

Ильина Татьяна Александровна

ГРИБЫ

АТЛАС-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ





Содержание



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



Предисловие



Сбор грибов – определенный ритуал, в котором строго соблюдаются неписанные законы. Все ходят по своим местам, не показывая их даже соседям, не шумят и не орут песни – грибы «не любят». Но прежде чем отправляться на «тихую охоту» в заповедные леса, необходимо знать съедобные грибы, растущие в наших лесах, и уметь отличать их от ядовитых. Это не такое простое дело, и нужно набраться опыта в сборе и обработке лесных даров, иначе недалеко до беды.

Эта книга не претендует на абсолютную полноту описания грибной флоры России. В ней представлены фотографии и даны краткие характеристики групп грибов, описания конкретных видов, пригодных в пищу. Отдельно описаны ядовитые грибы, дан их «криминальный» портрет и особые приметы. Следует, однако, помнить, что съедобные грибы, собираемые в промышленно грязных районах, вокруг мегаполисов, заводов, вдоль транспортных магистралей, вызывают отравления людей.

Будьте внимательны, разглядывая фотографии и вчитываясь в текст, – идентификация грибов непроста, и лучше всегда следовать правилу: не уверен – выброси!



Используемые обозначения



Категория съедобности



ядовитый
гриб



несъедобный
гриб

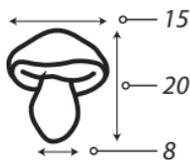


условно
съедобный гриб

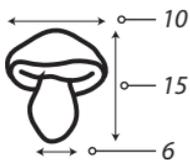


съедобный
гриб

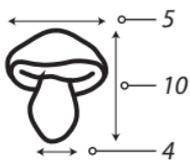
Размеры гриба



крупный
гриб



средний
гриб



мелкий
гриб

Диаметр
шляпки, см

Высота
гриба, см

Толщина
ножки, см

Места произрастания



*растет
в лиственном
лесу*



*растет
в хвойном лесу*



*растет
в смешанном
лесу*



*растет на поле,
на лугах*



*растет
у дороги*



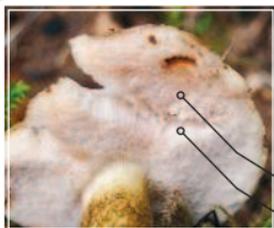
*растет
возле дома*



*растет у/на
болота(-е)*

Похожие грибы

В природе существуют грибы-двойники – несъедобные или даже ядовитые, очень похожие на съедобные виды. Обратите внимание на них. Пунктами выделены признаки, по которым проще всего отличить съедобный гриб от опасного двойника.



Желчный гриб

Tylophilus felleus Karst

- мякоть на изломе розовеет
- подпушка гриба сильно горчит

Похожие грибы



Сбор грибов



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

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

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



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

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

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

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





Заготовка грибов



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

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

