

ГРИБЫ В ЛЕСУ И НА КУХНЕ...



ИНФОРМАЦИОННО-ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ЦЕНТР «МАРКЕТИНГ»

Автор-составитель Г. И. Полевичек

ГРИБЫ
В ЛЕСУ И НА КУХНЕ

Москва 1992

Наверняка нет такого человека, который бы ни разу за свою жизнь не отведал грибного блюда, не получил представления о том, каковы на вкус эти благодатные лесные дары. Столь же маловероятно и то, что, однажды попробовав таких яств, дарованных нам природой, вы остались к ним равнодушными, у вас не появилось желания уж если не самому отправиться в лес, то хотя бы заглянуть на рынок.

Грибы — поистине лесные деликатесы. Причем весьма калорийные. Недаром их называют растительным мясом. А сколько восторженных слов о грибах находим у великих людей, многие из которых были и не менее великими грибниками! С. Т. Аксаков в книге «Замечания и наблюдения охотника братья грибы» (к сожалению, неоконченной) писал, что «грибы составляют самую питательную, вкусную и здоровую пищу».

В наши трудные дни интерес к грибам особый. После либерализации цен, резкого увеличения стоимости продовольствия мы больше внимания стали обращать на заготовки для домашнего стола даров природы, в сущности, даровых продуктов питания. И важнейшие из них, такие, как грибы, способны кормить нас большую часть года: с ранней весны и до поздней осени.

Между тем пока осваивается лишь совсем незначительная часть грибных кладовых леса. Собирают, как правило, только несколькo видов. Хотя в наших лесах их сотни.

Мы постараемся рассказать преимущественно о малоизвестных, но пригодных в пищу грибах, о том, как отличать съедобные виды от ядовитых. Понятно огорчение грибника, возвращающегося из леса с пустым лукошком. А ведь часто происходит это не потому, что неурожайный год на грибы. Просто у грибника, что называется, низкая квалификация. Истинный знаток «тихой охоты» никогда домой не придет порожняком.

Словом, очень важно уметь собирать грибы, знать, когда и где они растут. Существует своеобразный календарь грибника, который читатель найдет в этой книге.

Есть немало «секретов» заготовки «даров леса» впрок — сушки, соления, маринования, консервирования.

А что обычно готовят из свежих грибов? Редко какая хозяйка может похвалиться тут разнообразием меню. Жаркое да грибной суп — вот что чаще всего можно увидеть на домашнем столе. А ведь из лесных даров можно приготовить десятки всевозможных холодных закусок, первых и вторых блюд, различных соусов, фаршей для начинок и т. п. Интересные, порой уникальные, рецепты грибных блюд накоплены как отечественной, так и зарубежной кухней. Они также обильно представлены в этой книге.

Предлагаемая книга поможет любителям «тихой охоты» в их походе за грибами расскажет о малоизвестных, пригодных в пищу грибах, о том, как отличить съедобные виды от ядовитых. Излагаются «секреты» переработки грибов, приводятся взятые из отечественной и зарубежной кухни уникальные рецептуры холодных закусок, первых и вторых блюд.

© Информационно-внедренческий центр «Маркетинг»

73404000000--008---

Б 64 (03) — 92 ннф. письмо

ВКУСНО, ПИТАТЕЛЬНО, ЦЕЛЕБНО

В особых, высоких качествах грибов легко убедится каждый уже при первом же их употреблении. Неповторимый аромат, своеобразный вкус! Но это то, что, как говорится, на поверхности. Наукой же установлено, что в состав грибов входят важные пищевые компоненты, которые и определяют большую питательную ценность продукта. С грибами человек получает достаточное количество необходимых веществ. Они вполне могут заменить мясо и рыбу.

Согласно древним летописям, на Руси грибы причисляли к царской еде. Вот меню на один из дней царя Алексея Михайловича: капуста сырая и гретая, рыжики соленые и гретые, грузди.

Отдавая дань питательности грибов, один из их видов аборигены далекого континента назвали «австралийским хлебом».

В грибах присутствуют белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины — подчас в гораздо больших количествах, чем в иных овощах. Так, по содержанию белковых веществ и жира грибы, оказывается, богаче картофеля, капусты, свеклы.

В сушеных грибах — белых, подосиновиках, подберезовиках, маслятах — белков больше, чем в мясе.

Белки концентрируются в шляпках грибов, которые гораздо ценнее более плотных, но бедных питательными веществами ножек.

Среди белковых веществ около одного процента составляют свободные аминокислоты. Они не требуют затрат пищеварительных соков на свое расщепление и легко всасываются в кишечнике. Таким же свойством обладают и свободные жирные кислоты.

В старых грибах содержатся гораздо менее ценные вещества: пуриновые соединения, мочевины и неорганические соединения азота.

Но не все грибы одинаковы по пищевой ценности. При этом различаться могут грибы не только разных видов, но и разных форм одного и того же вида. Например, крепкий березовик из сухого леса ценится выше, чем мягкий из заболоченного.

Меняются питательные свойства грибов и в зависимости от способа приготовления их.

В грибах имеется лецитин, препятствующий отложению холестерина в организме человека. Найдены и углеводы: гликоген — так называемый, животный крахмал, свойственный живым организмам, — и специфичный сахар трегалоза, придающий грибам приятный сладковатый привкус.

По содержанию минеральных веществ — особенно калия, фосфора и серы — грибы можно приравнять к фруктам. Кальция и натрия в грибах мало.

Наконец, в грибах обнаружены витамины А (в белом, рыжики, лисичке), В₁ (аневрин) — по содержанию его грибы не уступают

зерновым культурам, очень много витамина РР (никотиновой кислоты) в подосиновиках и подберезовиках — почти столько, сколько в дрожжах и печени, а витамина Д в грибах не меньше, чем в сливочном масле.

Правда, грибная клетчатка, пропитанная хитином, снижает усвоение питательных веществ. Менее половины белков этого ценного продукта способен усваивать наш организм. Клетчатка же не только не переваривается, но и затрудняет доступ пищеварительных соков к остальной пищевой массе. Поэтому врачи не рекомендуют грибы как трудно перевариваемый продукт при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Зато экстрактивные вещества грибов, свободные аминокислоты и ароматические вещества возбуждают аппетит, усиливают выделение желудочного сока и тем самым способствуют тому, чтобы другие вещества, употребленные в пищу одновременно с грибами, лучше переваривались.

Кроме того, грибы вносят разнообразие в пищевой рацион, а это обычно благотворно сказывается на пищеварении.

Любям здоровым полезны любые грибные блюда, они рекомендуются и людям, страдающим излишней полнотой, а также сахарным диабетом.

Грибной отвар и грибные супы хорошо действуют на людей, имеющих повышенную секрецию и кислотность желудочного сока, плохой аппетит.

Однако людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями, болезнями печени и кишечника (колиты, энтериты, гастриты), необходимо предостеречь от употребления грибных блюд.

Вредны грибы и при экземе — они иногда вызывают обострение заболевания.

Издавна народ использовал грибы в лечебных целях. Так, в «Лечебниках» конца XVI столетия написано о том, что белыми грибами можно лечить обмороженные части тела.

В медицинской литературе имеются сведения о лечении различных болезней другими грибами. Например, индийскими учеными установлено, что вытяжка из шампиньонов задерживает размножение золотистого стафилококка — возбудителя воспалительных процессов, а также возбудителя брюшного тифа и паратифов.

Из таких грибов, как говорушки, французские ученые получили два антибиотика, которые сильно угнетают рост болезнетворных бактерий.

Противомикробные вещества содержатся и в некоторых рядовках. В тех местах, где растут белые грибы, можно встретить желчный гриб, очень похожий на них, но нижняя поверхность его шляпки розоватая или грязно-розовая. Из-за горького вкуса этот гриб несъедобен. Однако ткани его богаты специфическими горечами, которые обладают желчегонным эффектом. Издавна из

этого гриба готовили лекарства для лечения болезней печени и желчного пузыря.

Все хорошо знают, что мухоморы — ядовитые грибы. Поэтому многие беспощадно сбивают их ногами или палками. Однако мухомор в некоторых случаях бывает полезен для человека. Жители Сибири и Севера высоко ценили и ценят его как средство для лечения нервных и психических заболеваний. В малых дозах его применяли для повышения жизненных сил, снятия физической усталости. Лекарши средней полосы России использовали мухоморы для лечения опухолей, болезней внутренних органов, рассеянного склероза, ревматизма, подагры и других поражений кожи.

Лечебными свойствами обладают грибы, которые растут на огородах, вдоль садовых дорожек, на пастбищах, — навозники. У молодых грибов края шляпки плотно смыкаются вокруг ножки. Постепенно края разворачиваются, и наконец весь гриб превращается в темную массу, похожую на чернила. Раньше эту массу добавляли в чернила и тушь. Шляпки молодых навозников съедобны, однако из-за своего неприятного внешнего вида этот гриб в пищу не употребляется. Некоторые грибы-навозники вызывают у людей, находящихся в стадии сильного опьянения, тошноту, рвоту, сильное сердцебиение, покраснение кожи, то есть действуют подобно известному препарату антабусу, который используется для выработки отвращения к водке.

Вытяжка из горькушки задерживает рост таких микробов, как возбудители тифа, паратифа и гнойного воспаления ран.

Ученые убеждены в том, что из грибов еще будут выделены многие целебные вещества.

КОРОТКО О ЖИЗНИ И СТРОЕНИИ ГРИБОВ

Удачливый грибник немислим без знаний, пусть и не очень углубленных, о жизни, строении грибов, о том, как они растут, размножаются.

Вот самые основы «грибоведения».

Грибы — бесхлорофилльные растения. Они питаются готовыми органическими веществами. Грибы-сапрофиты живут в основном за счет мертвых, разлагающихся органических остатков — древесного перегноя, гниющих листьев и трав, навоза. Это — шампиньоны, сморчки, навозники, дождевки и некоторые другие. Грибы-паразиты живут за счет живых растений. Так, трутовик растет на теле живого дерева.

Большая часть съедобных грибов, получает органические вещества не только из разлагающейся лесной подстилки, но также из корней деревьев, образуя с последними своеобразную форму сожительства, называемую симбиозом. Гриб-симбионт снабжает корни дерева влагой, азотистыми и некоторыми другими пита-

тельными веществами и получает для себя из них нужные углеводы, которые сам вырабатывать не может. Грибница оплетает корни, образуя так называемую микоризу. На тесную связь некоторых съедобных грибов с деревьями указывают, например, такие названия грибов, как дубовик, подосиновик, подберезовик, рыжик еловый, рыжик сосновый и др. Гриб-симбионт без дерева жить не может. И дерево без гриба развивается хуже. В образовании грибокорня особенно нуждаются дуб, граб, бук, а из хвойных — ель, сосна, кедр и пихта.

Микоризы грибов обнаружены наукой не так давно, и изучение этого взаимополезного сожительства продолжается. Тем не менее точно известно, что с корнями дуба связаны белый гриб, сыроежки, перечные грузди и некоторые другие. На корнях березы образуют микоризу белый гриб, подберезовик, настоящий груздь, волнушка, чернушка, сыроежки, рядовка, красный мухомор и другие съедобные и несъедобные грибы.

С осиною связаны подосиновики, сыроежки и некоторые (осиновые) грузди; с тополем — подберезовики; с грабом — белые грибы. Под лиственницей рождаются масленок, рыжик, моховик, рядовка, красный мухомор. С елью сожительствоуют белый гриб — боровик, масленок, рыжик, сыроежки, желтый груздь, мухоморы — красный и порфиновый, паутинник.

С сосной связан рост белого гриба — боровика, польского гриба, рыжика, масленка, сыроежки, моховика, рядовки фиолетовой, мухомора красного.

Зависимость видов грибов от древесных пород облегчает их поиск. Зная об этом, грибник-любитель может предполагать, какая «добыча» окажется в его корзине в том или ином лесу.

Тело гриба развивается из споры. Цвет спор неодинаков. Бывают споры белые, желтые, бурые, розовые, оливковые, охряные, фиолетовые и даже черные.

Огромное количество чрезвычайно живучих спор созревает в плодовых телах грибов. Они разносятся иногда на очень далекие расстояния ветром, с помощью воды, насекомых, животных. Попадая в благоприятные условия, споры развиваются, образуя тончайшие нити — гифы. Бесцветные или слегка окрашенные паутинные сплетения — гифы — образуют грибницу, или мицелий. Ее можно обнаружить на месте срезанного гриба под слоем мха или другого вида лесной подстилки. Грибница напоминает паутину и залегает не глубже 12 см.

Благоприятные климатические условия лета способствуют усиленному росту отдельных гиф. Развиваясь, они могут образовывать довольно толстые скопления, напоминающие шнуры длиной иногда до десятка метров. По внешнему виду они напоминают корни деревьев. Вот в этих-то местах наибольшего сплетения и уплотнения гиф-грибница образует плодовые тела.

Сначала это узелки-комочки, которые представляют собой зачатки плодовых тел шляпочных грибов. Они быстро растут и превращаются в булавовидные образования. Последние поднимаются на поверхность земли. Здесь верхняя, утолщенная их часть превращается в шляпку, нижняя — в ножку гриба.

У шляпочных грибов грибница за сезон дает несколько плодовых тел. Количество их находится в прямой зависимости от погодных условий и от того, насколько сборщики грибов сумеют сохранить грибницу. Излишняя влажность, засуха и недостаток тепла не способствуют развитию плодовых тел.

Многолетняя грибница растет очень медленно, от весны до поздней осени, когда почва уже значительно остывает. Тонкий пушистый слой похожей на войлок грибницы разрастается радиально. Часто внутренние нити в середине грибницы быстро истощают почву и отмирают, а наружные разрастаются и дают плодовые тела. Так образуются кольца из растущих грибов — «ведьмины круги». В среднерусских лесах такие «круги», образованные пятнадцатидвадцатилетней грибницей, достигают 3—5 м в диаметре.

Плодовое тело образует и рассеивает споры. Одна шляпка шампиньона средних размеров в течение пяти суток непрерывно рассеивает свыше 7 миллиардов спор. Один дождевик образует до 7 миллиардов спор и рассеивает их за несколько дней.

Шляпка гриба покрыта кожицей. Под ней лежит слой мякоти. На нижней стороне располагается слой трубочек, пластинок и шпиков, несущих спороносный слой.

Кожица состоит из тончайших нитей и предохраняет внутренние ткани от повреждения и высыхания. У одних грибов она белая, желтоватая или буроватая, у других — оранжевая, красная, зеленая, сухая или слизистая, гладкая или бородавчатая, волосисто-опушенная, бархатистая. У ряда грибов кожица снимается легко (маслята), у некоторых отстает от мякоти только по краю (сыроежки), у многих не отделяется совсем.

Расположенная под кожицей мякоть также из более или менее плотного сплетения тончайших нитей, у одних грибов бывает плотная, у других рыхлая, упругая или ломкая, на вкус приятная, сладковатая, едкая, горькая или перечно-горькая, по запаху грибная или чесночная, по окраске беловатая, желтоватая, буроватая. У некоторых грибов на срезе цвет мякоти меняется: происходит окисление красящего вещества. Таковы подосиновик, моховик и некоторые другие грибы. В мякоти рыжиков, груздей, волнушек, скрипиц имеются ходы, заполненные млечным или другим грибным соком.

По строению и типу спороношения шляпочные грибы делятся на трубчатые, пластинчатые, ежовиковые, дождевики и некоторые другие.

У трубчатых грибов (белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок, моховик и др.) нижний слой шляпки образуется множеством тонких и нежных трубочек, плотно прилегающих одна к другой. Трубочки открываются небольшими отверстиями, через которые высыпаются созревшие на их внутренней поверхности споры.

Пластинчатые грибы (груздь, рыжик, шампиньон, опенок, мухомор, бледная поганка и др.) на нижней поверхности шляпок имеют лучисто расположенные пластинки со спороносным слоем. У ежовиковых грибов (ежовик желтый, ежовик пестрый и др.) нижняя поверхность шляпок устлана шипиками, на которых и развивается спороносный слой. У дождевиков споры развиваются внутри плодового тела и высыпаются при его разрушении.

Если срезать шляпку у трубчатого гриба и положить ее нижней стороной на белую бумагу, то через шесть—восемь часов выпавшие из трубочек споры образуют на бумаге отпечаток отверстий этих трубочек. У пластинчатого гриба выпавшие из пластинок споры расположатся лучеобразно, так, как расположены пластинки на шляпке.

Сумчатые грибы — сморчки, строчки, трюфели и др. образуют споры внутри особых сумочек, или асков, на поверхности шляпок (сморчки, строчки) или внутри клубня (трюфели).

Ножка гриба состоит из вертикальных нитей, плотно соединенных между собой. У разных видов грибов различают ножки сплошные и полые, разнообразные по форме, цвету и другим признакам.

Поверхность ножки у одних грибов гладкая, у других чешуйчатая или продольно-волоконистая, почти всегда сухая, иногда слизистая. У некоторых грибов на верхней части ножки имеется кольцо, остающееся от разрыва покрывала молодого гриба при росте.

У мухоморов и бледных поганок в нижней части ножки имеются клубневидные утолщения с воротничком (вольвой), остающиеся от разрыва общего покрывала при росте гриба. На шляпке от общего покрывала остаются светлые хлопья. По этим признакам легко отличить эти ядовитые грибы от съедобных.

Ни одно растение не растет так быстро, как грибы. Вот на мигцелии появился с булавообразную головку комочек, а через три часа уже вылез из земли грибок-малютка. Пройдут сутки или часть суток — и грибы можно класть в лукошко. Через пять дней при достаточной влажности и умеренной температуре подосиновик вырастает до 12 см, подберезовик до 7, белый до 9, опенок до 6, лисичка до 4 и валуй до 8 см. Суточный прирост, конечно, непостоянен. Даже у грибов одного вида он может колебаться от нескольких миллиметров до нескольких сантиметров. Не все грибы одинаково увеличиваются в массе. В первые 4—5 дней масса белых грибов увеличивается за сутки в среднем на 40 г, подосиновиков и груздей настоящих на 20, подберезовика и масленка на 10, а таких мелких грибов, как лисички, сыроежки, горькушки, на 1 г.

Грибы растут быстро, но и век их короткий, данный природой только на то, чтобы созрели споры. До средних размеров гриб вырастает за 3—6 дней. А живет он в среднем всего декаду. Замечено также, что такая недолговечность характерна в основном для сочных плодовых тел. Грибы с сухой мякотью живут несколько дольше, а такие, как трутовики, нередко достигают десятилетнего и еще большего возраста.

Обильному плодоношению и быстрому росту грибов способствует тепло и влага. Это значит, что температура воздуха в лесу должна быть в пределах 12—22 °С, а влажность 80—85%. Если стоят теплые безветренные ночи с туманами и пройдут тихие и теплые дожди, обильно увлажнившие почву, — жди грибов. Резкие колебания температуры воздуха не способствуют развитию грибов, а засуха или излишняя влага могут вызвать полное прекращение их роста.

Грибы, старея, утрачивают свои ценные качества, становятся малопригодными в пищу.

Но еще ранее этого срока многие грибы в молодом возрасте повреждаются различными насекомыми: грибными комариками, мушками, жучками. Эти насекомые откладывают свои яички чаще в мягкий трубчатый слой гриба или в полые ножки пластинчатых грибов. Вскоре из яичек выводятся мелкие, беловатые личинки (чаще их называют «червями»), они питаются телом гриба, сильно его повреждая. Подсчитано, что червивых грибов в возрасте 4—5 дней в среднем бывает до 30% у трубчатых грибов, а у пластинчатых — даже до 40—50%. Особенно часто червивость наблюдается у рыжиков. Отдельные виды грибов составляют исключение. Так, лисички не повреждаются насекомыми, червивых грибов у этого вида не бывает. По-видимому, в теле этого гриба имеются какие-то вещества, отпугивающие насекомых. Возможно, из-за своеобразного тонкого запаха. То же можно сказать о зеленушке — позднем грибе, появляющемся только в конце августа.

Кроме насекомых, грибами питаются слизни. Они чаще съедают верхнюю часть шляпки, выедают ее мякоть, оставляя в ней ямки. Эти повреждения гриба чаще замечают в сырую, дождливую погоду.

ГРИБНИКАМИ НЕ РОЖДАЮТСЯ

Сбор грибов, или «тихая охота», — занятие, если вдуматься, еспроигрышное, пусть даже в конце ее в вашей корзинке и не густо. у * . одно только общение с природой, наслаждение, полученное от живительного лесного воздуха, — какая это неоце-
имая польза для здоровья! Вы испытываете настоящее удовлет-
нение от того, что провели время не в кресле у телевизора, а в
10

движении, отмахав совсем незаметно для себя как минимум десяток километров! Чарующие дивные картины живой природы поднимают настроение, повышают жизненный тонус.

А если к этому добавить лукошко, полное грибов? Вот уж поистине приятно с полезным.

Чем чаще находите грибы, тем сильнее ликование, столь знакомое каждому истому грибнику, тем ярче разыгрывается спортивный азарт. Особенно, если находки — не случайные, а прямое следствие вашего «грибоведения», умения собирать лесные дары.

К грибной, как и любой другой, охоте следует хорошо подготовиться. Одеваться, естественно, надо по погоде, с учетом времени года. Летом, как бы ни было жарко, наденьте сорочку с длинными рукавами — это защитит вас от комаров, оводов. Возьмите с собой нож, удобнее всего складной. Лучшей тарой служит корзина, сплетенная из прутьев. Такая корзина свободно пропускает воздух. Благодаря этому грибы дольше остаются в ней свежими, не мнутся, не крошатся, а главное, не так согреваются. При согревании грибы, хотя бы и немного зараженные личинками насекомых, быстрее начинают червиветь, портиться.

Для большего удобства при поисках грибов желательно также иметь при себе нехитрое приспособление — палочку длиной в 80—90 см с небольшой развилкой на конце. Такой палочкой можно отодвинуть ветку, лист, заслоняющий гриб. Не нужно будет всегда нагибаться к земле, чтобы удостовериться, нет ли рядом гриба.

Наконец, грибнику неплохо иметь при себе компас. В солнечный день легко ориентироваться по солнцу. В пасмурную погоду лучше всего это можно сделать по компасу.

Если нет компаса, ориентироваться надо по местным признакам. Более надежными из них считаются: расположение муравейников, лишайников и мха на деревьях, камнях. Муравейники расположены к югу от ближайших деревьев, пней, кустов. Южная сторона их пологая, северная более крутая. Лишайники и мхи расположены на северной стороне. Ягоды раньше всего начинают краснеть (созревать) с южной стороны.

Как следует собирать грибы? Нужно ли их вывертывать, или выкапывать из земли, или срезать ножом, или просто срывать? Все перечисленные приемы безвредны для грибного мицелия.

Большинство грибов лучше, пожалуй, срезать ножом. В корзинку будут попадать довольно чистые грибы, так как самый конец ножки обычно бывает загрязненный землей, опутан мхом и пр. В почве будет оставаться незначительная, и притом малоценная, часть гриба. Кроме того, при срезе его ножек можно будет сразу убедиться, заражена она личинками насекомых или нет.

За грибами лучше всего отправляться ранним утром, когда надежды на хороший сбор больше, а плодовые тела, свежие после ночной прохлады, бывают менее червивыми и лучше перенесут транспортировку. В корзину на дно укладываем крепкие грибы,

а хрупкие — сверху. По лесу ходим медленно, тихо, не перебегаем с места на место, а систематически и сосредоточенно просматриваем лесную землю, стараясь не пропустить грибы. Они обычно бывают хорошо укрыты; часто и шляпка по цвету сливается с листьями, хвоей, травой. Найдя гриб, не разгребаем все вокруг, надеясь обнаружить еще один, — тем самым сохраняем слой перегноя и грибницу, иначе в будущем новые грибы на этом месте вообще не появятся.

Нельзя однозначно ответить на вопрос, когда же грибы растут, и когда их искать бесполезно. Для своего роста они нуждаются прежде всего в достатке влаги и тепла, а также в безветрии. Большинство видов вырастает обычно после затяжных обильных дождей, в пасмурную теплую погоду. По времени года и типу леса тоже можно судить о возможности появления здесь тех или иных грибов. Но тайна успеха многих грибников — долготелее знакомство со «своим» лесом, знание «своих» грибных мест.

ГДЕ ИСКАТЬ ГРИБЫ!

Конечно, надо знать и определенные закономерности грибной географии, уметь определить: грибной тот или иной лес, стоит ли рассчитывать на удачу вот на этом участке.

Можно ли сказать, что в любом лесу всегда можно найти грибы? Нет, конечно. Не везде можно ждать появления грибов, а только в определенных местах, где хорошо развивается мицелий. Такими местами могут быть опушка и поляны леса, лесные дороги, просеки, небольшие возвышенности и особенно их склоны.

Опытные искатели грибов в первую очередь посещают именно такие места. Здесь грибы появляются в любое лето. Даже если год и был неблагоприятен по своим метеорологическим условиям, в этих местах всегда хоть немного бывает грибов. Хорошими местами для белых грибов в березовых лесах являются так называемые «белоусники» — площади, покрытые белоусом (злаковое растение), небольшими моховыми кочками (часто на месте бывших пней). В еловых лесах местами произрастания рыжиков бывают полянки, покрытые также белоусом. Подосиновики часто встречаются вблизи задерневших и даже немного замоховевших лесных дорог.

Следует отметить, что только в определенных местах леса, иногда только под определенной группой деревьев рождаются грибы с неизменной, подчас оригинальной окраской шляпки. Так, например, можно находить белые со шляпками стального или бронзового оттенка. Возможно, что на особую окраску шляпки гриба влияют различные свойства почвы.

Различный характер почвы имеет немаловажное значение для роста и плодоношения грибов. Например, среди подберезовиков

различают немало отдельных разновидностей, имеющих разную хозяйственную ценность. При этом интересно то, что они свойственны обычно определенным местам, определенному типу почв, определенной их влажности.

Так, подберезовик с темно-коричневой, почти совершенно черной шляпкой рождается в сухих местах, где почва довольно плотная. В суховатых местах встречаем другую форму подберезовика — с коричневой, светло-коричневой шляпкой. С более влажной почвой связан рост третьей разновидности гриба — подберезовика с темновато-серой шляпкой. На еще более сыроватых, даже влажных местах находим подберезовики со светло-желтоватой окраской шляпки. Наконец, в совсем сырых местах встречаем «обабка» — подберезовика тощего, водянистого, с беловатой шляпкой. Это малоценная разновидность подберезовика. Первые же две формы гриба, как наиболее твердые, плотные по своему строению, с хозяйственной точки зрения считаются лучшими, ценными.

Подмечено, что плодовые тела грибов возникают в более удаленных частях мицелия (дальше от ствола дерева) при дождливом, прохладном лете. Наоборот, в засушливое лето грибы рождаются ближе к дереву.

В чаще леса, где деревья образуют сомкнутый шатер, грибов почти не встречается, особенно ценных видов. Почему? Потому что на почву попадает меньше осадков (они задерживаются кронами деревьев), лучи солнца проникают слабо или почти совсем не проникают. Почва здесь прогревается меньше, бывает более холодной.

То же можно сказать и о травяном или моховом покрове самой почвы. Где почва сильно покрыта мхом или травяной покров слишком густ, там грибов бывает мало. Ранневесенние грибы, такие, как сморчок, растут именно там, где травяной покров изрежен или его почти нет, где почва скорее прогревается. Это обычно лесные гари (где лес выгорел), вырубка, лесные посадки небольшого возраста.

Но иногда бывает и так, что все условия для роста грибов как будто есть, а грибов все-таки нет или они встречаются очень редко. В таком случае вероятно, что на той глубине, где расположена основная масса мицелия, нет благоприятных условий для плодоношения. Возможно и то, что сказывается влияние других мелких грибов (из группы низкоорганизованных, не имеющих развитого пенька и шляпки), которые всегда в большом количестве находятся в почве. Эти грибы скорее берут из почвы все, что нужно для их роста. Они с успехом соперничают с высшими шляпочными грибами.

В каких лесах больше рождается грибов? Прежде всего в березовых и смешанных. Здесь почвы влажные, богатые перегноем (старая трава и опавшая листва, мелкие веточки, кусочки коры) и несколько теплее.

В хвойных лесах (особенно сосновых) суше, почва менее плодородна. Но ценных грибов здесь произрастает, однако, немало.

Принимая во внимание, что многие виды грибов образуют микоризу только с довольно определенными породами древесных растений, можно уже заранее сказать, какие грибы мы непременно встретим в том или ином лесу. Так, чистому березняку будут свойственны такие виды съедобных грибов, как белый, подберезовик, подосиновик желто-бурый, волнушка (розовая и белая), груздь настоящий и черный, серушка, лисичка настоящая, сыроежка (чаще всего бледно-зеленая и зеленая, сине-желтоватая, красная), моховик (серо-зеленоватый, бархатистый), гриб-зонтик, из ядовитых — мухомор красный. Иные съедобные грибы встречаются в сосновом лесу.

Какова доля тех или иных видов грибов в общей продукции смешанного леса, состоящего из березы, осины и ели? Подавляющая часть грибов относится к группе пластинчатых: 88% всей грибной продукции. На долю трубчатых приходится всего, 12%.

Чаще в смешанном лесу можно встретить сыроежки — они составляют треть всех грибов. А если к ним добавить валуев (также относящихся к роду сыроежек), то получится, что почти половина всех грибов (46%) приходится на долю этих пластинчатых видов. Лисичек — 27%. Далее идут грибы из рода млечников (16%) и, наконец, свинушка бурая (5%).

Из группы трубчатых грибов несколько чаще встречаем подосиновик (5%). Белых и подберезовиков — по 3%.

Некоторые виды грибов растут не только в лесу определенного видового состава, но и в лесу определенного возрастного состояния.

Так, например, розовые волнушки чаще встречаются в лесу, где взрослые березы. Белая же волнушка, наоборот, предпочитает молодой березняк. Нередко ее можно встретить в самых молодых посадках березы. Рыжик сосновый и масленок настоящий часто встречаются в молодом сосняке, сосновый белый гриб — во взрослом сосновом лесу.

По типу леса можно в какой-то мере предсказать, какие грибы непременно здесь можно встретить и каких растет больше.

Лес может быть березовым, но из-за наличия в нем примеси других деревьев, скажем, сосны или осины, соответственно меняется и видовой состав грибов.

Для сосновых лесов характерно наличие: белого гриба, горькушки, говорушки, трюфеля белого, гриба-зонтика пестрого, дождевика шиповатого, желчного гриба, зеленушки, колпака кольчатого, козляка, маслят (позднего, зернистого, болотного), моховиков (желто-бурого и зеленого), мокрухи, мухоморов, подгруздок ^{к о в *} перечного гриба, рогатика, рыжика соснового, польского гриба, рядовки, свинушки толстой, сморчка, строчка, сыроежки, чеснока, лисички ложной, опенка осеннего.

В березовых лесах растут: белый гриб, подберезовик, валуй, олнушка розовая, белянка, говорушка, гриб-зонтик пестрый, руздь (настоящий и черный), дождевик шиповатый, ежовик желтый, головач, ложнодождевик, ложноопенок, лисичка настоящая, оховик зеленый, мухоморы, подгруздки, рогатик желтый, свиушка тонкая, серушка, скрипица, сморчок, разноцветные сыроежки, вешенка, дождевик грушевидный, опенки летний и осенний.

В еловых лесах: белый гриб, гриб-зонтик пестрый, груздь желтый, дождевик, ежовик желтый, желчный гриб, колпак кольчатый, ласленок зернистый, моховик зеленый, мокруха еловая, мухоморы, подгруздки, рыжик еловый, свинушка, сморчок, строчок, сыроежка, чеснок, шампиньон лесной.

В осиновых лесах: подосиновик, валуй, говорушка, гриб-зонтик пестрый, груздь осиновый, дождевик, ежовик желтый, лисичка настоящая, ложнодождевик обыкновенный, моховик зеленый, мухоморы, подгруздки, свинушка, скрипица, сморчок конический, трутовик серно-желтый, чеснок, шампиньон лесной, сморчковая шапочка, вешенка, зимний гриб, опенки летний и осенний, опенок ложный.

В дубово-широколиственных лесах: белый гриб, каштановый гриб, бледная поганка, говорушка, груздь дубовый и перечный, дождевик, дубовик, ежовик желтый, головач, ивишень, лисичка настоящая, ложноопенок кирпично-красный, моховик зеленый, скрипица, сморчковая шапочка, баран-гриб, вешенка, опенки летний и осенний.

В ольховых лесах: волнушка розовая, дождевик шиповатый, моховик зеленый, подгруздок белый, свинушка тонкая, сыроежка.

В лиственных лесах: масленок лиственный, моховик зеленый.

КАЛЕНДАРЬ ГРИБНИКА

Когда можно идти по грибы, какие месяцы самые грибные? Предлагаем календарь грибника, который может служить неплохим ориентиром (в нем указаны первая и вторая половины месяцев).

Наименование грибов	Месяцы													
	а п р .		м а й		и ю н ь		и ю л ь		а в г .		с е н т .		о к т .	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Сморчок		•	•	•										
Сморчковая шапочка		•	•	•	•									

Наименование грибов	Месяцы													
	апр.		май		июнь		июль		авг.		сент.		окт.	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Строчок обыкновенный			•		•		•		•					
Вешенка														
Дождевик шиповатый														
Головач														
Луговой опенок														
Подберезовик														
Масленок зернистый														
Моховик зеленый														
Сыроежки														
Опенок летний														
Белый гриб														
Горькушка														
Лисичка настоящая														
Подосиновик														
Свинушка тонкая														
Шампиньон														
Валуй														
Говорушка														
Гриб-зонтик														
Дубовик								•		•		•		•

I

Наименование грибов	Месяцы													
	апр.		май		июнь		июль		авг.		сент.		окт.	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Желчный гриб														
Ивишень														
Подгруздок белый														
Подгруздок черный														
Свинушка толстая														
Серушка														
Чесночник														
Бледная поганка														
Грузди														• •
Ежовик желтый														
Колпак кольчатый														
Мухоморы														
Перечный гриб														
Белый трюфель														•
Волнушка розовая														
Лисичка ложная														
Мокруха														
Молочай														
Рыжик														>
Баран-гриб													>	<

Наименование грибов	Месяцы													
	а п р		май		июнь		июль		авг.		с е н т		О к т .	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Козляк														●
Валуй ложный														●
Масленок поздний													●	●
Моховик желто-бурый														
Опенок осенний														
Скрипица														
Зеленушка														
Польский гриб														
Рогатик желтый													●	
Трутовик овечий														
Ежовик пестрый													●	
Навозник белый													●	●
Рядовки													●	● ●
Строчок осенний													●	

В появлении грибов наблюдается известная очередность: одни рождаются весной; другие появляются позже — в середине или в начале лета; третьи — только в конце лета и даже в начале осени. Причиной тому являются определенные условия развития разных видов грибов.

Одни грибы появляются при относительно низких температурах и большой влажности почвы, например, сморчки, строчки, другие (например, белый, подберезовик) при более высокой температуре.

Сморчки — самые ранние съедобные грибы. Обычно их собирают с конца апреля и весь май. В первой половине июня (иногда с конца мая) растут масленок зернистый, подберезовик, сыро-

ежка, подосиновик и белый гриб. В конце июня—начале июля появляются лисички, а со второй половины июля — волнушка и рыжик. Со второй половины августа можно встретить поздние грибы: опенок настоящий, зеленку и другие виды.

В календаре приведены сроки появления грибов в среднем, когда погодные условия более или менее нормальны: нет больших засух или сильно дождливой погоды. Если же в погоде есть резкие отклонения от нормы, то и в появлении грибов наблюдаются очень заметные сдвиги во времени.

Первый слой таких грибов, как подберезовик, подосиновик, белый, обычно наблюдается в первой трети июня и бывает непродолжительным: семь—десять дней. Это и понятно. К этому времени в почве запасов влаги еще достаточно с весны, но мало еще тепла. Условий для хорошего и устойчивого плодоношения еще нет. В июле чаще складываются более благоприятные условия для плодоношения грибов: почва уже достаточно прогрелась, чаще выпадают дожди. Около середины июля проходит обычно второй слой грибов. Так как в это время начинается уборка озимых хлебов, эти грибы получили название «жнивняных», или озимых. Продолжительность второго слоя около двух недель и больше.

Но самая лучшая пора для плодоношения грибов наступает в августе—сентябре. Дожди чаще идут продолжительные и ровные, а не ливневые, как обычно весной и в середине лета, влажность а почве повышается; уже начинает снижаться температура воздуха. Благодаря этому влажность почвы не колеблется, а сохраняется на устойчивом уровне.

Грибы рождаются кучно, особенно в годы обильного урожая, появляются не поодиночке, а целыми, подчас крупными соплодиями (по два, три, четыре гриба, сросшихся вместе).

Время массового появления грибов связано с определенной температурой и влажностью почвы. Некоторые виды грибов могут развиваться при разной влажности почвы. Например, сыроежки рождаются при влажности почвы от 30 до 95%, подберезовики — в пределах 50—95%, т. е. как при довольно сухой, так и очень влажной почве. Известно также, что волнушки и рыжики особенно хорошо рождаются при обильных росах и туманах.

Другие виды грибов таким свойством не обладают. Белый гриб, лисичка, валуй рождаются при довольно ограниченной влажности и температуре почвы (40—60% влажности и 16—17° тепла).

Урожай грибов довольно сильно колеблется. В отдельные годы он бывает исключительно обильным.

Когда грибы перестают расти? По средним многолетним выводам, это первая половина октября. Но в очень теплую погоду они могут быть весь октябрь.

Выше было сказано, что многие виды грибов образуют микоризу с теми или иными растениями. Поэтому наступление сроков их плодоношения связано с сезонным развитием этих растений,

Различные состояния деревьев (развертывание листьев, цветение, плодоношение), или, как говорят, различные фазы их развития, могут в той или иной степени сигнализировать о появлении грибов, быть их феносигнализатором.

Возьмем, например, сморчки и строчки. Когда отцвела осина и начали опадать с дерева сережки, можно ожидать их появления.

Та же осина, когда с нее полетит пух, т. е. созреют семена, может быть феносигнализатором на появление подосиновиков. В средней полосе Европейской части страны это бывает позже первой декады июня.

Во время колошения озимой ржи начинают расти подберезовики и даже белые, за что их называют колосовиками. Подберезовики появляются через 5—6 дней после зацветания рябины.

Феносигнализатором на появление зернистого масляника может служить зацветание сосны, с которой гриб сожительствует.

На появление таких поздних грибов, как опенки, феносигнализатором могут быть уже первые признаки наступающей осени, например, первые желтые листья у берез.

Феносигнализаторами на начало плодоношения определенного вида гриба могут быть и сами грибы, растущие более или менее одновременно. Так, например, появление волнушки может служить сигналом на появление рыжика. Рыжики чаще всего появляются на несколько дней позднее волнушки.

Феносигнализатором появления белых грибов в июле—августе служат красные мухоморы. Подмечено, что появление мухоморов обычно предшествует появлению белых. Где есть мухоморы, там есть надежда найти и белые грибы. По-видимому, для появления и роста мухоморов необходимы те же условия, что и для белого гриба.

Какими грибами богат лес в тот или иной месяц, что конкретно из этих даров природы можно порекомендовать искать грибнику, скажем, в мае? А в октябре? Советуем воспользоваться помесечным грибным календарем, составленным Б. В. Андрестом.

Апрель. Этот месяц открывает сезон «охоты» на грибы. Неодетой весной назвал известный певец русской природы М. М. Пришвин это время года. Но взгляните внимательнее: апрельский лес полон жизни! Вот уже первые стрелки ярко-зеленой травы прорезают весеннюю землю, на залитых солнцем косогорах золотом сверкают цветки мать-и-мачехи. Надулись на деревьях почки, а ольха уже зацвела. Вслед за ольхой сбрасывает колпачки с цветков ива бредина. Сережками цветков загустели осины. А это значит, что пришла пора отправляться в лес за сморчками. Добра красна набухли почки и у березы, но она не торопится покрываться нежной ваулью зелени. Апрель — обманщик, он семь раз на день может менять погоду, а то и ударить морозцами.

Перед маем закукует кукушка, — значит, большинство деревьев уже одето листвою, пришла пора грибного сезона.

Первые сморчки появляются на пятой или шестой пятидневках. По склонам оврагов, в лесных чащах, куда трудно добраться солнцу, лежит еще снег. А на опушках широколиственных и смешанных лесов, полянах и вырубках, пригретых солнцем, уже растут сморчки. Найти их можно и у лесной дороги, хоть и лежит вдоль нее наледь — след бывшего санного пути и вся она еще «не отошла» — мерзлая.

Строчки в отличие от собратьев — сморчков любят сосны, старые березы, ели. Но чтобы полнее было лукошко, идите на вырубку, гари и просеки, там среди редкого мелколесья наверняка строчки есть. Народная примета говорит: если много сморчков и строчков — будет хороший урожай и других грибов.

Май. Месяц черемухи, ландышей, ласточек, а также сморчков. Этим грибов больше всего в мае, массовый рост их продолжается вплоть до пятой пятидневки. А там травы пойдут в рост и заберут земные соки. Апрельские грибы еще водянистые, пахнут талой водой, а в мае они крепкие, с настоящим грибным духом. Сосновый бор знаменит рыжиками, белыми, маслятами, моховиками и многими другими грибами. По официальному календарю их в мае не должно быть, но, случается, в майском лесу среди запаха смолы, аромата цветов и березового сока вдруг ударит крепкий грибной дух. Спешите тогда в тенистые осинники и солнечные березняки, в дремучие ельники и величавые сосняки. Бывает, уже в двадцатых числах мая появляются маслята, лисички, подберезовики, подосиновики. Это грибы-разведчики, выскочат, чтобы осмотреться — не рано ли, а потом уже дадут сигнал к массовому росту их в июне.

Июнь. Начало лета. В первые дни месяца можно еще найти сморчки и строчки, но сезон этих грибов прошел. А июньский лес приготовил новый подарок, под его шатром созрела первая ягода — земляника.

Калина, шиповник, жостер стоят еще в цвету, только-только зацвела и рябина. Это значит, что через пять-шесть дней пойдут грибы. В первых числах июня грибник встретит первые сыроежки. Разновидностей сыроежек очень много. Это самые урожайные грибы и собирать их можно до глубокой осени. Сыроежки — легкая добыча, в иных местах леса их бывает столько, что, кажется, в изумрудной зелени выросли необыкновенные цветы самых разнообразных расцветок и оттенков.

Если хочешь, чтобы корзина наполнилась первыми подберезовиками, надо заглядывать в березняки, а в изреженных, светлых сосняках можно собирать уже и маслята. В такую пору в лесу нередки и зеленые моховики. В середине июня рост грибов заметно увеличивается. Уже можно встретить более 15 видов шляпочных грибов. В сосновых борах, поросших вереском, в осиновых и нередко березовых лесах появляются приметные подосиновики. Когда пройдут первые теплые дожди, могут в изобилии появиться и лисички, селящиеся на травянистых и мшистых полянах. В это

же время можно найти в светлом сосновом лесу и боровик. Встречаются на лесных полянах и опушках шампиньоны. Последняя июньская неделя, часто дождливая, открывает новые грибы — подгруздки, скрипицы, валуи.

Июль. По опушкам и лугам — буйство цветов. А в царстве грибов затишье, поубавилось их. Но вот-вот появятся и они.

Во второй половине июля, как правило, жара нарастает, хотя чаще идут грозовые дожди. Через день-другой после теплого дождя, когда днем струится пар от прогретой солнцем влажной земли, когда вечерами низины затягиваются густым туманом, а ночи стоят необыкновенно теплые, можно идти за грибами. По народной примете, если парит туман над лесом, значит, пошли грибы. В эту пору нет недостатка в подберезовиках. Они обильно появляются в разреженных березняках. В осинниках поднимаются над травой подосиновики. После хороших дождей — обилие сыроежек, лисичек, валуев, подгруздков, маслят. Белые грибы с мухоморами заселили места у берез, елок и сосен.

Если июль сухой, грибы с полянок и опушек переселяются в прохладу боров, в низины, на окраины болот, чтобы спрятаться от зноя под ельник в высокие травы и мхи. Только скрипица долго еще держится на жаре. Две-три недели, а в жаркий июль и того меньше, длится этот лесной праздник; затем вновь затишье — до середины августа.

Август. Клены уже примеряют алые косынки, в зелени дубов и берез появились пряди желтизны. И многие травы уже сбросили свой наряд. Созрела брусника, вспыхнула рубином костяника. Много в августовском лесу малины, черники, голубики, черемухи. На кустах лещины — лесные орехи. Белка занята подготовкой съедобных запасов на зиму. Собирает и сушит грибы, развесив их на сучках или разложив на пнях. Готовые сухие грибы прячет в свои кладовые.

С середины месяца погода становится неустойчивой, льют дожди, а теплынь может смениться вдруг по-настоящему осенней прохладой. На подходе грибы-листопадники.

О начале массового появления грибов сигнализируют густые августовские туманы. В эту пору начинает «цвести» почва в лесу. Пройдите вдоль наезженной дороги, и вы найдете белую плесень в колее, на отвалах, у подножия деревьев. Самый ценный подарок августа грибнику — рыжики. В эту пору много в лесу белых, подосиновиков, груздей. Много и других, менее ценных грибов. Для грибников наступило золотое время.

Рыжики чаще растут в молодняке, в новых зеленых насаждениях ели и сосны. В сухих молодых сосновых лесах — сосновые рыжики. Там же, среди мелкой хвойной поросли и в новых посадках, в лишайниковом сосняке с редкими березками любят селиться маслята. Белые водятся там, где белоус, черничник, вереск, муравейники, красные мухоморы и желтые валуи. Они растут только

в старых лесах. Нет их и по сырым низинкам. Если попался лес, где среди елок редко расставлены старые и большие развесисто-кудрявые березы, — спешите к ним. Вокруг таких берез, чаще у кустиков ивняка, у можжевельника есть белые и, как правило, их вокруг на полянке много: десять, двадцать и больше. В зеленых ельниках, где мох, у кочек селятся боровики. В брусничном бору белые чаще попадают под елками, среди мухоморов и валуев. Но первые белые грибы появляются в дубовых лесах.

Подосиновики растут в сухих смешанных лесах. В засушливое лето их больше в сырых, тенистых, высокоствольных осинниках, в густой траве. И только одни красноголовики — в лиственном мелколесье под молодыми деревцами. Грузди настоящие всегда там, где береза, особенно в сосново-березовых и елово-березовых лесах. Они растут большими семьями в тени. Много в таких лесах, чаще у отдельно стоящих берез, черных груздей. Не следует обходить и угрюмые еловые и сосновые боры с редкими березками. Там у молодых елочек и сосенок бывают желтые грузди. Хвойный лес теплее лиственного, поэтому желтые грузди сходят много позже других грибов.

Сентябрь. Пожелтели березы и осины. Алеют рубином листья черемухи. Потянет ветер, и начинается золотой дождь. И грибы прячут шляпки в золотом осеннем ковре. В это время, на холодке, они без червоточины.

В сентябре грибы перебираются в сосняки и ельники — под зеленым лапником теплей и уютней. По южным опушкам дольше всего держатся белые грибы, забравшись под густые, лежащие на земле еловые ветки. Еще в августе появились осенние опенки, но роднее им сентябрь, когда другие грибы начинают сходить. Окружив пенек, они гурьбой лезут вверх, словно на земле им сыро и холодно. До первого снега можно полными корзинами носить из леса вкусные и чистые грибы. Упрятались глубоко в мох мелкие, величиной с пяточок, рыжики. А в березняках обабки держатся долго, пока не упадет с березы последний лист. Подосиновики тоже пока на привычных своих местах, но скоро и они спрячутся под елку. Видно, без шатра над головой им неуютно в лесу.

В середине месяца вдруг появится прощальное тепло. Днем припечет совсем по-летнему. Если паутины много на «бабье лето», да еще и гром прогремит, — будет осень ясной и теплой. Тогда и грибов в сентябре будет даже больше, чем летом.

Октябрь. Первые заморозки на почве. Для грибов такое похолодание еще не страшно. Многие из них останутся в лесу до середины октября, а козялки, опенки, горькушки, зеленушки, краснушки, сыроежки и того дольше. Только листвой начали они укрываться, как грузди. Лес сбросил свою золотую одежду. В раздетых березняках и осинниках нет больше грибов, все они спрятались под елки, и их, конечно, не столько, сколько было в августе или в сентябре.

Во второй половине чаще наступают заморозки, а то и выпадет снег. Но некоторые грибы и этого не боятся, особенно маслята; они легко переносят даже пятиградусные утренники. Опенки промерзнут холодной ночью, а чуть теплее днем — снова ожили.

СЧИТАЛИСЬ СЪЕДОБНЫМИ, ПРИЗНАНЫ ЯДОВИТЫМИ

Люди питаются грибами с незапамятных времен. Казалось бы, пора с абсолютной точностью установить, какие виды годятся к столу, а какие вредны для здоровья. Но — полистайте «грибную» литературу. Один и тот же гриб в одних книгах относят к несъедобным, в других — к ядовитым. И это еще полбеды — ив том, и в другом случае грибник ориентирован верно: гриб брать не стоит. Такого же, чтобы в одном издании гриб считали съедобным, а в другом — ядовитым, до недавней поры не встречалось.

В последнее время, однако, стали появляться — и все чаще — поистине сенсационные сведения: в некоторых видах грибов, считавшихся съедобными, стали обнаруживать яд. На это обстоятельство хотелось бы обратить внимание читателя.

Прежде всего признана ядовитой довольно популярная у грибников, часто встречающаяся в лесу и в общем-то достаточно вкусная свинушка тонкая. Тут, пожалуй, можно было бы усомниться: ведь многие грибники вплоть до недавнего времени брали этот гриб, жарили, солили, признавая вполне удовлетворительными его вкусовые качества. И при этом вроде бы чувствовали себя нормально.

Оказалось, что ядовитость свинушки своеобразная. Установили это прежде всего зарубежные ученые, в частности немецкие. Токсины свинушки накапливаются в организме постепенно. Лишь после нескольких смертельных случаев ученые выяснили, что при повторяющемся употреблении свинушки тонкой в пищу в крови человека образуются специфические антитела (агглютинины), реагирующие на антигены гриба. Агглютинины обладают способностью накапливаться в организме, и при многократном употреблении свинушек их накапливается уже такое количество, что они начинают разлагать не только антигены гриба, но и красные кровяные шарики человека. Таким образом, отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Это зависит от восприимчивости каждого человека. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а кончается нарушением функций почек.

Стоит хорошенько запомнить, как выглядит и где водится свинушка тонкая. Растет она в лиственных и хвойных лесах на влажной почве обычно группами, с июня по октябрь. Чаще всего этот гриб можно встретить в изреженных лесах, в молодых березняках, дубняках и кустарниках, по окраинам вымочек и сфанговых болот,

на опушках, около полян, замшелых оснований елей и сосен, на корнях вывороченных деревьев.

Шляпка мясистая, сначала слабо выпуклая, потом плоская, в середине воронковидно-вдавленная, с сильно завернутым, мохнато-войлочным, бархатистым краем. Диаметр шляпки 12—15 см. У молодого гриба шляпка оливково-бурая, волокнисто-пушистая, у взрослых охристо-бурая или рыжеватая, ржавая, выцветающая, с блестящей голой кожицей. Споры порошок бурый. Мякоть шляпки желтоватая, мягкая, рыхлая, без особого запаха и вкуса. На изломе буреет. Ножка до 9 см длиной, 1—1,5 см толщиной, центральная, реже сдвинутая от середины, цилиндрическая, чаще суженная книзу, сплошная, гладкая, грязно-желтая, почти одного цвета со шляпкой.

Еще один гриб вызвал сенсацию — строчок обыкновенный. Его считали условно съедобным. И условие это было таким — обязательно отваривать перед употреблением в пищу в течение 7—10 минут, а отвар сливать. В последнее же время было установлено: яды при этом, увы, не удаляются полностью.

В строчке обыкновенном были обнаружены ядовитые вещества белкового состава — гиромитрин и метилгидразин, которые могут вызывать отравление, что, однако, происходит не всегда. Причина, скорее всего, заключается в том, что строчок растет и созревает очень медленно, так что в одно лукошко могут попасть как молодые грибы, так и перезревшие, достигшие возраста в несколько недель. В последних, видимо, содержание ядовитых веществ выше, что вызывает отравление, а иногда приводит к смертельному исходу. Поэтому, хотя длительная варка обеспечивает частичное разрушение ядов, нельзя рекомендовать строчок обыкновенный для употребления в пищу.

Гиромитрин, кстати, напоминающий токсин бледной поганки, обнаружен и в строчке гигантском.

Строчок обыкновенный растет в лиственных и хвойных лесах, на песчаной незадерненной почве, близ опушек леса, на вырубках, вдоль дорог, в молодых посадках. Появляется в апреле—мае, сразу после таяния снега. Встречается часто, но не обильно.

Шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубокоморщинистая, коричнево-бурая или желтовато-бурая, до 13 см в диаметре. Мякоть восковидная, тонкая, очень ломкая. Ножка беловатая или сероватая, полая.

Строчок гигантский растет в лиственных и хвойных лесах с примесью березы, преимущественно на песчаной почве, богатой гумусом, в апреле—мае группами, реже одиночно.

Плодовое тело очень крупное, 5—15 см высотой, до 30 см шириной. Шляпка бесформенная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке. Ножка беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая, 3—6 см длиной, иногда очень широкая.

МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

В лесах России встречаются более двухсот видов грибов, и лишь несколько из них ядовитые и четырнадцать несъедобные.

Сколько раз доводилось видеть: разгар грибного сезона, а из лесу грибники возвращаются с полупустыми лукошками. Причин тому, само собой, много: не попали на грибное место, неурожайный на дары природы год и т. п. Но чаще всего небогатые трофеи — следствие низкой квалификации грибника. Истый знаток лесных даров никогда с пустой корзинкой домой не придет. Ведь в любом лесу почти всегда, а в сезон в особенности, есть съедобные грибы. Все дело в том, что многие из них недостаточно известны грибнику средней руки и потому не попадают в лукошко.

Как уже отмечено выше, добрых две сотни видов грибов, пригодных в пищу, встречаются в лесах России. А сколько из них обычно берут? По пальцам можно пересчитать: подосиновики, подберезовики, белые, сыроежки, маслята, опята осенние, лисички, волнушки, грузди, рыжики.

Многие ли собирают опенок летний — небольшой золотистый грибок, который в Германии считают по своим вкусовым качествам равным белому? Его обычно обходят из-за сходства с несъедобным ложноопенком серножелтым, который в некоторых определителях квалифицировался как слабоядовитый, и ложноопенком серопластинчатым — этот вообще не только не ядовит, а даже считается съедобным.

Столь же упорно игнорируется и гриб-зонтик — отнюдь не редкостный лесной житель, заметный издали гигант.

И происходит все это лишь потому, что сборщик плохо знает грибы. В наши дни, когда с продуктами напряженка и когда они столь дороги, малоизвестные съедобные грибы при умении их распознавать могут стать хорошим подспорьем на кухне.

Писатель Владимир Солоухин, посвятивший целую книгу «тихой охоте», так пишет о грибах, несправедливо обходимых сборщиками: «Я редко прихожу с совсем пустой корзиной. В ней может оказаться мало именно тех грибов, которые берут все и повсеместно, но как на безрыбье и рак рыба, так же на безгрибье и какая-нибудь говорушка серая или мокруха еловая — гриб. Я, пожалуй, назову несколько грибов, которые, вероятно, не знакомы, так сказать, среднему грибнику. Вешенка (обыкновенная, осенняя и рожковидная), гриб-зонтик пестрый, ивишень, колпак кольчатый, лаковица розовая, рядовка (желтая, красная, серая, скрученная, фиолетовая), чешуйчатка (золотистая и травяная), баран-гриб, печеночница обыкновенная, рогатик (желтый и языковый), головач (круглый и продолговатый), порховка (свинцово-серая и черноватая), лопастник (бороздчатый, курчавый, ямчатый)...

Все эти грибы съедобны, вкусны, все они произрастают в наших лесах, но обходятся грибниками. Я уже не говорю о таких

породах грибов, которые всем известны, но не берутся из пренебрежения. В деревнях мало кто берет валуй, луговой опенок и даже шампиньон. Условность здесь, как и во всяком деле, связанном с пищей, велика. Говорят, сибиряки берут только грузди, пренебрегая всеми остальными грибами, белыми в том числе.

Я не хочу сказать, что я сам, когда в лесу полно рыжиков и подосиновиков, хватаю все эти рогатики, лопастники, мокрухи и дождевики. Но есть особенный интерес в том, чтобы набрать грибов в безгрибное время, вернее, считаемое безгрибным, потому что начиная с апреля и кончая заморозками в лесу растут какие-нибудь да грибы».

Предлагаем определитель малоизвестных съедобных грибов, которые способны существенно повысить эффективность любого вашего похода за лесными дарами.

Блюдцевик жилковатый. Появляется в апреле—мае, одновременно со сморчками и строчками в хвойных и смешанных лесах, на песчаной почве, у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках.

Плодовое тело мясистое, вначале блюдцевидное или чашковидное, на короткой (1 см) ножке, до 5 см в поперечнике. Внутренняя поверхность вначале гладкая, охряная, позднее бурая, морщинистая. Наружная поверхность гриба беловатая, войлочная или мучнистая.

Употребляется вареным и сушеным.

Валуй. Растет группами и одиночно в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь.

Шляпка гриба вначале почти яйцевидная, затем выпуклая. Края шляпки настолько тонки, что сквозь них просвечивают пластинки, создавая впечатление зубчатости краев. В диаметре достигает 15 см. Кожица шляпки слизистая, гладкая, желтая с коричневым оттенком, легко отделяется от мякоти. Мякоть плотная, очень грубая, но ломкая, беловатая, с неприятным запахом и горьким вкусом. Старые грибы часто сильно червивые, так как характерный запах гриба привлекает насекомых. При росте мякоть на краях шляпки трескается. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки прикреплены к ножке, сначала белые, затем желтоватые. Споры шаровидные, белые, с желтоватым оттенком. Ножка белая, цилиндрическая, толстая, быстро становится полой и рыхлой, иногда со сквозными отверстиями, проделанными червями или улитками.

В молодом возрасте гриб похож на белый. Отличается от него наличием пластинок на нижней стороне шляпки.

Условно съедобный гриб. Пригоден для засолки и маринования после вымачивания в течение трех суток или отваривания. Для засолки и маринования идут молодые грибы с неразвернувшимися шляпками. После засолки гриб имеет удовлетворительный вкус. Грибники редко берут валуи, а напрасно.

Вешенка дубовая. Растет преимущественно на дубовых стволах и пнях в июле—августе.

Шляпка до 10 см в диаметре, неправильно-округлая, плотная, мясистая, с темными волокнистыми чешуйками. Край завернутый, со свисающими белыми остатками покрывала. Мякоть белая, толстая, плотная, приятно вкуса и запаха. Пластинки, избегающие на ножку, белые, у зрелых грибов желтеющие. Споровый порошок белый. Ножка сильно эксцентричная, до 5 см длиной, 1—3 см толщиной, белая, чешуйчатая, с быстроисчезающим кольцом от покрывала.

Гриб съедобен. Употребляется вареным и жареным.

Вешенка обыкновенная. Растет на пнях, стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород с июня до осенних морозов, часто очень большими группами, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка боковая, полукруглая, уховидная, раковиннообразная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, до 20 см по наибольшему диаметру, тонкомясая, гладкая, серовато-желтоватая или буроватая, выцветающая до белой. Мякоть белая, мягкая, запах грибной, приятный. Пластинки, нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые (потом желтеют), около ножки с перемычками. Споровый порошок белый или слегка розоватый. Ножка короткая, до 4 см длиной, 2 см толщиной, эксцентрическая, к основанию суженная, в основании волосистая.

Молодой гриб съедобен. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Вешенка осенняя. Этот гриб растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы в сентябре—октябре, группами, часто срастаясь ножками.

Шляпка однобокая, часто вытянутая, языковидная, до 15 см длиной, до 8 см шириной, серая, серо-бурая, позднее грязно-охристого цвета. Мякоть белая, рыхлая, без запаха. Пластинки нисходящие, сначала белые, с возрастом грязно-серовато-бурые. Споровый порошок чисто-белый или светло-фиолетовый. Ножка до 2,5 см длиной, 3—4 см толщиной, плотная, более или менее опушенная. Иногда ножка отсутствует.

Молодой гриб съедобен. Употребляется, как вешенка обыкновенная.

Вешенка рожковидная. Растет на валежных стволах и пнях вязов и кленов с третьей декады мая до половины августа, часто большими группами.

Шляпка достигает 12 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых грибов воронковидная или рожковидная, белая или желтоватая, потом темнеющая до светло-коричневой. Мякоть толстая, плотная, белая. Вкус и запах приятные. Пластинки, далеко нисходящие по ножке, белые или слабо-желтоватые, редкие. Споровый порошок белый.

Молодой гриб съедобен и очень вкусный. Употребляется вареным и жареным.

Говорушка анисовая. Растет в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь. Встречается редко, одиночно и небольшими группами.

Шляпка небольшая, 5—9 см в диаметре, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, позднее распростертая, в центре иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа. Пластинки, нисходящие по ножке, частые, бледно-желтоватые, зеленоватые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 0,6—1 см толщиной, у основания толще, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая.

Съедобный гриб. Его можно солить, мариновать.

Говорушка бокаловидная. Широко распространена в нашей стране. Встречается в хвойных, смешанных и широколиственных лесах на подстилке и гнилой древесине в августе—сентябре.

Шляпка 3—8 см в диаметре, бокаловидная или чашевидная, серовато-коричневая, с завернутым краем. Мякоть тонкая, водянистая, одного цвета со шляпкой, вкус и запах приятные. Пластинки редкие, светло-бурые или серовато-коричневые, светлее шляпки, избегающие на ножку. Ножка 3—10 см длиной, 0,5—0,6 см толщиной, одного цвета со шляпкой, голая.

Съедобный гриб. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Говорушка булавоногая. Растет на лесной подстилке в хвойных, смешанных и широколиственных лесах с примесью березы. Плодоносит с августа по октябрь. Встречается единично или небольшими группами.

Шляпка 4—7 см в диаметре, сначала выпуклая, потом плоская, темно-серая, гладкая. Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, сначала пепельно-серая, позднее белая, восковидная, с мягким вкусом и приятным запахом. Пластинки редкие, кремовые, широкие. Ножка 4—8 см длиной, до 1 см толщиной, в основании вздутая, обратно-булавовидная, одного цвета со шляпкой.

Съедобный гриб. После отваривания и удаления отвара его можно жарить, варить, солить и мариновать.

Говорушка ворончатая. Растет в лиственных и смешанных лесах, кустарниках, на лесной подстилке, а также на пастбищах с июля по октябрь, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, тонкая, сначала слабо-выпуклая, с завернутыми краями, затем воронковидная, с извилистым краем, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки белые, частые, узкие, далеко спускаются на ножку. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 0,5—1 см толщиной, эластичная, губчатая,

одного цвета со шляпкой, в основании слабоутолщенная, с белыми волосками.

Съедобный гриб. Употребляются только шляпки в отварном, соленом, сушеном виде. Перед употреблением отварить и отвар слить.

Говорушка гигантская. Встречается в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах с августа до октября. Иногда образует «ведьмины кольца» — растет кругами.

Весь гриб белый. Шляпка достигает в диаметре 30 см, но обычно она бывает 10—15 см, вначале выпукло-распростертая, в центре вдавленная, позднее — воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая, желтоватая, гладкая, шелковистая или тонкочешуйчатая. Мякоть толстая, плотная, белая, с мучным запахом. Пластинки нисходящие, спускаются на ножку, одного цвета со шляпкой. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 4 см толщиной, плотная, белая. По внешности гриб напоминает подгруздок белый.

Съедобный гриб. Молодые грибы после отваривания употребляются в вареном и соленом виде (первый отвар слить). Используется также в сушеном виде.

Говорушка серая. Растет в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках, в августе—ноябре, группами.

Шляпка до 15—20 см в диаметре, мясистая, плоско-выпуклая (подушковидная), серая, по краям более светлая, гладкая, сухая. Мякоть белая, плотная, толстая, вкус приятный, запах свежей пшеничной муки. Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, вначале беловатые, потом желтоватые. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длиной, 2—3 см толщиной, в основании утолщенная, плотная, сначала беловатая, потом сероватая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, соленым и маринованным. Годен для сушки.

Головач круглый. Встречается в лиственных и смешанных лесах, на лугах, на выгонах, на пашне, в садах с мая по сентябрь, единичными экземплярами или небольшими группами.

Плодовое тело широкояйцевидное, мешковидное, сверху приплюснутое, с основанием в виде ложной ножки. 12—16 см высотой, 5—20 см в поперечнике. Наружная оболочка толстая, шерстистая, сначала белая, позднее желтая и, наконец, бурая, бородавчатая, сетчато-растрескивающаяся. Мякоть у молодого гриба белая, потом зеленовато-желтая и темно-коричневая.

Молодой гриб съедобен. Употребляется вареным и сушеным.

Головач продолговатый. Встречается в лесах, на опушках и полях с конца мая до конца октября. Растет одиночно и группами.

Плодовое тело булавовидное, в верхней (спороносной) части утолщенное, головчатое, в нижней (бесплодной) цилиндрическое, 7,5—12 см высотой, диаметр головки 3,5—5 см, ложной ножки —

2—3,5 см. Наружная оболочка сначала белая, у зрелых грибов кремово-глинистая, зернисто-шиповатая. Мякоть молодого гриба белая, зрелого — коричнево-оливковая.

Молодой гриб съедобен. Употребляется, как и головач круглый, в вареном и сушеном виде.

Горькушка. Растет на лесной подстилке в различных лесонасаждениях: сосняках, ельниках с березой, в лиственных лесах с подлеском из лещины. Встречается одиночно и небольшими группами с июня по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, потом воронковидная, выступающим бугорком или сосочкой в центре, сухая, голая, красновато-коричневая. Мякоть довольно плотная, сначала беловатая, потом становится палевой. Млечный сок водянисто-белый, со слабым запахом древесины, на воздухе не изменяется. Пластинки, нисходящие по ножке, у молодых грибов бледно-красновато-желтые, потом становятся бурыми, с беловатым налетом. Споровый порошок белый. Ножка длинная, до 8 см, толщиной 1—1,5 см, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, сначала сплошная, потом полая, при основании пушисто-волокнистая.

Гриб условно съедобен. После отваривания пригоден для соления.

Молодой гриб можно мариновать.

Гриб-зонтик пестрый. Встречается очень часто в изреженных лесах и кустарниках на лесных опушках, полянах, вырубках, вдоль дорог, в садах и парках. Растет с августа по сентябрь.

Гриб очень крупный, шляпка достигает 25 см в диаметре. Вначале она яйцевидно-округлая, потом колокольчатая и, наконец, распростертая, как зонг, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми легко отделяющимися чешуйками. Мякоть белая, рыхлая, толстая, у молодого гриба приятного орехового вкуса. Пластинки свободные, отделены от ножки кольцом, белые, с возрастом слегка краснеющие. Споровый порошок белый. Ножка до 35 см длиной, до 3 см толщиной, при основании сильно утолщена, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с подвижным широким белым кольцом.

Съедобный гриб. Употребляется в молодом возрасте, пока шляпка не развернулась, имеет яйцевидную форму. Его можно варить, жарить и сушить для приготовления грибного порошка.

Дождевик гигантский. Растет в различных лиственных лесах, на полях, лугах, на выгонах. Встречается часто, но не обильно.

Плодовое тело шаровидное, немного приплюснутое, до 50 см в поперечнике. Наружная оболочка очень тонкая, мягкая, гладкая или хлопьевидная, белого и желтоватого цвета. Мякоть сначала белая, позднее зеленовато-желтая, а в старых грибах оливково-коричневая.

Молодой гриб с белоснежной мякотью съедобен. Употребляется в вареном и сушеном виде.

Дождевик грушевидный. Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, особенно на вырубках, на земле, на старых гнилых пнях, у основания стволов, иногда большими группами, во второй половине июня.

Плодовое тело яйцевидное, грушевидное, внизу суженное в ложную ножку. Высотой 3—5 см, в поперечнике 2—3 см. Наружная оболочка тонко-зернистая, белая, серая или коричневая. Молодая мякоть гриба белая, в зрелом возрасте — коричнево-оливковая.

Гриб в молодом возрасте съедобен. Употребляется вареным.

Дождевик жемчужный. Встречается в хвойных и лиственных лесах, на лугах, пастбищах, на гнилой древесине, на различных почвах с середины июня по сентябрь. Растет часто группами.

Плодовое тело 3—10 см высотой, белое, к старости желтеющее, головчатое, с хорошо развитой цилиндрической ножкой. Головка 3—4 см высотой, 1—5 см в диаметре. Поверхность ее покрыта шипиками или мелкими бородавками. Ложная ножка 2—5 см высотой, 0,8—3 см толщиной. Поверхность ее всегда складчатая и ямчатая. Споры образуются в верхней головчатой части. К старости мякоть в головке превращается в большое количество спор в виде светлокоричневой пыли.

Гриб съедобен. Употребляется в пищу, пока не потемнела мякоть, в вареном и сушеном виде.

Дождевик шиповатый. Растет в хвойных лесах на почве, иногда на валежнике. Появляется в июле.

Плодовое тело шаровидное или яйцевидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой, до 3,5 см в поперечнике. Наружная оболочка покрыта длинными (от 2 до 4 мм) шипиками в виде иголочек. Мякоть у молодого гриба белая, с сильным, приятным запахом, не исчезающим при высушивании, потом становится серой, а у зрелых грибов фиолетовая или коричневатопурпуровая.

В молодом возрасте гриб съедобен. Употребляется, как предыдущий.

Ежовик желтый. Растет редкими гнездами в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь.

Шляпка плоско-выпуклая, с волнистой поверхностью, извилисто-лопастными краями, диаметром до 11 см. Цвет шляпки светло-желтый или розовато-телесный. Мякоть плотная, светло-желтая, ломкая, с приятным запахом. Низ шляпки состоит из шипиков, которые переходят на ножку. Шипики очень ломкие и легко стираются пальцем с поверхности. Споры белые с желтоватым оттенком, шаровидные. Ножка короткая, сплошная, белая или желтоватая, расширенная сверху, переходящая в шляпку.

Съедобный гриб. В пищу употребляется только молодой гриб, у которого шляпка диаметром не более 6 см. Более старые грибы

Грубеют, мякоть приобретает горький вкус. Пригоден для варки, закарения и сушки.

Кроме ежовика желтого есть ежовик пестрый — розовато-коричневого цвета.

Зеленушка. Появляется в конце лета и осенью в хвойных и смешанных лесах, редко в лиственных, на сухих песчаных почвах, иногда в массовом количестве.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, вначале выпуклая, потом плоская, зеленовато-желтоватая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, очень клейкая, растрескивающаяся. Мякоть беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, имеет запах свежей муки или огурцов. Пластинки выемчатые, зеленовато-желтые, широкие, частые. Споровый порошок белый. Ножка короткая, 3—5 см длиной, до 2 см толщиной, почти вся скрытая в земле, зеленовато-желтая с мелкими чешуйками.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Зеленушка имеет сходство с несъедобной рядовкой серножелтой.

Колпак кольчатый. В изобилии растет в сосновых и смешанных лесах с августа до октября.

Шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с ровным краем, диаметром до 10 см. Кожица шляпки клейкая, с лучистым налетом, серо-желтого, соломенно-желтого или охряного цвета. Мякоть водянистая, белая, под кожицей желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки частые, со светло-глинистым оттенком, позднее становятся ржаво-коричневыми, вначале покрыты пленкой, которая отрывается от шляпки и остается в виде белого кольца на ножке. Споры эллипсоидные, ржаво-охряного цвета. Ножка цилиндрическая, плотная, беловатая, затем желтеющая, с желтоватым пленчатым колечком — остатком общего покрывала, иногда без него.

Съедобный гриб, по вкусу не уступает опенку осеннему. Иногда его называют лесным шампиньоном.

Употребляется в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

Краснушка. Встречается в лиственных, а также хвойных лесах, чаще на мшистых местах, в июле—октябре, иногда большими группами.

Шляпка небольшая, до 8 см в диаметре, сначала (у молодого гриба) плоско-выпуклая с загнутыми вниз краями, потом воронковидная, часто с бугорком посередине, красно-бурая или желтоватобурая, сухая, тонкая. Мякоть буровато-желтоватая. Млечный сок сначала белый, на воздухе становится водянисто-белым, у молодых грибов неедкий, у старых — горький и едкий. Пластинки, при-

росшие или слегка нисходящие на ножку, желтоватые или чуть розоватые, потом красноватые, частые. Споровый порошок белый. Ножка до 6 см длиной, до 1,5 см толщиной, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, иногда мучнистая.

Гриб съедобен. Пригоден для соления после отваривания.

Мокруха. Растет в ельниках с августа по сентябрь.

Шляпка сначала выпуклая, затем плоско-выпуклая, с загнутыми краями, диаметром до 10 см. Кожица шляпки клейкая, слизистая, серовато-буроватая с фиолетовым оттенком. Края шляпки молодого гриба соединены с нижней слизистой пленкой, которая у взрослого гриба остается в виде кольца на ножке. Мякоть плотная, белая, в ножке желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки спускаются на ножку. Они редкие, сначала белые, а к зрелости становятся бурыми или почти черными. Споры веретеновидные, оливково-бурые. Ножка цилиндрическая, слизистая, с пленчатым кольцом от пленки, которой окутан молодой гриб, белая, в нижней части светло-желтая.

Мокруха — вкусный гриб. Правда, из-за слизистой кожицы выглядит не аппетитно. При обработке кожицу следует снимать после опускания гриба в кипящую воду на 10—15 мин. Мокруха употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

Сходства с другими грибами не имеет.

Навозник белый. Растет небольшими группами на унавоженных почвах, лугах, пастбищах, огородах, в заброшенных парниках, на клумбах, газонах, в подвалах, у навозных и компостных куч и других местах, богатых перегноем. Встречается часто, с мая по октябрь.

Шляпка гриба белая, нежная, тонкомясая. Пластинки свободные, сначала белые, потом розовые, а у старых грибов — черные. Ножка цилиндрическая, высотой до 15 см, в диаметре 1,5—2,5 см, в основании утолщенная, с мешковидным белым влагалищем, белая, шелковистая, внутри полая, снаружи с белым, подвижным кольцом. При созревании шляпка гриба вместе с пластинками расплывается в черную жидкость, содержащую споры.

Гриб съедобен только в молодом возрасте, пока пластинки его чисто-белые.

При малейшем потемнении пластинок употреблять его в пищу нельзя.

Молодые грибы очень вкусные. Их можно варить, жарить, мариновать и сушить. Однако при употреблении их в пищу нельзя пить спиртные напитки, это может вызвать отравление.

Олений гриб. Встречается на пнях, на валежной гниющей древесине лиственных и хвойных деревьев в июне—сентябре.

Шляпка до 13 см в диаметре, серо-бурая, блестящая, продольно-волоконистая, у молодых колокольчатая, у зрелых распростертая. Мякоть белая, мягкая, запах сладковатый, напоминает запах картофеля. Пластинки свободные (не прикрепленные к ножке), широкие,

частые, сначала белые, потом розоватые от спор. Споровый порошок розоватый. Ножка до 10 см длиной, 0,5—1,5 см толщиной, цилиндрическая или немного расширенная к основанию, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.

Съедобный гриб. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Опенок весенний. Встречается часто во влажных хвойных и лиственных лесах. Появляется большими группами с мая по октябрь.

Шляпка 2—6 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, потом распростертая, водянистая, желтоватая, красноватая или светло-бурая, выцветающая. Мякоть тонкая, рыжеватая, пахнет свежесрубленной древесиной. Пластинки свободные, узкие, частые, желтые или беловатые. Споровый порошок белый. Ножка 2—5 см длиной, 0,3—0,4 см толщиной, хрящеватая, полая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

Опенок **зимний.** Растет большими тесными группами на отмирающих деревьях и пнях различных лиственных пород. Появляется обычно поздно осенью — в конце сентября или в начале октября, с понижением температуры воздуха и увеличением влажности. Массовое развитие зимнего опенка длится после выпадения снега до устойчивых морозов. Замерзшие грибы в период оттепелей и ранней весной оттаивают, продолжают свое развитие и образуют жизнеспособные споры.

Шляпка небольшая, от 2 до 10 см в диаметре, медово-желтого цвета, в центре более темная, тонкая, гладкая, слизистая, при подсыхании блестящая. У молодого гриба шляпка бывает плоско-выпуклая, у зрелого — почти плоская. Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, имеет приятный запах и вкус. Споровый порошок белый. Пластинки у молодых грибов светло-желтые или кремовые, у старых темнеющие, довольно редкие, широкие, слабо прикрепленные к ножке. Ножка цилиндрическая,верху нередко уплотненная, от 3 до 10 см длины, 0,5—0,8 см толщины, упругая, плотная, внизу бархатистая, темно-коричневая, почти черная,верху более светлая, желтоватая.

Съедобный гриб. По вкусовым качествам его относят к четвертой категории. Встречается он в значительных количествах и в такое время, когда других съедобных грибов уже не бывает. Употребляется в вареном, сушеном, маринованном виде.

Опенок летний. Растет на пнях, сухостойных стволах и дуплах лиственных (реже хвойных) пород с июня по октябрь. Часто встречается большими колониями.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкая, сначала выпуклая, снизу затянута паутистым покрывалом, потом становится плоско-выпуклая и распростертая, желто-бурая, иногда с концентрическими, более светлыми водянистыми просвечивающимися полосами по краям, в центре с бугорком и более яркая. Мякоть буроватая, водянистая, запах и вкус приятные. Пластинки, нисходящие по ножке

Плутей чернокрайны. Растет, так же как олений гриб, на гнилых пнях и валежной древесине. Встречается редко, с середины июня по сентябрь.

Шляпка 5—7 см в диаметре, серовато-коричневая, шелковистая. Мякоть в центре шляпки толстая, мягкая. Вкус и запах приятные. Пластинки сначала белые, потом розовые с темно-бурым, почти черным краем. Споровый порошок розовый. Ножка 5—10 см длиной, 0,5—1 см толщиной, серая, волокнистая.

Гриб съедобен. Используется так же, как предыдущий.

Рядовка землисто-серая. Растет в лиственных и хвойных лесах, встречается часто, небольшими группами, в августе—сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, у молодых грибов ширококолокольчатая, с волнисто-извилистым краем, растрескивающаяся, темно-мышино-серая, покрытая черноватыми волосистыми чешуйками. У молодых грибов мякоть белая, затем сероватая, на вкус острая. Пластинки, приросшие к ножке, частые, широкие, беловатые, потом становятся серые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 1—1,5 см толщиной, белая или сероватая, волокнистая, сверху с мучнистым налетом.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, маринованным, соевым.

Рядовка красная. Растет на сосновых пнях и около них, иногда большими колониями, с августа по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у взрослых плоско-выпуклая, красновато-желтая с сиреневым оттенком. Цвет шляпке придают многочисленные мелкие красноватые волокнистые чешуйки. Мякоть желтая, толстая, мягкая, сладковатого вкуса. Пластинки, приросшие к ножке, золотисто-желтые. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длиной, до 2 см толщиной, цилиндрическая или в основании утолщенная, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая.

Съедобный гриб. После отваривания (отвар слить) употребляется в свежем и соевом виде.

Рядовка красно-бурая. Растет в лиственных лесах, преимущественно березовых, в августе—октябре, одиночно и большими группами.

Весь гриб красновато-бурый. Шляпка достигает 15 см в диаметре, у молодых грибов она округло-коническая, у взрослых распростертая, красно-бурая, в центре более темная, по краям светлее. Мякоть белая, на вкус горьковатая, имеет запах свежей муки. Пластинки, прикрепленные к ножке зубцом, частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с красноватыми пятнами. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длиной, 1,5 см толщиной, коричневая или красновато-бурая, сверху желтая, волокнистая, мякоть ножки серно-желтая.

Съедобный гриб. После отваривания используется для соления.

На рядовку красно-бурую похожа несъедобная рядовка бело-коричневая, которая имеет темно-каштановую шляпку, белые пластинки и ножку с белой мякотью.

Рядовка обособленная. Встречается в лиственных лесах, в сыроватых местах в августе—сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, с коническим бугорком, темновато-оливковая, в центре более темная, с редкими чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые. Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая. Вкус горьковатый, запах свежей муки. Пластинки белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, вильчато-разветвленные, с пластиночками. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, до 2 см толщиной, мелкочешуйчатая, сверху зеленовато-белая, внизу грязно-серая, у основания вздутая.

Гриб съедобен. После отваривания пригоден для засола.

Рядовка скученная. Растет в лесах, парках, на пастбищах большими колониями, иногда из общего утолщенного пенька. Плодовые тела появляются в сентябре—октябре.

Шляпка 4—10 см в диаметре, сначала горбовидная, позднее распростертая, буровато-серая, в центре более темная. Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки. Вкус и запах приятные. Пластинки, приросшие к ножке зубцом или слабонизбегающие, грязно-белые, узкие. Споровый порошок белый. Ножка 5—8 см длиной, 1—2 см толщиной, внизу утолщенная, сверху белая, ниже — серовато-бурая.

Съедобный гриб. Употребляется вареным, соевым, маринованным.

Рядовка сросшаяся. Растет в лесах, садах, парках большими группами, срастаясь основаниями ножек. Плодоносит в сентябре—октябре.

Шляпка 4—8 см в диаметре, вначале выпуклая, потом становится плоской. В середине слабодавленная, белая, у старых грибов желтовато-буроватая. Мякоть толстая, плотная, белая, эластичная, с мучным запахом. Пластинки, приросшие к ножке зубцом, узкие, белые, кремевые. Споровый порошок белый. Ножка 4—8 см длиной, 0,5—1,0 см толщиной, белая, цилиндрическая. Вначале она плотная, потом — полая.

Съедобный гриб. Его можно варить, жарить и мариновать.

Рядовка чешуйчатая. Этот гриб можно встретить в хвойных лесах, чаще всего в молодых насаждениях сосны, с конца июля по октябрь. Растет в большом количестве.

Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелкочешуйчатая и более темная, сухая, молодая округло-колокольчатая, с завернутым краем, взрослая плоско-округлая. Мякоть белая, толстая, плотная, запах острый, вкус слабогорький. Пластинки, приросшие зубцом, сначала белые, позднее с красновато-коричневыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка до 10 см длиной, 1,2—2 см толщиной, цилиндрическая, плотная, иногда полая, сверху белая, книзу коричневая, мучнистая.

Гриб съедобен, среднего качества. Используется в вареном и соленом виде после предварительного отваривания (отвар слить).

Серушка. Растет на опушках смешанных лесов с преобладанием березы и осины с июля по октябрь.

Шляпка молодого гриба выпуклая, у зрелого становится воронковидной, края шляпки волнистые; диаметр шляпки от 5 до 10 см. Кожица шляпки клейкая, с еле заметными кругами, серовато-свинцовая или серовато-коричневая. Мякоть белая, ломкая, с белым едким млечным соком. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки, нисходящие на ножку, светло-желтые или светло-охряные. Споры шаровидные, светло-охряные. Ножка цилиндрическая, полая, серовато-свинцовая, мякоть хрупкая, на изломе белая, с едким млечным соком того же цвета.

Гриб условно съедобный. Едкий млечный сок удаляется отвариванием. Употребляется в пищу в соленном, вареном, жареном и маринованном виде.

Похож на млечник. Отличается от него белым соком, не меняющим цвета на изломе.

Скрипица. Растет группами в хвойных и лиственных лесах с июля до конца сентября. Шляпка гриба сначала плоская, с круто завернутыми внутрь краями, затем воронковидная, с неровным волнистым краем, диаметром до 20 см. Кожица шляпки сухая, слегка опущенная, от шляпки не отделяется, белая, с возрастом желтеющая. Мякоть плотная и грубая, ломкая, белая, на изломе желтеющая. Обильно выделяет едкий млечный сок со смолистым запахом. Мякоть скрипит на зубах, поэтому гриб получил название скрипица. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки толстые и редкие, белые или желтовато-белые, соединены поперечными жилками, спускаются на ножку. Споры эллипсоидные, белые. Ножка цилиндрическая, у основания суженная, сплошная, белая, тонко опущенная, твердая.

Условно съедобный гриб. Пригоден только для засолки с предварительным вымачиванием и отвариванием. Грибники обычно проходят мимо этого гриба или сшибают его. Однако скрипицу можно обработать, после чего она становится мягкой и приобретает вкус и запах груздей. Для этого ее надо вымачивать в течение четырех-пяти дней, периодически меняя воду, затем отварить и посолить.

Гриб очень похож на груздь перечный. Отличается от него тонкоопущенной кожицей и редкими толстыми пластинками.

Сморчковая шапочка (колпачок). Появляется в апреле—мае в лиственных и смешанных лесах, в низинах, около молодых липок, осин, на суглинистых почвах.

Шляпка бурая, изредка попадает почти желтая. Поверхность извилисто-складчатая или морщинистая. К ножке шляпка приросшая только у вершины, а края ее свободные. Мякоть восковидная, ломкая, нежная, вкус и запах приятные. Ножка длинная, до 15 см,

цилиндрическая, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками или крупинками.

Гриб условно съедобен. Употребляется как и все сморчки. Перед приготовлением блюд его следует обязательно отварить и слить воду.

Сморчок конический. Очень похож на сморчок настоящий, отличается от него удлинено-конической формой шляпки и окраской. Растет одиночно или группами на перегнойной почве в лиственных и хвойных лесах, иногда на вырубках, опушках и просеках, вдоль дорог, среди кустарников. Появляется в апреле—мае.

Шляпка серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой. Поверхность шляпки ребристо-ячеистая, с более вытянутыми ромбоидальными ячейками, отдаленными друг от друга более темноокрашенными перегородками. Мякоть восковидная, ломкая. Ножка белая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

Гриб съедобен, после предварительного отваривания его жарят, тушат.

Сморчок настоящий. Ранневесенний гриб, появляющийся в апреле—мае в лиственных, а также хвойных и смешанных лесах, на плодородной перегнойной почве, богатой известью. Часто его можно встретить на песчаных и мшистых местах, на опушках вдоль дорог, канав, на вырубках. Растет одиночно.

Шляпка охристо-желтая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой. Поверхность шляпки извилистая-складчатая, ячеистая. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка цилиндрическая, внизу немного расширенная, пустотелая, беловатая, желтоватая или буроватая, 3—7 см длиной, 1—2 см толщиной.

Очень вкусный, но условно съедобный гриб. После отваривания (отвар слить) его можно жарить, тушить.

Трюфель белый. Трюфели растут в лиственных, хвойных и смешанных лесах на умеренно влажных, хорошо прогреваемых почвах со слаборазвитым травянистым покровом. Встречаются в осинниках, березняках, под кустами орешника, а также в молодых насаждениях сосны и ели в августе—сентябре.

Плодовое тело имеет форму клубня картофеля. Гриб крупный, достигает 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой кожицей беловатого цвета. С возрастом приобретает светло-бурю окраску с желтизной, на поверхности появляются складки, трещины и редкие бугорки. Мякоть гриба суховатая, на разрезе вначале белая, потом сероватая с желтовато-бурыми извилистыми прожилками, в которых расположены сумки со спорами.

Гриб обладает приятным запахом.

Белый трюфель растет под землей на глубине 8—10 см. На по-

верхности почвы появляется очень редко. Поэтому обнаружить гриб весьма трудно. О его местонахождении можно лишь догадываться по едва заметным бугоркам, обыкновенно лишенным растительности.

Ищут трюфели с помощью дрессированных собак.

Трюфели варят, жарят, сушат.

Приручение собак к *поискам* трюфелей. Для этой цели выбирают молодых щенков-самочек. Их сначала поят молоком, к которому добавляют отвар или настой трюфелей. Когда щенки подрастут, делают первые опыты дрессировки в комнате. Деревяшки, натертые трюфелями, прячут под лоскутками материи и заставляют щенка по запаху искать их. Потом дрессировку проводят во дворе, огороде и в лесу.

Чесночник большой. Растет в лесах на опавших листьях, около пней, часто большими группами, с июня по сентябрь.

Шляпка до 5 см в диаметре, колокольчатая или полураспростертая, беловатая, по краям полосатая. Мякоть белая, с чесночно-луковым запахом. Пластинки, сначала приросшие к ножке, потом свободные, редкие, беловатые. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длиной, 0,2—0,3 см толщиной, хрящеватая, коричнево-бурая, к основанию утолщенная, иногда корневидно-вытянутая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, сушеным в качестве приправы.

Чесночник дубовый. Встречается в дубравах и смешанных лесах, на опавших дубовых листьях в сентябре—октябре.

Шляпка до 3 см в диаметре, сначала колокольчатая, потом плоская, морщинистая, грязновато-палево-желтая или беловатая. Мякоть тонкая, белая, чесночного запаха. Пластинки слабо приросшие, частые, у молодых грибов белые, у взрослых палево-розовые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 0,2—0,3 см толщиной, палево-желтая, опушенная.

Употребляется вареным как приправа.

Чесночник обыкновенный. Растет на опавшей хвое, у основания стволов и пней хвойных деревьев, а также на ветвях и сучьях, находящихся в почве. Встречается часто, с середины июня до начала октября.

Шляпка 1—3 см в диаметре, распростертая, иногда с бугорком, рыжевато-коричневая, выцветающая, суховатая. Мякоть тонкая, пахнет чесноком. Пластинки, приросшие к ножке, белые или кремовые, частые, узкие. Споровый порошок белый. Ножка 3—6 см длиной, 0,1—0,3 см толщиной, темно-бурая, внизу пушистая, блестящая, полая.

Съедобный. Свой запах хорошо сохраняет в сушке, но теряет при варке.

Чешуйчатка золотистая. Растет большими группами на стволах лиственных деревьев, особенно березы, ивы и осины, с августа до осенних заморозков.

Шляпка достигает 18 см в диаметре. У молодых грибов она полушаровидная, с загнутыми краями, потом плоско-округлая, иногда с бугорком в центре, плотная, золотисто-желтая или ржаво-желтая, с бурыми чешуйками. В сырую погоду клейкая, в сухую блестящая. Мякоть у молодых грибов белая, у зрелых желтоватая. Запаха не имеет, вкус нежный. Пластинки, приросшие к ножке зубцом, вначале желтые, потом становятся ржаво-бурые. Споровый порошок охристый. Ножка до 10 см длиной, 1,5 см толщиной, желтая или желто-бурая, с исчезающим кольцом, покрытая темно-коричневыми чешуйками.

После отваривания можно жарить, солить и мариновать.

Чешуйчатка ранняя. Растет на перегнойной почве в огородах, парках и лесах с ранней весны до глубокой осени, одиночно и небольшими группами. Встречается редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, в центре с широким округлым бугром, беловатая или светло-желто-буроватая, выцветающая, гладкая, растрескивающаяся. Мякоть белая, сладковатого вкуса. Споровый порошок коричневый. Ножка до 8 см длины, с кольцом сверху, почти белая, внизу постепенно буреет, внутри полая, мучнистая. Кольцо перепончатое, беловатое, а затем коричневатое от высыпавшихся спор.

Съедобный гриб. После отваривания употребляется для жарения, маринования и соления.

НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Желчный гриб. Растет группами и в одиночку в сухих сосновых и еловых лесах, иногда на гнилых пнях, с июля по сентябрь.

Шляпка гриба подушковидная, с ровными краями, диаметром до 8 см. Кожица шляпки гладкая, сухая, бурая. Мякоть белая, мягкая, на изломе розовеющая, очень горькая, поэтому гриб несъедобен. Низ шляпки трубчатый, сначала белый, позднее грязно-розовый. Споры веретеновидные, буровато-розовые. Ножка цилиндрическая, сплошная, кремово-охристого цвета с коричнево-бурым сетчатым рисунком.

Похож на белый гриб. Отличается от него розовеющей на изломе мякотью, коричнево-бурым сетчатым рисунком на ножке и горьким вкусом мякоти.

Ложнодождевик обыкновенный. Встречается в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог, по опушкам, на глинистой и суглинистой почве в августе—сентябре.

Плодовое тело клубневидное, до 6 см в диаметре, с гладкой или мелкочешуйчатой оболочкой грязно-желтого цвета. Мякоть внутри фиолетово-черная, с белыми прожилками, с запахом сырого картофеля. Позднее мякоть становится оливково-бурой, порошковидной.

Ложноопенок серно-желтый. Растет на пнях, на земле около пней, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород с июня по октябрь, часто большими группами.

Шляпка до 5 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, желтоватая, желто-бурая, в центре более светлая. Мякоть светло-желтая или беловатая, горькая. Пластинки сначала серно-желтые, потом зеленоватые, черно-оливковые, приросшие к ножке. Споровый порошок шоколадно-коричневый. Ножка до 10 см длиной, 0,3—0,5 см толщиной, ровная, полая, светло-желтая, волокнистая.

Перечный гриб. Растет в хвойных лесах, чаще в сосновых, с июля по октябрь.

Шляпка гриба плоская, с ровными краями, диаметром до 6 см. Кожица шляпки слизистая, гладкая, желто-коричневая. Мякоть серно-желтого цвета, на изломе краснеет, имеет горько-перечный вкус, отчего гриб несъедобен. Низ шляпки трубчатый, желтовато-красный. Споры эллипсоидные, желто-бурые. Ножка тонкая, цилиндрическая, гладкая, желто-коричневая.

Имеет сходство с маслятами и моховиками, но резко отличается от них небольшими размерами, желтовато-красным низом шляпки и перечно-горькой мякотью.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Бледная поганка белая. Растет на песчаной почве в лиственных и хвойных лесах с июля по октябрь.

Шляпка бледной поганки белой: у молодого гриба полушаровидная, у взрослого гриба плоская. Кожица шляпки слизистая, беловатого цвета, с быстро исчезающими по мере роста чешуйками. Мякоть белая, с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавообразная, белая, вверху имеет пленчатое кольцо, внизу — клубневидное утолщение с вольвой.

Ядовитый гриб, вызывает тяжелые отравления, нередко со смертельным исходом.

Имеет сходство с шампиньонами и сыроежками. Отличается от них клубневидным утолщением с вольвой у основания ножки.

Бледная поганка желтая. Растет на песчаных почвах в лиственных и хвойных лесах с июля по сентябрь.

Шляпка молодого гриба полушаровидная, у взрослых грибов плоская. Кожица шляпки беловатого или лимонно-желтого цвета, покрыта беловатыми или желтоватыми чешуйками. Мякоть белая, с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавообразная, белая, с пленчатым кольцом вверху, с клубневидным утолщением и вольвой внизу.

Ядовитый гриб, вызывает тяжелые отравления.

Желтую поганку путают с шампиньонами, зеленкой или сыроежками. Между тем ее легко отличить по клубневидному утолщению с вольвой в нижней части ножки и пленчатому кольцу в верхней ее части.

Бледная поганка зеленоватая. Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь. Шляпка молодого гриба полушаровидная, у взрослого плоско-выпуклая. Кожица шляпки зеленовато-желтая или оливково-зеленая, иногда покрытая белыми хлопьевидными чешуйками. Мякоть белая, с приятным запахом у молодого гриба. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки не прикреплены к ножке, свободные, белые. Споры белые, шаровидные. Ножка булавообразная, сплошная, с возрастом становится слегка полой, белая, с бледно-зеленоватыми полосками. В верхней части ножки имеется пленчатое кольцо, нижняя часть ножки клубневидная с вольвой.

Смертельно ядовитый гриб. Имеет сходство с сыроежкой зеленоватой или зеленкой, от которых бледную поганку отличить трудно по клубневидной ножке с вольвой.

Волоконница Патуйяра. Обитатель хвойных и лиственных лесов. Появляется в конце мая, в тех местах, где растут шампиньоны, колпаки кольчатые и другие съедобные грибы.

Шляпка 6—9 см в диаметре, сначала колокольчатая, позднее распростертая, с центральным бугорком, у старых грибов растрескивается. Цвет шляпки молодых грибов беловатый, затем соломенно-желтый, красноватый. Мякоть белая, потом красноватая, на вкус неприятная, со спиртовым запахом. Пластинки приросшие, сначала белые, позднее серно-желтые, розовые, у старых грибов коричневые с красноватыми пятнами. Споровый порошок охряно-бурый. Ножка до 7 см длиной, 0,5—1 см толщиной, в основании слегка вздутая, одного цвета со шляпкой.

Гриб смертельно ядовит.

Говорушка восковатая. Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах, среди травы, в августе—сентябре.

Весь гриб белый. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, позднее распростертая, иногда в центре с широким горбовидным бугром и водянистыми концентрическими кругами. Края шляпки волнистые, отвернуты, порой разорванные, пушистые. Мякоть плотная, белая, запах и вкус мякоти приятные. Пластинки нисходящие по ножке, частые, узкие, белые или сероватые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длиной, 0,5—1,5 см толщиной, цилиндрическая, прямая или чуть-чуть согнутая, к основанию слабоутолщенная, гладкая, у основания пушистая, плотная.

Гриб смертельно ядовит.

Мухомор красный. Растет в лиственных и хвойных лесах с половины июля до половины октября.

Шляпка у молодого гриба шаровидная, у взрослого гриба плоская, диаметром до 20 см. Кожица шляпки красная или красно-оранжевая, покрытая многочисленными белыми или желтоватыми чешуйками. Мякоть белая, под кожей несколько желтоватая. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки к ножке не прикреплены, свободные, белые. Споры белые, эллипсоидные. Ножка булавовидная, вначале плотная, затем полая, белая; в верхней части ножки имеется пленчатое кольцо белого цвета, внизу клубневидное утолщение с воротничком (вольвой).

Красный мухомор ядовит. Употреблять в пищу его нельзя. Сходства с другими грибами не имеет.

Мухомор пантерный. Растет в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, с возрастом становится более плоской, диаметром до 11 см. Кожица шляпки клейкая, серо-коричневая, серовато-оливковая или коричнево-желтая, более темная в центре, покрытая белыми хлопьевидными бородавками. Края шляпки кажутся полосатыми из-за просвечивающих через верхнюю кожу шляпки пластинок. Мякоть водянистая, ломкая, белая, без запаха. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки свободные, белые. Споры белые, эллипсоидные. Ножка белая, гладкая, плотная, затем полая, у основания клубневидная, с вольвой белого цвета внизу и широким пленчатым белым кольцом сверху.

Ядовитый гриб, вызывает отравление. Сходства с другими грибами не имеет.

Мухомор порфиновый. Растет в сосновых лесах с июля до октября.

Шляпка молодого гриба колокольчатая, у взрослого — плоская, с бугорком посередине, диаметром до 8 см. Кожица шляпки серовато-коричневая с пурпурным оттенком, в центре более темная. Мякоть белая, мягкая с неприятным запахом. Низ шляпки пластинчатый. Пластинки белые, прикреплены к ножке. Споры белые, шаровидные. Ножка тонкая, белая, с серовато-лиловым оттенком. Низ ножки клубневидный, с вольвой. Вверху ножки имеется белое пленчатое кольцо, темнеющее с возрастом гриба.

Ядовитый гриб. При употреблении в пищу вызывает отравление. Сходства с другими грибами не имеет.

Рядовка серно-желтая. Растет в хвойных и лиственных лесах на земле и на пнях в августе—октябре.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала коническая, с бугорком, позднее плоско-выпуклая, ярко-серно-желтая или зеленоватая, запах и вкус неприятный, дегтярный или сероводородный. Пластинки редкие, серно-желтые. Споровый порошок белый. Ножка 5—8 см длиной, 0,7—1 см толщиной, ровная, часто изогнутая, беловато-серно-желтая.

Гриб несъедобен, слабо ядовит.

Сатанинский гриб. Растет преимущественно в дубовых лесах с июня по октябрь.

Шляпка гриба подушковидная, с ровными краями, диаметром до 8 см. Кожица шляпки слизистая, в сырую погоду сероватая или зеленоватая. Мякоть белая, на изломе сначала краснеет, а затем синееет, ядовитая. Низ шляпки трубчатый, красный. Ножка клубневидная к основанию, сплошная, с красным сетчатым рисунком. Триб ядовитый и в пищу не употребляется.

Имеет сходство с дубовиком, белым грибом. Резко отличается от него красным цветом нижней части шляпки и сетчатым рисунком на ножке.

Шампиньон рыжеющий. Растет в лиственных и смешанных лесах, иногда встречается в садах и парках, а также на лугах вместе с другими видами шампиньонов, с июля по сентябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала округлая, позднее ширококолокольчатая, шелковистая, мелкочешуйчатая, белая, в центре буреющая, при надавливании желтеющая. Мякоть не очень толстая, белая, на разломе желтеющая, пахнет карболом. Пластинки тонкие, узкие, сначала белые, у зрелых грибов ярко-розовые, у старых шоколадно-бурые. Споровый порошок шоколадного цвета. Ножка 6—10 см длиной, 1—2 см толщиной, в основании вздутая, белая, полая, с кольцом.

Гриб ядовит.

От других шампиньонов отличается запахом карболовой кислоты.

ГРИБЫ НА КУХНЕ

И вот съедобные грибы собраны. Как ими лучше распорядиться? Прежде всего нужно позаботиться о том, чтобы потери их были сведены до минимума. А это значит, что переработать лесные дары следует как можно скорее. Ведь грибы портятся быстро, через несколько часов.

Перед кулинарной обработкой или заготовкой впрок грибы сортируют, все незнакомые и сомнительные, червивые и перезрелые, ослизлые выбрасывают, а здоровые очищают от приставших к шляпкам и корням хвои, листочков, земли и другого мусора. Это легко удастся, если перед чисткой грибы погрузить на короткий срок в холодную воду и потом дать ей стечь. Отобранные для сушки грибы в воду лучше не погружать, а ограничиться сухой чисткой.

Отсортированные и очищенные крупные грибы режут на части, отдельно шляпки и корешки, а мелкие обрабатывают целиком.

Некоторые грибы, например, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, шампиньоны, при резке очень быстро темнеют. Поэтому подготовку их к обработке рекомендуется начинать с погружения в холодную воду (подсоленную — 10 г на 1 л) с добавлением лимонной кислоты (1,5—2 г на 1 л).

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (САЛАТЫ, БУТЕРБРОДЫ, ИКРА ГРИБНАЯ]

Шампиньоны по-гречески. Белое вино разбавить водой, добавить лимонного сока, растительного масла, соли, перца и лаврового листа. Все кипятить на тихом огне 5 мин.

Свежие шампиньоны очистить, промыть, разрезать на четвертушки, положить в кипящую смесь вина и воды и еще раз прокипятить в течение 5—6 мин.

На 600 г шампиньонов — 200 г вина, 200 г воды, 100 г растительного масла, 1/2 г лимона, 6 зерен перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Салат из шампиньонов. Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать, сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать и смешать с грибами. Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

На 150 г грибов — 3 яйца, 45 г масла, уксус, соль, перец и зелень по вкусу.

Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем. Очистить картофель и корешок сельдерея. Отварить их в подсоленной воде. Отдельно отварить в подсоленной воде грибы, остудить их и нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать и заправить майонезом, посолить по вкусу.

На 120 г грибов — 180 г картофеля, 30 г сельдерея, 30 г майонеза.

Салат «Минский». Шампиньоны очистить от загрязнений, промыть, нарезать ломтиками, добавить отварной картофель, нарезанный кубиками, и нашинкованную квашеную капусту. Смесь посолить по вкусу, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать сахарным песком и тщательно перемешать.

На 60 г шампиньонов — 140 г картофеля, 25 г репчатого лука, 40 г квашеной капусты, 10 г растительного масла, сахарный песок, уксус по вкусу.

Салат грибной с *зеленым* горошком. Соленые или маринованные грибы нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, вареный картофель или зеленый горошек. Все перемешать и заправить майонезом.

На 500 г грибов — 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 100 г зеленого горошка, 150 г картофеля, майонез, соль по вкусу.

Грибы с чесноком. Подготовленные грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на сливочном или растительном масле до румяной корочки.

Подавать с зеленым салатом.

На 200 г грибов — 50 г масла, 4 дольки чеснока, соль по вкусу.

Грибы в соусе из хрена. Молодые грибочки (белые, маслята) варить в подсоленной воде, откинуть на решето или дуршлаг. Яичные желтки растереть со сметаной, добавить натертый хрен, сахар и лимонную кислоту. Этим соусом залить вареные грибы.

На 500 г грибов — 5 яичных желтков, 125 г сметаны, 6 столовых ложек хрена, кусочек сахара, соль и лимонную кислоту по вкусу.

Салат из трутовика серно-желтого. Свежие молодые грибы нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде около часа. Затем грибы процедить, охладить, положить в салатник, залить сметаной или майонезом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком, заправить уксусом.

На 200 г грибов — 3—4 столовые ложки майонеза или сметаны, 30 г лука, уксус и соль по вкусу.

Салат из печеных грибов. Подготовленные грибы (трутовики пестрые, подосиновики, моховики и др.) положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся грибным соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или кориандра.

На 500 г грибов — 50 г растительного масла, 1/2 г лимона, соль, зелень по вкусу.

Салат из соленых грибов. Молодые крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, подгрузди, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком с укропом.

Подавать как закуску или к отварному картофелю.

На 100 г грибов — 1 головка репчатого лука (или 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого), 2—3 столовые ложки сметаны или растительного масла.

Грибной салат со свеклой. Сушеные грибы (белые, каштановики и др.) промыть, замочить на 2—3 часа, а затем сварить до готовности. Нарезать их соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

На 50 г сушеных грибов — 200 г свеклы, 1 луковица, 75 г салатной заправки. Для заправки: 2 столовые ложки уксуса, 4—5 столовых ложек растительного масла, 1/2 чайной ложки сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Бутерброды с *запеченными шампиньонами.* Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и пере-

мешать с хорошо растертым сливочным маслом. Готовой массой помазать ломтики хлеба.

На 135 г шампиньонов — 10–15 г сливочного масла, 100 г хлеба.

Гренки с жареными грибами. Грибы мелко порезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка поджаренный лук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Гренки из белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

Для фарша: на 1 кг свежих грибов — 200 г репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу. Для гренков: 450–500 г белого хлеба.

Икра из соленых или маринованных грибов. Взять соленые или маринованные грибы: белые, подберезовики, подосиновники или другие, мелко нарубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу и украсить кружочками репчатого лука или мелко нарезанным зеленым луком.

На 170 г грибов — 100 г лука, 50 г масла.

Помидоры, фаршированные грибами. У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 мин.), отцедить, мелко изрубить, посолить и тушить с растительным маслом до готовности. Затем добавить в грибы мелко нарубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковороду, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, побрызгать растительным маслом и запечь в духовке.

подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

На 100 г грибов — 240 г помидоров, 30 г масла, 1 яйцо, 15 г сухарей.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Супы

Из сморчков. Поджарить в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук. Когда он будет готов, добавить к нему промытые и отваренные сморчки и слегка поджарить, чтобы удалить из них воду. Потом сморчки посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 мин. Затем суп процедить через сито.

Отдельно растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь растереть с вареными сморчками, смешать с процеженным супом, прибавить лимонный сок и мускатный орех, вскипятить и подать на стол.

На 500 г сморчков — 100 г масла, 2 головки лука, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана виноградного вина, 3 л мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 5 яичных желтков, лимонный сок. Мускатный орех и соль по вкусу.

Из трутовика пестрого. Грибы перебрать, вырезать загрубевшие части и ножки, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30 мин. Затем добавить поджаренный лук, крупу или лапшу, заправить маслом и варить до готовности.

На 200 г трутовиков — 75 г крупы или лапши, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка масла, укроп. Зелень петрушки, соль по вкусу.

Примечание. По такому рецепту можно приготовить суп из вешенки обыкновенной и рожковидной.

Из трутовика пестрого с клецками. Грибы промыть, нарезать крупными кусочками и варить в подсоленной воде 30 мин. Затем их вынуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон (в котором они варились) и поставить на огонь, добавив поджаренный лук и масло. Как только бульон закипит, опустить клецки, приготовленные обычным способом. Когда клецки всплывут, суп надо кипятить еще 10–15 мин.

В тарелки с супом положить зелень.

На 200–300 г трутовика пестрого — $\frac{1}{2}$ г стакана муки, 1 столовая ложка сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушки. Соль по вкусу.

Из сморчков с рисом. Сморчки или сморчковые шапочки очистить, промыть и залить холодной водой. Несколько раз, через каждые 15 мин. менять воду, при этом промывая грибы. Отмоченные грибы разрезать на мелкие кусочки, опустить в подсоленную кипящую воду и варить. Когда они сварятся, в бульон положить отваренный рис, сливочное масло, растертые яйца и мелко нарезанный укроп.

На 500 г сморчков — 300 г риса, 100 г сливочного масла, 2 яйца, пучок укропа, соль по вкусу.

Грибной с пшеном. Замочить в воде сушеные грибы на 3–4 часа, потом их нашинковать. Воду, где были замочены грибы, процедить, положить приготовленные грибы и поставить на огонь. Перебрать и вымыть пшено, всыпать его в кипящий бульон и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный картофель, поджаренные морковь с луком, корешок петрушки и варить до готовности овощей. Посолить и заправить маслом.

При подаче на стол суп забелить молоком или сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропом по вкусу.

На 100 г сухих грибов – 140 г пшена, 400 г картофеля, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 2 корешка петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны или стакан молока. Зелень укропа, петрушки и соль по вкусу.

Картофельный с грибами. Корнеплоды моркови, сельдерея и репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать. Сушеные грибы помочить, слегка отварить, нарезать соломкой. Картофель, нарезанный соломкой, опустить в кипящий грибной отвар и варить до полуготовности. Муку пассеровать, положить в нее тмин, грибы, пассерованные коренья с луком и все тушить 5–8 мин., затем все положить в суп и варить до полной готовности.

В готовый суп добавить растертый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки.

На 15 г сушеных грибов – 50 г моркови, 60 г сельдерея, 410 г картофеля, 25 г лука, 10 г муки, 0,4 г тмина, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

Щ и , б о р щ и

Щи ленивые с грибами. Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и сварить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, а грибы нарезать. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук, вскипятить, добавить шинкованную капусту и картофель и кипятить 10–15 мин.

Затем положить отваренные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, положить лавровый лист, зелень укропа, петрушки и дать прокипеть 10–15 мин.

Перед подачей на стол в тарелку добавить сметаны и посыпать зеленью петрушки и укропа.

На 100 г сушеных грибов – 250 г свежей капусты, 300 г картофеля, 1 головка лука, по 1 корешку петрушки и моркови, 1 столовая ложка томата-пюре или 4 свежих помидора, по 2 столовые ложки сливочного масла и сметаны. Соль, перец, зелень по вкусу.

Щи с грибами на мясном бульоне. Сварить бульон из костей, процедить. Сушеные грибы отварить, процедить, просушить и нарезать лапшой. Квашеную капусту промыть, отжать, положить в кастрюлю, добавить немного мясного бульона, жир, томат-пюре, закрыть крышкой и тушить около часа. В костный бульон добавить грибного бульона и довести до кипения. Положить в него морковь, репчатый лук, нарезанные грибы, тушеную капусту, перец горошком, лавровый лист, муку, поджаренную и разведен-

ную бульоном, соль и варить до готовности.

При подаче на стол заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

На 50 г сушеных грибов – 500 г говяжьих костей, 400 г квашеной капусты, 75 г моркови, 75 г лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

Борщ грибной с *ушками*. Свеклу очистить, нашинковать, обжарить в масле, положить в кастрюлю. Добавить нашинкованной капусты, лука, моркови, залить хлебным квасом, посолить, немного поварить, положить мелко нарезанный картофель и варить до готовности. Натереть сырую свеклу и вместе с соком добавить в борщ.

Сушеные грибы отварить, процедить. Отвар влить в борщ. Грибы нашинковать, смешать с нашинкованным и поджаренным луком. Приготовить тесто на ушки, тонко раскатать его, нарезать кружочками, на каждый положить 1 чайную ложку фарша из грибов и защипать. Затем ушки отварить в борще.

Отдельно подать сметану.

Для борща: 200 г столовой свеклы, 150 г свежей капусты, 75 г моркови, 100 г лука, 6 стаканов хлебного кваса, 150 г картофеля, 50 г сметаны, 1 столовая ложка масла, специи и зелень по вкусу.

Для ушков: 25 г сушеных грибов, 1 стакан муки, 1 яйцо.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Рядовки с макаронами. Репчатый лук нарезать и слегка поджарить на жире. Свежие рядовки фиолетовые очистить, промыть, нарезать кусочками, смешать с поджаренным луком, посолить, посыпать перцем, добавить петрушку и тушить до готовности.

Отварить в подсоленной воде макароны, процедить их, смешать с грибами, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, сверху залить яйцом, взбитым со сметаной и запекать в духовке в течение 30 мин.

На 400 г рядовок – 200 г макарон, 1 столовая ложка жира, 25 г репчатого лука, 1 яйцо, 120 г сметаны, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль, специи, зелень по вкусу.

Котлеты или биточки из сморчков. Сморчки перебрать, промыть и отварить. Готовые грибы пропустить через мясорубку, соединить с замоченным черствым хлебом и вновь пропустить через мясорубку. В готовую массу положить сырые яйца, мелко нашинкованный слегка обжаренный лук, все хорошо перемешать.

Разделать биточки или котлеты по две штуки на порцию, запанировать в сухарях, обжарить на масле с двух сторон. Затем

положить на тарелку, рядом уложить жареный картофель. Отдельно подать сметану или полить сливочным маслом.

Котлеты или биточки можно заправить молочным или сметанным соусом.

Продукты: 7–10 грибов, 1 ломтик хлеба, 1–2 чайные ложки сухарей, 1 чайная ложка масла для жаренья, $\frac{1}{4}$ яйца, $\frac{1}{2}$ головки репчатого лука, 2 чайные ложки жира для поливки, 1 столовая ложка сметаны, 100 г жареного картофеля.

Грибные *галушки*. Рогатики (желтый или аметистовый) промыть, мелко нарезать и потушить в жире. Сырой картофель натереть на терке, смешать с яйцом, с грибами, добавить муку, толченый тмин и мелко нарезанный лук. Все перемешать, сделать из этой массы галушки, обжарить их в сала с обеих сторон.

Подать теплыми.

На 400 г картофеля – 200 г рогатиков, 1 яйцо, 20 г муки, 1 луковица, 150 г сала, тмин, соль по вкусу.

Дубовики, запеченные с картофелем. Очищенные и промытые дубовики нарезать на мелкие кусочки, потушить в масле вместе с луком и щепоткой тмина. Сырой картофель изрезать, поджарить в масле, смешать с тушеными грибами, залить молоком и запечь в духовке.

На 400 г дубовиков – 750 г картофеля, 70 г масла, 25–30 г репчатого лука, 0,5 л молока, тмин, соль по вкусу.

Трюфели *тушеные*. Трюфели очистить, промыть, обсушить, положить в кастрюлю вместе с небольшим количеством топленого свиного сала и слегка поджарить. Приправить их лавровым листом и солью, облить хорошим, крепким вином (вино должно смачивать грибы, но не покрывать их) и тушить в течение 20 мин.

На 200 г свежих грибов – 100 г вина, 15 г топленого сала, соль и сахар по вкусу.

Сыроежки, *жаренные в сметане*. Шляпки сыроежек хорошо промыть, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, затем порезать и обжарить в сильно разогретом жире, заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

На 6–7 грибов – 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 головка лука, зелень петрушки, укропа и лука.

Грибы сушеные белые по-строгановски. Грибы белые перебрать, хорошо промыть, замочить в молоке и дать набухнуть. Набухшие грибы порезать соломкой, обжарить на жирах, обсыпать мукой и вновь поджарить. Добавить пассерованный томат, прогреть, положить сметану и лук, размешать и вновь прогреть.

При подаче на стол посыпать зеленью.

На гарнир можно подать жареный картофель.

Продукты: 40 г грибов, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 столовая ложка сметаны, 1 головка лука, 1 чайная ложка томата или 1 столовая ложка острого томатного соуса, 1 чайная ложка муки, зелень.

«Шашлык» из сушеных грибов. Белые грибы небольшого размера промыть и замочить в холодной воде, затем в этой же воде тварить, вынуть шумовкой, вновь промыть.

Вареные грибы нанизать на шпажку, перемешивая с ломтиками винного сала и кружками репчатого лука, посыпать перцем, солью обжарить.

На гарнир можно подать соленые помидоры или огурцы.

Продукты: 40 г грибов, 70 г шпика, 1–2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка жира, соль, перец.

Картофель с грибами по-рижски. Белые сушеные грибы промывать, сварить, отделить от бульона, порубить. Приготовить трибной соус: 1 стакан грибного бульона вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мешая, $\frac{1}{2}$ г стакана грибного бульона, азведенного с 3 чайными ложками обжаренной муки. Когда вскипит и загустеет, прибавить 1 столовую ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана метаны, соль. Все перемешать.

Отварить в подсоленном кипятке очищенный картофель, порезать ломтями, перемешать с грибным соусом и грибами. Положить на глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посыпать сверху крошками тертого сыра, полить маслом. Дать постепенно подрумяниться в духовке.

Продукты: 15 г белых сушеных грибов, 3 чайные ложки муки, 1 столовая ложка масла, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны, 3–4 картофелины, 1 чайная ложка натертого сыра.

Зразы картофельные, запеченные с грибами. Подготовить картофель так же, как для картофельного рулета. Картофельное пюре разделить в виде лепешки, на середину положить грибной фарш из сухих или соленых грибов, завернуть края, придать форму яйца, уложить на смазанный противень, смазать густым яичным льезоном и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Выпеченные зразы уложить на тарелку и залить сметанным или молочным соусом, можно отдельно подать сметану.

Продукты: пюре из 2–3 картофелин, 50 г грибного фарша, 1 столовая ложка льезона яичного, 4 столовые ложки соуса.

Грибы соленые по-деревенски. Соленые грибы — грузди, волнушки, рыжики и др. — отделить от рассола и промыть, нашинковать, смешать с жареным репчатым луком.

Картофель отварить и очистить, нарезать ломтиками, уложить на дно сковородки, смазанной жиром. Сверху положить нарезан-

ные грибы с луком и вновь закрыть слоем картофеля. Перемешанную муку со сметаной развести водой и залить грибы с картофелем, сверху полить растительным маслом и запечь.

Подать на стол в этой же посуде горячими.

Продукты: 6–7 соленых грибов, 2 чайные ложки растительного масла, 2–3 картофелины, 1/2 головки репчатого лука, 1/2 чайной ложки муки, 1 столовая ложка сметаны, 1/2 стакана воды.

Волованы из фасоли с *грибами*. Сварить в воде с луком и кореньями белую фасоль до мягкости, слить отвар и протереть ее в горячем виде вместе с кореньями и луком через сито. К полученному пюре добавить соль, перец, желток и хорошо перемешать.

На блюдо или порционную сковороду положить два тонких ломтика копченой вареной грудинки без кожи. Пюре из фасоли положить в кондитерский конусный мешок с металлической трубкой на конце и выпустить его на каждый ломтик грудинки так, чтобы получились овалы кольца. Внутри этого кольца положить фарш из грибов и вареной ветчины или жареной телятины, посыпать натертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корочки.

Для приготовления фарша свежие грибы (белые или шампиньоны) и соленый вареный язык или нежирную ветчину нарезать кубиками (7–8 мм), поджарить на свином смальце, добавить красный мясной соус и прокипятить.

Подавать волованы в той же посуде, в которой они запекались.

Продукты: на 10 волованов по 25 г – 6 столовых ложек муки, 6 столовых ложек маргарина сливочного, 1/2 чайной ложки 80%-ного уксуса, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль, яйцо для смазки, 5–6 грибов, 1/2 стакана фасоли или бобов.

Запеканка из вермишели и шампиньонов. Вермишель сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть водой. Шампиньоны нашинковать и потушить в масле 30 мин., добавив немного воды, затем смешать их с вермишелью, заправив сметаной, сырыми яйцами, солью и перцем.

Все выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями, и поставить в духовой шкаф на 15–20 мин.

Продукты: 3–4 шампиньона, 3–4 столовые ложки вермишели, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 яйцо, соль, перец, 2 чайные ложки сухарей.

Репа, фаршированная рисом и грибами. Очищенную репу отварить до полуготовности, с нижней стороны острой ложкой вынуть часть мякоти так, чтобы получилась форма чашечки.

Для фарша отварить рис, добавить к нему пассерованный, мелко нарезанный лук, вареные рубленые грибы, половину вынутую из репы мякоти, измельченную зелень петрушки, соль и пе-

рец. Наполнить этим фаршем репу, посыпать молотыми сухарями, смешанными с натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

На грибном отваре приготовить соус с луком и томатом, перед подачей залить этим соусом репу и прогреть.

Продукты: на фарш – 2–3 столовые ложки риса, 1/2 луковицы, 40 г сушеных грибов, по 1 чайной ложке молотых сухарей и натертого сыра, 1 чайная ложка масла, 2 репы, 3–4 столовые ложки соуса.

Плов из сушеных грибов. Сухие белые грибы перебрать, промыть и замочить на 3 часа, потом сварить в этой же воде до готовности. Грибы вынуть из бульона шумовкой, нарезать крупной соломкой и обжарить, смешать с обжаренным, мелко нарезанным репчатым луком и пассерованной морковью с томатом, добавить немного грибного процеженного бульона, положить перебранный промытый рис, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Продукты: 3–4 шляпки сушеных грибов, 3 столовые ложки риса, 3 чайные ложки масла, 5–6 столовых ложек бульона, 1 головка лука, 1/3 моркови, томат-пюре, специи, соль по вкусу.

Грибные клецки. Отварить сухие белые грибы, откинуть на дуршлаг, провернуть через мясорубку и растереть со сливочным маслом. Прибавить, помешивая, 1 желток, всыпать 1 стакан муки, подсолить и тонкой струйкой влить взбитый белок.

Опускать клецки чайной ложечкой в подсоленный кипяток. Когда они всплывут на поверхность, откинуть на дуршлаг и выложить на глубокое блюдо, полив соусом из грибного отвара.

Соус приготовить так: поджарить муку до бледно-золотистого цвета (4 чайные ложки муки и 1 столовая ложка масла), дать остыть. Затем соединить с 1/2 стакана остывшего грибного бульона и влить тонкой струйкой в кипящий грибной навар (2 стакана), вскипятить.

Когда соус загустеет, прибавить масло и сметану.

Продукты: 4–5 шляпок сушеных белых грибов, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки соуса, соль по вкусу.

Пельмени с *рыжиками свежими в сметане*. Мелко нарезанную луковицу слегка обжарить в масле. Рыжики нашинковать, подсолить, обжарить в масле, пока не зарумянятся, прибавить сметану и соединить с подрумяненным луком, перемешать и дать остыть. Приготовить крутое тесто, тонко раскатать, вырезать лепешечки, смазать маслом, на каждую положить по кучке грибов чайной ложкой. Защипать края лепешечек и отварить в подсоленном кипятке. Подать пастеризованную сметану или масло подрумяненное. Подрумяненное масло приготовить так: 3 столовые ложки масла кипятить в просторной кастрюле до образования румяного осадка.

Продукты: 3—4 свежих рыжика, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки пастеризованной сметаны; **тесто:** 1/2 стакана муки, 1/2 яйца, 2 столовые ложки подсоленной воды, 1 луковица, соль по вкусу.

Шницель грибной. Грибы белые перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 2—3 часа, сварить в этой же воде. Грибы вынуть шумовкой, вновь промыть, вареные грибы обжарить с репчатым луком и два раза пропустить через мясорубку. Потом добавить вязкую рисовую кашу, яйцо, перец и хорошо перемешать. Массу разделить на лепешки овальной формы, запанировать в сухарях и обжарить.

При подаче на стол полить маслом.

Продукты: 2—3 шляпки сушеных грибов, 2 столовые ложки риса, 1 яйцо, 3 чайные ложки масла, 2 чайные ложки сухарей, 1/2 головки лука, соль, перец по вкусу.

Кабачки жареные с грибами и помидорами. Кабачки очистить от кожи, нарезать кружочками или крупные разрезать на части вдоль, а затем ломтиками, удалить семечки, посолить, запанировать в муке, обжарить в масле.

Грибы белые отварить, порубить, заправить густым молочным соусом, перемешать, довести до кипения и на середину кружков или ломтиков зажаренных кабачков уложить грибы, по бокам — ломтики обжаренных помидоров. Все залить молочным соусом и посыпать зеленью.

Продукты: 5—6 ломтиков кабачка, 3—4 свежих гриба, 1 помидор, 3 чайные ложки жиров, 3 столовые ложки соуса, зелень, соль по вкусу.

Омлет с шампиньонами. Шампиньоны перебрать, промыть и припустить. Затем мелко нарезать, обжарить на масле и заправить густым молочным соусом, все вымешать.

Яйца разбить, смешать с молоком, посолить и приготовить омлет. На середину его положить грибы, завернуть края омлета, поставить все в духовой шкаф и держать там до готовности (4—5 мин.). Омлет завернуть конвертом или пирожком и снять на тарелку.

При подаче полить маслом.

Продукты: 3—4 шампиньона, 3 яйца, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка масла, 2 столовые ложки соуса сметанного или молочного, соль.

Каша гречневая с грибами и луком. Гречневую крупу обжарить и сварить рассыпчатую кашу. Сухие грибы перебрать, промыть и отварить, затем порезать соломкой и обжарить вместе с луком, соединить с подготовленной гречневой кашей, вымешать и заправить жирами.

Продукты: 3 столовые ложки гречневой крупы, 2—3 шляпки сухих грибов, 1 головка лука, 3 чайные ложки жира, соль по вкусу.

ИЗ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Грибы по-провансальски. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на сливочном или оливковом масле. Добавить ломтики свежих грибов, посолить и тушить 5—10 мин. Готовые грибы посыпать рубленой зеленью петрушки.

На 1 кг грибов — 40 г сливочного масла (или 80 г оливкового), 100 г репчатого лука, 100 г томатного сока, соль, зелень по вкусу.

Грибы в сметане. Лук на сливочном масле обжарить на сковороде на сильном огне в течение 5 мин. Положить грибы, соль, перец и обжаривать грибы на среднем огне до тех пор, пока из них не выпарится вся влага. Положить красный перец и затем сметану. Хорошо перемешать. Довести до кипения, но не давать кипеть.

Подавать на тарелках или на подсушенном хлебе.

Для 4 человек: 1/2 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 500 г мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов), 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца, 2 чайные ложки красного перца, 1 стакан сметаны.

Рагу из грибов с яйцами. Грибы залить небольшим количеством воды, довести до кипения и варить до тех пор, пока не станут мягкими. Добавить вино. Посолить по вкусу, положить перец и мускатный орех. Снова довести до кипения и варить 2—3 мин. В это время положить на блюдо горячие яйца, сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы, крупно их порубить.

Выложить на яйца грибы и сразу подавать к столу. Сверху можно украсить зеленью петрушки, сельдерея, эстрагона.

Для 3 человек: 300 г мелко нарубленных свежих грибов, 1 стакан сухого вина, 1 чайная ложка соли, щепотка свежемолотого черного перца, щепотка мускатного ореха, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени (петрушка, эстрагон, сельдерей).

Грибы с вином в сметане. Сливочное масло растопить на сковороде и обжарить в течение 5 мин. грибы. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 мин. Убавить огонь, положить соль, черный и красный перец, размешать и добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая до тех пор, пока не загустеет.

Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Для 4—6 человек: 4 столовые ложки сливочного масла, 1 кг мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов), 4 столовые ложки полусухого белого вина, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 2 стакана сметаны, 1 стакан натертого сыра.

Опенок	весенний	35
	зимний	35
	летний	35
	луговой	36
Паутинник	голубой	36
	желтый	36
	фиолетовый	36
Перечный	гриб	44
Подвишенник		37
Подмолочник		37
Плутей	белый	37
	чернокрайный	38
Рядовка	землисто-серая	38
	красная	38
	красно-бурая	38
	обособленная	39
	серно-желтая	46
	скупенная	39
	сросшаяся	39
	чешуйчатая	39
Сатанинский	гриб	47
Серушка		40
Скрипица		40
Сморчковая	шапочка (колпачок)	40
Сморчок	конический	41
	настоящий	41
Трюфель	белый	41
Чесночник	большой	42
	дубовый	42
	обыкновенный	42
Чешуйчатка	золотистая	42
	ранняя	43
Шампиньон	рыжеющий	47

Список использованной литературы

- Андрест Б. В. Грибное лукошко. — М.: Лесная промышленность, 1984.
Валетко И. И. Польза и вред грибов. — Минск: Беларусь, 1984.
Галахов Н. Н. Изучайте грибы. — М.: Просвещение, 1968.
Грибная кулинария: Рецепты славянской кухни/Сост. Н. Н. Ильин. — М.: РПО «Союзбланкоиздат», 1991.
Евстигнеев Г. М., Лившиц Ю. А., Сингаевский О. Н. Тайны продуктов питания. — М.: Пищевая промышленность, 1972.
Жизнь растений. Т. 2. Грибы./Под ред. проф. Горленко М. В. — М.: Просвещение, 1976.
Капустин К. И., Воробьева Л. И. Грибы для вашего стола. — М.: Пищевая промышленность, 1969.
Клан Я. Грибы. — Прага: Артия, 1984.
Петроченко В. В., Пилипчук Н. Н., Поляков Д. Н. *Рецепты французской кухни.* — М.: Пищевая промышленность, 1967.
Резаев А. В., Вишнякова Е. А. *Грибы и грибные места Подмосковья.* — М.: Московский рабочий, 1971.
Солоухин В. А. По *грибы.* Стрижев А. Н. Заметки фенолога. — М.: Реклама, 1974.

Федоров Ф. В. Грибы. — М.: Россельхозиздат, 1983.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Вкусно, питательно, целебно	4
Коротко о жизни и строении грибов	6
Грибниками не рождаются	Ю
Где искать грибы?	12
Календарь грибника	15
Считались съедобными, признаны ядовитыми	24
Малоизвестные съедобные грибы	26
Несъедобные грибы	43
Ядовитые грибы	44
Грибы на кухне	47
Холодные и горячие закуски	48
Первые блюда	50
?• Супы	50
Щи, борщи	52
Вторые блюда	53
Из французской кухни	59
Алфавитный указатель названий грибов	61
Список использованной литературы	63

Художник Хавторин М. А.
Редактор Калашников В. А.
Корректор Литецкая М. И.

Подписано в печать 15.05.92 г.
Формат 60 X 90 Бумага офсетная.
3 тип. УВИ. Зак. 2119/3.

предлагает

**«НАСТОЛЬНУЮ КНИГУ
ХОЗЯЙСТВЕННОГО РУКОВОДИТЕЛЯ, ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ,
КОММЕРСАНТА, БИЗНЕСМЕНА»**

(объем — 220 стр., цена — 192 руб.,
включая налог на добавленную стоимость)

КНИГА СОДЕРЖИТ:

словарь-справочник по рыночной экономике;
комплект образцов хозяйственных договоров по всем
основным видам деятельности (производственной, ком-
мерческой, научной и др.);
рекомендации по внедрению контрактной формы найма,
организации и оплаты труда (с приложением образцов
различных видов контрактов);
адреса и телефоны бирж, брокерских контор и фирм,
осуществляющих посредническую деятельность по куп-
ле-продаже товаров народного потребления, продукции
производственно-технического назначения и ценных
бумаг.

Вы можете заказать предлагаемое издание в необходимом коли-
честве, выслав письмо-заявку (с указанием вашего точного почто-
вого адреса) с приложением копии платежного поручения об оплате
по адресу: 129347, Москва, почтовое отделение И-347, ИВЦ «Мар-
кетинг».

ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА КНИГА ВЫСЫЛАЕТСЯ НАЛОЖЕННЫМ
ПЛАТЕЖОМ (оплата при получении на почте).

Наш расчетный счет № 468890 в коммерческом банке «Аспект» Се-
веро-Восточного округа № 17 г. Москвы, МФО 201296.

Срок исполнения заказа в течение 5 дней после получения письма-
заявки и платежного поручения об оплате.

*Справки по московским телефонам 583-22-84 и 581-24-30 с 9.00 до
21.00 (без выходных).*

**ИНФОРМАЦИОННО-ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ЦЕНТР
«МАРКЕТИНГ»**

формирует тематический план изданий на 1993 год.

Приглашаем авторов, переводчиков, владельцев редких про-
изведений, выходящих как в нашей стране, так и за рубежом.

О своих предложениях просим сообщить по адресу: 129347,
Москва, почтовое отделение И-347, ИВЦ «Маркетинг».