

БОТАНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ им. В. Л. КОМАРОВА АКАДЕМИИ НАУК СССР

Л. А. ЛЕБЕДЕВА,
А. С. БОНДАРЦЕВ

Д

Г Р И Б Ы
и
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
их
В П И Щ У



ЛЕНИЗДАТ
1 9 4 2

БОТАНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
им. В. Л. КОМАРОВА АКАДЕМИИ НАУК СССР

Л. А. ЛЕБЕДЕВА и А. С. БОНДАРЦЕВ

Д4299
2

На дом
не выдается

Д

Г Р И Б Ы
И
И С П О Л Ь З О В А Н И Е
И Х В П И Ц У



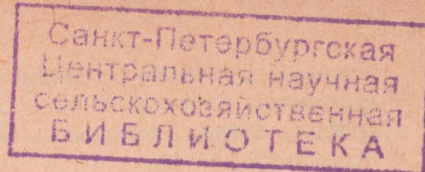
Санкт-Петербургская
Центральная научная
сельскохозяйственная
БИБЛИОТЕКА

ЛЕНИЗДАТ — 1942 г.

ВОЗРАТИТЕ КНИГУ НЕ ПОЗЖЕ
обозначенного здесь срока

01510

1951
09



ШЛЯПОЧНЫЕ ГРИБЫ¹

Грибы как пищевой продукт имеют большое народнохозяйственное значение. В состав их тканей входят различные полезные белковые соединения, жиры, животный крахмал или гликоген, целый ряд сахаров, минеральные соединения и придающие многим грибам приятный вкус и запах экстрактивные вещества. В грибах имеются витамины А, С, D и В. В грибных тканях содержится также особая клетчатка, известная под названием фунгина. Она сообщает грибам устойчивость и дает им возможность держаться в вертикальном положении. Однако, грибная клетчатка трудно переваривается и плохо усваивается человеческим организмом.

Только что собранные свежие грибы в зажаренном и вареном виде представляют очень вкусное, многими любимое блюдо. На зимнее время грибы, как известно, сушат, солят, маринуют и, кроме того, из них готовят прекрасные консервы.

Если проследить развитие какого-либо гриба, то можно заметить, что его появлению предшествует образование на земле тонкой, в виде паутинки, грибницы или мицелия, который состоит из густого сплетения разветвленных, перегородчатых грибных нитей — или гиф. Распространение грибницы не ограничивается только поверхностными слоями почвы, но более или менее глубоко проникает в глубину ее. По мере разрастания грибницы на ней образуются вначале не превышающие булавочную головку узловые утолщения. Они представляют не что иное, как зачатки плодовых тел, известных в общежитии под названием грибов. С мо-

¹ Л. А. Лебедева.

мента образования зародыша до полного развития гриба протекает в среднем от 2 до 10 суток. Но есть виды грибов, жизнь которых длится в течение всего лишь нескольких часов.

Основными составными частями плодовых тел грибов обычно являются шляпка и ножка. Шляпка гриба состоит из наружного покрова или кожицы, за которой следует мякоть, внизу которой располагаются у одних грибов идущие радиально от ножки к краям шляпки пластинки или листочки, у других же — трубочки, открывающиеся наружу отверстиями или порами. В зависимости от этих признаков все грибы делятся на две большие группы: пластинчатые и трубчатые. К первой из них принадлежат рыжики, сыроежки, грузди и другие, ко второй — белые грибы, моховики, подберезовики и так далее.

На поверхности пластинок у пластинчатых и внутри трубочек у трубчатых грибов развивается плодородный слой гриба. В обоих случаях он состоит из особых грибных гиф, несущих в верхней своей части от 2 до 4 одноклеточных образований, называемых спорами. По своему назначению споры равнозначны семенам растений, — они служат для размножения грибов. Прорастающая спора образует перегородчатую грибную нить, которая постепенно разрастается в вышеуказанную ветвистую, паутинистую грибницу с зачатками на ней плодовых тел гриба.

Большая часть грибов имеет ровную или же более или менее утолщенную и реже суженную к основанию ножку. У многих видов грибов, как например у рыжика, ножка внутри пустая или полая, тогда как у других, в том числе у белого гриба, она вся плотно заполнена грибной тканью. Мякоть шляпки и ножки у грибов, известных под названием млечников, при надломе выделяют густой, разной окраски, горький или же сладковатый млечный сок. К этой группе грибов относятся грузди, рыжики, волнушки и др. Развитие плодовых тел грибов часто происходит под прикрытием особой пленки, называемой общим покрывалом, которое, разрываясь при дальнейшем росте гриба, образует на шляпке разбросанные бородавки или же отдельные лос-

кутки, а в основании ножки — мешковидное влагалище или же зонально расположенные поперечные ряды бородавок. Плодородный слой, как у некоторых трубчатых, так и пластинчатых грибов, иногда прикрыт тоже пленкой, известной под названием частного покрывала, которое, отрываясь от краев шляпки, впоследствии повисает на ножке в виде кольца.

Грибы сапрофитные, к числу которых принадлежат шампиньоны, сморчи, навозные грибы, селятся на разлагающихся растительных остатках (перегное, навозе).

Жизнь многих других грибов, к которым принадлежит белый гриб, подберезовик, рыжик, тесно связана с определенными, соответствующими им растительными организмами: подберезовика — с березами, подосиновика — с осинами и т. д. При этом, находящаяся в основании ножки грибница плотно присасывается к корням растений и даже проникает вглубь их клеток. В данном случае имеет место большую частью взаимно-полезное сожительство двух организмов. Гриб переводит питательные вещества из почвы в растение и в свою очередь получает от растения необходимые для своей жизни готовые, вырабатываемые этим растением, различные химические соединения. В чистом поле, где нет соответствующих древесных пород, поэтому никогда не может вырасти, например, рыжик, подберезовик.

Грибы начинают появляться ранней весной вместе с первой зеленью растений, и их рост продолжается вплоть до выпадения снега. Первыми ранними грибами являются сморчки, строчки. Они показываются в апреле и растут до конца мая. Почти одновременно с ними на сильно унавоженной почве, часто близ дворов, появляются навозные грибы, которые очень быстро созревают и при этом расплываются в жидкую чернильную массу. В конце апреля и начале мая в огородах, иногда около парников, а также на полях и пастбищах начинается рост шампиньонов. В это же время в лесу изредка можно найти на пнях летний опенок.

В средних, а также в южных частях северных районов СССР, приблизительно около половины июня, когда начинается выколашивание рожь, показываются первые подберезовики, или колосовики, как их часто называют.

Вскоре к ним присоединяются разные сыроежки с розовыми, красными, желтыми, зелеными и других расцветок шляпками. За березовиками следуют маслята, моховики, подосиновики, козляки. Белые грибы появляются приблизительно с июля, им предшествует красный мухомор. Со второй половины лета, ко времени созревания ржи, происходит массовый рост большинства видов грибов как съедобных, так и несъедобных. Вслед за белыми грибами идут белые подгрузди, сухари, валуи, серушки, рыжики, грузди, волнушки, а по заболоченным лесам — белянки, на пнях появляются растущие большими группами осенние опята. Самыми поздними грибами будут зеленка и желтый подгруздь, которые показываются не ранее конца августа, или начала сентября. В зависимости от погоды рост грибов прекращается постепенно, не сразу. Еще в сентябре и даже в начале октября можно найти в лесах белые грибы, подберезовики, рыжики, но уже не в столь большом количестве, как это было летом.

Приведем здесь описание имеющих в Ленинградской области наибольшее значение съедобных грибов, а также наиболее распространенных здесь подозрительных и ядовитых видов.

СЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Настоящий белый гриб, боровик, беловик, коровяк.

(*Boletus edulis* Bull.)

Шляпка в молодом возрасте полушаровидная, в зрелом подушковидная, от 5 до 20 см в диаметре. У борового белого гриба, растущего по сосновым лесам, темно-коричневая, у елового, а также и березового более светлая, желтовато-буроватая. Мякоть белая, не изменяющая своей окраски при разрезе, сладкая, с приятным вкусом и запахом, плотная, от 2 до 4 см толщины. Трубочки прямые, легко отделяющиеся от мякоти, сначала белые, потом желтоватые, при зрелости гриба зеленовато-оливковые. Ножка прямая или вздутая внизу, белая, сверху с светлой, неясно выраженной сеткой,

достигает от 5 до 15 см и более длины, при 3—5 см толщины в основании.

Растет всюду в хвойных и смешанных лесах, сожительство с корнями сосны, ели, березы, дуба и других древесных пород, начиная от половины июля до половины октября. По вкусовым и питательным качествам — лучший съедобный гриб. Идет для варки, жаренья, сушки, маринования и соления.

Из несъедобных и подозрительных с белым грибом сходен желчный гриб,¹ у которого в отличие от белого гриба, мякоть при разломе краснеет. Кроме того, трубочки у желчного гриба открываются фиолетово-розовыми порами, между тем как у настоящего белого гриба как трубочки, так и поры вначале имеют белую, потом желтоватую и под конец зеленоватую окраску.

Поддубник (*Boletus impolitus* Fr.).

Другого названия не имеет. Шляпка 8—20 см в диаметре, светложелто-бурая, потом темнеющая, подушковидная, слабо волокнистая. Ножка 6—10 см длины и 3—5 см толщины, желтоватая, гладкая, при основании клубневидно-вздутая. Трубочки желтые, при прикосновении зеленеющие. Мякоть светлая, желтоватая. Запах приятный, грибной, вкус сладковатый. По вкусовым и питательным качествам не уступает настоящему белому грибу, может употребляться в пищу в зажаренном и вареном виде, идет в сушку и для маринования.

Растет преимущественно в дубовых, а также и в смешанных лесах. По внешнему облику несколько сходен с желчным грибом, в отличие от которого он имеет желтую окраску трубочек и пор, тогда как у желчного гриба, как выше указывалось, они розовато-фиолетовые.

Красно-коричневый белый гриб (*Boletus aereus* Fr.).

Шляпка подушковидная, красновато-коричневая, 5—20 см в диаметре. Мякоть белая, не изменяющая своей окраски. Трубочки светложелтые, быстро зеленеющие. Ножка 5—10 см и более длины и 3—5 см толщины, сверху коричневая и с сетчатым узором. Вкус гриба

¹ *Boletus felleus* Fr.

сладкий, запах приятный. Гриб собирается вместе с настоящим белым грибом. Растет с июля по октябрь в смешанных и хвойных лесах (в окрестностях Ленинграда в большом количестве). Пригоден для жаренья, варки, сушки, маринования, соления. Несколько сходен по внешнему виду с желчным грибом, от которого отличается более темной окраской шляпки и ножки, а также желтоватыми, потом зеленеющими трубочками и порами.

Синяк (*Boletus luridis* Fr.)

Шляпка 5 — 15 см в диаметре, подушковидная, бурая или серовато-коричневая. Мякоть белая, при изломе быстро синеющая. Трубочки открываются красноватыми, мелкими порами. Ножка толстая, 5 — 10 см и более длины и 3 — 5 см толщины, светлая, сверху с красноватым сетчатым узором. Вкус гриба сладкий, запах приятный. Годен для варки, жаренья, сушки, маринования. Растет с июля до половины сентября в дубовых или, с примесью дуба, в смешанных лесах. Несколько сходен с вредным для здоровья человека желчным грибом, в то же время отличаясь от него красноватой окраской пор трубочек и красноватым сетчатым узором сверху ножки.

Подберезовик (*Boletus scaber* Bull.) Местные названия: серый или черный гриб, обабок, чельш, березовик.

Шляпка подушковидно-округлая, 5 — 10 см и более ширины, различных оттенков, от беловато-сероватого до коричневого, иногда желтовато-бурая, гладкая или слегка бархатистая. Мякоть белая, не изменяющая своей окраски, сладкая, с приятным запахом. Трубочки белые, потом сероватые, открывающиеся той же окраски порами, с разбросанными коричневыми пятнами. Ножка 5 — 10 см длины и 2 — 3 см ширины, прямая, внизу утолщенная, белая, густо покрыта темнокоричневыми, иногда белыми, чешуйчатовидными хлопьями по поверхности. Растет под березами, следуя всюду за данной древесной породой. Гриб годен для супов, жаренья, сушки, маринования, однако, при сушке чернеет, за что и относится к второсортным грибам. Из несъедобных с подберезовиком сходен тот же желчный

гриб, который отличается от него фиолетово-розовой окраской пор, сетчатой ножкой и очень горьким вкусом.

Подосиновик (*Boletus versipellis* Fr.) Местные названия: красюк, красноголовик, боровик.

Шляпка вначале колпаковидная, плотно прилегающая краем к ножке, потом подушковидная, красная, иногда желтовато-оранжевая, бархатистая, 5 — 15 см в диаметре. Мякоть белая, при изломе сначала синеет, потом чернеет. Трубочки беловато-сероватые. Ножка ровная, внизу иногда утолщенная или, наоборот, суженная, белая, густо покрыта хлопьевидными, темными чешуйками. Вкус гриба сладкий, запах приятный. Годен для жаренья, приготовления супов, сушки, маринования, консервирования. Так же, как и березовик, при сушке чернеет, за что и относится к второсортным грибам. С ядовитыми грибами смешан быть не может.

Масленик настоящий (*Boletus luteus* L.) Местные названия: масляк, желтяк.

Шляпка полуокруглая, иногда полуконическая, сверху закругленная, желтовато-коричневая или с оливковым оттенком, в сырую погоду покрыта толстым слоем липкой слизи, в сухую — блестящая, шелковистая, 5 — 8 см в диаметре. Края шляпки соединены с ножкой белой пленкой, разрывающейся по мере роста гриба и поднимающейся на ножке в виде широкого кольца. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Мякоть беловато-желтоватая, не изменяющая своего цвета при изломе. Трубочки и поры светложелтые. Ножка прямая, ровная, сверху с кольцом, 3 — 5 см длины, 1 — 1,5 см толщины. Вкус гриба сладкий, запах приятный. Может употребляться в пищу в вареном, жареном виде. Кроме того, масленик можно сушить, мариновать, солить.

Растет всюду в различных хвойных лесах с июля по октябрь.

Из несъедобных масленик может быть смешан с перечным грибом, который отличается от него перечно-горьким вкусом и медно-красной окраской шляпки, ножки и трубочек, а также отсутствием кольца на ножке.

Желто-бурый моховик (*Boletus variegatus Sw.*).

Шляпка желто-бурая, 3—7 см в диаметре, округло-выпуклая, покрыта волокнистыми, потом исчезающими чешуйками. Мякоть желтоватая, при изломе слабо синеющая. Ножка ровная, или книзу суженная, желтая, 5—8 см длины и 1—1,5 см толщины. Трубочки желтые, открываются мелкими, округлыми порами. Вкус сладковатый, запах грибной, приятный. Идет для жаренья, варки, а также сушки и маринования. Растет всюду по сосновым и смешанным лесам. Может быть смешан из несъедобных с тем же перечным грибом.

Моховик зеленый (*Boletus subtomentosus Fr.*). Местные названия: пеструшка, зеленчук, пестрец, глухой моховик.

Шляпка подушковидная, бархатистая, темнобуровато-оливковая, 5—8 см в диаметре. Мякоть желтоватая, при изломе слабо синеющая. Трубочки желтоватые.

Вкус гриба сладковатый, запах приятный. Пригоден для жаренья, варки, сушки, маринования. Растет как в хвойных, так и в смешанных лесах, преимущественно по лесным опушкам и открытым полянкам, с конца июля до половины сентября. С несъедобными не может быть смешан.

Козляк (*Boletus bovinus L.*). Местные названия: коровяк, овечка.

Шляпка сначала округло-выпуклая, потом плоская, в середине слегка вдавленная, светлобурая, желтоватая, 4—6 см в диаметре. Мякоть желтоватая, рыхлая, при изломе слабо синеющая. Трубочки желтовато-бурые, короткие, с широкими порами. Ножка ровная, или книзу суженная, одноцветная с шляпкой, 4—7 см длины и около 1 см толщины. Вкус и запах приятные. Годен для варки, жаренья, сушки. Растет всюду в хвойных и смешанных лесах с половины июля до конца сентября. Из несъедобных может быть смешан с перечным грибом, который отличается от него медно-красной окраской и горьким вкусом.

СЪЕДОБНЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Рыжик (*Lactarius deliciosus Fr.*). Местные названия: рыдка, еловик.

Растет в сообществе с различными хвойными породами, причем различаются две основные формы: рыжик боровой и еловый.

Рыжик боровой, обитающий в сосновых лесах, имеет яркооранжевую окраску шляпки с более светлыми или же оливковыми зонами, тогда как у рыжика елового, в отличие от борового, окраска шляпки зеленовато-синеватая, с желто-оранжевой зональной полосатостью.

У того и другого рыжика шляпка сначала выпуклая, потом воронковидная, с загнутым вниз краем, от 5 до 10 см в диаметре. Мякоть светлооранжевая, при надломе выделяет желто-оранжевый млечный сок. Пластинки желто-оранжевые, с зеленоватыми пятнами. Ножка снаружи оранжевая, внутри белая, полая, с млечным соком, 3—5 см длины и 1 см толщины. Вкус и запах гриба приятные, смолистые. Пригоден для варки, жаренья, за-сола, маринования. Появляется в хвойных лесах в половине июля и растет до конца сентября. С несъедобными грибами смешан быть не может.

Груздь белый, гладкий (*Lactarius piperatus Fr.*).

Весь гриб белый. Шляпка гладкая, влажная, водянистая, вначале выпуклая, с сильно завернутым книзу краем, потом широко воронковидная, от 3 до 20 см и более в диаметре. Мякоть белая, при изломе выделяет очень горький на вкус, белый млечный сок, который на воздухе слегка зеленеет. Ножка ровная, короткая, 2—5 см длины и 1—1,5 см толщины.

Гриб пригоден для соления, причем дает первосортную, высококачественную продукцию. Растет в сосновых лесах с конца июля до конца сентября. С несъедобными грибами не может быть смешан.

Груздь белый, пушистый (*Lactarius risimus Fr.*).

По белой окраске и форме похож на предыдущий груздь, но отличается от него пушистым краем. Растет

по березовым лесам с конца июня до конца августа. Вкус гриба горький. Так же, как и гладкий груздь, дает первосортную в засоленном виде грибную продукцию. С несъедобными грибами не может быть смешан.

✓ **Белый подгруздь** (*Lactarius vellereus* Fr.) Местные названия: скрипица, молочай, подскребыш, подсухарь.

По внешнему виду и размерам совершенно сходен с вышеописанными белыми груздями, от которых отличается тонко-пушистой поверхностью шляпки, грубой мякотью и чрезмерно горьким, белым млечным соком. Годен только для засола. Растет всюду в лиственных лесах под прикрытием опавших листьев, начиная с июля по октябрь.

Сухарь (*Lactarius exsuccus* Fr.).

Совершенно сходен по внешнему виду и размерам с белым подгруздем, но отличается от него отсутствием млечного сока и более рыхлой мякотью. Вкус горький. Пригоден для засола и маринования. Растет в лиственных лесах под покровом опавших листьев. С несъедобными грибами не может быть смешан.

✓ **Желтый подгруздь** (*Lactarius scrobiculatus* Fr.) Местные названия: желтый груздь, желтая волнушка.

Шляпка гриба сначала выпуклая, с завернутым вниз краем, потом широко-воронковидная, 5—15 см в диаметре, влажная, мохнатая, золотисто-желтая, с более светлой зональной полосатостью. Млечный сок сначала белый, на воздухе желтеющий, на вкус жгуче-горький. Ножка толстая, короткая, внутри пустая, снаружи с желтыми, неправильной формы, пятнами. Растет с августа по октябрь во влажных смешанных лесах, часто под прикрытием опавших листьев, мха и верхних слоев почвы. После отмочки в воде дает высококачественную соленую продукцию. С ядовитыми и подозрительными грибами сродства не имеет.

✓ **Волнушка** (*Lactarius torminosus* Fr.) Местные названия: красная волнуха, краснуха.

Шляпка гриба 5—10 см в диаметре, влажная, в середине вдавленная, шерстисто-волосистая, розовато-крас-

новатая, с концентрической, более светлой полосатостью и сильно пушистым, загнутым вниз краем. Мякоть белая, при надломе выделяет жгуче-горький, белый млечный сок. Ножка короткая, розовато-желтоватая, почти белая, внутри пустая.

Гриб годен для соленья. Волнушка растет в изобилии по смешанным и сыроватым лесам с конца июля до половины октября.

✓ **Белянки** (*Lactarius controversus* Fr. *Lactarius pubescens* Fr.).

Под белянками понимается целый ряд грибов с более или менее белой окраской шляпки, ножки и пластинок, которые обладают следующими общими признаками. Шляпка сначала выпуклая, позднее в середине вдавленная, почти воронковидная, вся белая или с красноватыми, размытыми пятнами, влажная, 5—10 см и более в диаметре, пушисто-войлочная, реже почти гладкая. Мякоть рыхлая, выделяет белый, с горьким вкусом, млечный сок. Ножка короткая, ломкая, белая, гладкая.

Растут всюду в хвойных, лиственных, смешанных, сыроватых лесах с августа до второй половины сентября. Способы переработки те же, что и для волнушек.

✓ **Горькушка** (*Lactarius rufus* Fr.).

Шляпка сначала плоско-округлая, с выступающим в середине бугорком, потом воронковидная, гладкая, красновато-коричневая, 5—10 см в диаметре. Мякоть светлая, плотная, при надломе в изобилии выделяет белый, жгуче-горький млечный сок. Пластинки частые, светлые, желтоватые. Ножка светлорыжевато-коричневая, 4—8 см длины и 1—1,5 см толщины.

Горькушка после отвара или отмочки в воде пригодна для засола и маринования. Растет всюду в смешанных и хвойных лесах с конца мая по октябрь.

✓ **Чернушка** (*Lactarius necator* Schw.).

Шляпка сначала плоская, с загнутым краем, потом глубоко воронковидная, 6—10 см в диаметре, темно-оливково-бурая, почти черная, влажная. Мякоть грубая, ломкая, сероватая, в изобилии выделяет белый, очень горький млечный сок. Пластинки частые, желтоватые, при поранении чернеют. Ножка короткая, темная. Вкус

и запах неприятные. После длительной отмочки в подсоленной воде годен для соления, но дает низкого качества продукцию. Растет повсеместно в березовых и смешанных лесах. С несъедобными видами сходства не имеет.

Сыроежки: желтая (*Russula ochroleuca* Fr.), зеленая (*R. virescens* Fr.), оливковая (*R. olivascens* Fr.), розовая (*R. rosacea* Fr.), белая (*R. delica* Fr.), лиловая (*R. lilaca* Fr.), красная (*R. rubra* Fr.) и др.

Разной окраски сыроежки идут преимущественно для жарения и изготовления супов. Горечь, присущая, главным образом, красным и розовым сыроежкам, в большинстве случаев пропадает после отвара в соленой воде, которая должна быть слита.

Иногда сыроежки идут также для маринования, но исключительно молодые экземпляры, так как более крупные легко ломаются и превращаются в мелкую крошку.

Растут повсеместно по хвойным, смешанным и лиственным лесам.

✓ **Бычок или валуй** (*Russula foetens* Fr.).

Относится также к роду сыроежек. Вначале роста шляпка почти шаровидная, потом распростертая, в середине вдавленная, часто растрескивающаяся на отдельные лопасти, по краю полосатая и с точковидными бугорками, слизистая, липкая, охряно-желто-коричневая, 8—15 см в диаметре. Мякоть беловатая, грубая, с неприятным вкусом и запахом. Ножка ровная или к основанию суженная, беловато-желтоватая, 5—10 см длины и 2—3 см ширины. Пластинки беловато-желтоватые, обильно выделяют водянистый, с неприятным запахом сок. Пригоден для засола и маринования после длительного отвара или отмочки в воде. Растет всюду в смешанных, хвойных и лиственных лесах с конца июня по октябрь. Сходства с несъедобными грибами не имеет.

✓ **Свинушка** (*Paxillus involutus* Fr.).

Весь гриб имеет буро-коричневую окраску. Шляпка бархатисто-волоконистая, 5—8 см в диаметре. Мякоть рыхлая, ватообразная. Пластинки желтоватые, потом бу-

реющие. Ножка центральная или эксцентричная, иногда почти боковая. Годен для жаренья и маринования. Растет всюду в смешанных лесах с июля до половины октября.

Шампиньоны: огородный (*Agaricus campestris* Fr.), луговой (*A. arvensis* Fr.), полевой (*A. pratensis* Fr.).

Все эти шампиньоны очень сходны между собой по внешнему виду. Шляпка вначале почти шаровидная, потом плоско-округлая, или округло-колокольчатая, 5—12 см в диаметре, белая или серовато-бурая, чешуйчатая или гладкая. В молодом возрасте края шляпки соединены с ножкой белым пленчатым покрывалом, которое, отрываясь при росте гриба от краев шляпки, повисает на ножке в виде кольца. Ножка ровная, белая, с кольцом сверху. Мякоть белая, плотная. Пластинки сначала розоватые, потом темнеют и становятся коричнево-фиолетовыми, почти черными.

Шампиньоны растут всюду на полях, огородах, лугах, в степях и в лесу на унавоженной или богатой перегноем почве, с ранней весны до поздней осени. Вкус грибов сладковатый, приятный. Употребляются для жаренья, варки и маринования, дают высококачественную продукцию. Могут разводиться искусственным путем в теплицах, подвалах, парниках и в открытом грунте.

В молодом возрасте могут быть смешаны с опаснейшим для здоровья человека ядовитым белым мухомором, который отличается от шампиньонов присутствием внизу ножки мешковидного влагалища, и не изменяющими своего белого цвета пластинками.

Кольчатый колпак (*Rosites caperata* Karst.). **Лесной шампиньон, опенок морщинистый.**

Шляпка колпаковидная, потом округло-подушковидная, сначала серебристая, с мучнистым налетом, потом охряно-желтая, 5—10 см в диаметре, морщинистая, по краю полосатая. Пластинки глинисто-желтые, в начале развития гриба покрыты беловатой пленкой, которая, отрываясь при росте гриба от краев шляпки, повисает на ножке в виде кольца. Ножка белая, плотная, 8—10 см длины и 1—2 см толщины.

Растет по сосновым и другим лесам с августа по октябрь. Может употребляться для жаренья, варки, маринования, давая превосходную во всех случаях грибную продукцию. С несъедобными грибами смешать трудно.

Опенок летний коричневый (*Pholiota mutabilis* Quél.).

Весь гриб имеет темнокоричневую окраску. Шляпка плоско-выпуклая, иногда слабо-вдавленная, 3—6 см в диаметре, водянистая, просвечивающая, слабо-волокнистая. Мякоть светлая, сладкая. Ножка ровная, 4—8 см длины и 0,5—1 см толщины, внутри пустая, снаружи чешуйчатая сверху с кольцом. Вкус и запах приятные.

Растет на пнях и около них с ранней весны до поздней осени. Употребляется в пищу в жареном и вареном виде. Из несъедобных может быть смешан с серным опенком, который от летнего опенка отличается серно-желтой окраской шляпки, зелеными пластинками и отсутствием кольца на ножке.

Опенок осенний (*Armillaria mellea* Quél.).

Шляпка плоско-округлая, или слабо-коническая, сероватобурая, покрыта более темными, хлопьевидно-волокнистыми чешуйками, 3—10 см в диаметре. Пластинки белые, потом слабо желтеющие, вначале покрыты белой пленкой, которая, отрываясь при росте гриба от краев шляпки, повисает на ножке в виде кольца. Ножка белая, ровная, с кольцом вверху. Вкус гриба приятный, сладкий. Гриб идет для варки, жаренья, маринования, давая хорошую грибную продукцию. Растет со второй половины лета до самой поздней осени на пнях и около них. Находящаяся в основании ножки опенка грибница образует под корой живых деревьев темной окраски тяжи, — так называемые ризоморфы и нередко способствует гибели деревьев.

С осенним опенком из несъедобных и подозрительных грибов имеет сходство серный опенок и огневка, которые отличаются от него отсутствием кольца на ножке и чешуек на шляпке, а также иной окраской пластинок, имеющих у серно-желтого опенка зеленый,

ГНУ ВИР
Россельхоз
академии
НСХБ

Таблица 1



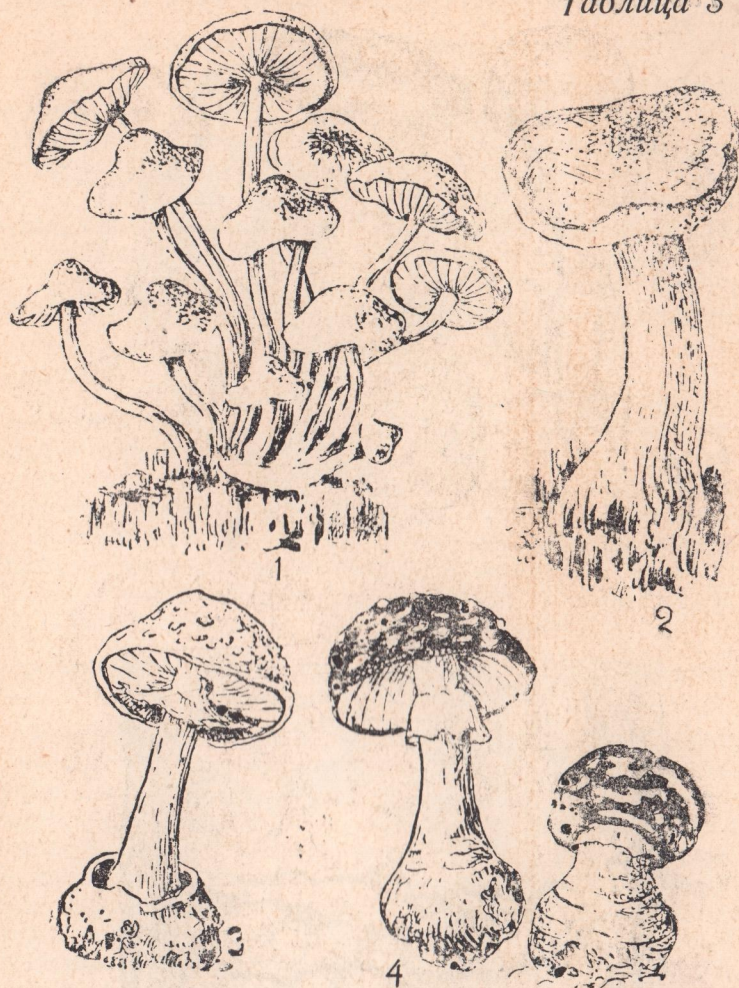
1 — Моховик. 2 — Подберезовик. 3 — Белый гриб.
4 — Подосиновик. 5 — Масленок.

Таблица 2



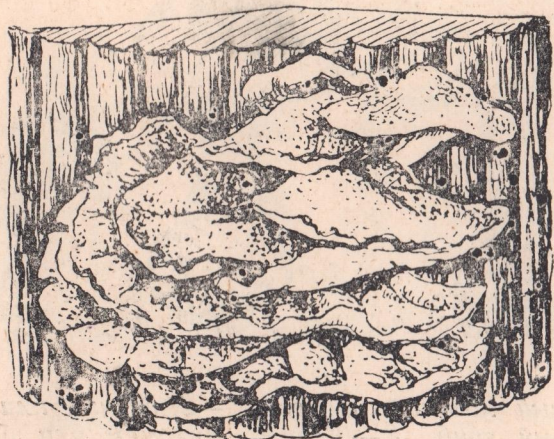
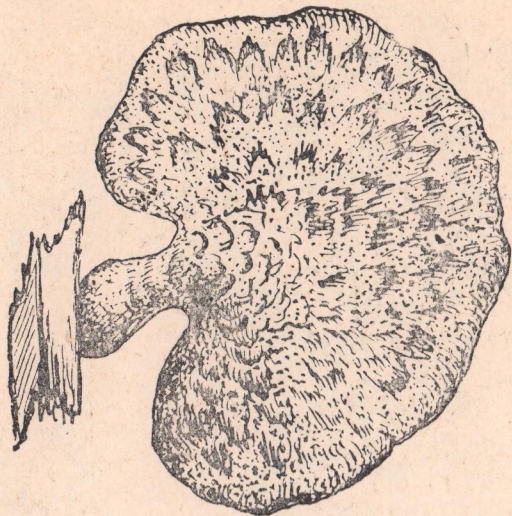
1 — Шампиньон. 2 — Горькушка. 3 — Волнушка.
4 — Груздь. 5 — Ложный рыжик. 6 — Сыроежка.
7 — Лисичка. 8 — Настоящий опенок.

Таблица 3



1 — Серный ложный опенок. 2 — Желчный или ложный белый гриб. 3 — Белый мухомор или бледная поганка. 4 — Красный мухомор.

Таблица 4



Трутовики.

а у огневки желто-бурый цвет, тогда как у осеннего опенка пластинки имеют светлую, почти белую окраску.

Зеленка (*Tricholoma equestre* Quél.).

Весь гриб имеет более или менее яркую, желтовато-зеленоватую окраску, мякоть же — белая. Шляпка выпуклая, слабо чешуйчато-волокнистая, слизистая, 7—10 см в диаметре. Ножка 3—5 см длиною и 1,5—2,5 см толщиной, ровная. Гриб имеет приятный вкус и запах, годен для жаренья, варки и маринования, не требуя предварительного отваривания или вымочки в воде. Растет в сосновых борах осенью, начиная с конца августа по октябрь. С несъедобными грибами не имеет сходства.

✓ **Лисичка** (*Cantharellus cibarius* Fr.).

Весь гриб имеет яично-желтую окраску. Шляпка сначала почти плоская, с загнутым краем, потом воронковидная, около 3—8 см в диаметре. Мякоть плотная, резиновая, светложелтая. Ножка прямая, часто книзу суженная. Лисичку можно жарить, варить и мариновать, но в последнем случае, во избежание вредных последствий, ее должно хорошо проварить вместе с маринадом. Растет по смешанным лесам с июля до половины октября. С несъедобными не может быть смешана.

Чернильные — белый и серый, грибы (*Coprinus comatus* Fr. и *Coprinus atramentarius* Fr.).

Известны также под названием навозных грибов, а первый из них в некоторых местах называется солдатиком. Белый чернильный гриб в молодом возрасте имеет яйцевидную шляпку, которая потом раскрывается в виде зонтика и достигает от 5 до 10 см в диаметре. Кожица шляпки белая, покрыта черепичато расположенными желтоватыми чешуйками. Ножка белая, внутри полая, с волокнистым, быстро исчезающим кольцом. Пластинки сначала белые, потом розоватые и, наконец, черные. При зрелости гриб расплывается, превращаясь в жидкую чернильную массу.

Серый чернильный гриб имеет широко-колокольчатую, серовато-коричневатую шляпку от 5 до 8 см в диаметре. Пластинки белые, быстро чернеющие. Ножка прямая,

белая, внутри пустая. Так же, как и предыдущий гриб, при зрелости расплывается в чернильную массу.

В молодом возрасте, до потемнения пластинок, оба чернильные гриба в зажаренном и вареном виде представляют очень вкусное и питательное блюдо.

Мокруха (*Gomphidius glutinosus* Fr.).

Шляпка вначале полуокруглая, потом плоско-выпуклая, с выступающим в середине бугорком, серовато- или желтовато-фиолетовая, густо покрыта слоем липкой слизи, 5 — 10 см в диаметре. Мякоть нежная, белая, с желтоватым оттенком. Ножка вверху белая, книзу желтовато-сероватая. В молодом возрасте в верхней части ножка соединяется с краем шляпки слизисто-паутинистым покрывалом, которое впоследствии остается на ней в виде студенистого кольца. Пластинки сначала серые, потом черно-фиолетовые. Гриб в молодом возрасте съедобен, его можно жарить, варить, идет также на изготовление маринадов.

Сморчки и строчки.

Эти грибы не относятся ни к трубчатым, ни к пластинчатым грибам. В отличие от них шляпка у сморчков имеет ячеистую, а у строчков кудряво-волнистую поверхность. Грибные семена или споры заключены в данном случае в мешечки или сумочки, которые, как у сморчков, так и строчков располагаются по всей поверхности шляпки, придавая ей бархатистость. Форма шляпки обычно округлая или коническая. Ножка у этих грибов плотно срастается с шляпкой. Шляпка у сморчков коричневая или темнооливковая, а у строчков желто-коричневая, в том и другом случае достигает от 5 до 8 см высоты и 3 — 5 см в диаметре.

Сморчки и строчки вполне съедобны, но строчки в отличие от сморчков содержат в своих тканях вредную для здоровья человека гельвелловую кислоту, которая при нагревании до 50° С разлагается. Поэтому строчки перед приготовлением в пищу предварительно следует прокипятить в воде и эту воду слить. Затем их можно жарить или варить. В сушеном виде оба эти гриба представляют также очень хорошую продукцию, причем при

сушке строчков гельвелловая кислота при действии во время сушки высокой температуры сама собой разлагается.

Сморчки и строчки растут на перегное в смешанных, хвойных и лиственных лесах ранней весной с половины апреля до конца мая.

ЯДОВИТЫЕ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ ГРИБЫ

Кроме съедобных в лесах растет большое количество вредных и опасных для здоровья человека видов грибов, из которых здесь укажем только некоторые, наиболее часто встречающиеся в Ленинградской области.

✓ Желчный или ложный белый гриб (*Boletus felleus* Fr.).

Относится к трубчатым грибам. Шляпка подушко-видно-выпуклая, 5 — 10 см в диаметре, светлобуро-коричневая, гладкая. Мякоть белая, при надломе и разрезе краснеющая, на вкус очень горькая. Трубочки мелкие, открываются розовато-фиолетовыми порами. Ножка к основанию утолщенная, беловато-желтоватая, с сетчатым буроватым узором вверху. Сходен с белыми грибами и подберезовиком (см. стр. 6 и 8).

При употреблении в пищу этот гриб вызывает сильную рвоту и расстройство кишечного тракта. Растет в смешанных и хвойных лесах на земле, валежнике, на пнях и около них.

✓ Перечный гриб (*Boletus piperatus* (Bull.) Fr.).

Весь гриб имеет темную, медно-красную окраску. Шляпка 3 — 6 см в диаметре, плоская или конически-выпуклая, широко-колокольчатая, клейкая, при высыхании блестящая. Мякоть желтовато-красноватая, с острым перечным вкусом. Трубочки ржаво-коричневые или медно-красные, открываются угловатыми той же окраски порами. Ножка медно-красная, иногда желтоватая, 4 см длиной и 1 см толщиной.

Растет всюду в сосновых и смешанных лесах. При употреблении в пищу вызывает расстройство пищеварительных органов. Иногда смешивают с маслеником и желто-бурый моховиком (см. стр. 9, 10).

✓ **Белый мухомор или бледная поганка** (*Amanita phalloides* Fr.).

Весь гриб белый. Шляпка вначале округло-колокольчатая, потом полураспростертая, 7 — 10 см в диаметре, покрыта белыми, в виде лоскутков, остатками от общего покрывала. Пластинки белые, с возрастом не изменяющие своего цвета. Ножка белая, 5 — 12 см длины и 1 — 2 см толщины, внизу утолщенная, выходит из широкого мешковидного влагалища, сверху с кольцом. Мякоть белая, с приятным запахом и вкусом. Гриб содержит в своих тканях ядовитые вещества, вызывающие сильное отравление организма человека, обычно приводящее к смерти.

Имеются разновидности бледной поганки с зеленоватой и желтоватой окраской шляпок. Они также ядовиты, как и белая бледная поганка. Растут в сосновых лесах с июля до конца сентября. Можно смешать с молодыми шампиньонами (см. стр. 15).

✓ **Красный мухомор** (*Amanita muscaria* Pers.).

Шляпка яркокрасная, иногда с желтоватым оттенком, блестящая, покрыта белыми, неправильно округлыми бородавками, достигает 10 — 15 см в диаметре. Ножка белая, 10 — 15 см длины и 1 — 3,5 см толщины, сверху с белым кольцом, в основании вздутая, с белыми, концентрически расположенными, бородавками, являющимися так же, как и на шляпке, остатками от облекавшего в ранних стадиях развития гриба общего покрывала. Мякоть белая, с приятным сладковатым вкусом и запахом, напоминающими кипяченое молоко. Гриб ядовит, но менее, чем бледная поганка.

Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах до конца сентября. Появление его предшествует росту белого гриба. С съедобными грибами смешать трудно.

✓ **Серый мухомор** (*Amanita pantherina* Quél.).

Шляпка вначале почти округлая, потом распростертая, серая, с мелкими, разбросанными по поверхности белыми бородавками, 8 — 10 см в диаметре. Ножка бе-

лая, сверху с кольцом, внизу вздутая и с присосшим влагалищем. Пластинки и мякоть белые. Гриб имеет приятный винный запах. Ядовит так же, как и красный мухомор. Растет одновременно с красным мухомором в смешанных лесах.

✓ **Серный опенок** (*Hypholoma fasciculare* (Huds.)).

Шляпка плоско-округлая, в центре красноватая. Мякоть желтая, с очень горьким вкусом. Пластинки сначала светлые, потом оливково-зеленые. Ножка ровная, желтая, без кольца. Сходен с настоящим и летним опятами (см. стр. 16).

Растет всюду с ранней весны и до поздней осени на пнях и около них большими группами. Вследствие присущей серному грибу горечи при употреблении в пищу может быть причиной весьма серьезных отравлений.

✓ **Огневка** (*Flammula alnicola* Quél.).

Шляпка округлая, потом плоско-округлая, 5 — 7 см в диаметре, в середине огненно- или оранжево-красная, по краю — светложелтая. Ножка светложелтая, внизу более темная, 6 — 10 см длины и около 1 см толщины. Пластинки сначала желтые, потом буро-коричневые. Вкус гриба горький. Растет с начала лета и до поздней осени большими группами на пнях и около них. Сходен с осенним опенком (см. стр. 16).

✓ **СБОР ГРИБОВ**

Грибы хорошо собирать ранним утром, пока не сошла роса. В это время они имеют наибольшую сочность. Лучше всего их укладывать в чистую, но не очень большую корзину.

При сборе ни в коем случае не следует выкапывать грибы из земли руками, как это часто практикуется. При выкапывании гриба легко повреждается материнская грибница, и грибы на этом месте уже не будут расти. Молодые грибы, неглубоко погруженные в землю, захватив пальцами, можно извлечь из почвы путем выкручивания. Если же гриб имеет крупные размеры и глубоко сидит в земле, то в таком случае его следует осторожно подрезать в основании ножки острым ножом,

также стараясь не повредить материнской грибницы. Ножку и шляпку гриба тут же на месте сбора тщательно очищают от лесного сора, листьев, хвои, земли.

Грибы быстро портятся и их должно готовить в пищу в день сбора. Из свежих грибов готовят вкусные супы, жареное, запеканку, котлеты и другие блюда.

На зиму грибы сушат, солят и маринуют. Грибы при этом еще раз тщательно чистят, удаляют все старые, червивые, с дряблой мякотью, поломанные, помятые экземпляры, а с маслят и сыроежек снимают легко отделяющуюся от мякоти верхнюю кожицу. Затем грибы тщательно промывают в чистой, холодной воде и отбрасывают для стока воды на решета.

Идущие в сушку грибы только чистят, но не моют, так как вымытые грибы впитывают в себя влагу, отчего дольше сушатся и часто при этом темнеют, в особенности белые грибы.

СУШКА ГРИБОВ

В сушку идут белые грибы, подберезовики, подосиновки, маслята, моховики, козляки, а также сморчки и строчки. Сушка в большинстве случаев производится в русских печах после выпечки хлеба при температуре от 50 до 70° С. Сморчки и строчки сушат при температуре, не превышающей 50—55° С. Белые грибы сушат отдельно от черных, т. е. подберезовиков, подосиновиков, маслят, козляков и проч.; мелкие экземпляры отдельно от крупных, что способствует более ровному их высушиванию.

Сушат грибы на железных противнях с подстилкой на них сухой, чистой соломой, или же на решетках с камышевой сеткой, иногда на березовых спицах, вбитых в деревянную доску. Продолжительность сушки колеблется от 2 до 3 дней, в зависимости от температуры печки и размеров грибов. Чтобы удалить испаряющуюся от сохнувших грибов влагу, от которой они могут почернеть и запариться, печная труба во время сушки должна быть наполовину приоткрыта.

После сушки грибы разбираются по сортам, т. е. по размерам, и нанизываются на нитки. Хранят их в сухих, чистых помещениях.

ЗАСОЛКА ГРИБОВ

Засаливать можно следующие виды грибов: рыжики, грузди, белые и желтые подгрузди, сухари, волнушки, серушки, белянки, чернушки, горькушки, валуи. После рассортировки и тщательной чистки и мойки грибы с горьким вкусом, для удаления присущей им горечи, подвергают предварительной вымочке в слегка подсоленной воде. Грузди и подгрузди вымачивают 3—4 суток. Валуй, чернушки и горькушки вымачивают до 5 суток. Грибы с менее горьким вкусом, к которым относятся волнушки, белянки, вымачивают не более 1—2 суток, или же взамен вымочки ошпаривают кипятком. Что касается рыжиков, которые только слабо горьковаты, то, во избежание потери экстрактивных, ароматических веществ, их обычно совсем не вымачивают.

Для вымочки грибы складывают в прохладном помещении (сарай, погребе) в деревянные кадки или бочки с втулочным отверстием на дне, затем заливают слабо подсоленной водой (около 0,5—1% соли) и покрывают деревянной крышкой, сверху которой кладется небольшой гнет в виде чисто вымытого камня (валунка). Отработавшая при вымочке вода ежедневно должна спускаться через втулочное отверстие и заменяться свежей водой.

После отмочки все перечисленные выше виды грибов могут идти в засол. Грибы при этом складывают в чисто вымытые бочки или кадки шляпками вниз, слоями толщиной в 5—7 см, пересыпают солью из расчета на каждые 16 кг грибов 700—800 г и до 1 кг соли и затем заливают холодной водой по одному литру на каждые 10 кг грибов. Сверху засоленных грибов кладут деревянный кружок и прижимают его сначала легким, а потом более тяжелым гнетом. Через несколько дней грибы уплотнятся, осядут и дадут сок. Тогда в бочку можно добавить еще порцию свежих грибов, пересыпая их в свою очередь соответствующим количеством соли.

Заполненные до верха плотно упрепсованными солеными грибами бочки закупоривают крышкой и затем помещают в какое-либо прохладное помещение, имеющее температуру от 2 до 3° С. При хранении при более низ-

кой температуре соленые грибы могут промерзнуть, причем они становятся хрупкими и легко ломаются.

В бочках грибы должны быть сплошь покрыты рассолом, количество которого однако не должно превышать 15—18% от общего веса грибов.

Весьма желательно, чтобы каждый вид гриба засаливался отдельно, т. е. рыжики с рыжиками, подгрузди с подгруздями и т. д. Но, если количество собранных грибов недостаточно велико, то можно засолить их вместе, например, — серушки с волнушками и белянками, грузди с подгруздями и т. д.

Помимо отмочки и ошпарки перед засолом грибы можно также отваривать. Отваривать можно не только все вышеперечисленные пластинчатые грибы, но также белые грибы, подосиновики, подберезовики, масленики, моховики, сыроежки, лисички, свинушки. После отварки все эти виды грибов можно потом обычным способом засаливать или мариновать.

Из нижеследующей таблицы видно, какой предварительный перед солением способ подготовки может быть применен к каждому отдельному виду гриба и в течение какого срока.

Название грибов	Отварка	Ошпарка	Вымочка
Белые грибы, подосиновики, подберезовики, масленики, моховики, козяки, не горькие сыроежки	10—15 мин.	—	—
Волнушки, белянки, горькие сыроежки	10—15 мин.	30 мин.	1—2 суток
Грузди, подгрузди, сухари, горькушки, валуи, чернушки, Лисички, свинушки	30—40 мин.	—	3—4 суток

Отработанная при кипячении вода должна сливаться, за исключением белых грибов, при отварке которых получается очень крепкий и вкусный бульон. Этот бульон,

после охлаждения вливают для улучшения вкуса в засаливаемые грибы. При отваре подосиновиков и подберезовиков вода сильно чернеет, поэтому ее приходится также сливать.

Засолку отваренных белых грибов, маслят, подберезовиков и других трубчатых грибов производят в дальнейшем обычным способом. Засоленные трубчатые, так же, как и пластинчатые грибы хранят в бочках в прохладном помещении в течение всей зимы. Удалив из засоленных грибов путем вымочки излишнее количество соли, эти грибы можно варить и жарить, как свежие, причем получается очень питательное блюдо, по вкусу мало уступающее свежим грибам. Кроме того, в любое время их можно замариновать.

Засол отваренных грибов производят тотчас же, как только они остынут. При этом черные грибы (подберезовики, масленики и др.) перед засолом еще раз промывают холодной водой.

Отварку грибов производят в медной, вылуженной чистым оловом, или в эмалированной посуде. Ошпаривать кипятком грибы можно в деревянных кадках, глиняных горшках. Отварка или ошпаривание грибов кипятком в железной нелуженой посуде вызывает их почернение.

Засоленные после отмочки или ошпаривания пластинчатые грибы могут употребляться в пищу только по истечении 3—4 недель после их засола, когда процесс брожения в них закончится. За это время утрачивается присущая этим грибам излишняя горечь. Что касается отваренных трубчатых грибов, то их можно жарить и варить в любое время.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Для маринования идут следующие виды грибов: белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козяки, рыжики, летний и осенний опята, лисички, свинушки, сыроежки, валуи, кольчатый колпак, зеленка, мокруха. Маринуют обычно только шляпки очень молодых, свежих, крепких экземпляров грибов, с обрезанной почти полностью ножкой. Каждый вид

гриба обычно маринуют отдельно, смешивать различные виды грибов для маринования не рекомендуется. В случае недостаточного количества собранных грибов маринование производят небольшими порциями.

Перед маринованием грибы надо хорошо промыть. Однако мойка не должна продолжаться более 10—15 мин.; при более длительном промывании грибы теряют наиболее ценные растворимые питательные и ароматические вещества. Затем грибы варят в хорошо вылуэженных чистым оловом котлах, которые после каждой варки протирают солью и моют. Варку надо производить на легком, умеренном огне, так как сильный огонь вызывает излишнее выкипание рассола — маринада.

Варка происходит следующим образом.

Предназначенные для маринования грибы складывают в котел и заливают водой из расчета 6—8 л на 50 кг грибов. Чтобы грибы не подгорели, их в течение всей варки помешивают деревянной лопаткой. Когда вода в котле закипит, то с нее обязательно снимается накипь, способствующая помутнению рассола. После удаления накипи в котел кладут специи. На каждые 50 кг варящихся грибов закладывают следующее количество специй (см. таблицу):

Количество специй в граммах	Белые грибы	Рыжи- ки	Подосино- вики, под- березови- ки и др.
1. С о л ь	2200	2200	2200
2. Уксусная 80%-ная эссенция . .	300	200	200
3. Лимонная кислота	15	—	—
4. Лавровый лист	10	10	10
5. Корица	5	—	—
6. Гвоздика	5	5	5
7. Перец	5	5	5

Соль принято класть в котел в начале варки, остальные же специи — в конце ее. Варка считается законченной, когда грибы начнут слегка оседать на дно котла.

Продолжительность варки для различных видов грибов неодинакова, она зависит от размера грибов. В среднем белые грибы, подосиновики, подберезовики, кольчатый колпак, зеленка, мокруха варятся, считая с момента кипения маринада, от 10 до 15 мин., масленики и рыжики 8—10 мин.

Чтобы рассол-маринад не почернел, перед варкой подберезовики и подосиновики обдают кипятком, в котором их держат в течение 20—30 мин. Затем отбрасывают грибы на решета, промывают холодной водой и варят в маринадном рассоле до полной готовности.

Лисички, валуи и свинушки перед маринованием предварительно отваривают в подсоленной воде (около 1% соли) в течение 20—35 мин., считая с момента кипения. После отвара воду с них сливают, промывают холодной водой и вторично варят, теперь уже в маринадном рассоле обычным способом, со специями, от 20 до 35 мин.

При мариновании валуев так же, как и перед засолом их, вместо предварительного отвара иногда применяют вымачивание в воде в течение 3—4 суток, после чего грибы промывают и маринуют обычным способом.

Сваренные замаринованные грибы, предварительно охлажденные, складывают в бочки, кадки или какую либо другую посуду, плотно закупоривают крышками и хранят так же, как и засоленные грибы, при температуре 2—3° С. При более низкой температуре помещения грибы могут заморозиться, а при более высокой — закиснуть и заплесневеть.

Маринованные грибы могут употребляться в пищу тотчас же после их переработки.

СЪЕДОБНЫЕ ТРУТОВИКИ¹

В старых и особенно запущенных парках г. Ленинграда и его окрестностях уже весной можно собирать трутовые грибы и готовить из них дополнительный пищевой продукт. Эти грибы хорошо известны среди нашего населения под названием трутовиков, «трутов» или «древесных губок», растущих часто на стволах деревьев и пнях в лесу. Все знают, какой вред они причиняют пораженным ими деревьям. Они поражают даже обработанную древесину; в последнем случае грибы принято называть «домовыми». Но далеко не все знают, что многие из трутовиков пригодны в пищу, о чем можно судить по их мягкой, сочной ткани и приятному грибному запаху. Среди трутовиков нет ядовитых грибов, и, следовательно, употребляя их в пищу, не надо бояться отравления. Однако, не все из них из-за жесткости и твердости одинаково вкусны и съедобны.

Из съедобных и довольно вкусных трутовых грибов в Ленинграде и его окрестностях можно отметить следующие.

Серно-желтый трутовик — *Polyporus sulphureus*

Этот трутовик ярко желтого или оранжевого цвета, хотя к старости яркая окраска его теряется; он может достигать при полном развитии 30 см длины и 20 см ширины и даже более. Имеет плоскую, полукруглую, лапчатую или вееровидную форму и прикрепляется боком к стволу дерева; края гриба, сначала туповатые и ровные, затем волнистые, довольно тонкие, часто слегка подогнутые. Ткань мягкая, мясистая до сырообразной, в сухом состоянии легкая, жесткая и очень ломкая, сначала слегка желтоватая, затем белая с грибным запахом. Трубочки снизу шляпки до 4 мм длины, серно-желтого цвета; отверстия (поры), которыми они заканчиваются, одного цвета с трубочками, сначала округлые, позднее угловатые, с зубчатыми краями. Трутовики не-

редко выходят по несколько из одного основания, часто слегка вытянутого в зачаток ножки.

Растет этот гриб в течение всего лета, начиная с середины мая, на живых и мертвых стволах, изредка на пнях различных лиственных пород и особенно часто на старых стволах дуба, ивы, липы, вяза и тополя. При употреблении в пищу гриб мелко разрезается и варится, как и все прочие шляпочные съедобные грибы. Рекомендуется кушать только свежесобранные грибы и варить их несколько дольше вследствие большей твердости их ткани; по той же причине их обычно не употребляют в жареном виде.

Чешуйчатый трутовик — *Polyporus squamosus*.

Этот гриб всегда растет одиночными плоскими шляпками, достигающими иногда 20—30 см в диаметре, округлой, вееровидной или почковидной формы, и снабжен короткой боковой, у основания черной, довольно толстой ножкой, в 1—5 см длиной. Ткань, сначала мясистая, сочная, затем жестко-мясистая, с приятным мучным запахом, по высушиванию губчатопробковая, крошащаяся. Верхняя поверхность шляпки гриба желтоватая, иногда желто-коричневая, в старости буреющая, пятнистая от больших прижатых коричневых до желто-бурых чешуек. Нижняя поверхность несет короткие трубочки, сначала сетчатовидные, затем вытягивающиеся и достигающие 5—10 мм длины, заканчивающиеся крупными, в 1—2 мм в диаметре, угловатыми, слегка нисбегающими на ножку порами.

Гриб растет очень быстро, скоро достигает нормальных размеров и делается жестким. Он способен отклоняться от типа и давать шляпки сверху почти гладкие или с едва заметными чешуйками; поэтому его часто бывает трудно определить.

Собирать его можно с конца мая в течение всего лета в лесах и парках на живых и мертвых деревьях и даже на дровах, главным образом, широколиственных пород (вяз, ясень, тополь, клен, ива, липа и др.).

В молодом состоянии гриб съедобен и является до-

¹ А. С. Бондарцев,

вально вкусным; готовится так же, как и серно-желтый трутовик.

Овечий гриб, народное название «сухой груздь» —
Polyporus ovinus.

Шляпки довольно мясистые, эластичные, сначала выпуклые, затем плоские, 3—10 см в поперечнике и до 1—2 см толщиной, округлые или несколько неправильные, на вершине иногда с бугорком. Поверхность шляпки белая, бледносероватая или серовато-желтоватая, иногда с яркожелтыми пятнами, под конец с довольно ясными чешуйками, во взрослом состоянии, особенно в засушливую погоду, растреснувшая на маленькие участки вследствие разрыва покрывающей шляпку кожицы. Край обычно лопастной, сначала подогнутый, затем прямой и довольно тонкий. Ткань плотно-мясистая, белая, при засыхании становящаяся часто желтовато-лимонной, в первое время с приятным миндальным запахом. Пенек белый или бледножелтый, иногда неправильный и неодинаковой толщины, не всегда центрально прикрепленный, обычно более короткий, чем диаметр шляпки, при толщине в 1—3 см. Трубочки снизу шляпки в 1—2 мм длиною, белые, затем желтеющие, далеко нисбегающие на пенек; отверстия трубочек, сначала едва заметные, затем более ясные, 0,2—0,3 мм в диаметре, с тонкими бахромчатыми краями.

Растет в конце лета или осенью на земле около корней, преимущественно в старых хвойных лесах, на просеках, у дорог, иногда во мху. Встречается не часто. Употребляется в пищу целиком все плодовое тело гриба. Способ приготовления такой же, как и в предыдущих случаях. Гриб очень вкусный, особенно в молодом состоянии.

Ложный трутовик (бесплодная стадия), народное название «рак», «чага», «цыр», «охотничий чай» —
Fomes igniarius forma sterilis

Гриб имеет вид черных, не гладких, бугристых, растреснувших на поверхности желваков и наростов, величиною с кулак и более; внутри они очень тверды, ко-

ричневого цвета; трубочек на нижней поверхности у этой формы гриба никогда не бывает.

Растет он обычно в верхней части ствола на живых березах, изредка осинах; широко распространен по всей Ленобласти в березовых насаждениях. Наросты этого гриба собирают, измельчают и отвар употребляют как суррогат чая. Чай он напоминает по цвету и слегка вяжущему вкусу, но не имеет аромата. Его можно сушить и заготавливать впрок; хранить надо в сухом месте.



Санкт-Петербургская
Центральная научная
сельскохозяйственная
БИБЛИОТЕКА

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Шляпочные грибы	3
Съедобные трубчатые грибы	6
Съедобные пластинчатые грибы	11
Ядовитые и подозрительные грибы	19
Сбор грибов	21
Сушка грибов	22
Засолка грибов	23
Маринование грибов	25
Съедобные трутовики	28

ЦЕНА 2 РУБ.

A4299
2

БЛ.

50.