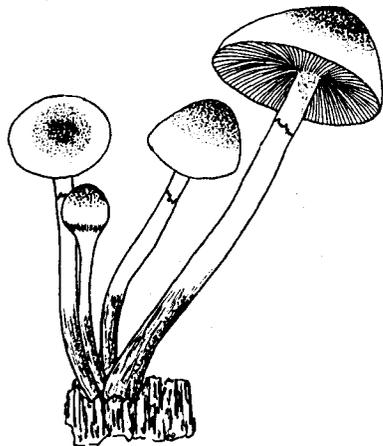


Рис.45. Ложноопенок серно-желтый

желтый, желто-зеленоватый оттенок, то такой гриб лучше не брать, дабы не ошибиться.

КЮНЕРОМИЦЕС - *KUEHNEROMYCES* Sing. et A. H. Sm.

Пластинки слабо низбегающие или приросшие, сначала светлые, кремовые, затем коричневато-бурые. Споровый порошок ржаво-бурый. Шляпки в сырую погоду впитывают в себя влагу. Растут на древесине.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ, КЮНЕРОМИЦЕС ИЗМЕНЧИВЫЙ

Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.: Fr.)

Sing. et A. H. Sm. рис. 46

Ш л я п к а 2 - 6 см в диаметре, тонкомясистая, сначала выпуклая, затем плоская с бугорком, голая, гигрофанная (впитывающая влагу), желтовато-бурая, по краю радиально-просвечивающая, при подсыхании медово-охристая, с бурым бугорком. П л а с т и н к и слабо низбегающие, сначала светлые, затем ржаво-бурые. У молодых покрыты пленчатым покрывалом. Споровый порошок ржаво-бурый. Н о ж к а 5 - 6 см длиной, 0,5 см толщиной, тонкая, часто изогнутая, с бурым узким кольцом, под шляпкой бежевая, ниже кольца буро-коричневая,

упругая, волокнистая, мелкочешуйчатая. М я к о т ь тонкая, буроватая. Вкус пресный.

Встречается не часто, группами (пучками), в пойменных сообществах, в тополево-чозениевых лесах, ольховниковых зарослях, березово-лиственничных лесах, каменноберезняках, на древесных завалах, гнилом валеже, пнях березы, тополя, реже ольхи, в июле - августе.

Съедобен. Употребляется в вареном, жареном и маринованном виде (используют только шляпки).

Опенок летний активно культивируется во многих европейских странах. Он относится к грибам-дереворазрушителям

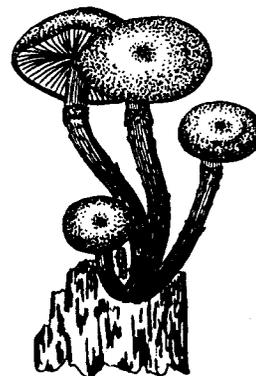


Рис. 46. Опенок летний

и выращивается на древесных брусках и отходах лесопильного производства, технология выращивания опенка подобна технологии выращивания вешенки. Поэтому на своей собственной грибной плантации наряду с поленьями вешенки можно "посадить" и поленья с опенком летним.

В Магаданской области растет еще один вид, близкий к опенку летнему - **Кюнеромицес весенний** - *Kuehneromyces vernalis (Peck) Sing. et A. H. Sm.*, отличительными признаками которого являются более мелкие плодовые тела и волокнистая, но не чешуйчатая ножка. Растет в основном на погибшей древесине и пнях лиственницы, хотя значительно реже можно встретить и на древесине лиственных пород, в июне - августе. Чаше встречается на Чукотке.

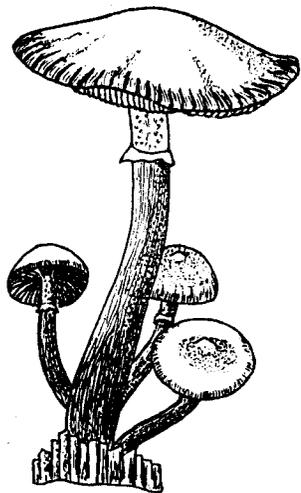


Рис. 47. *Галерина окаймленная*

Опенк летний легко можно спутать со смертельно ядовитым грибом из сем. **паутильниковых** - галериной отороченной или окаймленной. Внешне очень похожие виды (галерина окаймленная отличается гладкой ножкой, рыжевато-бурыми пластинками и мучнистым запахом и вкусом), но микроскопически хорошо различимы. Споры галерины окаймленной миндалевидные, морщинисто-бородавчатые, более крупные, чем у опенка летнего и весеннего, имеющего гладкие, овальные споры.

**ГАЛЕРИНА ОТОРОЧЕННАЯ,
ГАЛЕРИНА ОКАЙМЛЕННАЯ**
Galerina marginata (Batsch) Kühn.

рис.47

Шляпка 1 - 5 см в диаметре, сначала выпуклая или колокольчатая, с подвернутым внутрь краем, затем распростертая с бугорком, по краю радиально-просвечивающая, иногда с обрывками быстро

исчезающего покрывала, гигрофанная (впитывающая влагу), слегка клейкая, желто-бурая, рыжевато-коричневая, при подсыхании блестящая, более светлая, желто-охристая, желтовато-буроватая. Пластинки широко приросшие, частые, узкие, у молодых желто-охристые, затем рыжевато-бурые. Споровый порошок ржаво-бурый. Ножка 2 - 5 см длиной, 0,2 - 0,5 см толщиной, ровная, полая, продольно-волоконистая, с беловатым или желтоватым волокнисто-пленчатым кольцом или его исчезающими остатками, под шляпкой светлая с мучнистым налетом, под кольцом буроватая, одноцветная со шляпкой. Мякоть желто-бурая, с мучным запахом и вкусом.

Встречается на гнилом валеже и пнях хвойных и лиственных пород. Может расти в тех же местообитаниях, что и опенк летний, в июле - сентябре.

Смертельно ядовитый гриб! Содержит яды, подобные ядам бледной поганки, которые поражают печень и другие внутренние органы, приводят к необратимым изменениям в организме.

ЧЕШУЙЧАТКА - *PHOLIOTA (Fr.) Kumm.*

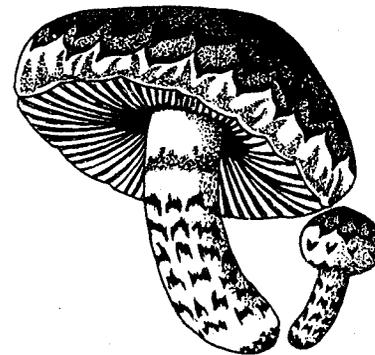


Рис. 48. *Чешуйчатка золотистая*

Чешуйчатки в основном растут на древесине: на погибших стволах и валеже, а также встречаются на живых ослабленных деревьях. Другие, более мелкие виды, растут на кострищах и горельниках. Пластинки в молодом возрасте закрыты покрывалом, которое при росте гриба разрывается и остается обрывками по краю шляпки и кольцом на ножке. В молодом возрасте пластинки светлые, к зрелости становятся коричневыми. Съедобные чешуйчатки высоким качеством не обладают, но вполне употребимы в пищу.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

***Pholiota aurivella (Batsch: Fr.) Kumm.* рис.48**

Ш л я п к а 2 - 9 до 14 см в диаметре, мясистая, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, часто с бугорком, по краю с обрывками от покрывала, слизистая или клейкая, в сухую погоду блестящая, золотисто-желтая, коричневато-желтая, с прижатыми крупными коричневыми чешуйками. П л а с т и н к и прикрепленные зубчиком, с волнистым краем, частые, у молодых светло-желтые, затем ржаво-коричневые. Споровый порошок бурый. Н о ж к а 2 - 8 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, ровная или изогнутая, плотноволокнистая, под шляпкой желтая, далее под узким волокнистым кольцом или следом от него коричневатая, чешуйчатая. М я к о т ь плотная, в шляпке светло-желтая, слегка буреющая на разрезе, в ножке темно-желтая, буроватая. Вкус пресный, запах слабый редечный.

Встречается часто, в пойменных лесах, на живых, но ослабленных стволах ивы, ольхи; реже вдоль ручьев, на древесине березы каменной. Растет пучками, в июле - сентябре.

Съедобна. Употребляется в вареном, жареном и маринованном виде, пригодна для сушки.

ЧЕШУЙЧАТКА ОГНЕННАЯ***Pholiota flammans (Fr.) Kumm.***

Ш л я п к а 2 - 6 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плосковыпуклая, с опущенным волнистым краем, сухая, ярко оранжевая, оранжево-желтая, с лимонно-желтыми волокнистыми приподнятыми вверх (оттопыренными) чешуйками. П л а с т и н к и приросшие, частые, с волнистым краем, сначала лимонно-желтые, затем желто-бурые. Споровый порошок коричневый. Н о ж к а 5 - 7 см длиной, 0,5 - 1 см толщиной, часто изогнутая, к основанию утолщенная, под шляпкой гладкая, лимонно-желтая, ниже от волокнистого пояса (остатки от покрывала) мохнато-чешуйчатая, ярко-желтая с оранжевым оттенком. М я к о т ь оранжевато-желтая, на разрезе немного буреет. Вкус горький, запах сырости.

Встречается нечасто, в пойменных лиственничниках и сырых лиственничных редколесьях, на валеже лиственницы, реже на трухлявой древесине березы плосколистной. Растет одиночно и группами, в августе-сентябре.

Несъедобна.

ЧЕШУЙЧАТКА РАЗРУШАЮЩАЯ***Pholiota destruens (Brond.) Quél.***

Ш л я п к а 3 - 10 см в диаметре, мясистая, сначала полушаровидная, затем плосковыпуклая, с белым войлочным краем, у молодых кремово-белая, у зрелых кремово-буроватая, желтовато-буроватая, с прижатыми светло-буроватыми волокнисто-войлочными чешуйками. П л а с т и н к и прикрепленные, у молодых желтовато-бежевые, у зрелых коричневые. Споровый порошок коричневый. Н о ж к а 5 - 8 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, упругая, у основания уплощенная, под шляпкой гладкая, белая, ниже белого волокнисто-войлочного пояса светло-чешуйчатая, волокнисто-войлочная, к основанию бурая. М я к о т ь желтовато-белая. Вкус горьковатый. Запах неприятный (напоминает запах дуста).

Встречается редко, в пойменных лесах, на живых ослабленных стволах ольхи. Растет небольшими группами, в августе.

Несъедобна.

ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ***Pholiota squarrosa (Fr.) Kumm.***

Ш л я п к а 4 - 6 см диаметром, выпуклая, сухая, желто-бурая, по краю соломенно-желтая, с многочисленными завернутыми сверху ржаво-коричневыми чешуйками. П л а с т и н к и частые, выемчатые, у молодых желто-кремовые, при созревании коричневые. Н о ж к а 5 - 8 см длиной, около 1 см толщиной, плотная, суженная к основанию, одноцветная со шляпкой, хлопьевидным кольцом, под которым также как и шляпка покрыта густоусеянными торчащими чешуйками. М я к о т ь плотная, желтоватая, в основании ножки желто-коричневая. Вкус горьковатый.

Встречается по краям сенокосных угодий, на газонах и спортивных площадках, рядом со строительным хламом, на трухлявой древесине, чаще погребенной в почву.

Съедобна, но низкого качества. Рекомендуется употреблять только шляпки. В некоторых изданиях указывается как несъедобный гриб.

ПАУТИННИК - CORTINARIUS Fr.

Рис. 49. Паутинник браслетчатый

Паутинники - самая обширная группа среди агарикоидных базидиомицетов, она богато представлена и в наших лесах. Паутинники легко отличаются от других грибов присутствием паутинистого частного покрывала - кортины, соединяющей край шляпки с ножкой. В молодом возрасте плодовые тела закрыты еще и общим покрывалом, которое очень быстро исчезает и остается лишь в виде волоконцев или волокнистых поясков на ножке. Пластинки от светло- до темно-бурых. Споровый порошок ржаво-бурого цвета. Плодовые тела от мелких до крупных, различной окраски, но часто с преобладанием бурого цвета.

Большинство видов паутинников несъедобны, либо пищевая ценность их неизвестна. В пищу употребляются лишь некоторые виды. Встречаются среди паутинников и ядовитые виды, которые могут вызвать расстройства желудочно-кишечного тракта. В частности, следует обходить стороной грибы из этого рода с кроваво-красными пластинками, как у паутинника кроваво-красноватого, а так же грибы с серно-желтыми, оливково-желтыми, оливково-желто-бурыми пластинками, как у паутинников коричнево-желтого и топяного, которые часто встречаются в увлажненных моховых лиственничных редколесьях.

Здесь указываются наиболее часто встречающиеся виды, которые могут привлечь внимание любителей-грибников, а некоторые из них уже употребляют в пищу паутинник слизистый.

ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ*Cortinarius mucosus (Bull.: Fr.) Kickx*

Шляпка 4 - 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоскораспростертая, слизистая, желто-бурая, желто-коричневая, по краю светлее. Кортинна белая, клейкая или слизистая. Пластинки выемчато приросшие, сначала светло-охристые, затем ржаво-коричневые. Споровый порошок ржаво-бурый. Ножка 5 - 10 см длиной, 1,3 - 2 см толщиной, цилиндрическая или суженная книзу, слизистая, шелковисто-волокнистая, сверху белая, книзу буроватая, без поясков. Мякоть беловатая, под кожицей шляпки и в основании ножки буроватая. Вкус пресный.

Встречается часто, в лиственничных редколесьях с кедровым стлаником, в зарослях кедрового стланика, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется в вареном и жареном виде.

Внешне и по размерам очень похож на паутинник слизистый, но в окраске ножки и молодых пластинок последнего просматривается лилово-фиолетовый оттенок и пояски на ножке.

ПАУТИННИК ПАЧКАЮЩИЙ*Cortinarius collinitus (Sowerby: Fr.) Fr.*

Шляпка желто-оранжевая, желто-бурая, слизистая. Кортинна белая или голубоватая, слизистая. Пластинки беловато-охристые с фиолетовым оттенком, затем ржаво-коричневые. Ножка слизистая, белая с фиолетовым оттенком, книзу желто-коричневая, с буроватыми пленчатыми поясками. Мякоть в шляпке беловатая, сверху ножки лиловатая, в основании буроватая. Вкус пресный.

Встречается в каменноберезниках, березовых рощах, лиственничных редколесьях с кедровым стлаником и березкой, с конца июля по начало сентября.

Съедобен. Употребляется в вареном и жареном виде.

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ*Cortinarius armillatus (Fr.: Fr.) Fr.* рис.49

Шляпка 2 - 7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем

распростертая с толстым бугорком, шелковисто-волоконистая, кирпично-красно-коричневая. К о р т и н а буровато-розовая. П л а с т и н к и приросшие, выемчатые, сначала светло-коричневые, у зрелых рыжевато-коричневые. Споровый порошок ржаво-охристый. Н о ж к а 5 - 12 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, постепенно утолщенная к основанию, волокнистая, светло-коричневая, с несколькими яркими косыми поясками красно-ржавого цвета. М я к о т ь бледно-коричневая. Вкус пресный или слабо горьковатый.

Встречается в долинах и на горных склонах, в лиственничных редколесьях с березкой, березково-ольховниково-кедровосланиковых зарослях, в августе - сентябре.

Съедобен, невысокого качества. Употребляется вареным и жареным в смеси с другими грибами.

ПАУТИННИК ГЛАДКОКОЖИЙ

Cortinarius allutus Fr.

Ш л я п к а 2,5 - 7 см диаметром, у молодых полушаровидная, толсто-выпуклая, покатая, затем более или менее распростертая, влажная - слабо клейкая, сухая - шелковистая, бежево-буроватая, желто-буроватая, абрикосовая. П л а с т и н к и частые, прикрепленные зубчиком, у молодых бежевые, затем ржаво-охристые. Кортинна белая, остается в виде тонких волоконцев по краю шляпки и редкими ржавыми волоконцами на ножке. Н о ж к а 5 - 7,5 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, в основании с клубеньком до 3 см диаметром, шелковисто-волоконистая, светлая, бело-бежевая. М я к о т ь белая. Запах медовый.

Встречается в каменноберезняках с кедровым стлаником, в июле - августе.

Съедобен.

ПАУТИННИК КРОВАВО-КРАСНОВАТЫЙ

Cortinarius semisangiuneus (Fr.: Fr.) Gillet

Ш л я п к а 2 - 5 см диаметром, выпуклая или плоская с бугорком, шелковисто-волоконистая, гладкая, бурая, буровато-коричневая, с оливковым оттенком. П л а с т и н к и приросшие, выемчатые, широкие, частые, бархатистые, кроваво-красные, буро-

красные. Кортинна желтоватая. Н о ж к а 3 - 8 см длиной, 0,4 - 0,6 см толщиной, тонко-волоконистая, светлее шляпки, желтовато-буроватая, в основании с желтым мицелием. М я к о т ь оливково-буроватая. Вкус горьковатый.

Встречается в лиственничниках и кедровостланиковых зарослях, в августе - сентябре.

Ядовит! Вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта.

ПАУТИННИК КОРИЧНЕВО-ЖЕЛТЫЙ

Cortinarius cinnamomeoluteus P. D. Orton

Ш л я п к а 2 - 4 см диаметром, сначала выпуклая, затем плоская, бархатисто-волоконистая, желто-коричневая, оливково-коричневая. П л а с т и н к и приросшие, выемчатые, желто-оливково-бурые. Кортинна лимонно-желтая, лимонно-желто-оливковая. Н о ж к а 3 - 9 см длиной, 0,3 - 1 см толщиной, цилиндрическая или утолщенная книзу, волокнистая, блестящая, под шляпкой лимонно-желто-оливковая, ниже оливково-желто-бурая, у основания с желтым войлоком. М я к о т ь желтая, оливково-желтая.

Встречается часто в лиственничниках и лиственничных кустарниковых редирах, ерниково-кедровостланиковых зарослях, ерниковых тундрах и кочкарных тундрах с ивой, со второй половины июля по начало сентября.

Ядовит! Вызывает расстройства желудочно-кишечного тракта.

К паутинниковым грибам относится колпак кольчатый, гебеломы и волоконницы, которые так же имеют общее и частное покрывало. Колпак кольчатый выделяется среди паутинниковых грибов ярко выраженным пленчатым кольцом на ножке, а отличить волоконницы и гебеломы от паутинника можно по верхней части ножки. У волоконниц и гебелом ножка под шляпкой с мучнистым налетом, а у паутинников она всегда гладкая. Большинство волоконниц и гебелом несъедобны или ядовиты, т.к. содержат токсин мускарин в значительно большем количестве, чем мухомор.

КОЛПАК - ROZITES P. Karst.

Пластинки у молодых грибов закрыты пленчатым покрывалом, которое затем остается на ножке хорошо выраженным перепончатым кольцом.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Rozites caperata (Pers.: Fr.) P. Karst. рис.50

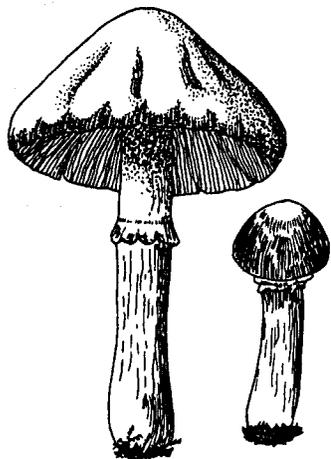


Рис. 50. Колпак кольчатый

Шляпка 3 - 8 см в диаметре, сначала яйцевидная или полушаровидная, затем выпуклая, иногда морщинистая, часто радиально растрескавшаяся, желто-охристая. Пластинки прикрепленные, частые, сначала светлые, кремовые, затем желто-бурые, у молодых закрыты пленчатым покрывалом. Споровый порошок охристый. Ножка 4 - 12 см длиной, 1 - 2 см толщиной, утолщенная к основанию, волокнистая, плотная, светлая, беловато-желтоватая, в верхней части с пленчатым беловато-желтоватым кольцом. Мякоть плотная, беловато-желтоватая. Вкус пресный.

Встречается не часто, в каменноберезняках с кедровым стлаником, реже в лиственных редколесьях, в августе - сентябре.

Съедобен. Употребляется вареным и жареным.

ГЕБЕЛОМА -HEBELOMA (Fr.) Kumm.

Ножка в верхней части под шляпкой мучнистообсыпанная. Пластинки кремово-буроватые, часто с каплями жидкости или бурыми пятнами.

ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ, ХРЕНОВЫЙ ГРИБ

Hebeloma crustuliniforme (Bull.) Qué. рис.51.

Шляпка 3 - 6 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, гладкая, клейкая, серовато-буроватая, грязно-песочного

цвета. Пластинки выемчатые, с неровным зубренным краем, с капельками влаги, которые при подсыхании оставляют буроватые пятна, сначала беловато-палевые, затем серовато-буроватые. Споровый порошок грязно-бурый. Ножка 4 - 5 см длиной, 1 - 1,2 см толщиной, утолщенная к основанию, полая, волокнистая, сверху с отрубевидным налетом, грязно-буроватая. Мякоть беловатая. Вкус горький. Запах редьки или хрена.

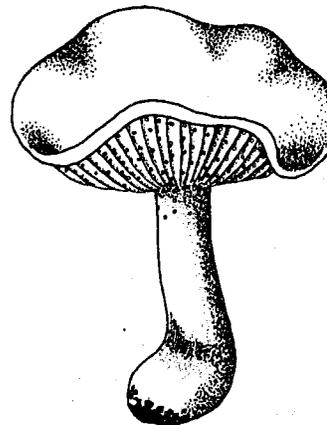


Рис. 51. Ложный валуй
гриб.

Встречается в долинных лиственныхниках, березковых зарослях, каменноберезняках, в августе - сентябре.

Несъедобен. В некоторых изданиях указывается как ядовитый гриб.

ВОЛОКОННИЦА - INOCYBE (Fr.) Fr.

Грибы средних или мелких размеров, всегда имеют коническую или колокольчатую форму шляпки, радиально-волокнистую или волокнисто-чешуйчатую, беловатой, желтоватой, бурой, коричневой окраски. Споровый порошок желто-бурый. Растут, главным образом, на почве. Большинство из них ядовиты.

ВОЛОКОННИЦА ТРЕЩИНОВАТАЯ
Inocybe rimosa (Bull.: Fr.) Kumm. = Inocybe fastigiata (Schaeff.: Fr.) Qué. рис.52

Шляпка 2 - 5 см в диаметре, конусовидная, ширококолокольчатая, всегда с острой вершиной, по краю радиально растрескавшаяся, грубоволокнистая, буровато-желтая. Пластинки узко приросшие, сначала грязновато-желтые, затем грязно-бурые. Споровый порошок табачно-бурый. Ножка 3 - 7 см длиной, 0,5 - 0,7 см толщиной, к основанию утолщенная или с

небольшим клубеньком, продольноволокнистая, беловатая или буроватая. Мякоть беловатая. Запах неприятный, затхлый.

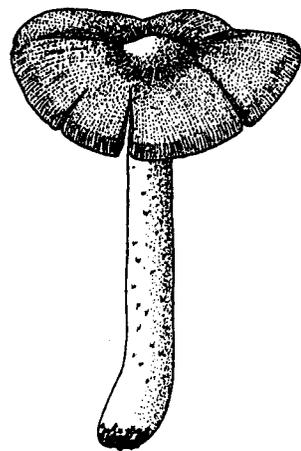


Рис. 52. Волоконница
трецинноватая

Шляпка 1 - 3 см, сначала выпуклая, затем распростертая с бугорком, волокнисто-чешуйчатая, грязно-бурая, буро-коричневая. Пластинки прикрепленные, широкие, сначала сероватые, затем грязно-буроватые. Ножка 2 - 4 см длиной, 0,2 - 0,4 см толщиной, ровная или зауженная к основанию, волокнистая, одноцветная со шляпкой. Мякоть беловатая. Запах затхлой муки.

Встречается в зарослях кедрового стланика, ивовых зарослях, пойменных сообществах, в тундрах, на обнаженной (часто песчаной) почве, в августе - сентябре.

Ядовита!

Группа порядков GASTEROMYCETES - ГАСТЕРОМИЦЕТЫ

порядок LYCOPERDALES - ДОЖДЕВИКИ

Дождевики входят в группу пор. Гастеромицеты, которые имеют замкнутые плодовые тела, внутри которых формируются споры. В момент созревания спор оболочки грибов разрушаются или лопаются и оттуда вылетают споры в виде дымящейся массы.

Под словом дождевик в народе ассоциируется гриб без шляпки и ножки, имеющий более или менее округлую или продолговатую форму, в молодом возрасте белый, в зрелости коричневый, при надавливании пылящий, который называют

дедушкин табак, порховка, заячья картошка и т.д. В молодом возрасте грибы съедобны, и по питательным достоинствам не уступают белым и шампиньонам.

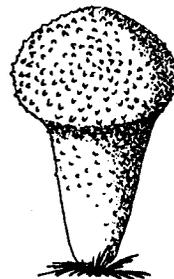


Рис. 53. Дождевик
жемчужный

Издавна применяли дождевики в народной медицине. Благодаря антибактериальным свойствам, дождевиком лечили ссадины и порезы, путем прикладывания к больному месту разрезанного плодового тела молодого гриба.

Здесь указывается два обычных для нашего края вида из группы дождевиков.

ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ, ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ

Lycoperdon perlutum Pers. рис.53

Плодовое тело 3 - 6 см высотой, грушевидной формы, с бугорком на вершине и с удлиненным стерильным основанием в виде ножки. В молодом возрасте белое, покрыто короткими толстыми легко обламывающимися шипиками и бородавочками. При созревании плодовое тело становится коричневатого цвета, а от осыпавшихся шипиков остается сетчатый рисунок. Мякоть сначала белая, затем становится оливково-коричневой, в виде пылящего порошка, состоящего из спор и волокон. Споры высыпаются наружу через разрывы оболочки на верхушке.

Встречается в различных типах леса, кустарниковых зарослях, на луговинах, в июле - августе.

Съедобен в молодом возрасте. Используется в вареном, жареном и сушеном виде.

ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ

Lycoperdon umbrinum Pers.

Плодовое тело 3 - 6 см высотой, 3 - 5 см диаметром, шаровидной или слегка конусовидной формы, с небольшой складчатой ложной ножкой, 1 - 3 см диаметром. Наружная поверхность уже в молодом возрасте интенсивно коричневая, умброво-коричневая, с мелкой структурой, мелкоопыленная, мелкоигль-

чатая. Мякоть сначала белая, затем становится желтовато-коричневой.

Встречается в каменноберезняках с ольховником, пойменных тополево-чозениевых лесах, на почве, в конце июля - сентябре.

Съедобен в молодом возрасте.

Порядок HYMENOGASTRALES - ГИМЕНОГАСТРОВЫЕ

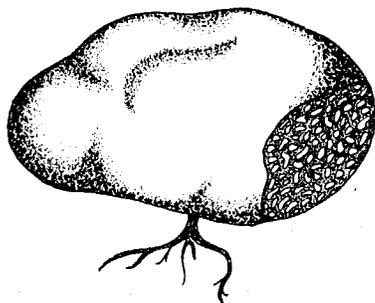


Рис. 54. *Ризопогон розоватый*

Фруктовые тела, большей частью, подземные, клубневидные, развивающиеся в верхнем слое почвы и лишь потом выходящие на поверхность, как правило, видна бывает только верхушка.

Во многих классификационных схемах виды этого порядка относятся к гастеромицетам, но в современной микологической

литературе отдельные роды и семейства все чаще присоединяются к своим близким сородичам из агарикоидных грибов. Так в частности, происхождением и сходством строения плодовых тел ризопогоновые грибы связываются с трубчатými и сем. *Rhizogonaceae* отнесено к пор. *Boletales*.

РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ, «ТРЮФЕЛЬ» КРАСНЕЮЩИЙ

Rhizogon roseolus (Corda) Th. M. Fr. рис.54

Фруктовое тело 2 - 5 см в диаметре, неправильно округлое, клубневидное, с буроватыми тяжами мицелия в основании, сначала белое, затем верхушка желто-оливково-буроватая, на воздухе и от надавливания особенно в нижней части появляются розовые пятна. На разрезе "мякоть" губчатая, состоящая из многочисленных камер, в молодом возрасте белая, затем желтовато-оливковая. Внутри камер развиваются споры.

Встречается в разреженных зарослях кедрового стланика, в лиственных редколесьях, одиночно и гнездами, в июле - августе.

Съедобен в молодом возрасте. Употребляется вареным и жареным.

КЛАСС СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ - КЛ. ASCOMYCETES

Споры развиваются в сумках на поверхности плодовых тел или внутри них. В зависимости от строения плодовые тела сумчатых грибов разделяются на несколько типов. У рассматриваемых нами видов плодовые тела широко открытые - апотеции - довольно крупных размеров, разделяющиеся на шляпку и ножку. Шляпки складчатые или ячеистые и на поверхности складочек или внутри ячеек развиваются сумки с аскоспорами.

Порядок PEZIZALES - ПЕЦИЦЕВЫЕ СМОРЧКИ И СТРОЧКИ

Они относятся к условно съедобным грибам, то есть перед приготовлением грибы рекомендуется тщательно отварить, отвар обязательно слить, а грибы отжать и промыть несколько раз. Причем считается, что если ядовитая гелвелловая кислота, содержащаяся в сморчках, растворяется в воде и переходит в отвар, то ядовитое вещество гиromитрин, содержащийся в строчках, не разрушается при кипячении, только длительная варка обеспечивает частичное разрушение ядов.



Рис. 55. *Сморчок конический*

Поэтому всегда существует риск отравиться свежими строчками и даже иногда сушеными, если в них содержится много яда. Чтобы избежать отравления строчками рекомендуется многократное кипячение каждый раз со сливанием отвара. Известно, что количество гиromитрина зависит от зрелости гриба и от условий произрастания. Рекомендуется собирать только молодые строчки и употреблять в пищу только после сушки. Причем употреблять сухие сморчки и строчки можно через 1,5-2 месяца после высушивания, чтобы дать время выветриться ядам и не рисковать своим здоровьем. Сначала

лишь "продегустировать надежность местообитаний", в которых собираете строчки, т.е. не переедать и помнить, что строчками можно серьезно отравиться.

Семейство- *Morchellaceae* - сморчковые

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Morchella conica Pers. рис.55

Шляпка 5 - 6 см высотой, 3 - 4 см в диаметре, конической формы, с более или менее правильно расположенными удлиненными глубокими ячейками, коричневого, грязно-коричневого цвета. Край шляпки сростается с ножкой. Споровый порошок охристый. Ножка 4 - 7 см длиной, 1 - 2 см толщиной, полая, беловатая, снаружи зернистообсыпанная (как бы посыпана манкой). Мякоть хрупкая, белая, внизу ножки водянистая.

Встречается в пойменных лесах и долинных лиственничниках, на сухих террасах, на горях, иногда кучно, в июне - реже июле.

Съедобен после предварительной обработки. Употребляется в вареном, жареном и сушеном виде.

СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Morchella esculenta Pers.: St. Amans

Шляпка 5 - 6 см высотой, 3 - 4 см в диаметре, яйцевидной или эллипсоидальной формы, с неправильно расположенными округлыми ячейками, бурого, кремово-бурого цвета. Ножка 3 - 4 см длиной, 1 - 2 см толщиной, полая, к основанию утолщенная, светлая, кремового или розовато-палевого цвета.

Встречается в пойменных тополево-чозениевых лесах, в долинных лиственничных редколесьях и на террасах, на горях, одиночно и группами, иногда вместе со сморчком коническим, в июне.

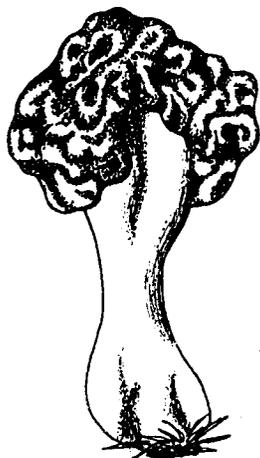


Рис. 56. Строчок обыкновенный

Съедобен после предварительной обработки. Употребляется как и предыдущий вид.

Семейство *Helvellaceae* - гелвелловые

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Gyromitra esculenta (Pers.: Fr.) Fr. рис.56

Шляпка 3 - 5 см в диаметре, бесформенная, волнисто-извилистая, внутри полая, хрупкая, ломкая, буровато-коричневая, каштаново-коричневая, иногда до черно-коричневой (чем сырее, тем шляпки светлее). Край шляпки сростается с ножкой. Споровый порошок белый. Ножка 3 - 4 см длиной, 1 - 2 см толщиной, полая, белая, розовато-кремовая, ломкая, как правило, сплюснутая, иногда раздваивается и покрыта двумя шляпками, иногда под одной шляпкой разветвляется. Мякоть хрупкая, беловатая.

Встречается в поймах, в низких сырых местах, среди чозений, и в лиственничниках, вокруг лиственничных пней, среди хвои, коры и лиственничных опилок, в июне - реже июле.

Съедобен после предварительной обработки. Употребляется в сушеном виде.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ

Gyromitra infula (Schaeff.: Fr.) Fr. рис.57

Шляпка 3 - 5 см в диаметре, волнистая, седловидно-лопастная, грубо складчатой формы, чаще с двумя горбами, коричневая, буровато-черная, с бархатистой поверхностью, краями сростается с ножкой. Споровый порошок белый. Ножка 3 - 5 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, полая, нередко сплюснутая, буроватая, коричневато-серая. Мякоть хрупкая, хрящевидная, тонкая, беловатая.

Встречается в основании и на склонах сопок, в лиственничных редколесьях, часто по обочинам дорог, по кедровостланиковым горельникам, среди кустов березки и ивы, во мхах с остатками гнилой древесины, в августе

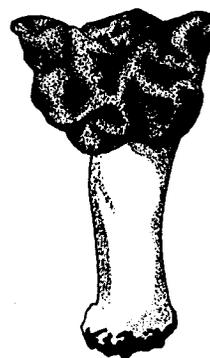


Рис. 57. Строчок осенний

- сентябре.

Съедобен после предварительной обработки. Употребляется как и предыдущие виды.



Рис. 58. Лопастник
ямчатый

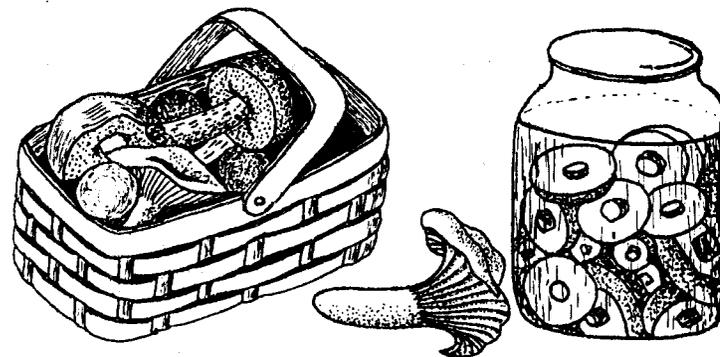
ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ

Helvella lacunosa Afsel : Fr. рис.58

Ш л я п к а 4 - 5 см в диаметре, волнистая, лопастная, с гладкой поверхностью, грязно-серого цвета, со свободными краями. Споровый порошок белый. Н о ж к а 4 - 6 см длиной, 1 - 1,5 см толщиной, складчатая, ямчатобороздчатая, сероватая. М я к о т ь хрупкая, беловатая.

Встречается в каменноберезняках, листовенных редколесьях, на почве, в августе - сентябре.

Съедобен после предварительной обработки. Употребляется как предыдущие виды.



ГРИБЫ НА СТОЛЕ

ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ

Опыт заготовки грибов впрок существует на Руси уже много столетий. Грибы всегда были хорошим подспорьем в питании, особенно в Великий пост, когда они были основой белковой пищи. Так например, в Валаамском монастыре существовало особое "грибное послушание", когда вся братия отправлялась в лес за грибами, чтобы заготовить их на зиму. Да и сейчас грибы ценятся населением нисколько не меньше: они и разнообразят наш стол, и подкармливают нас в безденежные времена.

Существуют разные способы заготовки грибов впрок: сушка, засолка, маринование, замораживание.

СУШКА ГРИБОВ

Сушка является одним из наиболее надежных способов переработки грибов. Хорошо высушенные грибы легко и долго хранятся, сохраняя свои ценные питательные вещества, вкус и аромат. К тому же сушеные грибы можно очень разнообразно использовать в кулинарии. Из них готовят вкусные супы или добавляют в суп в качестве ароматической приправы, различные соусы, грибную икру, начинки для пирогов, пельменей, входят в состав мясных, рыбных, овощных блюд и т.д.

Главным образом сушат трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, маслята. Самым лучшим по вкусу, качеству и питательной ценности является белый гриб. Мякоть у него не изменяется при сушке, остается белой, и навар получается особого вкуса и цвета. Поэтому многие стараются его не смешивать с другими видами грибов и хранить отдельно. Подосиновики и подберезовики чернеют при сушке, за что и называют их черными грибами. Шляпки маслят, моховиков, решетников при сушке становятся очень тонкими и ломкими и по качеству, конечно, хуже других. Пригодны для сушки и пластинчатые грибы: опята, лисички, рядовка скученная, вешенка, пилолистник чешуйчатый (молодые грибы). Некоторые сушат и молодые дождевики, которые не темнеют при сушке, мякоть остается белой; и сморчки со строчками. Последние употреблять в пищу можно только через 1,5-2 месяца хранения, когда ядовитые вещества, находящиеся в них, полностью разрушатся. По санитарным нормам по заготовке грибов пластинчатые грибы запрещены к распродаже, так как среди них могут оказаться ядовитые, которые трудно выделить в сушеной смеси. Разве что в отдельных районах России в промышленных масштабах иногда заготавливаются лисички, которые в сушеном виде с удовольствием закупаются зарубежными странами.

Для сушки грибов годятся крепкие грибы различной зрелости, в зависимости от того, какое качество вы хотите. Естественно, из молодых грибов получается наиболее привлекательный продукт. Отобранные грибы следует очистить от мусора, при необходимости обтереть их тряпочкой, но ни в коем случае не мыть. Крупные шляпки разрезать на несколько долек, ножки тоже разрезать вдоль или поперек (как больше нравится), чтобы облегчить сушку. Далее грибы разложить тонким слоем на решетки, противни, сита, либо нанизать на нитки или спицы, и при сушке время от времени перемешивать и переворачивать.

Способы сушки грибов различны. Самым главным условием успешной сушки является постоянная циркуляция воздуха для удаления влаги и нужная температура. Сушить грибы следует в два или три приема: а) сначала грибы

проявляют при температуре 40-50 градусов в течение 2-3 часов, затем досушивают при температуре 60-70 градусов; б) сначала проявляют при температуре 30-50 градусов в течение нескольких часов, затем ее поднимают до 60-80 градусов и заканчивают сушку при 50-60 градусах. При более высокой температуре грибы могут почернеть, поджариться, при более низкой - закиснуть. Сушка считается законченной, когда грибы слегка гнутся, ломаются, но не крошатся. Недосушенные грибы в дальнейшем могут заплесневеть.

В домашних условиях сушку производят в духовках. При этом грибы лучше раскладывать на решетки, чем на противни, получается лучшее качество и сушат с приоткрытой или полностью открытой дверцей. Можно нанизывать грибы на спицы и укладывать их на кастрюли и миски. Некоторые городские жители приспособились сушить грибы на масляных обогревателях, нанизывая грибы на нитки и развешивая по ту и другую сторону обогревателя. У кого есть русские печи, тем легче, так как самые лучшие грибы можно получить при сушке в русской печи. Грибы на решетках или противнях ставят в топленую печь и осуществляют сушку при открытой трубе и заслонке. Или еще лучше сушить сверху хорошо топленой печи, на горячих кирпичках, разложив грибы на бумагу или тряпочку и периодически их помешивая.

Учитывая специфику полевых работ, многие заготавливают грибы, работая в экспедициях. Отдыхая на дачных участках можно пользоваться этими же способами сушки. Если в балках или домиках есть печка, хорошо сушатся грибы над плитой. Для этого нужно подвесить над ней или сбоку печки решетку на расстоянии примерно одного метра и проблемы с сушкой будут исчерпаны: и грибы сушатся и обед готовится. Можно сушить грибы над плитой, нанизывая их на нитки. Некоторые приспособились сушить грибы, нанизанные на нитки, на солнце, пряча их от мух в марлевые мешки. Таким образом можно и подвяливать грибы, а дальнейшую сушку производить в духовке или над плитой. Можно подсушить грибы и над углями от разведенного костра. Для этого лучше вырыть яму, прогреть ее костром, разровнять угли, по углам ямы вбить

колья и установить раму или решетку с грибами. Для этой цели можно использовать также так называемую сушилку Лукьянова. Для ее изготовления используют 4 жестяные банки из-под селедочных пресервов. Одна банка служит теплоносителем, у нее вырезают только крышку, у остальных трех оставляют только ободки, вырезая и дно и крышку. По бокам проделывают отверстия, куда вставляют дюралюминовые спицы или прутики с нанизанными на них грибами. Банку-теплоноситель устанавливают на подставку над углями, а поверх нее ставят остальные ободки с грибами. Для равномерного высыхания грибов ободки периодически меняют местами. Таким образом, можно сушить грибы на примусе и на газовой плитке.

Хранить сушеные грибы нужно в хорошо проветриваемых помещениях, так как они очень гигроскопичны (легко впитывают влагу, а так же всякие посторонние запахи). Можно хранить в плотно закрытых банках или в тканевых мешочках, периодически подсушивая, если они отсыревают.

Из пересушенных, но не подгоревших, из тонких крошащихся грибов, как маслята, моховики, а также из сухих дождевиков и шампиньонов делают **грибной порошок**. Грибы размалывают на кофемолке или мельнице для перца, перетирают в ступке, просеивают, а остаток снова измельчают. Чем порошок мельче, тем он лучше. Используют как приправу к первым, вторым блюдам, для приготовления соусов. Хранить грибной порошок нужно в стеклянных банках или бутылках, плотно закрытых крышками или пробками.

ЗАСОЛКА ГРИБОВ

На засолку грибов в основном идут пластинчатые грибы, особенно хороши при этом млечники (белые, желтые и черные грузди, гладыш, волнушки, кому повезет - рыжики) и все сыроежки. Некоторые солят и трубчатые грибы. Соленые грибы идут на закуски, винегреты, в качестве начинки для пирогов, пельменей, для изготовления грибной икры и т.д.

Основными рецептами засолки грибов является холодный и горячий способ. При холодном способе грибы солят сырыми, при горячем подвергают тепловой обработке, а затем солят.

Холодная засолка. При солении холодным способом грибы предварительно вымачивают, чтобы удалить едкий млечный сок, в течение 2 суток, меняя 2-3 раза воду и хорошо промывая и очищая грибы от лесного сора. В основном, это касается млечников, но так как обычно грибы собираются в смеси, не страшно, если в воду попадут и сыроежки и другие виды грибов, отобранных для засола. Так они лучше очистятся от мусора, а сыроежки приобретут эластичность и удалятся все поломанные крошки. Можно грибы солить по сортам, а можно и в смеси. На мой взгляд, холодным засолом интереснее солить смешанные грибы (так они аппетитнее смотрятся: сыроежки становятся белыми, черные грузди - с вишневым верхом, гладыши - с желтым, белые грузди приобретают зеленовато-голубоватый оттенок и т.д. и хочется каждый попробовать и прочувствовать свой особый вкус), а горячим предпочтительнее солить по сортам. Вымоченные, промытые и очищенные грибы откидывают на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода, и приступают к засолу. В подготовленную посуду: эмалированные ведра, стеклянные банки, а лучше всего в деревянные бочонки или кадочки, на дно которых положив немного соли, укропа, можно смородиновых листьев, лаврушки (по желанию и привычке), укладывают слоями грибы, вверх пластинками. Каждый слой грибов пересыпают солью из расчета 30-40г соли (1 полная с горкой столовая ложка или 2 с небольшими горками) на 1кг грибов и перекладывают специями: 2-3 стебля укропа, 1 среднего размера головку чеснока, можно добавить опять же по желанию 2 лавровых листа, 10-15 горошин черного перца, 2-3 коробочки кардамона. А лучше всего руководствоваться собственным опытом и вкусом. Вполне достаточно добавлять при засолке млечников и сыроежек укроп и чеснок, чтобы не исказить грибной аромат. После этого грибы накрывают чистой холщовой тряпочкой или капустным листом или листьями смородины, поверх кладут деревянный кружок или плоскую тарелку (но не керамическую), а на него гнет - камень, вымытый

и ошпаренный кипятком (но не кирпич и не металлы). Если грибы солятся в банке, можно использовать стакан с водой в качестве гнета.

По мере сбора можно добавлять в посуду грибы, пока не заполнится емкость. В случае появления плесени на поверхности рассола ее необходимо снять; камень, кружок и тряпочку помыть; убрать плесень со стенок посуды и все положить на прежние места. Если образовалось много рассола, то лишний можно отлить, но только так, чтобы грибы полностью были укрыты жидкостью. Если рассола мало, нужно увеличить гнет. Емкости с засаливаемыми грибами не должны быть плотно закупоренными, потому как процесс брожения, который происходит при солении грибов и препятствует развитию опасных бактерий, протекает при свободном доступе воздуха.

При засолке холодным способом грибы бывают готовы через 30-40 дней после посола. Затем грибы можно для удобства переложить в чистые банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в холодильник. Хранят грибы при температуре плюс 2-8 градусов. При минусовой температуре грибы промерзают и теряют свои качества, при более высокой - прокисают и становятся несъедобными.

Горячая засолка. При солении горячим способом очищенные от сора и промытые грибы предварительно отваривают в кипящей подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1л воды), постоянно снимая пену; потом откидывают на дуршлаг или решето и дают стечь воде. Далее поступают как при засолке холодным способом: остывшие грибы солят из расчета 30г соли (1 столовая ложка) на 1 кг грибов; добавляют укроп и чеснок, по желанию лавровый лист, перец, листья смородины, хрен; прикрывают кружком, на который ставят небольшой гнет. Готовые грибы для удобства можно также переложить в банки и хранить в холодильнике.

Этот способ пригоден для соления любых видов грибов: млечников, сыроежек, опенков, вешенок, рядовок, мокрух, трубчатых грибов и т.д. Время варки засаливаемых грибов различно. Сыроежки, летние и зимние опенки варят 5-10 минут с момента закипания; трубчатые грибы, грузди, волнушки,

горькушки - 10-15 минут; вешенки, осенние опенки, лисички - 20-25 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно и отвар становится прозрачным. Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через 6-8 дней, а сыроежки готовы к употреблению уже через сутки - двое после посола. При этом они очень вкусны!

Существует еще один способ засола - **сухой**. Им пользуются обычно при солении рыжиков, кладут при этом только соль. Грибы не моют, а тщательно очищают от мусора; укладывают в посуду слоями, вверх пластинками, каждый слой пересыпая солью из расчета 30г соли на 1 кг грибов; покрывают тканью, на нее кладут деревянный кружок, а поверх гнет. Через месяц рыжики готовы.

Есть **способ квашения** грибов, когда грибы заливают кисло-сладким рассолом. Для этого пригодны все съедобные грибы, но предпочтительнее все же пластинчатые. Грибы чистят, моют в холодной воде (некоторые с горчинкой вымачивают в воде около 12 часов), затем проваривают в 2-процентном растворе поваренной соли (20г соли на 1л воды), откидывают на дуршлаг, охлаждают, затем раскладывают в стеклянные банки или другую посуду, добавляют укроп, листья черной смородины, чеснок и заливают заранее подготовленным раствором: 70г соли и 20г сахарного песка на 1л воды. Для ускорения заквашивания можно добавить ложку сыворотки или обезжиренного кислого молока на 1кг грибов. Далее грибы покрывают деревянным кружком или эмалированной крышкой и кладут гнет. При квашении образуется молочная кислота, которая препятствует порче грибов, в первую очередь гниению. Ход квашения зависит от температуры и продолжается в течение 2-4 недель. Уход за квашенными грибами такой же, как за огурцами и солеными грибами.

МАРИНОВАНИЕ

Для маринования можно использовать разные виды грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рядовку скученную, лисички, шампиньоны, сыроежки, когда неурожай-

ный на грибы год, решетники, чешуйчатку, горькушку (предварительно отварив) и т.д. Мариновать грибы лучше отдельно по видам, потому как при отваривании с подосиновиками другие грибы могут потемнеть, да и продолжительность варки зависит от плотности мякоти (одни могут недовариться или другие перевариться). Более плотные виды, такие как подосиновики, белые варят 20-25 мин., опята осенние, лисички - 25-30 мин., маслята, подберезовики - 10-15 мин. Грибы считаются готовыми, когда они опустились на дно, а маринад стал прозрачным.

Перед маринованием грибы чистят, по желанию отбирают по размеру, крупные нарезают на части, промывают в холодной воде. В некоторых случаях грибы предварительно отваривают, отвар выливают и доваривают их во второй воде или прямо в маринаде. Таким образом часто поступают с маслятами. Кожицу у маслят рекомендуется снимать, но так как у отдельных видов, например у масленка листовничного, она снимается с большим трудом да и за короткое время нужно обработать большую партию грибов, поэтому маслята опускают на 2-3 мин. в кипящую воду (можно подсоленную), затем промывают холодной водой и приступают к маринованию. Подберезовики, подосиновики обычно предварительно не отваривают, при желании можно облить кипятком и подержать несколько минут, чтобы так же растворился лишний пигмент.

Для маринования грибов существует несколько способов, наиболее распространенные два: а) грибы варятся в маринаде и б) грибы варятся отдельно и заливаются маринадом.

Первый способ. Грибы варятся прямо в маринаде. Из расчета на 1 кг неотваренных грибов в кастрюлю наливают 0,5 л воды, добавляют 1-1,5 столовой ложки соли, 1/3 стакана 8% уксуса, доводят воду до кипения и высыпают грибы. Как только грибы закипят, огонь убавляют и варят, постоянно помешивая и снимая пену. Как исчезнет пена, добавляют пряности: 2 лавровых листа, 2 штуки гвоздики, 5 горошин душистого перца, 0,1 г корицы и бадьяна, на кончике ножа лимонной кислоты и 1 чайную ложку сахара. Когда грибы осядут на дно, кастрюлю снимают с огня, охлаждают грибы раскладывают в банки (при

этом можно добавить чеснок) и закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментом.

Второй способ. Грибы варятся отдельно в подсоленной воде (1 столовая ложка соли на 1 л воды) до готовности. Причем следует их отпускать не в холодную воду, а в кипящую, так они останутся плотнее, и как можно чаще во время кипения снимать пену и периодически помешивать грибы. Как только исчезнет пена и грибы опустятся на дно, варку прекращают, грибы откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Далее охлажденные грибы раскладывают по банкам и заливают заранее подготовленным холодным маринадом (250-300 г маринада на 1 кг отварных грибов) и закрывают крышками. Для приготовления маринада из расчета на 0,5 л воды кладут 2 чайные ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 6 горошин перца, 5 штук гвоздики, 2 лавровых листа, немного корицы и бадьяна, на кончике ножа лимонной кислоты - всю эту смесь кипятят на слабом огне 20-30 мин., затем маринад немного охлаждают, добавляют 1/3 стакана 8% уксуса. Готовым маринадом заливают грибы.

Это только лишь два принципиально разных метода маринования и примерные рецепты. Существуют и другие вариации этих способов. Некоторые сразу грибы раскладывают по банкам и заливают маринадом, другие же выдерживают грибы в маринаде в течение 2-3 дней, затем маринад процеживают еще раз кипятят, добавляя еще немного соли, сахара, уксуса, охлаждают, снова соединяют с грибами и через день-два раскладывают грибы по банкам, заливая их процеженным маринадом.

Иногда можно соригинальничать и сделать несколько баночек более сладкими и острыми, когда сахара кладется столько, сколько соли, а соли столько, сколько сахара. Для разнообразия грибных закусок таким образом можно приготовить пластинчатые грибы, те же млечники (горькушки, гладыши, грузди), предварительно их отварив, плотненькие сыроежки и т.д.

Некоторые при мариновании делают грибы менее острыми и в этом случае они должны храниться на холоде и срок хранения их меньше, чем у маринованных грибов по всем

правилам. По технологическим меркам содержание уксуса в маринаде должно быть не ниже 1,6%, потому как в такой среде не происходит развития спор и размножения палочек ботулизма, а следовательно и нет опасности заболеть этой тяжелой болезнью. Маринованные грибы советуют хранить не более 8 месяцев.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

В последнее время многие используют такой способ консервирования грибов, как замораживание. Для замораживания пригодны все виды съедобных грибов, как целиком, так и в разрезанном виде. Можно замораживать как свежие грибы, так и отварные и жареные. Замораживают и хранят грибы при температуре минус 18 градусов С. Свежезамороженные грибы можно хранить 6-12 месяцев, отварные и жареные - меньше. Жарить грибы для замораживания рекомендуется на сливочном масле или жире, но не на растительном масле. Сливочное масло или жир лучше обволакивает грибок и надежнее его сохраняет.

ВАЖНО ЗНАТЬ, ЧТО

* Свежие грибы - продукт скоропортящийся и требуют немедленной переработки.

* При сушке грибов необходима постоянная циркуляция воздуха для удаления влаги и температура 50-70 градусов.

* При солении грибов необходим доступ воздуха, при котором происходит процесс брожения и образовавшаяся кислота не дает развиваться опасным бактериям.

* При правильном мариновании содержание уксуса в маринаде должно быть не ниже 1,6%, в такой среде не происходит развитие ботулотоксина.

* Грибы, заготовленные в домашних условиях, нельзя герметически закупоривать крышками, а применять для этой цели полиэтиленовые крышки или пергамент.

* По питательности сушеные грибы превосходят соленые и маринованные.

* Не рекомендуется покупать грибы домашнего приготовления (кроме сушеных трубчатых и сморчков) у частных лиц.

ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

Французская пословица: с грибным соусом можно, не заметив, съесть подошву от ботинка - достаточно полно отражает весь колорит грибной кухни. Существует множество рецептов приготовления грибных блюд, в которых зачастую указывается как приготовить тот или иной вид грибов. Все это прекрасно и, может быть, приготовленные данным способом грибы именно этого вида наиболее вкусны. Например, сыроежки в сметане или шампиньоны в сметане вполне можно приготовить по рецепту "грибы в сметане", потому как технология приготовления одна, а остальное - полет фантазии каждой хозяйки. На мой взгляд, почти любой грибной рецепт приемлем для приготовления как различных смесей грибов, так и видов в отдельности. И каждый раз получается новое блюдо, а процесс приготовления привносит для хозяйки элементы творчества (что уже приятно), элементы неожиданности и восприятия нового вкуса.

Далее приводятся рецепты приготовления грибных блюд, заимствованные из разных поваренных книг и изданий о грибах.

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

Винегрет с грибами

Грибы соленые.....200 г
Картофель.....2 шт.
Морковь.....2 шт.
Свекла.....1 шт.
Лук репчатый.....1 шт.
Масло подсолнечное.....4 ст. ложки
Лимонный сок.....2 ст. ложки
Соль, сахар, зелень.....по вкусу

Соленые грибы, отварной картофель, морковь, свеклу нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать кольцами. Все соединить и полить смесью растительного масла и лимонного сока или 3% уксуса. Украсить ломтиками моркови, свеклы, зеленью петрушки и кольцами лука.

Витки заливные по-русски

Грибы..... 60 г
Ветчина..... 200 г
Майонез..... 40 г
Яйцо..... 1 шт.
Чеснок, перец, хрен..... по вкусу

Сварить и обжарить грибы, пропустить через мясорубку вместе с вареным яйцом и чесноком. Перемешать и заправить майонезом. Сформовать в виде небольших колбасок и закатать каждую в тонкий ломтик ветчины.

Каждую трубочку украсить веточкой зелени и залить мясным желе. Когда блюдо застынет - оно готово. К столу подавать с хреном.

Гренки с сушеными грибами

Батон белый..... 1,5 шт.
Грибы вымоченные и измельченные..... 2 ст. ложки
Мука... 1/2 ст. ложки
Сметана.. 100 г
Лук репчатый..... 1 шт.
Тертый сыр..... 2 ст. ложки

Сушеные грибы отмочить или отварить до мягкости, мелко порезать и обжарить на растительном масле вместе с мелко порезанным луком. Добавить муку, развести грибным отваром и сметаной. Заправить смесь солью, перцем и тушить на небольшом огне 10-15 мин. Батон порезать ломтиками, пожарить. На каждый ломтик батона уложить тушеные грибы, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до румяного цвета.

Грибы в сметане

Грибы соленые..... 75 г
Сметана..... 15 г

Зелень..... 2 г

Нарезанные соленые грибы заправить сметаной, положить в салатник, украсить зеленью.

Грибы на ломтиках помидора

Помидор..... 2 шт.
Грибы жареные..... 2 ст. ложки
Яйцо вареное..... 1 шт.
Лук репчатый..... 1 шт.
Лук зеленый..... 1 горсть
Сметанный соус
или майонез..... 2 ст. ложки

На плоскую тарелку, посыпанную мелко нарубленной зеленью, выложить толстые ломтики помидоров. Каждый ломтик посыпать рубленным яйцом, жареными грибами, репчатым луком, полить густым сметанным соусом или майонезом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Икра грибная

Из свежих грибов	Из сушеных грибов
Грибы..... 500 г 100 г
Лук репчатый..... 2 шт. 2 шт.
Масло растительное..... 2 ст. ложки 2 ст. ложки
Соль, перец, зелень..... по вкусу по вкусу

Свежие грибы потушить в собственном соку, сушеные - вымочить или отварить до мягкости. Далее и те, и другие мелко шинковать или прокрутить через мясорубку. Обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком на растительном масле. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, сверху украсить зеленью.

Существует много вариантов грибной икры: можно готовить ее как отдельно из свежих, сушеных, соленых, маринованных грибов, можно в смеси: сушеные и соленые, сушеные и свежие, соленые и маринованные, из разных видов грибов, можно потушить в сметане, можно добавить чеснок и каждый раз получается особый неповторимый вкус.

Икра грибная с морской капустой

Грибы сушеные.....25 г Масло растительное.....4 ст. ложки
 Морская капуста.....150 г Уксус 3%.....2 ст. ложки
 Огурец соленый.....3 шт. Соль, перец.....по вкусу
 Лук репчатый.....2 шт.

Сушеные грибы замочить в воде, отварить и охладить. Подготовленные грибы, соленые огурцы и отварную морскую капусту мелко порубить, обжарить на растительном масле вместе с мелко порезанным репчатым луком. Заправить солью, перцем, уксусом и хорошо перемешать.

Масло грибное

Масло сливочное.....100 г Грибы сушеные.....30 г
 или
 Лук репчатый.....1 шт. Грибы маринованные.....150 г
 или
 Соль, черный перец Грибы соленые.....100 г
 горчица.....по вкусу
 Томатный соус, паста.....1 ст. ложка

Масло сливочное размягчить и взбить. Сушеные грибы отварить, измельчить на мясорубке, поджарить вместе с мелко нарезанным луком. (Если грибы маринованные, ошпарить их кипятком, пропустить через мясорубку вместе с луком. Если соленые, то также пропустить через мясорубку. Можно использовать для приготовления грибного масла и свежие грибы, отваренные в молоке.) Грибы поперчить, посолить, по желанию можно добавить горчицу, хрен или томатную пасту и смешать с маслом. Охладить и использовать для приготовления бутербродов.

Масло грибное с папоротником-орляком

Грибы сушеные.....100 г
 Папоротник-орляк.....100 г
 Масло сливочное.....400 г
 Соль, специи.....по вкусу

Сушеные грибы, отваренные и дважды пропущенные через мясорубку, соединить с соленым, вымоченным, поджаренным и измельченным на мясорубке папоротником-орляком. Соединить

с размягченным сливочным маслом, посолить, перемешать и охладить.

Паста с грибами

Грибы сухие белые.....2 шт. Грибной бульон.....4 ст. ложки
 Сыр плавленый.....100 г Укроп рубленый.....1 ст. ложка
 Творог.....100 г Соль, перец.....по вкусу

Грибы сварить. Смешать творог с сыром, пропущенным через терку, грибным бульоном и укропом. Массу взбить и добавить в нее мелко нарубленные отварные белые грибы.

Паста с грибами и орехами

Грибы сухие белые.....2 шт. Миндаль или грецкий орех...1 ст. ложка
 Сыр твердый.....100 г Зелень петрушки.....1 ст. ложка
 Творог.....50 г Грибной бульон.....4 ст. ложки
 Соль, перец.....по вкусу

Пасту готовить, как указано в предыдущем рецепте.

Паста с грибами и морковью

Грибы сухие белые.....2 шт. Морковь.....1 шт.
 Масло сливочное.....50 г Огурец.....1 шт.
 Сыр (твердый).....100 г Соль, перец.....по вкусу

Грибы сварить. Вареные грибы мелко порубить, добавить 2 столовые ложки грибного бульона. Сыр, морковь, огурец натереть на терке. Все продукты смешать, добавить молотый перец, соль и взбить массу.

Салат грибной

Грибы.....200 г
 Лук репчатый1 шт.
 Или зеленый лук.....50 г
 Сметана или майонез.....1/2 стакана

Грибы соленые, квашеные, маринованные мелко изрубить. Добавить рубленный лук и заправить сметаной или майонезом.

Салат из сыроежек

Сыроежки.....300 г
 Лук зеленый.....1 горсть

Масло растительное.....2 ст. ложки
 Сыр тертый.....1-2 ст. ложки
 Картофель.....3 шт.

Молоденькие сыроежки прокипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, остудить, заправить луком и растительным маслом. Сверху посыпать сыром. Подавать с горячим отварным картофелем.

Салат из свежей капусты с грибами

Капуста.....150 г
 Грибы сушеные.....10 г
 Лук репчатый.....1 шт.
 Растительное масло.....2 ст. ложки
 Лимон.....2 ломтика
 Сахар, соль, перец, зелень - по вкусу

Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью. Отварить сушеные грибы, нарезать их соломкой и поджарить вместе с луком на растительном масле. Соединить с капустой, полить лимонным соком, добавить сахар и перец, украсить зеленью петрушки.

Салат грибной с картофелем

Грибы.....350 г
 Картофель отварной.....3 шт.
 Лук репчатый.....2 шт.
 Огурец.....1 шт.
 Помидоры.....2 шт.
 Яйца вареные.....2 шт.
 Зеленый горошек консерв.....100 г
 Сметана.....1 стакан
 Соль, сахар, горчица, укроп, зелень петрушки - по вкусу

Соленые или отваренные свежие грибы, отварной картофель, яйца, лук, огурец, помидоры нарезать и смешать с заправкой. Украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидора, веточками зелени укропа и петрушки.

Салат из грибов и яиц (старинное русское блюдо)

Грибы.....1 кг

Вода.....1 л
 Желток вареный.....5 шт.
 Масло растительное.....2 ст. ложки
 Уксус 9%.....1/2 стакана
 Соль, перец черный, зелень петрушки.....по вкусу

Почищенные грибы сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Растереть сваренные вкрутую желтки с перцем, добавить растительное масло, уксус или сок одного лимона и залить этой смесью грибы, слегка помешивая. Сверху посыпать зеленью петрушки.

Салат из трески с грибами

Треска.....1 кг
 Грибы сушеные.....100 г
 Лук репчатый.....2 шт.
 Майонез.....по вкусу
 Маринад:
 На 1 л воды: лук - 1 шт., лаврушка
 1-2 листа, душистый перец - 3
 горошины, гвоздика - 1 шт., черный
 перец, соль, горчичные зерна

Отварить в маринаде треску и оставить в нем остывать. Грибы отварить до мягкости, мелко порезать, обжарить вместе с измельченным луком. Рыбу очистить от костей и кожи, порезать, соединить вместе с грибами. Залить майонезом и перемешать.

Яйца, фаршированные грибами

Грибы сушеные.....25 г
 Яйцо.....8 шт.
 Лук репчатый.....1 шт.
 Масло топленое.....2 ст. ложки
 Сметана.....2 ст. ложки
 Майонез.....2 ст. ложки
 Соус "Южный".....1 ст. ложка
 Соль, зелень.....по вкусу

Сваренные вкрутую яйца почистить, срезать тупой конец яйца, достать желток и растереть его. Отваренные грибы мелко порубить, соединить с поджаренным на топленом масле луком и растертым желтком, посолить. Полученным фаршем заправить яйца, прикрыть сверху шляпками из белков.

"Грибочки" выставить на тарелку, залить соусом, приготовленным из майонеза и сметаны (по желанию добавить соус "Южный"), украсить зеленью.

СОУСЫ

Грибной соус (основной)

Грибы сушеные.....50 г (свежие.....200-400 г)
 Грибной бульон.....2 стакана
 Мука.....1 ст. ложка
 Лук репчатый.....1 шт.
 Масло сливочное.....2 ст. ложки
 Соль, специи.....по вкусу

Грибы промыть и замочить в холодной воде на 2-3 часа, затем отварить без добавления соли. Муку пассеровать на сковороде до светло-коричневого цвета и развести горячим грибным бульоном, полученным при отваривании грибов. Репчатый лук обжарить, добавить к нему отваренные и нарезанные соломкой или пропущенные через мясорубку грибы и еще немного прожарить. Полученную смесь ввести в соус, посолить, поперчить и кипятить 3-5 мин.

Грибной соус с томатом

Соус грибной.....450 г
 Томат-пюре.....2 ст. ложки
 Масло сливочное.....1 ст. ложка
 Лавровый лист, перец.....по вкусу

В готовый основной грибной соус добавляют томат-пюре, специи и кипятят.

Грибной соус с хреном

Грибы свежие.....600 г
 Хрен тертый.....3-4 ст. ложки
 Сметана.....1 стакан
 Яйцо.....1-2 шт.
 Зелень лука, петрушки, соль, сахар, уксус.....по вкусу

Грибы отварить, нашинковать, смешать с хреном, сметаной и измельченным яйцом. Сверху посыпать зеленью петрушки, лука, укропа.

Луковый соус с грибами

Грибы сушеные.....30 г или свежие...250 г (белые или шампиньоны)

Красный основной соус.....400 г
 Лук репчатый.....6 шт.
 Сок яблочный или вино белое.....1/2 стакана
 Маргарин.....2 ст. ложки
 Масло сливочное.....1 ст. ложка
 Лавровый лист, перец, соль, сахар.....по вкусу

Грибы промыть, (сушеные заранее замочить в холодной воде), отварить и мелко нашинковать. В сковороду с пассерованным луком добавить подготовленные грибы, перец, лавровый лист и все вместе пассеровать 5-6 мин. Затем добавить сок или вино и уварить его на треть, добавить уксус и сахарный песок и соединить с красным основным соусом. Посолить и варить 10-15 мин. Заправить соус сливочным маслом.

Красный основной соус:

Костный бульон.....1 л	Маргарин.....30 г
Морковь.....80 г	Мука.....50 г
Коренья петрушки.....20 г	Томат-пюре.....200 г
Лук репчатый.....40 г	Сахар.....25 г

Сварить костный бульон и процедить. Пассерованную без жира пшеничную муку смешать с частью охлажденного бульона так, чтобы получилась однородная масса. В остальной бульон положить слегка обжаренный томат-пюре, обжаренные коренья, лук и морковь, и нагреть до кипения. Затем, помешивая, ввести бульон, смешанный с мукой и варить на слабом огне в течение часа. По окончании варки добавить сахар, соль, перец, лавровый лист. Готовый соус процедить, овощи протереть через сито, соединить с соусом и довести до кипения.

Соус бешамель с грибами

Грибы свежие.....200 г
 Масло сливочное.....3-4 ст. ложки
 Мука.....2-3 ст. ложки
 Молоко.....2,5 стакана
 Желтки.....2 шт.
 Бульон мясной.....1 стакан
 Соль.....по вкусу

Разогреть масло и пассеровать в нем муку до светло-золотистого цвета, постепенно добавляя 1,5 стакана молока и

помешивая, чтобы получилась густая однородная масса. 0,5 стакана молока смешать с желтками, добавить бульон и соль и помешивая ввести в готовящийся соус, постепенно добавить еще 0,5 стакана молока. Мелко нарезанные грибы положить в горячий соус и варить на слабом огне 15 мин. Сняв с огня, добавить в соус ложку сливочного масла.

Соус грибной со сливками (сметаной)

Соус грибной основной.....2 стакана

Сливки или сметана.....100 г

Сливочное масло.....15 г

К основному грибному соусу добавить сливки или сметану, прокипятить 5-7 мин., заправить сливочным маслом.

Соус белый с грибами

Грибы свежие.....60 г (шампиньоны)

Белый основной соус.....800 г

Лук репчатый.....250 г

Маргарин.....60 г

Мука.....40 г

Масло сливочное.....10 г

Соль, специи.....по вкусу

Пассерованный нашинкованный лук соединить с мелко нарезанными вареными грибами и продолжать пассеровать еще 3-5 мин. Все это ввести в белый основной соус и проварить 10-15 мин. Готовый соус заправить маслом.

Соус белый основной:

Мясной (рыбный) бульон..2,5 стакана Мука.....2 ст. ложки

Лук репчатый.....2-3 головки Масло сливоч...2 ст. ложки

Сельдерей (петрушка).....1 корень Соль, перец, лавровый лист, кислота лимонная...по вкусу

В поджаренную на масле муку ввести бульон, чтобы получилась однородная масса без комков, довести до кипения и добавить мелко порезанные и пассерованный лук и коренья, соль и перец. Всю эту смесь варить 25-30 мин., постоянно помешивая. Затем добавить немного лимонной кислоты, процедить. Овощи

протереть через дуршлаг или сито, всыпать в соус и довести его до кипения.

Соус грибной по - монастырски

Грибной порошок.....1 ст. ложка

Гречневая мука.....1 ст. ложка

Мука из крапивы.....1 ст. ложка (измельченные листья крапивы)

Отвар пшеничных отрубей...1 стакан

Все перемешать и прокипятить 10-15 мин. Можно добавить мелко нарезанных маринованных корнизонов и маринованных семян настурции.

Соус татарский

Грибы маринованные.....150 г

Масло растительное.....250 г

Горчица.....3 ст. ложки

Лук зеленый.....1 ст. ложка

Яйцо.....2 шт.

Соль, сахар, зелень.....по вкусу

Яичные желтки тщательно растереть с готовой горчицей, добавить растительное масло, зелень, грибы, сахар и соль.

СУПЫ

Бульон грибной

Грибы сухие.....50 г

Вода.....2-2,5 л

Лук репчатый2 шт.

Масло сливочное.....15 г

Соль, перец, зелень.....по вкусу

Грибы промыть, положить в кастрюлю с холодной водой и оставить на 2-3 часа. Долить воду и варить грибы до полного размягчения. Грибы выцепить, сполоснуть холодной водой и мелко нашинковать. Использовать для приготовления грибных гренок или фрикаделек. Бульон процедить, отпустить в него пассерованный лук, соль, масло и прогреть до кипения. Подать в чашках с грибными гренками.

Грибной бульон при желании можно легко превратить в суп, добавив картофель, крупу или макаронные изделия и заправив поджаренными с луком грибами. Из отварных грибов можно также сделать **фрикадельки**: грибы, пассерованный лук, намоченный в молоке белый хлеб пропустить через мясорубку; добавить молочный соус, сырое яйцо и все хорошенько перемешать; слепить фрикадельки, отварить в соленой воде и добавить в суп или бульон.

Бульон из белых грибов с вермишелью

Грибы сушеные белые.....2 ст. ложки
Вода.....1 л
Вермишель.....60 - 70 г
Масло сливочное, соль.....по вкусу

Грибы промыть холодной водой, сварить до мягкости, добавить вермишель или другие мелкие макаронные изделия (звездочки, буковки, рисинки и т.д.), соль и довести до готовности. При подаче на стол заправить сливочным маслом, при желании - свежими сливками.

Борщ с грибами

Грибы свежие.....250 г или сушеные.....40 г
Картофель.....500 г
Свекла столовая.....150 г
Лук репчатый.....1 шт. Сметана.....2 ст. ложки
Вода.....2,5 л Зелень.....3 ст. ложки
Мука.....1 ч. ложка Томат-пюре.....1 ст. ложка
Масло сливочное.....2 ст. ложки

Сварить бульон из грибов. Грибы предварительно потушить в масле с мелко нарезанными кореньями и луком. Отварную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и пассеровать. Картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до мягкости, добавить муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды, подготовленные грибы, свеклу и все вместе варить 10 мин. Томат-пюре припустить отдельно и добавить в последнюю очередь. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Грибной суп Петра Великого

Свежие шампиньоны нарезать на мелкие кусочки, отварить в молоке и пропустить через мясорубку. Отдельно приготовить суп-пюре из курицы (куриный бульон заправить мукой и яичным желтком, сбитым с молоком). К грибному фаршу добавить фарш куриный, сделать шарики и бросить их в бульон незадолго до снятия его с огня и подать суп на стол.

Суп грибной (корейское блюдо)

Грибы свежие.....500 г Масло.....4 ст. ложки
Говядина.....400 г Мука.....2 ст. ложки
Чеснок.....2-3 зубчика Зелень.....2 ст. ложки
Сахар.....1 ч. ложка Соль, перец.....по вкусу

Нарезанную мелкими кусочками говяжью вырезку, измельченный чеснок, соль, сахар, молотый красный перец и зелень положить в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на 1 час. Нарезанные грибы поджарить и потушить до готовности. Мясо залить водой, добавить сливочное масло и жидкость от тушения грибов, плотно закрыть крышкой и тушить до готовности. Перед окончанием варки добавить грибы, заправить мучной болтушкой и прокипятить. Подавать с рассыпчатым рисом.

Суп картофельный с грибами

Грибы свежие.....500-600 г
Вода.....2-3 л
Картофель.....800 г
Морковь, коренья петрушки или сельдерея.....150 г
Лук репчатый.....1 шт.
Масло сливочное или растительное.....2 ст. ложки
Соль.....по вкусу

Очищенные грибы ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Отпустить в кипящую воду и варить 10-15 мин. Затем грибы выцепить, а в бульон добавить нарезанный картофель, продолжая варить до готовности. Отваренные грибы, морковь, лук и коренья обжарить в масле, заправить этой смесью суп. При подаче на стол положить сметану, посыпать зеленью.

Суп перловый с грибами

Грибы свежие.....	200 г		
Крупа перловая.....	3 ст. ложки		
Картофель.....	2 шт.	Масло сливочное.....	2 ст. ложки
Помидоры свежие.....	1 шт.	Сметана.....	2 ст. ложки
Лук репчатый.....	2 шт.	Соль, специи, зелень.....	по вкусу

Подготовленные грибы отварить без добавления соли, процедить и потушить в масле вместе с измельченным луком. Промытую перловую крупу залить холодной водой и оставить для набухания на 2 часа, затем отварить до готовности. В грибной отвар добавить картофель, перловку, грибы и лук. За несколько минут до готовности положить ломтики помидора, соль, специи. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью.

Суп-пюре грибной с гренками (по-уральски)

Грибы сушеные.....	100 г
Картофель.....	300 г
Лук репчатый.....	150 г
Крупа манная.....	1 ст. ложка
Соль, перец, лавровый лист....	по вкусу

Сухие грибы, лавровый лист, перец прокипятить 10-15 мин., добавить нарезанный картофель и варить до готовности. Отдельно пожарить лук с манной крупой. Из кастрюли достать шумовкой картофель, потолочь; грибы мелко порезать или пропустить через мясорубку и поджарить. Все заготовки отпустить в бульон и довести до кипения. Подавать с гренками.

Рассольник с грибами

Грибы сушеные.....	50 г		
Огурцы соленые.....	3 шт.		
Огуречный рассол.....	1/2 стакана		
Картофель.....	3 шт.		
Крупа (перловка).....	1/2 стакана		
Лук репчатый.....	1 шт.		
Морковь.....	1 шт.	Соль, специи, зелень.....	по вкусу
Корень петрушки.....	1 шт.		

Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа. Варить в той же воде без соли. Отваренные грибы промыть холодной водой. Лук, морковь, петрушку нашинковать соломкой, обжарить в масле и всыпать в кипящий грибной бульон. Добавить крупу, картошку и варить до готовности. Огурцы очистить от кожуры и семян, порезать ломтиками и положить в бульон. Если нужно, добавить рассол. Туда же положить грибы, перец, соль, лавровый лист и кипятить еще 10-15 мин. При подаче на стол заправить сметаной, посыпать зеленью.

Щи валаамские

Грибы.....	400-500 г	Петрушка.....	3-4 шт.
Капуста.....	1 кг	Лавровый лист.....	1 шт.
Лук репчатый.....	2 шт.	Перец черный.....	8-10 шт.
Мука.....	1 ст. ложка	Соль, зелень.....	по вкусу
Сметана.....	2 ст. ложки		

Нашинкованную капусту, лук, петрушку, лавровый лист, перец поставить тушить при добавлении воды. Отдельно сварить, затем слегка поджарить мелко нашинкованные грибы. Когда капуста упарится, подсыпать слегка поджаренной муки, добавить грибы с бульоном, в котором они варились, сметану и рубленную зелень. Щи долго и медленно томят на небольшом огне, чтобы пропитались грибным и капустным духом.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бигос грибной

Грибы.....	500 г
Капуста.....	400 г
Лук репчатый.....	2 шт.
Петрушка.....	2 корня
Мука.....	1 ст. ложка
Томатная паста.....	1 ст. ложка

Грибы нарезать и потушить в небольшом количестве воды. Добавить мелко нарезанную капусту и измельченный корень петрушки, жареный лук и жареную муку с небольшим количеством томатной пасты. Тушить на слабом огне. За 5 мин.

до готовности добавить лавровый лист и перец. Посолить по вкусу.

Биточки из птицы с грибами

Грибы.....200 г . *Гарнир: зеленый горошек*
Мясо курицы или индюшки.....500 г *Соус с мадерой*
Сухари толченые.....1 стакан *Молочный соус*
Лук репчатый.....2 шт.
Соль, перец.....по вкусу

Приготовить котлетную массу из куриного мяса и разделать на биточки. В середину каждого биточка положить грибной фарш, запанировать биток в сухарях и поджарить на сковороде в масле. На гарнир подавать зеленый горошек, полить биточки соусом с мадерой.

Грибной фарш: свежие грибы (лучше белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить в масле. Отдельно поджарить лук, соединить с грибами, добавить молочный соус средней густоты, желток, соль, перец и все перемешать.

Вареники с капустой и грибами

Фарш: *Тесто:*
Грибы сухие.....100 г *Мука*.....700 г
Капуста квашеная.....600 г *Вода*.....1,25 стакана
Лук репчатый.....1-2 шт. *Яйцо*.....1 шт.
Масло сливочное.....1 ст. ложка *Для смазки теста*.....1 яйцо
Соль, перец, сахар..... по вкусу

Замесить тесто не слишком крутое, прикрыть салфеткой и дать постоять ему около получаса. Капусту для начинки слегка отжать, добавить поджаренный на растительном масле лук, соль, перец, сахар и потушить. Предварительно замоченные грибы отварить, охладить, пропустить через мясорубку или мелко порубить, смешать с капустой. Тесто раскатать толщиной 2 мм, смазать сверху яйцом, нарезать квадратиками, на которые положить фарш, сформовать вареники и отварить в кипящей подсоленной воде.

Грибы в сметане

Грибы свежие.....1 кг *Гарнир: картофель отварной*
Лук репчатый.....1-2 шт.
Сметана.....160 г
Масло растительное.....3 ст. ложки
Укроп резанный.....1 ст. ложка

Очищенные грибы порезать и потушить в собственном соку до полного его выкипания. Затем добавить порезанный лук, растительное масло и жарить в течение 5-10 мин. Залить сметаной, перемешать и довести до кипения. Подавать с отварным картофелем, посыпав укропом.

Можно грибы пожарить вместе с картошкой, залить сметаной и немного потомить, посыпать зеленью.

Грибы по-итальянски

Грибы сухие.....100 г *Гарнир: макароны, спагетти*
Масло растительное.....15 г
Чеснок.....2-4 дольки
Томат-паста.....1 ст. ложка
Лук, зелень петрушки, соль, перец..... по вкусу

Сухие вымоченные грибы нарезать дольками, посыпать перцем и потушить с измельченными дольками чеснока до готовности. Добавить томат-пасту и еще тушить 2-3 мин. Подавать вместе с отваренными макаронами. Посыпать зеленью лука и петрушки.

Грибной гуляш

Грибы свежие.....500 г *Масло растительное*.....3 ст. ложки
Лук репчатый.....2 шт. *Сметана*.....1/2 стакана
Перец сладкий.....1 шт. *Соль, лавровый лист*.....по вкусу
Помидоры.....3 шт.

Подготовленные мелко нарезанные грибы и лук поджарить в масле, добавить нашинкованный соломкой сладкий перец, кружочки помидоров, сметану, лавровый лист, соль и тушить на слабом огне 45 мин.

Грибы жаренные (русская кухня)

Грибы.....500 г

Мука.....1/2 стакана
 Яйцо.....1 шт.
 Молоко.....1/2 стакана
 Масло растительное.....2 ч. ложки

Грибы почистить, отрезать ножки, а шляпки промыть и отварить в малом количестве воды. Отвар и ножки используют для приготовления других блюд. В миску насыпать муку, добавить яйцо, соль, немного сахара, молоко и все хорошо перемешать. Тесто должно быть густоты сметаны. Обсохшие отварные шляпки грибов обмакнуть в тесто и обжарить в неглубокой кастрюле с кипящим салом или жиром.

Дождевики, жареные в сухарях

Дождевики.....300г
 Яйцо.....1 шт.
 Сухари толченые.....2 ст. ложки
 Масло.....1 ст. ложка
 Соль.....по вкусу

Свежие молодые дождевики порезать на ломтики, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях и обжарить в горячем масле.

Запеканка по - монастырски

Грибы свежие.....200г
 Морковь.....2 шт.
 Лук репчатый.....1 шт.
 Лук-севок.....1/4 кг
 Рис.....2 ст. ложки
 Картофель.....3-4 шт.
 Помидор.....2 шт. или томат-пюре.....2 ст. ложки
 Сельдерей, петрушка, перец, соль, маслины.....по вкусу

Очищенную морковь порезать кубиками, добавить стебель сельдерея с мелко порезанной головкой лука и все потушить до мягкости. Добавить очищенный лук-севок, подготовленные грибы, маслины, влить стакан горячей воды, посолить, положить несколько горошин черного перца и варить на медленном огне. Когда кушанье закипит, добавить рис, порезанный кубиками картофель и варить 15-20 мин. Далее

положить помидоры или томат-пюре, поварить еще 15 мин. и поставить в умеренно горячую духовку. Готовую запеканку посыпать мелко порезанной зеленью петрушки.

Запеканка из опят с ветчиной

Опята свежие.....500 г
 Ветчина.....100 г
 Чеснок.....2 дольки
 Сметана.....1 стакан
 Сухари панировочные.....2 ст. ложки
 Сыр тертый.....2 ст. ложки
 Мята или душица.....2 веточки
 Соль, перец, зелень.....по вкусу

Отобрать 500 г мелких шляпок опят, промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Ветчину нарезать мелкими кубиками, поджарить на сковороде. Шляпки опят обвалить в муке, уложить на поджаренную ветчину, добавить 2 дольки чеснока, растертого с солью, посыпать перцем, залить сметаной, положить душицу или мяту, посыпать панировочными сухарями и тертым сыром. Запечь в духовке. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и дольками помидора.

Запеканка рыбная с грибами (по-фински)

Грибы.....300 г
 Рыбное филе.....200 г
 Помидор.....1 шт.
 Масло сливочное.....10-15 г
 Сливки.....1 стакан
 Соль, перец, зелень.....по вкусу

Рыбное филе натереть лимоном, уложить на сковороду, смазанную маслом. Добавить обжаренные грибы, сверху поместить ломтики свежего помидора и зелень петрушки, залить сливками и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Картофель с грибами в горшочке

Грибы свежие.....500 г
 Картофель.....750 г

Лук репчатый.....1-2 шт.
Сметана.....100 г
Масло.....3 ст. ложки

Очищенные и промытые грибы ошпарить кипятком, порезать и обжарить на сковороде с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с грибами в глиняный горшок, залить водой до уровня верхнего слоя. Добавить соль, петрушку, перец, по желанию лавровый лист, накрыть крышкой и поставить в духовку на 30-40 мин.

Картофель, фаршированный грибами

Грибы сухие.....50 г
Картофель.....1 кг
Лук репчатый.....2 шт.
Сметанный соус.....2-3 стакана
Масло.....1 ст. ложка
Сыр тертый.....2 ст. ложки

Очищенный картофель варить в подсоленной воде до полуготовности. Удалить сердцевину острой ложечкой. Углубление заполнить смесью обжаренных грибов и лука. Уложить картофель в глубокую сковороду, залить сметанным или грибным соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

Котлеты картофельные с грибным соусом

Картофель.....1 кг	Соус:
Яйцо.....2 шт.	Грибы сушеные.....30 г
Молоко.....0,5 стакана	Лук репчатый.....1 шт.
Масло сливочное.....30 г	Сметана.....1 ст. ложка

Картофель отварить, потолочь, добавить молоко, масло и взбить поре. Добавить яйца, немного муки, (можно добавить тертый сыр), перемешать и сделать котлеты. Обвалять их в сухарях и обжарить на сковороде. Для соуса отварить сухие грибы, измельчить их ножом или пропустить через мясорубку. Прожарить в масле муку до светло-коричневого цвета, развести грибным отваром, добавить поджаренный лук, измельченные грибы, сметану и довести до кипения. Горячие котлеты полить грибным соусом.

Котлеты из свежих грибов

Грибы свежие.....1 кг
Белый пшеничный хлеб.....0,5 кг
Яйцо.....2 шт.
Соль, перец.....по вкусу

Подготовленные грибы и белый размоченный хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль и перец. Фарш перемешать, сделать котлеты, обвалять в толченых сухарях, обжарить в кипящем масле и поставить на 10 мин. в духовку.

Кундюмы (старинное русское блюдо)

(по В.В.Похлебкину)

Тесто:

Мука пшеничная.....2 стакана
Кипяток.....0,75 стакана
Масло подсолнечное...4 ст. ложки

Начинка:

Грибы белые сухие....20 шт.
Каша гречневая или
рис отварной1 стакан

Заливка:

Грибной отвар.....0,5 л
Лавровый лист.....3 шт.
Черный перец.....4-5 горошин
Чеснок.....2-3 зубчика

Начинка (продолжение):

Масло подсолнечное...4 ст. ложки
Лук репчатый.....1 шт.
Яйцо.....1 шт.
Сметана.....1 стакан
Зелень петрушки.....1 ст. ложка

Грибы отварить в воде, выцепить, отвар использовать для приготовления заливки. Грибы мелко порубить и обжарить с мелко порезанным луком, перемешать с кашей и рубленным крутым яйцом, хорошо размять в однородную массу. Приготовить тесто: в подсолнечное масло залить крутой кипяток, всыпать муку и быстро замесить тесто. Затем раскатать в тонкий, почти прозрачный пласт, не подсыпая при этом муки. Раскатанное тесто нарезать квадратами 5x5 см, положить на каждый квадратик небольшой кусочек начинки и сформировать пельмени. (Из указанного количества теста должно получиться примерно 100 пельменей). На противень, смазанный маслом, уложить с один слой кундюмы и испечь в духовке на умеренном огне в течение 12-15 мин. Затем переложить кундюмы в горшочки, добавить горячий грибной отвар со специями (заливку) и потомить 15 мин. в духовке. После чего залить сметаной и подать на стол.

Для начинки можно использовать как сухие, так и свежие грибы.

Молочная яичница с грибами

Грибы свежие.....200-300 г
Яйцо.....2-3 шт.
Молоко.....1/2 стакана
Масло сливочное.....2 ст. ложки
Соль, зелень.....по вкусу

Свежие грибы перемыть, мелко нарезать, посолить, положить масла и тушить до готовности. Яйца взбить с молоком, залить грибы и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленым луком и укропом.

"Паштет вологодский"

Подосиновики свежие.....500 г
Рис.....100 г
Мука.....600 г
Сметана.....200 г
Лук репчатый.....2 шт.
Яйцо.....1 шт.
Масло сливочное.....1-2 ст. ложки

Промыть и потомить рис. В соленой воде отварить порезанные дольками свежие крепенькие подосиновики. Все перемешать с поджаренным до хруста луком, солью, молотым черным перцем. Из муки, яиц и сметаны завести тесто. Тонко раскатать и обложить смазанную жиром форму, наполнить грибной начинкой. Сверху покрыть крышечкой из теста и защипать края. Полить густым чаем и поставить в духовку.

Пельмени с грибами

Фарш: (на 1кг сырых пельменей) Тесто:
Грибы сухие.....40 г Мука пшеничная.....350 г
Рис вареный.....150 г Яйцо.....1 шт.
Лук репчатый.....1 шт. Вода.....120 г
Масло сливочное.....50 г Мука для подсыпки.....20 г
Соль.....по вкусу Соль.....7 г

Для фарша сухие грибы замочить, отварить, мелко порубить, обжарить, добавить пассерованный лук, соединить с припущенным рисом и все перемешать. Замесить тесто, укрыть салфеткой и дать ему постоять около получаса. Затем тесто раскатать, вырезать кружочки, положить на них фарш, сформовать пельмени и отварить в кипящей подсоленной воде. К столу подавать со сметаной или маслом, посыпать зеленью.

Плов с грибами

Грибы свежие.....500 г
Морковь.....2 шт.
Лук репчатый.....3 шт.
Рис.....1 стакан
Масло растительное.....2 стакана
Соль, перец черный.....по вкусу

Грибы свежие и морковь нашинковать соломкой и тушить 1-2 мин. Добавить растительное масло, лук, соль, перец и прожарить 5-6 мин. Засыпать промытый рис, влить воду и довести до кипения. Закрыть крышкой и на маленьком огне или в духовке довести до готовности риса.

Пудинг из маслят

Маслята свежие.....300 г
Сухари белые.....300 г
Мука пшеничная.....100 г
Яйцо.....2 шт.
Сыр тертый.....50 г

В соленой воде сварить грибы, откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко порезать. Сухари залить кипящим молоком и, когда остынут, хорошенько растолочь. Добавить масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец, муку и все хорошенько размешать. Смесь должна быть густая, как сметана. Взбить в густую пену белки и осторожно ввести в тесто. Выложить в форму, смазанную маслом и запечь.

Пышки из грибов

Грибы сушеные.....50 г Подавать к грибному бульону
Яйцо.....4 шт.

Сухая булка.....200 г
 Лук репчатый.....1 шт.
 Сметана.....2 ст. ложки
 Масло.....200 г
 Соль.....по вкусу

Грибы размочить и отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, очень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Сухую булку размочить в молоке, отжать и соединить с грибами. Добавить сметану, обжаренный лук, яйца и соль. Смесь хорошо перемешать, вымесить и дать фаршу постоять 15 мин. Затем скатать шарики величиной с грецкий орех, обвалить в желтке и панировочных сухарях, обжарить в масле до румяной корочки.

Рулетики из сельди с грибами

Грибы сухие.....10-15 г
 Сельдь.....100 г
 Лук репчатый.....100 г
 Соленые огурцы.....50-60 г
 Масло растительное.....10-15 г
 Петрушка.....10 г

Из сельди приготовить филе без косточек, слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш. Фарш сделать из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных грибов. Рулетики разрезать пополам и положить на них маленькие ломтики соленого огурца, а сверху оставшийся фарш из лука и грибов. Украсить листочками петрушки.

Рыба со сметаной и солеными грибами

Рыба.....150 г Гарнир: картофель
 Грибы соленые.....50 г
 Сметана.....100 г
 Масло.....5 г
 Зелень.....по вкусу

Рыбу (треску, налим, щуку) припускают. К бульону от припускания рыбы добавляют сметану и упаривают наполовину. Соленые грибы мелко рубят, ошпаривают кипятком, отжимают и

кладут в сметану с бульоном. При подаче на стол рыбу поливают сметаной с грибами и гарнируют картофелем.

Сохатина с грибами

Грибы свежие.....300 г Гарнир: капуста тушеная,
 Лосятина (мякоть).....600 г свекла или картофель
 Уксус столовый.....1 стакан
 Масло растительное.....2 ст. ложки Маринад: вскипятить воду с
 Сало шпик.....50 г уксусом и специями, охла
 Сметана.....1 ст. ложка дить и добавить раститель-
 Лук репчатый.....1 шт. ное масло.
 Соль, лавровый лист, перец..... по вкусу

Сохатину порезать поперек волокон на 4-5 ломтей и замачивают на ночь в маринаде. Достав из маринада, посолить и обжарить до образования румяной корочки. Шпик порезать на ломтики и обжарить. Грибы промыть, обдать кипятком, порезать и тушить вместе с мелко рубленным луком. На каждый кусок сохатины положить ломтик обжаренного шпика и горку тушеных грибов. Из оставшихся грибов и шпика приготовить соус, добавив муки, сметаны и воды. Украсить ломтиками помидора.

Шницель грибной

Сыроежки свежие.....50 г Гарнир: картофель
 Яйцо.....1 шт.
 Мука.....1 ст. ложка
 Сухари толченые.....1 ст. ложка
 Жир.....2 ст. ложки

Шляпки сыроежек обдать кипятком или отварить, если они горькие на вкус, откинуть на дуршлаг, посолить, поперчить, смочить взбитым яйцом, обвалить в муке и сухарях и обжарить в кипящем жире до румяной корочки. Подать на стол с вареным или жареным картофелем.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, БЛИНЧИКОВ, ВАРЕНИКОВ, ПЕЛЬМЕНЕЙ

Начинка из свежих грибов

Грибы.....500 г
 Лук репчатый.....1 шт.
 Масло сливочное.....2 ст. ложки
 Сметана.....2 ст. ложки
 Соль, зелень.....по вкусу

Грибы промыть, мелко порезать, посолить и пожарить. Затем добавить поджаренный лук и сметану, довести до кипения и потушить 10-15 мин. Добавить по желанию укроп или зелень петрушки.

Начинка из соленых грибов

Грибы.....300 г
 Лук репчатый.....1 шт.
 Масло.....2-4 ст. ложки
 Перец.....по вкусу

Грибы промыть, отжать и мелко нарезать. На сковороде обжарить с маслом лук, добавить рубленые грибы, перец и обжарить все вместе.

Начинка из сушеных грибов

Грибы.....100 г
 Лук репчатый.....2 шт.
 Масло сливочное.....2 ст. ложки
 Мука.....1 ст. ложка
 Соль, перец.....по вкусу

Грибы замочить в холодной воде на 2-3 часа, отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, отжать, мелко порубить или пропустить через мясорубку и обжарить вместе с луком. Посыпать смесь мукой, прожарить, добавить грибной отвар, соль, перец, прокипятить.

Начинка с грибами и яйцом

Грибы сухие.....50 г
 Лук репчатый.....1 шт.

Яйцо вареное.....2 шт.
 Масло сливочное.....1 ст. ложка
 Соль, перец.....по вкусу

Грибы замочить, отварить, мелко порубить и обжарить вместе с луком. Соединить с рублеными вареными яйцами, добавить соль, перец и перемешать.

Начинка с грибами и рисом

Грибы сухие.....50 г
 Рис.....1 стакан
 Лук репчатый.....2 шт.
 Масло растительное.....2-3 ст. ложки
 Соль, перец.....по вкусу

Грибы замочить, отварить, мелко порубить и обжарить вместе с нашинкованным луком. Соединить с отваренным рисом, добавить соль, перец и перемешать.

Начинка из грибов и капусты

Грибы свежие.....400 г или соленые.....200 г
 Капуста свежая.....400 г
 Лук репчатый.....1 шт.
 Маргарин или жир.....2-3 ст. ложки
 Тмин, соль, яйцо.....по вкусу

Лук поджарить в жире до прозрачности, добавить нашинкованные грибы и капусту, тушить до готовности. Начинку заправить солью, тмином, при желании добавить рубленое вареное яйцо.

Начинка из грибов и мясного фарша

Грибы рубленые.....2 стакана
 Фарш мясной.....3 стакана
 Лук жареный.....3 ст. ложки
 Сметана.....2 стакана

Измельченные грибы припустить в сметане с небольшим количеством соли. Мясной фарш тоже прогреть в сметане 5-10 мин. Затем соединить фарш с грибами, добавить жареный лук, посолить, поперчить и перемешать.

Начинка из грибов, морской капусты, риса и яйца*Грибы измельченные.....2 стакана**Морская капуста.....2 стакана**Рис отварной.....1 стакан**Яйцо вареное.....2 шт.**Соль, перец.....по вкусу*

Консервированную морскую капусту или сушеную отварную пропустить через мясорубку, добавить измельченные отваренные грибы, припущенный рис, рубленое вареное яйцо, растительное масло, соль, перец и все перемешать.

Начинка из грибов, морской капусты и рыбного фарша*Грибы измельченные.....2 стакана**Морская капуста.....2 стакана**Рыбный фарш.....2 стакана**Сметана.....1 стакан**Соль, перец.....по вкусу*

Отваренную морскую капусту пропустить через мясорубку, добавить измельченные грибы, рыбный фарш, сметану, соль, перец. Все перемешать и прожарить.

Начинка картофельная с грибами*Картофель.....600 г**Грибы сухие.....25 г или свежие.....200 г**Лук репчатый.....2 шт.**Масло сливочное.....100 г**Соль, перец, зелень.....по вкусу*

Отварить картофель с кожей, очистить его и пропустить через мясорубку или истолочь. Сушеные или свежие грибы отварить до готовности, обжарить с репчатым луком, предварительно мелко порубив или пропустив через мясорубку. Картофель соединить с грибами, добавить сливочное масло, по желанию - зелень, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ**I категория**

Белый гриб арктический

Белый гриб березовый

Белый гриб поздний

Белый гриб розовоножковый

Груздь лиловеющий, собачий груздь

Груздь настоящий, груздь сырой

Груздь тополевый

Рыжик еловый

Рыжик обыкновенный

II категория

Волнушка белая, белая

Волнушка розовая, волжанка

Гладыш, млечник обыкновенный

Лиофилл скученный

Лиофилл сросшийся

Лисичка настоящая

Масленок белый

Масленок желтоватый

Масленок кедровниковый

Масленок лиственничный

Масленок серый

Масленок сибирский

Опенок осенний

Подберезовик кругленький

Подберезовик обыкновенный

Подберезовик окисляющийся

Подберезовик разноцветный

Подосиновик арктоусный

Подосиновик белый

Подосиновик желто-бурый

Подосиновик жестковатый

Подосиновик красный

Сыроежка болотная

Сыроежка буреющая

Сыроежка желтая

Сыроежка зеленая

Сыроежка приятная, подгруздок белый
 Сыроежка сереющая
 Сыроежка черная, подгруздок черный
 Шампиньон обыкновенный, печерица

III категория

Вешенка легочная
 Вешенка обыкновенная
 Гигрофор красивый
 Гигрофор лиственничный
 Горькушка
 Груздь черный
 Масленок американский
 Млечник влажный
 Млечник древесинный
 Моховик зеленый
 Опенок зимний
 Опенок летний
 Пилолистник чешуйчатый
 Подберезовик болотный
 Решетник полоножковый
 Сморчок обыкновенный
 Строчок обыкновенный
 Сыроежка винно-красная
 Сыроежка Келе
 Сыроежка родственная

IV категория

Гериций решетчатовидный, ежовик коралловидный
 Гигрофор белый березовый
 Говорушка булавоногая
 Говорушка ворончатая
 Говорушка душистая, говорушка анисовая
 Грифола курчавая, гриб-баран
 Дождевик жемчужный
 Дождевик умбровый
 Ежовик желтый, ежовик выемчатый
 Коллибия лесолюбивая
 Коллибия маслянистая каштановая
 Колпак кольчатый

Лаковица аметистовая, лаковица лиловая
 Лаковица двухцветная
 Лаковица розовая
 Лаковица статная, лаковица большая
 Лиофилл ильмовый
 Лисичка горбатая
 Ложноопенок серопластинчатый
 Лопастник ямчатый
 Масленок болотный
 Млечник ароматный
 Млечник блеклый
 Млечник мелкий
 Млечник неедкий
 Млечник ольховый
 Млечник оранжево-желтый
 Млечник оранжевый
 Млечник щитовидный
 Мокруха пурпуровая
 Мокруха пятнистая
 Мухомор краснеющий желтокольцовый
 Навозник белый
 Навозник мерцающий
 Навозник серый, чернильный гриб
 Паутинник браслетчатый
 Паутинник гладкокожий
 Паутинник пачкающий
 Паутинник слизистый
 Плютей темноволосковый, плутей олений
 Поплавок желто-бурый
 Поплавок серый
 Решетник азиатский
 Решетник болотный
 Решетник нарядный
 Ризологон розоватый
 Рогатик пестиковый, рогатик булавовидный
 Рядовка землисто-серая
 Рядовка чешуйчатая, сластушка
 Сморчок конический
 Строчок осенний
 Сыроежка Блекфорд

Сыроежка девичья
 Сыроежка жгучеядкая
 Сыроежка изящная
 Сыроежка ломкая
 Трихоломопсис желто-красный
 Трихоломопсис красивый
 Трутовик зонтичный
 Трутовик серно-желтый
 Трутовик чешуйчатый, пестрец
 Трутовик чозениевый
 Чесночник обыкновенный
 Чешуйчатка золотистая
 Чешуйчатка обыкновенная
 Шампиньон арктический
 Шампиньон лесной

Несъедобные

Коллибия обутая
 Коллибия пятнистая
 Коллибия сливающаяся
 Кюнеромицес весенний
 Ложноопенок кирпично-красный
 Ложный валуй, хреновый гриб
 Масленок перечный
 Рядовка листовничная
 Рядовка мыльная
 Рядовка перевязанная
 Чешуйчатка огненная
 Чешуйчатка разрушающая

Ядовитые

Волоконница рваная
 Волоконница трещиноватая
 Галерина отороченная, галерина окаймленная
 Говорушка восковатая, говорушка побеленная
 Ложноопенок серно-желтый
 Мицена чистая
 Мухомор красный
 Рядовка заостренная
 Свинушка тонкая

Паутинник коричнево-желтый
 Паутинник кроваво-красноватый

Грибы, занесенные в Красную книгу

Гериций решетчатовидный, ежовик коралловидный
 Грифола курчавая, гриб-баран
 Подосиновик белый
 Рогатик пестиковый, рогатик булавовидный
 Трутовик зонтичный

Неопределенный статус съедобности

Вешенка покрытая
 Рядовка желто-бурая
 Рядовка перевязанная

Список рекомендуемой литературы

- Бурова Л.Г.* Загадочный мир грибов. - М.: Наука, 1991. - 97 с.
- Васильева Л.Н.* Съедобные грибы Дальнего Востока. - Владивосток, 1971. - 168 с.
- Васильков Б.П.* Очерк географического распространения шляпочных грибов в СССР. - М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1955. - 86 с.
- Васильков Б. П.* Белый гриб: Опыт монографии одного вида. - М.; Л.: Наука, 1966. - 132 с.
- Васильков Б.П.* Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части России : Определитель. - СПб.: Наука, 1995. - 189 с.
- Гарибова Л.В.* Грибы в своем саду. - М.: Институт технологических исследований, 1993. - 176 с.
- Гарибова Л. В., Сидорова И. И.* Грибы. Энциклопедия природы России. - М.: ABF, 1997. - 352 с.
- Горленко М. В., Бондарцева М. А., Гарибова Л. В., Сидорова И. И., Сизова Т. П.* Грибы СССР. - М.: Мысль, 1980. - 303 с.
- Горленко М.В., Гарибова Л.В., Сидорова И.И., Сизова Т. П., Успенская Г. Д.* Все о грибах. - М.: Лесн. пром-сть, 1985. - 280 с.
- Дараков О.Б.* Грибной огород - и здоровье, и доход: Как вырастить грибы: Справочник. - М.: Топикал, Ресурс, 1994. - 192 с.
- Денисова Н. П.* Лечебные свойства грибов. Этномикологический очерк. - СПб., 1998. - 59 с.
- Дудка И.А., Вассер С.П.* Грибы: справочник миколога и грибника. - Киев: Наук. думка, 1987. - 535 с.
- Жизнь растений.* Т.2: Грибы. - М.: Просвещение, 1976. - 479 с.
- Жоголев Д. Т., Галин Л. Л., Доброседова И. И., Коваленко А. Е. и др.* Дикорастущие растения и грибы в медицине и кулинарии. - М.: Воениздат, 1994. - 448 с.
- Клан Я.* Грибы (перевод Никифоровой К.). - Прага: Артия, 1984. - 223 с.
- Красная книга РСФСР:* Растения. - М.: Росагропромиздат, 1988. - 590 с.
- Переведенцевы Л. Г. и В. М.* Грибы России. Кн. I. - Пермь: Пермский гос. Университет, 1995. - 190 с.
- Федоров Ф.В.* Грибы. - М.: Россельхозиздат, 1985. - 255 с.
- Шубин В. И.* Макромицеты лесных фитоценозов таежной зоны и их использование. - Л.: Наука, 1990. - 197 с.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

- Агариковые 49
Альбатрелловые 44
Армиллариелла 83
Афиллофоровые 42
- Белая поганка 99
Белый гриб 18
 арктический 19,20
 березовый 19
 поздний 19, 20
 розовоножковый 19, 20
Белянка 57, 59
Березовик 24
Болепинус 38
Болеговые 18
Боровик 18
- Вешенка беловатая 75
 легочная 75
 обыкновенная 76
 покрытая 78
 устричная 76
Вешенковые 75
Волжанка 59
Волнушка
 белая 59
 розовая 57, 59
Волоконница 119
 рваная 120
 трещиноватая 119
- Галерина
 окаймленная 110
 отороченная 110
Гастеромицеты 120
Гебеломы 118
Гельвелловые 125
- Герициевые 48
Гериций
 решетчатовидный 48
Гигрофор 72
 белый березовый 72
 желтый 73
 красивый 73
 лиственничный 73
Гирофоровые 72
Гименогастровые 122
Гименохетовые 45
Гифолома 107
Гладыш 50
Говоруха 94
 анисовая 96
 булавоногая 95
 ворончатая 96
 восковатая 95
 душистая 96
 побеленная 95
Горькушка 53
Граммифончик 96
Гриб-баран 44
Грибы-трутовики 41
Грифоло курчавая 44
Груздь
 водянистокононый 59
 лиловеющий 57
 дриадолюбивый 57
 настоящий 57, 58
 собачий 57
 сырой 58
 тополевый 57, 58
 черный 50, 55
- Денежка 79
Дождевики 120

Дождевик жемчужный
121
шиповатый 121
умбровый 121

Ежовиковые грибы 47

Ежовик
выемчатый 47
желтый 47
коралловидный 48

Зимний гриб 82

Кантареллула зонтичная
75

Коллибия 79
лесолюбивая 80
каштановая 80
маслянистая 80
пятнистая 81
обутая 81
сливающаяся 81

Колпак кольчатый 118

Коралловый гриб 48

Коровник 18

Кюнеромицес 109
весенний 110
изменчивый 109

Лаковица 84

аметистовая 85
большая 84
двухцветная 86
лаковая 85
лиловая 85
розовая 85
статная 84

Лиофилл 87

ильмовый 88
скупенный 87
сросшийся 88

Лисичка

горбатая 75
желтая 74
настоящая 74

Лисичковые 74

Лопастник ямчатый 126

Ложноопенок кирпично-
красный 107
серно-желтый 108
серопластинчатый 107

Ложный валуй 118

Масленок американский

31, 32
белый 34
болотный 33
желтоватый 32, 33
кедровниковый 34, 35
обыкновенный 35
синеющий 36

Клинтона 29

лиственничный 28, 29
перечный 36
серый 30

Брездолы 29, 30
обыкновенный 28,
30

приукрашенный
29, 31
сибирский 31, 32

Мицена чистая 86

Млечник 49

ароматный 50, 52
блеклый 50, 51
бурый 56

влажный 50, 52
деликатесный 55
древесинный 55, 56
душистый 52
мелкий 53, 55
мокрый 52
неедкий 53, 54
нежный 54
обыкновенный 50
ольховый 54
оранжево-желтый 53,
54
оранжевый 53, 54
скрытый 53, 54
щитовидный 57, 58

Мокруховые 69

Мокруха 69
желтовато-красная 70
пурпуровая 70
пятнистая 69

Моховик 37

зеленый 37

Мухомор 98

вонючий 99
краснеющий желто-
кольцовый 101
красный 99

Мухоморовые 98

Навозник 104

белый 106
лохматый 106
мерцающий 106
серый 105

Навозниковые 104

Негниючник 97

чесночный 97

Олений гриб 38

Опенок 83

весенний 80
зимний 82
летний 109
настоящий 83
осенний 83

Осиновик 21
красно-бурый 22

Паутинник 114

браслетчатый 115
гладкокожий 116
коричнево-желтый
114, 117
крово-красноватый
114, 116
пачкающий 115
слизистый 115
топяной 114

Паутинниковые 110, 114

Пестрец 43

Перечный гриб 36

Пецицевые 123

Печерица 102

Пилолистник чешуйчатый
78

Пластинчатые грибы 49

Плютеевые 97

Плютей 97

олений 98

темноволосковый 98

Подберезовик 21, 24

болотный 25, 26
кругленький 25, 26
обыкновенный 25
окисляющийся 26
разноцветный 26, 27

Подгруздок белый 68
черный 68

Подосиновик 21

арктоусный 22, 24

белый 22, 24
 желто-бурый 22, 23
 жестковатый 22, 23
 красный 22
 Полипоровые 42
 Поплавок 101
 желто-бурый 102
 серый 101
 Решетник 38
 азиатский 39, 40
 болотный 39, 40
 видный 39, 41
 нарядный 38, 39, 41
 окисляющийся 40
 полоножковый 39
 Ризопогон розоватый 122
 Рогатиковые грибы 48
 Рогатик 49
 булавовидный 49
 пестиковый 49
 Рыжик еловый 53, 55
 обыкновенный 53, 55
 Рядовка 89
 заостренная 92
 землисто-серая 93
 желто-бурая 91
 желто-красная 93
 красивая 94
 лиственничная 90
 мыльная 92
 перевязанная 89
 сученная 87
 чешуйчатая 91
 Рядовковые 79
 Свинушка тонкая 71
 Свинушковые 70
 Сиитаке 79
 Сластишка 91

Сморчковые 124
 Сморчок
 конический 123, 124
 обыкновенный 124
 Собачий груздь 57
 Строфариевые 106
 Строчок
 обыкновенный 125
 осенний 125
 Сумчатые грибы 123
 Сухой груздь 68
 Сыроежковые 49
 Сыроежка 60
 Блекфорд 62, 64
 болотная 64, 66
 буреющая 63
 бордовая 62, 63
 оливковая 62, 63
 обыкновенная 62, 63
 винно-красная 61, 62
 девичья 63, 64
 жгуче-едкая 67
 березовая 65, 67
 лесная 64, 67
 желтая 61
 зеленая 64, 65
 изящная 65, 68
 Келе 64, 65
 ломкая 65, 67
 приятная 68
 родственная 64, 65
 селедочная 63
 сереющая 61
 черная 68
 Трихоломопсис 93
 желто-красный 93, 94
 красивый 94
 Трубочатые грибы 18

Трутовик
 зимний 44
 зонтичный 42
 изменчивый 44
 каштановый 44
 серно-желтый 45
 скошенный 46
 чешуйчатый 43
 чозениевый 43
 "Трюфель" краснеющий 122
 Фламмулина
 бархатистоножковая 82
 Хреновый гриб 118
 Чага 45, 46
 Чесночник
 обыкновенный 97

Чернильный гриб 105
 Чернушка 68
 Черный березовый гриб 45
 Черный лесной гриб 79
 Чешуйчатка 111
 золотистая 111
 обыкновенная 113
 огненная 112
 разрушающая 113
 Шампиньон 102
 арктический 104
 лесной 104
 обыкновенный 102
 Шампиньоновые 102
 Шиитаке 79

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

- Agaricaceae 102
 Agaricales 49
 Agaricus Fr. emend. Karst. 102
 arcticus Gulden 104
 campester L.: Fr. 103
 silvaticus Schaeff. 104
 Albatrellaceae 44
 Amanita Hooker 98
 fulva (Schaeff.) Pers. 102
 muscaria (L.: Fr.) Pers. 99
 rubescens Pers.: Fr. var.
 annulosulphurea Gillet. 101
 vaginata (Bull.: Fr.) Vitt. 101
 virosa (Lam.) Bertillon 99
 Amanitaceae 98
 Aphylophorales 42
 Armillaria
 mellea (Vahl.: Fr.) Kumm. 83
 Ascomycetes 123

 Boletaceae 18
 Boletales 18
 Boletinus Kalchbr. 38
 asiaticus Sing. 40
 cavipes (Opat.) Kalchbr. 39
 f. aureus Sing. 39
 f. cavipes 39
 oxidabilis Sing. 40
 paluster (Peck) Peck 40
 spectabilis Peck 41
 Boletus
 betulicola (Vassilk.) Pilat et Dermek 19, 20
 edulis Bull.: Fr. 18
 f. arcticus Vassilk. 20
 f. betulicola Vassilk. 19
 f. roseipes Vassilk. 20
 f. tardus Vassilk. 20

 Cantharellaceae 74
 Cantharellula umbonata (J. F. Gmel.: Fr.) Sing. 75
 Cantharellus cibarius Fr.: Fr. 74
 Chalciporus piperatus (Bull.: Fr.) Bat. 36
 Chroogomphus (Sing.) O. K. Miller 69
 purpurascens (L. Vass.) Nasar. 70
 rutilus (Schaeff.: Fr.) O. K. Miller 70
 Clavariaceae 49
 Clavariadelphus pistillaris (Fr.) Donk. 49.
 Clitocybe (Fr.) Kumm. 94
 cerussata (Fr.) Kumm. 95
 clavipes (Pers.: Fr.) Kumm. 95
 gibba (Pers.: Fr.) Kumm. 96
 odora (Bull.: Fr.) Kumm. 96
 Collybia (Fr.) Kumm. 79
 butyracea (Fr.) Quéf. 80
 confluens (Fr.) Kumm. 81
 dryophila (Fr.) Kumm. 80
 maculata (Fr.) Quéf. 81
 peronata (Bolton: Fr.) Kumm. 81
 Coprinaceae 104
 Coprinus Pers. 104
 atramentarius (Bull.: Fr.) Fr. 105
 comatus (Mull.: Fr.) S. F. Gray 106
 micaceus (Fr.) Fr. 106
 Cortinariaceae 114
 Cortinarius Fr. 114
 allutus Fr. 116
 armillatus (Fr.: Fr.) Fr. 115
 cinnamomeoluteus P. D. Orton 117
 collinitus (Sowerby: Fr.) Fr. 115
 mucosus (Bull.: Fr.) Kickx 115
 semisanguineus (Fr.: Fr.) Gillet 116

 Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Karst. 82

 Galerina marginata (Batsch) Kühn: 110
 Gasteromycetes 120
 Gomphidiaceae 69
 Gomphidius maculatus (Scop.: Fr.) Fr. 69
 Grifola frondosa (Dicks.: Fr.) S.F. Gray 44
 Gyromitra
 esculenta (Pers.: Fr.) Fr. 125
 infula (Schaeff.: Fr.) Fr. 125

 Hebeloma (Fr.) Kumm. 118
 crustuliniforme (Bull.) Quéf. 118
 Helvella lacunosa Afsel: Fr. 126
 Helvellaceae 125
 Hericiaceae 48
 Hericium clathroides (Pallas: Fr.) Pers. 48
 Hydnaceae 47
 Hydnum repandum L.: Fr. 47
 Hygrophoraceae 72
 Hygrophorus Fr. 72
 hedrichii (Velen.) Kult 72
 lucorum Kalchbr. 73
 speciosus Peck 73
 Hymenochaetaceae 45
 Hymenogastrales 122
 Hypholoma (Fr.) Kumm. 107
 capnoides (Fr.: Fr.) Kumm. 107
 fasciculare (Huds.: Fr.) Kumm. 108
 sublateritium (Fr.) Quéf. 107

 Inonotus obliquus (Pers.) Pilat f. sterilis (Van.) Nicol. 45
 Inocybe (Fr.) Fr. 119
 fastigiata (Schaeff.: Fr.) Quéf. 119
 lacera (Fr.: Fr.) Kumm. 120
 rimosa (Bull.: Fr.) Kumm. 119

Kuehneromyces Sing. et A.
H. Sm. 109
 mutabilis (Schaeff.: Fr.)
Sing. et A. H. Sm. 109
 vernalis (Peck) Sing. et A.
H. Sm. 110

Laccaria Berk. et Br. 84
 amethystina (Huds.)
Cooke 85
 bicolor (Maire) P.D.Orton
86
 laccata (Scop.: Fr.) Berk.
et Br. 85

proxima (Boud.) Pat. 84
Lactarius S. F. Gray 49
 aquisonatus Kytov 59
 aspideus (Fr.) Fr. var.
flavidus Boud. 58

controversus (Pers.: Fr.)
Fr. 58

deliciosus (L.:Fr.)
S.F.Gray 55
 deterimus Groger 55
 dryadophilus Kühn. 57
 glyciosmus (Fr.: Fr.) Fr.
52

ichoratus (Batsch) Fr. 54
 lignyotus Fr. 56
 mitissimus (Fr.) Fr. 54
 necator (Bull.: Fr.) Karst.

56
 obscuratus (Lasch) Fr. 54
 porninsis Roll. 54
 pubescens (Schrad.) Fr.

59
 pusillus Bres. 55
 repraesentaneus Britz. 57
 resimus (Fr.: Fr.) Fr. 58
 rufus (Scop.: Fr.) Fr. 53

torminosus (Schaeff.: Fr.)
S. F. Gray 59

trivialis (Fr.: Fr.) Fr. 50
 uvidus (Fr.: Fr.) Fr. 52
 vietus (Fr.: Fr.) Fr. 51

Laetiporus sulphureus
(Bull.: Fr.) Murrill 45

Lentinus lepideus (Fr.: Fr.)
Fr. 78

Leccinum S. F. Gray 21
 arctoi Vassilk. 24
 aurantiacum (Bull.)

S.F.Gray 22
 duruisculum (Schulz.)

Sing. 23
 holopus (Rostk.) Watl. 26
 oxydabile (Sing.) Sing. 26
 percandidum (Vassilk.)

Watl. 24
 rotundifoliae (Sing.)
Smith, Thiers et Watl. 26

scabrum (Bull.: Fr.)
S.F.Gray 25
 testaceoscabrum (Secr.)

Sing. 22, 23
 variicolor Watl. 27
 versipelle (Fr.) Snell 23

Lycoperdales 120
Lycoperdon perlatum Pers.
121

umbrinum Pers. 121

Lyophyllum Karst. 87
 connatum (Schumach.:
Fr.) Sing. 88

decastens (Fr.: Fr.) Sing.
87

ulmarium (Fr.) Kuhn. 88

Marasmius scorodoni
(Fr.: Fr.) Fr. 97

Morchella conica (Pers.:
Fr.)Boud. 124
 esculenta Pers.: St. Amans
124

Morchellaceae 124

Mycena pura (Pers.: Fr.)
Kumm. 86

Paxillaceae 70

Paxillus involutus (Batsch :
Fr.) Fr. 71

Pezizales 123

Pholiota (Fr.) Kumm. 111
 aurivella (Batsch: Fr.)

Kumm. 112
 destruens (Brond.) Quél.
113

flammans (Fr.) Kumm.
112

squarrosa (Fr.) Kumm.
113

Pleurotaceae 75

Pleurotus (Fr.) Kumm. 75
 calyptratus (Lindbl. ap.

Fr.) Sacc. 78
 ostreatus (Jacq.: Fr.)
Kumm. 76

pulmonarius (Fr.: Fr.)

Quel. 75

Pluteaceae 97
Pluteus atricapillus (Batsch)

Fayod 98

Polyporaceae 42

Polyporus

badius (Pers.) Schwein.
44

brumalis (Pers.) Fr. 44
 chosenia (Vassilk.)

Parmasto 43

sguamosus Huds.: Fr. 43

umbellatus Fr. 42
 varius Fr. 44

Rhizopogon rozeolus
(Corda) Th.M.Fr. 122
Rozites caperata (Pers.: Fr.)
Karst. 118

Russula Pers. 60
 adusta (Pers.: Fr.) Fr. 68
 aeruginea Lindblad. in Fr.
65

betularum Hora 67
 blackfordae Peck 64
 claroflava Grove 61
 consobrina (Fr.: Fr.) Fr.
65

delica Fr. 68
 decolorans (Fr.: Fr.) Fr.
61

elaeodes (Bres.) Bon. 63
 emetica (Schaeff.: Fr.)
Pers. 67

 var. *betularum* (Hora)
Romagn. 67

 var. *silvestris* Sing. 67
 fragilis (Pers.: Fr.) Fr. 67
 gracillima J. Schaeff. 68

paludosa Britz. 66
 puellaris Fr. 64
 queletii Fr. 66

vinosa Lindblad. 62
 xerampelina (Schaeff.) Fr.
63

 var. *elaeodes* Bres. 63
 var. *rubra* (Britz.) Sing.
63

 var. *xerampelina* 63
Russulaceae 49

Strophariaceae 106

- Suillus S. F. Gray 27
 aeruginascens (Secr.)
 Snel. 30
 var. aeruginascens 30
 var. bresadola (Quél.)
 Mos. 30
 var. subspectabilis
 (Vassilk.) A. Petrov 31
 americanus (Peck) Snell
 32
 clintonianus (Peck)
 Kuntze 29
 flavidus (Fr.: Fr.) Presl. 33
 grevillei (Klotzsch) Sing.
 f. badius Sing. 29
 placidus (Bon.) Sing. 34
 plorans (Rolland) Sing.
 34, 35
 ssp. cyanescens Sing. 36
 ssp. plorans Sing. 35
 var. cembrae (Stud.)
 Sing. 35
 sibiricus Sing. 31, 32
 subluteus (Peck) Snell 33

- Tricholoma (Fr.) Kumm. 89
 flavobrunneum (Fr.)
 Kumm. 91
 focale (Fr.) Ricken 89
 imbricatum (Fr.: Fr.)
 Kumm. 91
 psammopus (Kalchbr.)
 Quél. 90
 saponaseum (Fr.) Kumm.
 92
 terreum (Fr.) Kumm. 93
 virgatum (Fr.: Fr.) Kumm.
 92
 Tricholomataceae 79
 Tricholomopsis Sing. 93
 decora (Fr.: Fr.) Sing. 94
 rutilans (Schaeff.: Fr.)
 Sing. 93
 Xerocomus subtomentosus
 (L.: Fr.) Quél. 37

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....	5
ГРИБЫ В ПРИРОДЕ.....	7
Немного о биологии и экологии грибов.....	7
Пищевая ценность грибов.....	9
Грибные отравления.....	12
Определение грибов.....	15
Семь заповедей грибника.....	16
Основные виды грибов-макромицетов.....	18
Трубчатые грибы.....	18
Съедобные виды грибов - трутовиков.....	41
Ежовиковые грибы.....	47
Рогатиковые грибы.....	48
Пластинчатые грибы.....	49
Гастеромицеты.....	120
Сумчатые грибы.....	123
ГРИБЫ НА СТОЛЕ.....	127
Заготовки грибов.....	127
Сушка грибов.....	127
Засолка грибов.....	130
Маринование грибов.....	133
Замораживание.....	136
Грибная кулинария.....	137
Салаты, закуски.....	137
Соусы.....	144
Супы.....	147
Вторые блюда.....	151
Начинки для пирогов, блинчиков, вареников, пельменей.....	162
Хозяйственная ценность грибов.....	165
Список рекомендуемой литературы.....	170
Алфавитный указатель русских названий.....	171
Алфавитный указатель латинских названий.....	176