



Умная  
Усадьба



Анна Зорина

# ГРИБЫ

СОБИРАЕМ, ВЫРАЩИВАЕМ,  
ЗАГОТАВЛИВАЕМ

Где искать • Когда собирать  
Как сохранить

**Анна Зорина**  
**Грибы. Собираем,**  
**выращиваем, заготавливаем**  
**Серия «Умная усадьба»**

*Текст предоставлен издательством*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=20147066](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=20147066)*

*Грибы. Собираем, выращиваем, заготавливаем: Центрполиграф;*

*Москва; 2016*

*ISBN 978-5-227-06901-6*

### **Аннотация**

[<p id="\\_GoBack">](#)Анна Зорина – большой любитель «тихой охоты». В своей новой книге она рассказывает о грибах. Не растения и не животные, сытные, как мясо, и в то же время постные... Но самое главное – вкусные и полезные в любом виде: сыром, жареном, соленом, маринованном! Где искать и когда собирать, какие грибы хороши на тарелке, а какие опасны для здоровья и как сохранить «добычу» – обо всем этом вы узнаете из книги. А любителям экзотики, не желающим часами бродить по лесу, – рассказ о том, как вырастить грибы дома или на даче.

# Содержание

Что нужно знать о грибах	5
Что такое грибы	5
Где искать грибы	9
Грибы сосновых лесов	9
Грибы еловых лесов	12
Грибы лиственных лесов	13
Конец ознакомительного фрагмента.	16

**Анна Зорина**  
**Грибы. Собираем,**  
**выращиваем,**  
**заготавливаем**

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

# Что нужно знать о грибах

## Что такое грибы

Наверное, нет человека, который не слышал бы о грибах. Каждому случалось видеть грибы – опенки, лисички, белые, шампиньоны – на магазинных витринах в закатанных крышками банках, у себя в тарелке за праздничным или обеденным столом, солеными или жареными, с лучком и растительным маслом. Многие видели их и в естественной обстановке – в лесу или на лугу, когда ходили по грибы с корзиной, мимоходом сшибая неосторожно высунувшуюся из травы поганку. Тем не менее, ученые прошлых веков всерьез полагали, что грибы – это порождение дьявола, созданное, чтобы смущать систематиков.

Почему? Чем же не угодили ученым такие аппетитные на тарелке грибочки? Первые систематики, не задумываясь, относили их к растениям – без рук, без ног, стоит себе на одном месте, не питается, не ползает, не кусается. Но постепенно выяснилось, что между грибами и растениями больше различий, чем сходства.

Во-первых, грибы имеют гифальное строение, не типичное ни для растений, ни для животных. Наземная часть со шляпкой и ножкой, известная нам как гриб – это только пло-

довое тело, предназначенное для размножения. Собственно гриб, или грибница, состоит из тончайших нитей, разрастающихся в субстрате – гифов, или мицелия. Если сделать срез шляпки или ножки плодового тела гриба и рассмотреть в микроскоп, будет видно, что они состоят из тех же гифов.

Во-вторых, грибы отличаются от растений способом питания. Фотосинтез у грибов отсутствует. Они питаются готовыми органическими веществами, разлагая сложные органические молекулы на простые и всасывая их через оболочку. Клетчатку, например, они разлагают на сахара и аминокислоты. Гифальное строение идеально приспособлено к такому питанию, так как сравнительно небольшая по объему грибница имеет очень большую поверхность всасывания. Для разложения органических молекул у грибов в процессе эволюции развился сложный ферментный аппарат. Каждый вид гриба приспособлен к своему субстрату и имеет свой набор ферментов для его разложения.

В-третьих, грибы размножаются спорами. Кроме того, они могут размножаться и кусочками гиф, что не характерно для споровых растений. У низших грибов споры образуются путем отделения концевых клеток, у высших они образуются на плодовом теле в специализированных клетках – асках или базидиях. Споры похожи на пыльцу, едва различимую глазом, они очень мелкие и легкие, поэтому переносятся на большие расстояния с водой или ветром. Если условия подходящие, споры прорастают, и гриб приживается на новом

месте.

Систематики в конце концов посрамили дьявола, выделив грибы в третье царство, наравне с царствами растений и животных. Может быть, это не такое заметное царство, как первые два, но оно многочисленно и вездесуще. Науке о грибах – микологии – в настоящее время известно более 100 тысяч видов грибов, разделяющихся на 5 классов. Среди них и грибы пеницилловой группы, из которых получают антибиотики, и всевозможные плесени, древесные и пищевые, и паразиты растений – виновники ржавчины и головни у сельскохозяйственных культур, и паразиты животных и человека, вызывающие лишай и микозы, и дрожжи, без которых не было бы пива, вина, хлеба, квашеной капусты и даже соленых грибов.

Однако нас в первую очередь интересуют грибы, которые можно взять в руки, разломить, понюхать, попробовать на вкус и положить в кастрюлю или на сковороду, если они съедобные. Такие грибы называются шляпочными – это не научное название, а сборное понятие, объединяющее по внешним признакам грибы различных систематических групп. К шляпочным относят не только грибы, имеющие шляпку и ножку, но и с плодовыми телами другой формы, такие, как дождевики или рогатики. Научное название этих грибов – макромикеты, то есть, крупные грибы. Именно эти грибы растут на радость грибникам в лесах, в парках, на лугах и в других, менее романтических местах вроде скотных дворов

и навозных куч. Они-то и описаны в определителях грибов, ориентированных на массового пользователя.

# Где искать грибы

Каждому грибнику интересно знать, какие грибы встречаются в том месте, куда он направился с утра с корзиной. Чаще всего за грибами ходят в лес, и, действительно, там можно найти множество самых разнообразных грибов. Однако каким будет это множество, зависит от типа леса, в котором они растут.

## Грибы сосновых лесов

Чистые сосновые леса растут на очень бедных песчаных почвах. Состав встречающихся в них видов грибов зависит не столько от географического расположения леса, сколько от его возраста. В молодых сосновых посадках, начиная со второго года, появляется масленок поздний, растущий в траве между рядами или под отдельно стоящими деревцами. Урожайность масленка возрастает с каждым годом и становится наибольшей, когда возраст посадок достигает 10–15 лет, а затем начинает затухать. Когда посадки вырастают настолько, что в них исчезает трава и почва покрывается слоем опавшей хвои, маслята можно отыскать по бугоркам приподнятой хвои. Масленок поздний обильно плодоносит почти все лето на одних и тех же местах, давая 3–4, а в благоприятные годы 5–6 урожаев в сезон.

Когда сосновые посадки подрастают, на смену масленку позднему появляется другой обильно плодоносящий гриб – зеленушка. Зеленушки растут большими группами, встречаются в молодых, средневозрастных и взрослых сосновых лесах, в низинах посреди густых тенистых сосняков, где их можно обнаружить по слегка приподнятым бугоркам опавшей хвои, и на освещенных солнцем лесных полянах. На равнинных местах в сосновых посадках часто встречается рядовка серая, а также растет сосновая разновидность белого гриба с желто-коричневой шляпкой и сравнительно тонкой, почти цилиндрической ножкой. Белый гриб обычно растет по краю посадок, по небольшим понижениям и канавам, но встречается и среди сосен.

В сосновых посадках, особенно молодых, обильно плодоносит опенок осенний, или настоящий, семьи которого растут вокруг стволов или на пеньках, оставшихся при санитарной расчистке сосен. В молодых и средневозрастных сосняках можно встретить группы рыжиков. Они растут на влажных местах в небольших понижениях, на просеках, лесных прогалинах и опушках, реже – в междурядьях сосен. В конце лета и осенью в таких местах появляется мокруха пурпуровая. Иногда в молодых сосновых посадках можно встретить ежовик пестрый. Этот гриб съедобен в молодом возрасте, старые же грибы становятся жесткими и горьковатыми.

В сырых сосновых лесах, по окраинам поросших сосняком сфагновых болот растут различные моховики и козляк.

Здесь же можно встретить масленок болотный, сыроежку болотную, млечник серо-розовый. На влажных местах, среди мха небольшими группами растут различные рядовки. В молодых, средневозрастных и старых сосняках с небольшой примесью березы массово встречаются лисички настоящие, которые плодоносят на одних и тех же местах в течение всего лета. Во взрослых сосняках встречается желчный гриб. Он не ядовит, но очень горький. В молодом возрасте желчный гриб легко принять за белый, поэтому для проверки можно лизнуть кончиком языка мякоть подозрительного гриба.

В сосновых лесах среднего и старшего возраста во множестве появляются различные разновидности сыроежек – желтая, сине-желтая, зеленоватая, болотная, ломкая, душистая. Осенью на умеренно влажных, замшелых местах можно встретить подгруздок черный. В зрелых сосновых лесах встречается польский гриб, а на прогалинах с редкими взрослыми соснами – масленок зернистый. На лесных полянах, опушках, среди изреженного леса растет гриб-зонтик пестрый – один из самых вкусных грибов – и гриб-зонтик краснеющий – также съедобный и вкусный гриб, особенно в молодом возрасте. По опушкам старых сосновых лесов нередко встречается мухомор серо-розовый – условно съедобный гриб. В сосновых лесах, заросших сорными травами, обильно растут различные виды говорушек, нередко образующих «ведьмины кольца». Большинство из них съедобны, хотя и невысокого качества, но есть и ядовитые.

Из ядовитых грибов в сосняках встречается бледная поганка и мухоморы – пантерный, красный, поганковидный. На пнях, вокруг засохших деревьев большими группами встречается ядовитый ложноопенок серно-желтый.

Сосновый лес даже с небольшой примесью других древесных пород по разнообразию грибов намного богаче чистого соснового леса. С примесью березы там появляются подберезовики, подосиновики, синяки, сыроежки, волжанки, белянки и другие млечники. Если в сосняке есть примесь осины и дуба, там появляется дубовая форма белого гриба, возрастает разнообразие сыроежек, встречается подгруздок белый, груздь черный и другие виды груздей.

## **Грибы еловых лесов**

В чистых еловых лесах встречается немного разновидностей грибов. В молодых ельниках наравне с рыжиком сосновым можно встретить рыжик еловый, более бледный и тонкий, с морковно-красным млечным соком. Здесь же растут говорушки, нередко образуя «ведьмины круги». В негустых лесах среднего возраста растет еловый белый гриб, как на открытых солнечных полянах, так и в самом ельнике, хотя предпочитает светлые места вдоль опушки леса. Еловые леса предпочитают и некоторые виды сыроежек – синяя и сине-желтая – растущие группами под взрослыми елями. В зрелых еловых лесах встречается груздь желтый. Он растет

небольшими группами на замшелых влажных местах лесных полян, вдоль ручьев и по склонам оврагов. Во второй половине лета под елями, среди вереска и мха можно встретить мокруху еловую.

Из ядовитых грибов в еловых лесах растет мухомор королевский – крупный гриб с оранжево-желтой шляпкой. Во влажных местах очень распространены паутинники, среди которых много несъедобных и ядовитых видов, трудно отличимых от съедобных, поэтому паутинники лучше не трогать. Вдоль ручьев и оврагов, на влажных лужайках, часто рядом с рыжиками, растет ядовитая говорушка красноватая. В лесах, на опушках, на заросших травой прогалинах часто встречается свинушка тонкая, в последнее время отнесенная к ядовитым грибам.

## **Грибы лиственных лесов**

Лиственные леса могут состоять как из одной породы лиственных деревьев – березовые рощи, осинники, дубравы – так и из смеси пород. Для однородных лиственных лесов характерны виды грибов, живущие в симбиозе с этой породой дерева.

Березовые леса богаты различными грибами. Здесь обильно растут подберезовики, предпочитающие светлые места на опушках, полянах, вдоль дорог, на возвышенностях с изреженными деревьями. Подберезовик болотный растет в

замшелых низинах и на поросших березой сфагновых болотах, вместе с сыроежкой болотной. В светлых и сухих березовых рощах нередко встречается подгруздок белый, растущий обычно группами, образующими широкие дуги – части огромных «ведьминых кругов». Здесь же можно встретить многие разновидности сыроежек – сине-желтую, зеленоватую, пищевую, красивую, ломкую – а также волнушку розовую и белую, грибы-зонтики, различные виды груздей, рядовок и говорушек. Летом во влажных молодых березняках, на березовых пнях растет опенок летний, а осенью – опенок осенний настоящий.

В светлых, изреженных березовых лесах встречается березовая разновидность белого гриба – крупный, плотный, красивый гриб с буроватой шляпкой. На живой березе растет чага, с давних пор используемая в народной медицине против заболеваний печени, различных воспалений желудка и кишечника. В березовых лесах с плодородной почвой обильно растут валуи. По окраинам заросших березняком болот встречаются поплавки, которые можно отличить от мухоморов по отсутствию кольца на ножке.

Из ядовитых грибов в березняках многочислен мухомор красный и мухомор пантерный, часто встречается и бледная поганка.

В дубовых лесах растет дубовик, синяк, полубелый гриб, каштановый гриб, моховики зеленый и трещиноватый, некоторые разновидности сыроежек. Дубовая разновидность бе-

лого гриба встречается по полянам и опушкам дубрав, обычно в старых лесах паркового типа. Из пластинчатых грибов здесь можно встретить млечник темно-бурый, дубовый груздь, а также перечный груздь, растущий большими скоплениями даже в очень затененных местах.

Осенью у основания стволов или на стволах старых дубов вырастает печеночница – мясистый гриб овальной формы, достигающий нескольких килограммов. На корнях старых дубов растет трутовик листоватый или гриб-баран, издали похожий на лежащую овцу. В молодом возрасте этот гриб съедобен.

Из ядовитых грибов для дубрав типичен ложно-опенок кирпично-красный, заселяющий дубовые пни.

Чистые осинники обычно бедны грибами, но и для них есть свои характерные виды, такие, как подосиновик и осинный груздь. Здесь можно встретить сыроежку сине-желтую, иногда в больших количествах, и сыроежку невзрачную. Осиновые пни на вырубках – любимое место для поселения вешенки осенней, опенка осеннего и зимнего.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.