

# Грибы России

Начиная с этой страницы ты познакомишься с **главными съедобными и ядовитыми грибами нашей страны**. Не удивляйся, если встретишь незнакомые, странные или даже смешные названия. Каждый гриб попал в эту книгу не случайно. Среди всего огромного разнообразия грибов (а у нас их больше 3000 видов) я выбрал или те, которые знает почти любой житель России, или такие, которые очень легко распознать в природе даже начинающему грибнику. Обрати особое внимание на такие грибы, пусть даже они окажутся незнакомыми для взрослых. Если ты запомнишь, как выглядят мокрухи, зонтики, навозники и дождевики, то в любом лесу окажешься с полной корзинкой.



Белые грибы — самые знаменитые и самые вкусные грибы в нашей стране.

## БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Белый гриб, или боровик, — желанная находка для любого грибника! Только белые, как самые ценные, принято подсчитывать при сборе. Грибники так и говорят: «Сегодня принёс сыроежек, маслят, подберёзовиков и 12 белых!»

Белыми их называют потому, что толстая плотная мякоть не темнеет при сушке. Белых у нас несколько разных видов: еловый, берёзовый, сосновый, дубовый. Белые грибы хороши для сушки, а суп из сушёных белых просто восхитителен.

### СОСНОВЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ *Boletus pinophilus*



Сосновый боровик любит только сосну. Обожает старые сосняки с наземными лишайниками. Шляпка у него красновато-коричневая, ножка и трубчатый слой тоже с красноватым оттенком.



## ЕЛОВЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ

*Boletus edulis*



Еловый, или обыкновенный белый, гриб — самый неприхотливый: растёт не только под елями, но и под соснами, дубами, берёзами. Он не такой коренастый, как другие белые, и часто тонконогий. Еловый белый гриб — самый холодоустойчивый. Он идёт на север дальше всех родственников и встречается даже в тундре, вырастая рядом с карликовыми берёзами.



1

На ножке у настоящих белых грибов или нет сеточки, или она белая, светлая

2

У молодых настоящих белых грибов трубочки и поры белые, а у зрелых — жёлто-зелёные

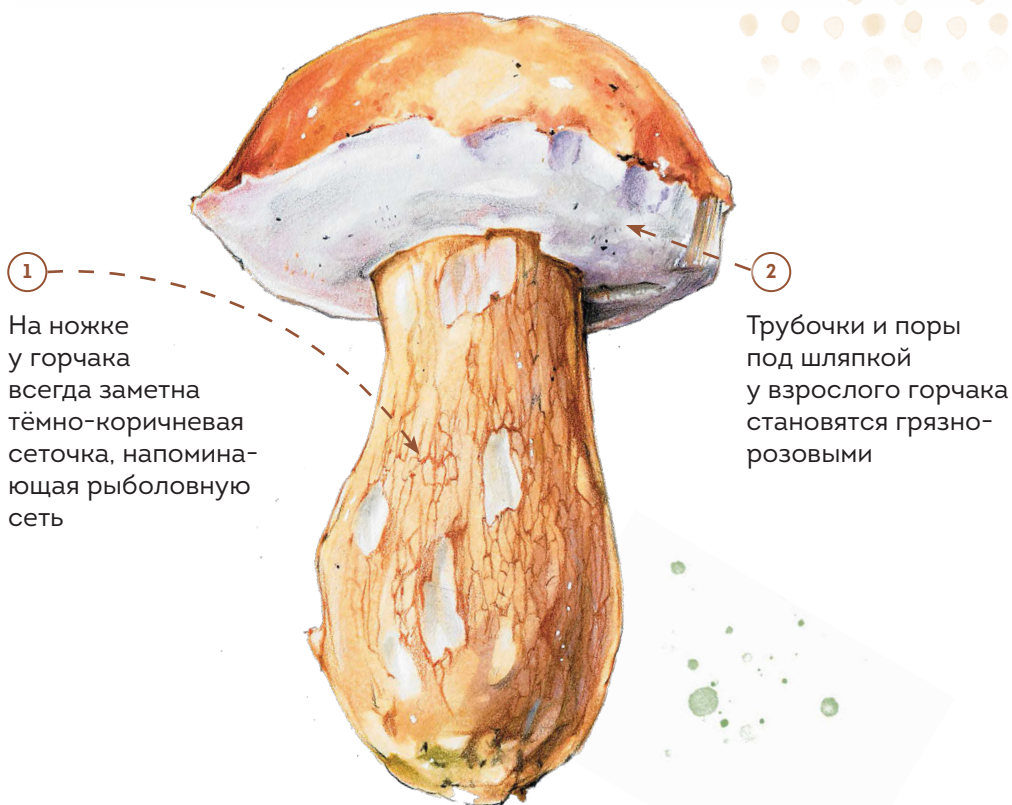
## ЛОЖНЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ, ГОРЧАК

*Tylophilus felleus*



Горчак очень похож на белый гриб и часто обманывает даже опытных грибников. Запомни его **главные отличия** (не считая, конечно, горького вкуса).

У белых грибов есть несъедобный двойник — ложный белый. Его недаром называют ещё и горчаком или желчным грибом: мякоть этого обманщика жутко горькая. Стоит откусить крошечный кусочек — и не отплюёшься. Горчак не ядовит, отравиться им нельзя, но, если всего лишь один такой вредитель случайно попадёт в кастрюлю с грибным супом, придётся вылить весь суп, потому что есть такую горечь никто не сможет.



На ножке у горчака всегда заметна тёмно-коричневая сеточка, напоминающая рыболовную сеть

Трубочки и поры под шляпкой у взрослого горчака становятся грязно-розовыми

## ДУБОВИКИ

Дубовики — это такие «цветные» белые грибы, у которых мякоть на срезе и при надавливании меняет цвет, а трубочки и поры жёлтые, оранжевые или красные.

Дубовики иногда называют «цветными белыми». Они действительно окрашены ярче и снаружи, и даже внутри. Эти крупные мясистые грибы по происхождению южане и в нашу среднюю полосу заглядывают редко. Чаще всего дубовики, как понятно из их названия, растут под дубами, но также им нравятся бук, граб, лещина, липа, каштан, ель и пихта. Хотя дубовики и родственники белым, среди них есть такие, которые надо отваривать, а отвар сливать: стоит недоварить — и не миновать расстройства желудка. Так что найденные дубовики, в которых нет уверенности, надо отваривать всегда. В сушке дубовики уступают белым, а вот в горячей засолке и маринаде — нет.



### ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ *Neoboletus luridiformis*



Крапчатый дубовик больше всего любит дубовые опушки и светлые дубравы. С удовольствием растёт в парках. Ножка его густо покрыта красными крапинками, а надави на неё — посинеет быстро и сильно. Самые большие урожаи этот гриб выдаёт после очень жаркого лета.

## ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ *Suillellus luridus*



Ножка оливково-бурого дубовика покрыта красной сеточкой, хорошо заметной на желтовато-красном фоне. Его мякоть на срезе сначала синее, а потом становится бурой. Лучше всего растёт в тёплые годы с обильными дождями.



### СУП С ЗЕЛЁНКОЙ И МАРИНАД С ЧЕРНИЛАМИ

Многие не любят готовить дубовики из-за того, что эти грибы могут окрасить жидкость. Суп или маринад при варке дубовиков иногда выглядит так, как будто в него от души налили зелёнки, и такого же жуткого цвета становятся и сами грибы. Возможны и другие «страшные» чернильные тона — синий, чёрный и даже жёлтый. Пугаться этого не нужно: такие уж достались дубовикам пигменты, но на вкус и съедобность они совершенно не влияют. Цвет супа ничем не исправить, а вот при мариновании достаточно добавить немного лимонной кислоты, и синеющая мякоть дубовиков снова станет светлой.

## ПОДБЕРЕЗОВИКИ ПОДОСИНОВИКИ

Подосиновики и подберёзовики — близкие родственники. У них светлые ножки, трубочки и поры.

Подосиновики и подберёзовики очень похожи. В России их больше 20 видов. Ты удивишься, но обычно подосиновики растут вовсе даже не под осинами, а под берёзами, а некоторые — под дубами, соснами и елями. Характерный признак этих грибов — крошечные точки-чешуйки на ножке, тёмные и светлые. Мякоть подосиновиков на срезе обычно темнеет, мякоть подберёзовиков — нет. Это исключительно лесные грибы, образующие **микоризу\*** с разными деревьями. В тундре они возвышаются над карликовыми берёзами и осинами и становятся «НАДосиновиками» и «НАДберёзовиками». Все подосиновики и подберёзовики — вкусные и съедобные грибы.

### ПОДОСИНОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ

*Leccinum versipelle*



Несмотря на название, этот подосиновик растёт исключительно под берёзами. Любит светлые леса и опушки, легко вырастает на дачах. Шляпка его бывает жёлтой или оранжево-коричневой. Мякоть на срезе сначала становится красно-фиолетовой, а потом фиолетово-чёрной; в самом низу ножки она голубовато-зелёная.

\* **Микориза** — соединение грибницы с корнем высшего растения.



## ПОДБЕРЁЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

*Leccinum scabrum*



Обыкновенный подберёзовик образует микоризу с разными видами берёз. Цвет шляпки меняется от светло- до тёмно-коричневого. У обыкновенного подберёзовика есть много более редких родственников: чёрный подберёзовик с почти чёрной шляпкой, серый подберёзовик, образующий микоризу с дубом, буком, грабом и лещиной, разноцветный подберёзовик с пятнистой бело-серо-чёрной шляпкой, растущий у болот, и другие.

## ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

*Leccinum aurantiacum*



Красный подосиновик растёт под осинами (реже под тополями), любит, как и сама осина, влажные места. Шляпка его оранжевая или оранжево-красная. Мякоть на срезе становится синевато-красной, а потом серо-коричневой. Родственники красного подосиновика, очень на него похожие, растут под дубами, соснами и елями.



## ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

*Leccinum holopus*



Болотный подберёзовик растёт по окраинам болот и заболоченным лесам, среди мха-сфагнума, только под берёзами. Он весь белый, с тонкой длинной ножкой, которая синееет в нижней части на срезе. Болотному подберёзовику очень длинная ножка нужна для того, чтобы шляпка сумела пролезть на поверхность сквозь толстый слой мха.

### ГРИБЫ-РОБИНЗОНЫ

Грибница болотного подберёзовика легко может жить под водой весной и в первой половине лета. И это единственный наш микоризный гриб, который на болотах умеет выбираться на **сплавину\*** вслед за берёзами. Иногда сплавина отрывается от берега и пускается в плавание. И на этом плавучем островке путешествует и болотный подберёзовик! В таких суровых условиях он становится крошечным, в два-три раза меньше своих лесных собратьев. У сплавинных подберёзовиков диаметр шляпки всего один — три сантиметра, а высота ножки меньше десяти сантиметров.

\* **Сплавина** — это часть мягкого «берега» болота, сплетённая мхами и травами, на которой могут расти и карликовые берёзы.