

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Дорогие ребята!

Кто из вас любит собирать грибы? Так приятно найти в лесу крепкий боровичок или стайку весёлых лисичек! Тихой охотой называл известный русский писатель Сергей Тимофеевич Аксаков сбор грибов, а сами грибы – детьми леса. До чего же вкусен суп из сушёных белых грибов! А солёные грузди... Русские люди издавна запасали грибы на время длительных православных зимних постов.

Среди сотен тысяч видов грибов лишь малая часть принадлежит к *макромицетам* (от греч. *макрос* – большой, *микес* – гриб). Всё, что мы привыкли называть грибом – будь то «шляпка на ножке», как у подосиновика или шампиньона, шарик дождевика, «копытце» трутовика, – это лишь плодовое тело. На нём (или в нём) образуются *споры*, нужные грибу для размножения. А в почве или в трухлявом пне находится *грибница* – вегетативное тело гриба (от лат. *вегетация* – рост, произрастание). Задача тонких нитей грибницы – обеспечить питание и дыхание гриба, его рост и распространение по местности.

Если грибница разных видов почти одинакова, то формы плодовых тел необычайно разнообразны. Есть грибы шляпочные, грибы-чаши, бокальчики, кустики, шарики и булавы. Низ шляпок грибов может быть покрыт трубочками (белый гриб), пластинками (сыроежка), шипиками (ежовик), складками (лисичка). На их поверхности развиваются споры. Когда гриб созревает, споры высыпаются. Они дают начало новым грибницам. Споры видны только под микроскопом; они разного цвета и формы. Учёные по спорам очень точно определяют, к какому виду относится тот или иной гриб.

В почве, среди опавшей листвы, в древесине и даже в воде обитает множество микроскопических грибов – *микромикетов* (от греч. *микрос* – маленький, *микес* – гриб). Они такие крошечные, что увидеть их можно только с помощью микроскопа. С давних пор люди, даже не подозревая об этом, использовали некоторые из них. Например, пекли хлеб или варили пиво, известное со времён Древнего Египта, с помощью микроскопических грибов – **дрожжей**.

Эти грибы могут приносить пользу человеку. Микроскопические плесени – пенициллин и другие антибиотики – лечат разные заболевания. Но часто плесневые грибки портят продукты. А некоторые микромикеты вызывают болезни человека (перхоть), животных (лишай), растений (мучнистая роса). Но в нашей книге пойдёт речь только о грибах макроскопических, то есть видимых невооружённым глазом.

Интересно, что в Древней Руси не было слова *гриб*. Оно появилось около 450 лет назад – во времена царя Ивана Грозного. Так именовали трубчатые грибы с «горбатой» шляпкой. Сравните старославянское слово *гърб* (горб) и *гриб*. Похоже? До этого все грибы называли *губами*. Это прозвище сохранилось в отдельных славянских языках (например, в чешском) и до настоящего времени губами именуют грибы-трутовики в некоторых сельских районах России и Украины.

Грибы – не растения и не животные. Они объединены в отдельную группу живых организмов – *царство Грибы*. В науке биологии царством называют очень большую группу живых организмов.

В лесу живёт немало любителей полакомиться грибами: их заготавливают на зиму белки, едят мыши и полёвки. На шляпках часто видны *погрызы* – следы зубов этих зверей.

Художники-мультипликаторы и иллюстраторы детских книг любят изображать ёжика с наколотыми на колючую спинку яблоками и грибами. Привычное меню для ежа –

насекомые и их личинки, улитки, дождевые черви, лягушки, ящерицы, птичьи яйца. Ёж может съесть упавшее на землю лесное яблоко, но ни плоды, ни грибы на колючки не накалывает. Автор этой небылицы – древнеримский учёный Плиний, который около 2 тыс. лет назад «запустил» её в свет.

Кто ещё ест грибы? Лоси, кабаны, олени. Один гриб даже носит название **плютей олений**, или **олений гриб**. Голые слизни иногда так объедают шляпки, что те становятся все в дырах. Попадаются в грибах жёлтые жёсткие «червяки» – личинки жука-щелкуна и маленькие чёрные вертявые жуки-стафилины. В толстой ножке белого гриба или подосиновика можно увидеть жука-навозника. Он превращает мякоть гриба в труху. Но самые главные потребители «лесного мяса» – личинки грибных комариков и мушек. Это те самые «черви», что портят нам грибную охоту.

Многие считают, что черви не живут в ядовитых грибах. Это неверно. Червивыми могут быть и мухоморы, и бледные поганки. Так что самый верный способ не отравиться грибами – хорошо их знать и уметь различать съедобные и ядовитые грибы.

Случается так, что вам не везёт с грибной охотой: не попадаются белые, подосиновики, не видно ни сыроежек, ни лисичек. Что ж, уходить из леса? Давайте посмотрим на мир грибов другими глазами – полюбуемся изяществом и красотой разной грибной мелочи. Обычно на *лесном опаде* (прошлогодных полусгнивших листьях, хвое) теснятся кучки симпатичных грибков с тонкими ножками. Шляпки таких нежных созданий не больше сантиметра в диаметре. Англичане называют их «шапочки фей». Чаще всего малышки окрашены в скромные сероватые и коричневатые тона, но попадаются и яркие: розовые, жёлтые, лиловые. Есть грибки ещё мельче, чьи шляпки всего 3–5 мм, а ножки чуть толще конского волоса. Поселяются эти малютки на отмерших травинках, хвоинках, тонких веточках. Перечислять их имена не будем, грибки

относятся к разным семействам. Можно положить несколько наиболее вам понравившихся в коробочку (её неплохо бы иметь на случай интересных лесных находок), а дома рассмотреть в лупу.

Вы замечали, что многие грибы имеют «говорящие» названия? Например, подберёзовик растёт под берёзой, подосиновик – под осинкой, мокруха еловая – в еловом лесу, рыжик сосновый – под сосной, рыжик еловый – под елью. Почему эти грибы облюбовали определённые деревья? Долгое время причина такой «привязанности» оставалась для учёных загадкой, пока они не увидели под микроскопом, что корень дерева окружён тесно переплетёнными нитями грибницы – *гифами*. Учёные дали этому явлению имя *микориза*, что по-русски означает «грибокорень» (от греч. *микес* – гриб и *риза* – корень). Между растениями и грибами устанавливаются взаимовыгодные отношения. Благодаря микоризе растение намного быстрее получает растворённые в воде минеральные соли и витамины, ускоряющие его рост и развитие. Нити грибницы выполняют роль курьерской доставки. В качестве оплаты за свой труд гриб получает от растения-хозяина питательные вещества.

Микоризу образуют не только деревья, но кустарники и даже некоторые травы – ведь грибы растут не только в лесу, но и на лугах, в степях. Так, белые степные грибы еринги поселяются на корнях зонтичных растений – синеголовника, ферулы. В еловых лесах можно увидеть необычное растение – подъяльник. Он лишён хлорофилла (зелёного пигмента) и поэтому окрашен в желтоватый цвет. Кажется, что это небольшое травянистое растение вылеплено из воска. На корнях подъяльника всегда присутствует микориза. Именно гифы гриба вместо корневых волосков снабжают это растение водой и питательными веществами.

Некоторые растения в природе без гриба не могут не только развиваться, но даже прорасти. Это орхидеи. В наше время комнатные тропические орхидеи научились

выращивать и без грибов, «кормя» специально подобранными минеральными солями и витаминами. Но вот наши северные дикорастущие орхидеи – любка двулистная, ятрышники и пальчатокоренники – до сих пор прибегают к помощи грибов.

Интересно, что отдельные грибы «привязаны» только к одному виду деревьев, например, болетинус к лиственнице. Но большинство не проявляет подобной верности – им безразличен тип леса. Красный мухомор готов на «дружбу» почти с любым деревом.

Деревья также имеют свои предпочтения. Наиболее склонна к содружеству сосна обыкновенная, её корни связаны более чем с 40 видами грибов. Опытные грибники хорошо знают, в каких местах водятся те или иные грибы. Постарайтесь во время лесных прогулок замечать, с какими деревьями связаны ваши любимые грибы, где они растут «густо», а где поодиночке. Записывайте ваши наблюдения, они пригодятся следующим летом.

Удачной вам грибной охоты!

БЕЛЫЙ ГРИБ

Вы слышали о войне грибов с ягодами? Есть такая русская сказка. Мы знаем её благодаря замечательному человеку, Владимиру Ивановичу Далю. Даль жил в одно время с Александром Сергеевичем Пушкиным и был его хорошим знакомым. Оба понимали, что народные поговорки, пословицы, сказки – настоящее богатство русского языка. В.И. Даль всю свою жизнь собирал не только сказки, но и отдельные слова, характерные для разных областей и народностей великой России. И насобирал столько интересных слов и выражений, что они еле уместились в четырёх толстых книгах! Все образованные русские люди более 150 лет пользуются составленным В.И. Далем Толковым словарём живого великорусского языка.

Так вот, «гриб-боровик, всем грибам голова» задумал вести войну с ягодами. Стал созывать грибы на войну. Но «отказались волнушки: “Мы все старые старушки”. Отказались опёнки: “У нас ноги больно тонки”». Отказались и «сморчки-старички», и только грузди с подгруздками – «ребята дружны» согласились воевать и полезли из земли.

Как замечательно подмечены в незамысловатой сказке особенности грибов! Гриб-боровик, действительно, «всем грибам голова»: самый любимый, самый вкусный. Он назван белым, потому что и в варёном, и в сушёном виде остаётся светлым – не темнеет, как другие грибы.

У боровика-толстяка из сосновых лесов шляпка тёмно-коричневая с красноватым оттенком. На тёмной ножке видна светлая, будто нарисованная, сеточка. Грибы, растущие в берёзовых и еловых лесах, с более светлыми шляпками и ножками, но такие же крепкие, душистые. У белого гриба из дубовых лесов шляпка буроватая, ино-

гда с серым оттенком. На её поверхности бывают более светлые пятна. Ножка серовато-буроватая, светлее шляпки.

Белые грибы появляются в течение всего лета и осенью, но не постоянно, а так называемыми «волнами». Две-три недели длится рост плодовых тел, потом на время прекращается, но грибница в почве продолжает развиваться. Иногда про детишек говорят: растут быстро, как грибы в лесу! На самом деле – не так уж быстро. Для того, чтобы из зародыша-горошинки вымахал красавец со шляпкой величиной с блюдце, должно пройти 6–7 дней.

Белые грибы редко встречаются поодиночке. Если найдёте один боровик, осмотритесь. Где-то рядом должно быть ещё несколько. Только не разрывайте лесную подстилку из листьев и хвои, а то повредите грибницу. Есть примета: часто белые грибы растут по соседству с мухоморами.

Для жителей многих стран белые – любимые грибы. Их можно сушить, жарить, мариновать, варить из них суп. Но при засолке они уступают рыжикам, груздям, да и некоторым другим пластинчатым грибам.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Бледные поганки – это самые опасные грибы. Одной небольшой шляпки достаточно, чтобы насмерть отравить взрослого человека. Для ребёнка смертельная доза ещё меньше. При варке этих грибов яд не исчезает!

К сожалению, неопытные грибники могут перепутать эти грибы со съедобными. Разберёмся, в чём же их отличия.

Во-первых, основание ножки **бледной поганки зелёной** и **бледной поганки белой (мухомора вонючего)** вложено в белую «чашечку» (её называют *вольвой*). Этого нет ни у сыроежек с зелёной шляпкой, ни у шампиньонов.

Во-вторых, ножки сыроежек и шампиньонов белые, гладкие. На ножке бледной поганки зелёной

желтовато-зеленоватые прожилки, «муаровые» разводы. Ножка мухомора вонючего лохматая, чешуйчатая.

В-третьих, пластинки поганок всегда чисто-белые, не меняются с возрастом.

Произрастает бледная поганка зелёная в лиственных, чаще в широколиственных лесах. Мухомор вонючий предпочитает хвойные леса.

БОЛЕТИНУС, ИЛИ РЕШЁТНИК, АЗИАТСКИЙ

Есть растения, животные и грибы, обитающие практически по всему Земному шару. Их называют космополитами. Среди грибов это белый гриб, многие виды сыроежек, маслят. Их можно встретить на всей территории России – от западных границ до берегов Тихого океана. Существуют и такие грибы, которые растут только в Сибири, причём их жизнь связана с определённым видом деревьев. Знают о них лишь самые «продвинутые» грибники, так как в популярных определителях эти грибы отсутствуют.

Так, обитатель таёжных сибирских лесов болетинус, или решётник, азиатский всем деревьям предпочитает лиственницу. Может встречаться и на севере Европейской части России – в Архангельской области, но тоже под лиственницей. Гриб образует с этим деревом *микоризу*.

На нижней стороне шляпки болетинуса азиатского трубочки с крупными ячейками-порами, с неровными краями. Мясистая «шапочка» этого родственника маслят достигает 12 см в диаметре. Она усеяна мелкими войлочными чешуйками. Шляпка красная, различных оттенков: от кирпично-красного до тёмно-малинового. Ножка гриба снизу от кольца красная, сверху – жёлтая. По розовому фону кольца разбросаны малинового цвета крапинки и полоски, что очень украшает гриб.

Болетинус азиатский съедобный, но не вкусный гриб. Мякоть у него желтоватая и на изломе её окраска не меняется.

СОДЕРЖАНИЕ

От составителя	3	Подосиновик	28
Белый гриб	8	Польский гриб	29
Бледная поганка	9	Рогатики	30
Болетинус, или решётник, азиатский	10	Рядовка	31
Валуи	11	Свинушка	31
Гигроцибе	12	Сморчок, строчок, сморчковая шапочка	32
Грибы-зонтики	12	Строфария сине-зелёная	33
Грибы-чаши	13	Сыроежки	34
Дождевики	14	Трутовики	35
Ежовик жёлтый	15	Чесночник	36
Желчный гриб	16	Шампиньон	36
Зимний гриб	17	ГРИБЫ КРАСНОЙ КНИГИ	
Колпак кольчатый	17	Болет красно-жёлтый	39
Лисичка	18	Болетопсис	40
Луговой опёнок	18	Звездовик сводчатый	41
Маслёнок	19	Зонтик золотистый	41
Млечники	21	Решёточник красный	42
Моховик	23	Сетконоска сдвоенная	43
Мухомор	24	Спарассис курчавый	44
Опёнок	25	Трутовик лакированный	44
Опёнок ложный	26	Трутовик зонтичный	45
Подберёзовик	26	Алфавитный указатель	46
Подгруздок	27		



Белый гриб дубовый



Белый гриб еловый



Белый гриб сосновый (боровик)



Подберёзовик обыкновенный



Подберёзовик болотный



Желчный гриб



Польский гриб



Подосиновик



Моховик пёстрый



Маслёнок поздний



Маслёнок лиственничный



Моховик жёлто-бурый



Моховик зелёный