



ТЕХНОСФЕРА

Касим Галиевич Булгаков

Малоизвестные съедобные грибы

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=21165957

Малоизвестные съедобные грибы / Булгаков К.Е.: Техносфера; Москва;

2012

ISBN 978-5-94836-311-0

Аннотация

Книга знакомит читателя с малоизвестными съедобными грибами. Представлено описание около 200 видов грибов, приведены их характерные признаки, ботанические (на русском языке и латыни), а также местные названия, места вероятного обитания и время сбора разных видов грибов. Особую ценность придают книге прекрасно выполненные самим автором цветные фотографии. Кроме того, в книге представлены способы заготовки грибов в домашних условиях и проверенные временем рецепты вкуснейших блюд из грибов. Издание адресовано как начинающим, так и опытным грибникам, и будет полезно всем, кто любит и бережет природу.

Содержание

Предисловие	4
Описание грибов	7
Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые -Helvellaceae	8
Семейство Пецицивые – Pezizaceae	21
Семейство Саркосцифовые – Sarcoscyphaceae	23
Семейство Геоглоссовые – Geoglossaceae	25
Семейство Пиронемовые – Pyronemataceae	27
Семейство Трюфелевые – Tuberaceae	31
Семейство Клавариадельфовые - Clavariadelphaceae	33
Семейство Клавулиновые – Clavulinaceae	35
Семейство Спарассисовые – Sparassidaceae	40
Семейство Рамариевые – Ramariaceae	42
Семейство Герициевые – Hericiaceae	47
Семейство Ежовиковые – Hydnnaceae	52
Семейство Феоловые – Phaeolaceae	54
Семейство Инонотовые – Inonotaceae	56
Семейство Трутовиковые – Polyporaceae	58
Семейство Полипоровые – Poliporaceae	60
Конец ознакомительного фрагмента.	61

Касим Булгаков

Малоизвестные съедобные грибы

*Насколько я себя помню, в детстве самым
сильным моим увлечением было бродить по лесу.*

Автор

Предисловие

Сбор грибов – одно из самых полезных и увлекательных занятий, им занимаются люди всех возрастов и профессий. Грибников с каждым годом становится все больше. Издавна грибы на Руси были подспорьем в питании, излюбленным блюдом и богатых, и бедных слоев населения. С большим мастерством грибы сушили, мариновали и готовили из них супы, борщи, пекли пироги. Это умение передавалось из поколения в поколение. В каждой области России были свои способы заготовки и переработки, свои секреты кулинарного мастерства. Грибы как пищевой продукт не утратили своего значения и в наше время. Цель данной книги – продолжить знакомство с миром грибов.

В книге указаны латинские названия грибов. Это очень важно, так как в книгах о грибах в русских названиях такое

разночтение, что только по латинскому названию и можно определить иногда, о каком же из них идет речь.

Нередко люди возвращаются из леса с пустыми корзинами, потому что знают лишь широко известные грибы, а незнакомые принимают за несъедобные. Многие любители грибов стараются расширить свои знания о грибах, увеличить число собираемых видов. В книге представлены так называемые малоизвестные съедобные грибы, опознание которых поможет расширить использование дикорастущих грибов и оценить их качество. Однако не только о них пойдет речь в монографии.

Среди любителей грибной охоты большим авторитетом пользуются все разновидности белых грибов (берёзовые, дубовые, еловые, сосновые и т.д.). Счет им ведется поштучно, в отличие от прочих грибов, собираемых корзинками. По окраске плодового тела и лесной «прописке» различают около 20 форм белого гриба. Все они именитые, относятся к первой категории качества и не являются малоизвестными съедобными грибами, но приводятся в книге в одной группе с малоизвестными. Автор сделал так сознательно. Почему? Во-первых, белые грибы оказались на грани статуса редко встречающихся. Во-вторых, грибники не всегда различают белые грибы по видовым названиям. Все двадцать с лишним форм белого гриба, в том числе и описанные в книге, собиратели грибов обычно именуют кратко: «белый гриб». Автор обращает внимание читателей на видовое разнообразие

и призывает узнавать белые грибы «в лицо».

Общеизвестный, распространённый, заготавливаемый, вкусный подгруздок белый (сухой груздь) не относится к малоизвестным съедобным грибам. Однако автор включает его в текст и разъясняет грибникам, особенно начинающим, что подгруздок белый (сухой груздь) не является сородичем груздёвых, так как млечного сока, характерного для млечников, не выделяет. В микологической науке гриб однозначно отнесен к роду «сыроежка». Будет правильно и Справедливо назвать этот гриб сыроежкой белой, а не сухим груздём.

При написании книги автор опирался на собственные наблюдения, накопленные при собирании грибов с ранней весны до зимних морозов ежегодно, начиная с 1960 года. Помещенные здесь цветные фотографии из личной коллекции автора сделаны во время грибных походов по Карелии, Мурманском, Ленинградской, Калининградской, Ульяновской, Московской, Самарской областям, в Западной Сибири (в Кемеровской, Новосибирской, Томской, Тюменской областях), на Урале, а также на Крымском полуострове и Юге Украины. Грибы растут везде: в тайге и в степях, в горных лесах, в садах, на лугах, болотах, в тундре и т.д. Задачей автора следует считать попытку с помощью этой книги привлечь внимание людей к природе, пробудить, особенно у молодых людей, желание сохранить окружающий нас мир, увидеть через мир грибов богатство красок лесов, жить в гармонии с природой,

Описание грибов



Семейство Лопастниковые, или Гельвелловые -*Helvellaceae*

Лопастник курчавый (гельвелла курчавая)

Helvetia crispa Scop.: Fr.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой до 12 см, сильно варьирует по форме и размерам. **Шляпка** неправильной формы, 2-4-лопастная, седловидная, местами приросшая к ножке, сверху обычно кремовая, с нижней стороны светло-желтая, края лопастей курчавые, свисающие вниз. **Ножка** булабовидная, прямая или изогнутая, полая, продольно-бороздчатая, ребристая, бывает белой или бледно-желтой, слабоопушенная. **Мякоть** тонкая, ломкая, водянистая, без особого запаха. **Произрастает** на богатой перегноем почве и гниющей древесине в лиственных с примесью липы и смешанных лесах по обочинам лесных дорог, на лесных опушках, в кустарниках группами и одиночно с августа по октябрь. **Условно съедобный** малоизвестный гриб низкого качества.

Приготовление. Используется свежим после предвари-

тельного отваривания. Гриб особенно хорош в сушеном виде.



Лопастник эластичный (лопастник упругий)

***Helvetia elastica* Bull.: Fr.**

Почвенный и подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой до 10-12 см, шляпка двухлопастная, верхняя поверхность сухая, бархатистая, свет-

ло-желтоватая, желтовато-оранжевая или серовато-бурая, нижняя — беловатая, сероватая, край свободный. **Ножка** сначала сплошная, потом полая, с неглубокими продольными бороздками, гладкая, белая или сероватая. **Мякоть** резинистая, тонкая, без особого запаха и вкуса. **Произрастает** на опушках негустых хвойных и лиственных лесов во влажных светлых местах небольшими группами с августа по октябрь. Встречается довольно редко. **Условно съедобный** гриб низкого вкусового качества.

Приготовление. Гриб годится для сушки. Его можно использовать после отваривания и удаления отвара, гриб считается малоценным из-за тонкой мякоти.



Лопастник ямчатый (гельвелла бороздчатая, лопастник бороздчатый)

Helvetia lacunosa Afzel.: Fr.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Этот гриб имеет очень странную форму, **шляпка** которой **2-7** см: в диаметре, разделена на лопасти или седловидная, волнистая, снаружи серая или сажисто-черная, внутри светло-серая. Окрашена в различные варианты серого цвета. **Ножка** полая, ребристая, глубокобороздчатая, как бы состоящая из ряда сросшихся трубочек, перекрученная, утолщенная к основанию, серая, с возрастом темнеющая. **Растет** на почве во влажных местах хвойных и лиственных лесов по опушкам и кустарникам, в траве*; часто у лесных дорог. Иногда селится на гниющих пнях. Изредка встречается и вне леса. Плодоносит с июня до октября. Этот темный гриб легко не заметить. Гриб **условно съедобен** в молодом возрасте.

Приготовление. Используется для приготовления блюд после отваривания и удаления отвара. Годится для сушки.



**Строчок осенний (гельвелла инфулоподобная,
строчок неприкосновенный)**

Gyromitra infula (Schaeff. Fr.) Quel.

Сапротроф, карбофил

Плодовое тело пустотелое высотой до 20 см. **Шляпка** каштаново-коричневая, желтовато-бурая, седлообразно-лопастная с несколькими изогнутыми вершинами-лопастями

(до четырех), которые срastaются краями к ножке, Поверхность шляпки волнистая. **Мякоть** беловатая, восковидная, без особого запаха. **Ножка** продольно-бороздчатая, иногда изогнутая или сплюснутая, полая, беловатая, слегка красноватая. **Встречается** на лесных опушках, чаще на старых замшелых пнях или около них, на гниющем валежнике, заселяет обугленные остатки деревьев по одиночке или небольшими группами в сентябре – октябре. Гриб редкий: малой важности. **Съедобен условно.**

Приготовление. Употребляется в свежем виде после отваривания, без отвара. Пригоден для сушки.



Сморчок съедобный (сморчок обыкновенный, сморчок настоящий)

Morchella esculenta (L: Fr.) Pers.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Шляпка охряная, яйцевидной формы, с неправильными овальными ячейками, напоминающими пчелиные соты, приросшая к ножке краем. Шляпка и ножка – пустотелые. **Ножка** слегка покрыта хлопьями. **Мякоть** восковидная, тонкая, легко крошится, с приятным запахом. Уже в начале апреля сморчки можно собирать. **Растет** в освещенных смешанных и лиственных лесах около упавших деревьев, под кустами, на скоплениях прелых листьев, на незадернованной почве, нередко на кострищах. Встречается, как правило, одиночно или разрозненными группами. Сморчки развиваются после теплых дождей. Вкусный **съедобный** гриб высокого качества.

Приготовление. Употребляется в пищу жареным, тушеным и сушеным. В Европе считается деликатесным, а в США вкуснейший шампиньон дешевле сморчка в 27 раз, как говорят, на вкус и цвет товарища нет,



Сморчковая шапочка (колпачок, верпа чешская, сморчок нежный, богемский сморчок)

Verpa bogemica (Krombh.) Schrot

Почвенный сапротроф

Появляется ранней весной, в апреле – мае. **Шляпка** в виде наперстка со свободными краями, с ножкой соединена только вершиной. **Ножка** чешуйчатая, полая, часто изогнутая, цвет белый или кремовый. **Мякоть** тонкая, хрупкая,

приятная на вкус и запах, обладает прохладой, свежестью и грибным ароматом. **Растет** на почве, чаще в низинах, в светлых лиственных лесах, особенно под осиной, липой. Появляется из года в год в одних и тех же местах. Встречается довольно часто. Гриб **условно съедобный**.

Приготовление. Рекомендуется перед употреблением отварить 10-15 минут, отвар слить, после чего можно жарить, тушить, использовать в супах. Сморчковую шапочку можно и сушить.



Сморчок конический

Morchella conica Pers.: Fr.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Плодовые тела образует в апреле – мае. В конце мая в одетом зеленом весеннем лесу они уже исчезают. **Шляпка** бывает от черно-бурого до светлого цвета. Поверхность ребристо-ячеистая, удлиненно-коническая. Ячейки продолговатые с перегородками. Край шляпки сростается с ножкой. **Ножка** белая, внутри полая. Поверхность бороздчатая, выглядит бархатистой. **Мякоть** беловатая, восковидная, со слабым грибным запахом, в ножке – резинистая. Искать сморчок конический нужно в смешанных, хвойных лесах, иногда в лиственных. Охотно растут возле осин. Лучшими местами для роста считаются кустарники, вдоль лесных дорог и тропинок, по береговым склонам речушек. Любят места, прогреваемые солнцем. Сморчки появляются не каждую весну, встречаются они реже, чем другие виды сморчков.

Приготовление. Используется так же, как и сморчок обыкновенный.



Сморчок толстоногий

Morchella crassipes (Vent.: Fr) Pers.

Гумусовый сапротроф, карбофил

Плодовые тела крупные, высота достигает 20 см. **Шляпка** с глубокими крупными ячейками, по краю приросшими к ножке. **Ножка** высотой 4-15 см, толщиной 2-5 см, крепкая, бугорчатая, с продольными неровными борозд-

ками, желтовато-белая, охристая. **Мякоть** толстая, с приятным запахом. **Произрастает** в лиственных лесах около куч поваленных деревьев, по обочинам лесных дорог в апреле – мае.

Условно съедобный гриб хорошего вкусового качества. **Приготовление.** Сморчки или сморчковые шапочки варить 10-15 минут в подсоленной воде, отвар слить, грибы жарить или тушить со сметаной.



Семейство Пецицивые – *Pezizaceae*

Пецица коричнево-каштановая (пецица коричневая, пецица оливково-коричневая)

Peziza badia Pers.: Fr.

Гумусовый сапротроф

Плодовое тело диаметром 1,5-6 см, блюдцевидное или чашевидное, сидячее, снаружи с зернистым налетом, внутренняя поверхность матовая. **Ножка** почти отсутствует. **Мякоть** тонкая, ломкая, каштаново-бурая, буроватая, со слабым грибным запахом, при надрезе выделяет водянистый сок. **Произрастает** в различных, преимущественно хвойных лесах на влажной земле или среди мхов вдоль лесных дорог с июля по октябрь. Часто образует большие скопления. Съедобный гриб **низкого качества**, используется свежим (после отваривания) и сушеным. Из-за небольших размеров и ломкого плодового тела пецицы не имеют ценности. Их грибники не собирают.



Семейство Саркосцифовые – Sarcoscyphaceae

Саркосцифа ярко-красная (пецица ярко-красная)

Sarcosypha coccinea (Jacq.) Ске.

Ксилотроф

Плодовое тело диаметром до 6 см, чашевидное, ярко-красное, снаружи (стерильная сторона) беловатое. Имеется короткая маленькая **ножка**. **Мякоть** довольно толстая, хрупкая, восковидная, без особого запаха. **Встречается** ранней весной в основном во время снеготаяния в одиночку и небольшими группами на надежных ветках, погруженных в почву. Саркосцифа красная не только очень красивый, но и **съедобный** гриб. В пору, когда деревья еще не одеты листвой, они украшают весенний лес, издали хорошо заметны. Саркосцифу можно назвать грибом-цветком, грибом эстетического удовольствия, в связи с этим необходимо их беречь и щадить. Попадаетеся ярко-красный блюдцевик **очень редко, при встрече им следует полюбовать-**

ся, сфотографировать, но не трогать, пусть остается в лесу.



Семейство Геоглоссовые – Geoglossaceae

**Спатулярия желтоватая (спатулярия
булавовидная, лопаточка
грибная, лопаточка желтая)**

Spatularia flavida Pers.: Fr.

Подстилочный сапротроф

Плодовое тело высотой 4-8 см и шириной 2 см в диаметре, продольно-желобчатое, формой напоминает шпатель, лопатку или весло от лодки, плоское, темно-желтого цвета с оранжевым оттенком, увенчано желтоватым волнистым гребешком, похожим на петушиный. **Ножка** высотой до 4 см, толстая, гладкая, прямая или изогнутая, плотная, беловатая или желтоватая. **Мякоть** довольно мясистая, без особого запаха. **Произрастает** на подстилке в хвойных или смешанных с елью лесах, часто среди мха или травы. Эти грибы встречаются нечасто, зато большими группами, часто образуя «ведьмины круги» в конце лета и осенью. Гриб считается **съедобным** (в молодом возрасте), однако практического зна-

чения не имеет из-за редкой встречаемости, малого размера плодового тела и, конечно, своего зрелищного вида.

Приготовление. Желаящим отведать спатулярию перед употреблением гриб надо отварить, а отвар вылить.



Семейство Пиронемовые – Pyronemataceae

Отидея ослиновая (отидея рассеченная, ухо ослиное, ослиные уши)

Otidea onotica (Pers.: Fr.) Fuck.

Почвенный и подстилочный сапротроф

Своей удлинённой формой и завернутыми краями **плодовое тело** напоминает ослиное ухо. Наружная поверхность у него бархатистая, шероховатая, внутренняя – гладкая. Плодовое тело высотой 3-8 (до 10) см и 6 см в ширину, однобокое, сидячее. У основания оно сужено в короткий беловатый нарост, играющий роль ножки, обычно он погружен в почву. Цвет гриба варьирует от оранжево-желтого до охристого с розоватым оттенком. **Мякоть** тонкая, сочная, без особого запаха. Этот довольно редкий гриб **встречается** как в лиственных, так и в хвойных лесах на почве среди опада, часто группами сросшихся плодовых тел с июля до осени. Гриб **съедобный**, но малоценный из-за своей тонкой резиноподобной мякоти.

Приготовление. Обычно в пищу могут быть использованы после предварительного отваривания.



**Алеврия оранжевая (алеврия
красная, пецица оранжевая)**

Aleuria aurantia (Pers.: Fr.) Fuck. (Syn. Peziza aurantia)

Почвенный сапротроф

Эти небольшие, диаметром 2-10 см грибы привлекают посетителей леса роскошной яркой окраской. Появляются они после первых теплых дождей и растут в течение всего лета и осенью. Развивается этот гриб обычно большими группами на сыроватых песчаных почвах. Предпочитает освещенные места, например обочины лесных дорог и тропинок, края ям. Часто встречается на свежих раскопах или потревоженной, разрытой почве. **Плодовое тело** сидячее, в раннем возрасте полушаровидное, затем блюдцевидное. В старости – неправильно-плоское, волнисто-лопастное, часто трескается. Внутренняя, спороносная поверхность гладкая, ярко-оранжевая, снаружи гриб более светлый. **Ножка** отсутствует, внизу имеет коричневатое основание. **Мякоть** восковидная, тонкая, очень ломкая, светло-красноватая, без особого запаха и вкуса. Гриб **съедобный**, но малоценный.

Приготовление. Едят в свежеприготовленном виде (тушат, жарят). Хранить алеврию оранжевую лучше всего в сушеном виде. Еще **лучше бы оставлять эти красивые грибы в природе как украшение наших лесов.**



Семейство Трюфелевые – Tuberaceae

Трюфель белый

Choiromyces venosus (Fr.) Th. Fr. (Syn. *Choiromyces meadriiformis* Witt)

Симбиотроф (микоризообразователь), геофил

Это грибы-невидимки. Их **плодовые тела** растут под землей на глубине 8-12 см. Грибник в лесу может обнаружить только те трюфели-верховики, которые выпирают наружу, образуя чуть заметный бугорок. Те же, которые надежно спрятаны от глаз под почвой, практически невозможно заметить. Гриб созревает только к концу лета – началу осени. Любит дубняки. Трюфель растет в виде клубней гнездами по 3-6 штук. По внешнему виду похож на картофель с серо-буровой поверхностью. Не имеет ни шляпки, ни ножки. **Мякоть** гриба серовато-белая с темноватыми прожилками, в разрезе напоминает мрамор. Имеет приятный грибной аромат. Гриб **высокого качества**. Чтобы найти трюфели, нужны навыки и умение, В прошлом трюфели искали с помощью дрессированных собак, свиней.

Приготовление. Трюфели белые варят, жарят. Из них

получаются хорошие приправы к блюдам.



Семейство Клавариадельфовые -Clavariadelphaceae

**Рогатик пестиковый (рогатик булавовидный,
булава пестиковая, булава Геркулеса)**

Clavariadelphus pistillaris (L: Fr.) Donk.

Симбиотроф (микоризообразователь)

Отличается более крупными размерами среди рогатиковых. **Плодовое тело** достигает в высоту 20-25 см и ширины около 3 см, булавовидное, продольно-морщинистое или бороздчатое, с возрастом часто сплющенное с боков, светло-желтое или рыжеватое. При надавливании поверхность гриба приобретает винно-красноватый оттенок. **Мякоть** у молодых грибов твердая, позже становится губчатой, на изломе или разрезе также меняет цвет на красноватый. Пахнет приятно. Растет на перегнойных почвах лиственных и смешанных лесов. Его можно встретить с лета до осени. **Съедобный**, но только в молодом возрасте, их можно варить, жарить. Старые грибы горьковатые, Гриб редкий. Собирать его нельзя – находится под охраной, занесен в Красную

книгу России.



Семейство Клавулиновые – Clavulinaceae

Клавулина аметистовая (рогатик аметистовый)

Clavulina amethystina (Bull.: Fr.) Donk

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой до 8 см, кустистое, веточки узкие с тупым или зубчатым окончанием. Цвет плодового тела варьирует от сиреневого до серо-лилово-фиолетового, основание более бледное. **Мякоть** одноцветная с окраской плодового тела. **Ножка** короткая, почти незаметная, светлая. **Предпочитает расти** в лиственных и смешанных с березой лесах, на отмершей древесине, отдельными экземплярами или группами в сырых и затененных местах. Встречается редко в августе – октябре. **Съедобный** гриб, используется в свежем виде.

Приготовление. Годится для сушки. Гриб **низкого качества.**



**Клавулина гребенчатая (рогатик
гребенчатый, коралл гребешковый)**

Clavulina coralloides (L: Fr.) Schroet. (Syn. *Clavulina cristata* (Fr.) Schroet.)

Почвенный сапротроф

Плодовое тело высотой до 8-10 см, кустистое с бесчисленными неправильными разветвлениями, гребенчато-зуб-

чатые веточки которых сплюснуты и заострены. Этот гриб имеет много вариантов по цвету: белый, беловато-серый, палевый, кремовый, желтоватый, иногда даже с розоватым оттенком, а с возрастом охристый или буроватый. **Мякоть** с горьким остаточным вкусом, не имеет выраженного запаха. Плодовое тело в основании образует короткую плотную ножку высотой 1,5-2 см. **Растет** в хвойных лесах, но встречается и в лиственных на лесной подстилке, на хвойной иглице с августа до октября. Встречается нередко.

Приготовление. Рогатик гребенчатый съедобен, **низкого качества**. Едят в свежеприготовленном виде после предварительного отваривания. Иногда гриб может иметь горьковатый привкус. Грибники его не собирают.



Клавулина пепельно-серая

Clavulina cinerea (Bull.: Fr.) Schroet

Подстилочный сапротроф

Плодвое тело гриба до 10 см, сильно разветвленное, с тупыми окончаниями веточек, желто-сероватого цвета, дымчатое. Грибы **встречаются** в летне-осенний сезон в хвойном, реже, в лиственном лесу на земле и на гнилой древесине.

не. Рогатиковые бывают различной формы и цветности, поэтому их по-разному и называют. Рогатиковые, или коралловые грибы, **съедобны**.

Приготовление. Рогатики отваривают в подсоленной воде, затем тушат и жарят.



Семейство Спарассисовые – Sparassidaceae

Спарассис курчавый (грибная капуста, грибное счастье, спарассис кучерявый)

Sparass is crispa (Fr.) Fr.

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовое тело обычно неравномерно округлое, мясистое, толстое, напоминающее губку, диаметром до 40 см, весом до 5 кг, состоит из малозаметной плотной **ножки** с отходящими от ее вершины разветвлениями, похожими на лопастные, волнистые или курчавые пластинки. Цвет гриба кремоваты или охряно-желтый, с возрастом становится буроватым. **Мякоть** эластичная, бежевая или охряная. **Растет** на почве возле живых хвойных деревьев или их пней, чаще сосновых. Распространен, по-видимому, повсеместно, но встречается редко, одиночно. Превосходный **съедобный гриб высокого качества**. Идет главным образом для приготовления супов, жаркого и сушки, однако следует помнить, что гриб **охраняемый**, занесен в Красную книгу

России, поэтому в целях сохранения его для потомков не следует разрушать целостность грибницы. А еще лучше, если дать дожить до естественной старости. Это позволит ему расселиться в другом месте.



Семейство Рамариевые – Ramariaceae

**Рамария желтая (рогатик желтый,
коралл лимонно-желтый, коралл
серно-желтый, гриб-олень)**

Ramaria flava (Fr.) Quel.

Почвенный сапрофит

Плодовое тело диаметром до 20 см, высотой 10-15 см. Иногда достигает внушительного веса (1,5-2 кг). Гриб имеет все оттенки желтого цвета: кремовый, абрикосово-желтый, позднее охристый или почти оранжевый. При нажатии окраска плодового тела меняется на винно-коричневую. **Мякоть** влажная, запах травяной. **Ножка** толстая, расчленяется на отходящие ветвистые отростки. Рогатик желтый можно найти в сыровато-тенистых местах лиственных, хвойных и смешанных лесов, особенно в лишайниковых сосняках, среди покрова зеленых мхов в августе-сентябре. Селится большими группами, образуя ряды или дуги. **Растет** прямо на земле или на гнилой древесине. Гриб имеет очень большое сходство с рамарией золотистой.

Приготовление. Пригоден в пищу в молодом возрасте, позже мякоть его становится грубой. Используется жареным и вареным.



Рамария золотистая (рогатик золотистый)

Ramaria aurea (Schaeff.: Fr.) Quel.

Почвенный сапротроф

Плодовое тело массивное, диаметром 15-20 см, высо-

той 8-10 см, кустистое, обильно ветвящееся, охряно-желтое, золотисто-желтое или золотисто-охряное с более светлым основанием, при высыхании блекнущее. «Веточки» толстые, густо расположенные, их концы притупленные, 2-3-кратно надрезанные. **Ножка** короткая, у основания беловатая. От одного общего корня расходятся множество разветвленных рожек. Произрастает на почве в хвойных, изредка лиственных лесах, часто среди мхов. Плодоносит с июля по октябрь. Ближний родич рамарии золотистой – рамария желтая (*Ramaria flava*). Эти два вида трудно различить без лабораторного анализа. Пищевая ценность их одинакова.

Приготовление. Съедобный гриб. Употребляется в пищу в свежем виде. Эту грибную «лапшу» можно отварить и добавить в грибное жаркое – для вкусового букета.



Рамария Инвала (рогатик Инвала)

Ra maria eumorpha (Karst.) Corner (Syn. *Ra maria invalii* (Cott. et Wakef.) Donk.)

Подстилочный сапротроф, ксилотроф

Плодовое тело кустистое с разветвленными концами, высотой 2-8 см, желто-буроватого или охряно-коричневого цвета, слегка горьковатым вкусом, с кисловатым запахом. **Растет** на подстилке или целыми куртинками, образуя це-

лые ряды, дуги или ведьмины круги на валеже в хвойных и лиственных лесах. Встречается нередко, ежегодно в июле - сентябре. После отваривания гриб вполне **съедобен**, однако его собирают редко.

Приготовление. Рогатики можно нарезать в виде лапши и потушить на сковороде,



Семейство Герициевые – Hericiaceae

**Ежовик коралловидный (коралловый
гриб, гериций коралловидный,
ежовик решетчатовидный)**

Hericium coralloides (Fr.) Pers

Ксилотроф

Имеет красивый экзотический вид. **Плодовое тело** гриба напоминает ветку коралла, подлинное украшение природы, декоративно-много-кратно-разветвленное, белоснежное. **Мякоть** гриба в молодом возрасте белая, потом становится слегка желтоватой, без особого запаха. **Растет** гриб на стволах и пнях мертвых лиственных пород деревьев: осины, вяза, дуба, березы и крупных сучьях лежащих деревьев. В молодом возрасте считается **съедобным**, но собирать его не следует, так как **он занесен в Красную книгу России**. Да и жаль бывает уничтожить такую красу леса.



Ежовик гребенчатый (ежовик дубовый)

Hericium erinaceum (Fr.) Pers

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовое тело неправильной формы, округлое, сидячее, без ножки, с длинными свисающими шипиками до 2-5 см длиной, при подсыхании слегка желтеющими. **Мякоть** мясистая, белая. **Встречается** очень редко в лесах с участием дуба. Растет на стволах живых дубов, а также на их пнях

и в дуплах в августе – сентябре. Дубовый ежовик – **съедобный гриб**, но собирать его не рекомендуется как очень редко встречающийся гриб.



**Пилолистник мелкий ракушковидный
(лентинус уховидный, лентинус
раковинковидный, пилолистник анисовый)**

Lentinellus cochleatus (Pers.: Fr.) Karst.

Ксилотроф

Шляпка диаметром до 10 см, широковыпуклая, воронковидная, закрученно-уловидная, незамкнутая по окружности, часто односторонняя, разделенная пополам, неравномерно дольчатая, красновато-коричневого или рыжевато-коричневого цвета. **Пластинки** нисходящие на ножку, зубчатые, сначала светлые, позже бледно-розового цвета. **Ножка** высотой 3-10 см, эксцентрически боковая, сужается книзу, ребристо-морщинистая, бороздчатая, у основания соединенная с другим грибом, рыжеватая, почти одного цвета со шляпкой. **Мякоть** тонкая, плотная, кремовая, с анисовым запахом. **Растет** на пнях и погруженной в почву древесины хвойных и широколиственных пород, тесными группами-сростками с августа по октябрь.

Приготовление. Гриб съедобный, но жестковатый, используется свежим после предварительного отваривания в течение 25 минут.



Семейство Ежовиковые – Hydnaceae

Ежовик желтый (ежовик выемчатый, глухая лисичка, колчак желтый, оленья губа)

Hydnum repandum L: Fr.

Симбиотроф (микоризообразователь), сапротроф

У этого гриба есть отличительный признак – вместо пластинок в качестве спороносного слоя на нижней стороне шляпки густо расположены конически заостренные, ломкие, осыпающиеся при прикосновении игольчатые шипики. **Шляпка** среднего размера, мясистая, при сырой погоде кремово-охряная, светло-оранжевая, при сухой – беловатая. Поверхность обычно неровная, бугристая, с загнутыми вниз краями. **Мякоть** плотная, светло-желтая, ломкая, с приятным запахом, на вкус у зрелых грибов слегка горьковатая. **Ножка** короткая, сплошная, немного изогнутая, иногда смещена от центра шляпки, книзу суженная. **Встречается** в хвойных и лиственных лесах, часто среди травы и мхов, в июле – сентябре.

Приготовление. В пищу употребляется только молодой гриб, более старые грибы грубеют, мякоть приобретает горь-

коватый вкус. Лучше его покрошить в суп, чем на сковороду. Годен для сушки, можно вместе с другими грибами и солить. **Гриб хорошего качества.**



Семейство Феоловые – Phaeolaceae

Трутовик серно-желтый

Laetiporus sulphureus (Bull.: Fr) Murrill

Ксилотроф, паразит

Плодовые тела однолетние, сначала водянисто-толстомясистые, твердеющие, плоские, диаметром до 30 см, собранные в черепитчатые группы. **Шляпка** лимоно-желтая с оранжевым или слабым розоватым оттенком, позже выцветает до светло-желтого цвета. **Трубчатый слой** серно-желтый, в молодом возрасте из него выделяются желтоватые капли жидкости. **Мякоть** свежего гриба сочная, мягкая, сырообразная, желто-вато-беловатая, с приятным грибным запахом, при высыхании очень ломкая. **Произрастает** в листовенных, реже в хвойных лесах на живых и отмерших стволах деревьев, на пнях, валеже и корневых лапах. Плодоносит в мае – июле сразу после сморчков. Нередко их можно обнаружить на торцах заготовленных круглых лесоматериалов. **Съедобный.**

Приготовление. Употребляются молодые грибы в вареном виде. После отваривания из них получается прекрасный

салат – и чисто грибной, и в любой смеси с овощами. Из серно-желтых трутовиков можно приготовить ароматный грибной порошок.



Семейство Инонотовые – Inonotaceae

Чага, или черный березовый гриб (трутовик скошенный)

Inonotus obliquus (Pers.: Fr.) Pit.

Ксилотроф -паразит

Представляет собой бесплодный нарост на живых стволах березы. Наросты имеют желвакообразную форму, с растреснутой поверхностью, черного, местами темно-бурого цвета, тяжеловесные, достигают крупных размеров (до 30 см в поперечнике). Внутри гриб темно-коричневый, очень твердый, с беловатыми прожилками, без запаха. Растет на осинах, ольхах, рябинах и других деревьях лиственных пород. Разновидность этого гриба – чага горькая. Но она не собирается грибником и не заготавливается аптеками. Чага – трутовик скошенный растет только на березах и является **лекарственным сырьем**. Собирают на протяжении всего года. Встречается не часто. Настой чаги используется как **заменитель чая**. Отечественная медицинская промышленность выпускает препарат из чаги «Бефунгин», который оказывает тонизирующее и болеутоляющее действие, «Бефунгин»

успешно применяется в клиниках при лечении язвенной болезни, гастритов.



Семейство Трутовиковые – Polyporaceae

Подсемейство *Polyporioideae*

Трутовик увенчанный *Poly por us coronatus Rost k*

Ксилотроф

Шляпка гриба диаметром до 6 см. **Ножка** центральная или боковая, высотой до 3 см. **Растет** в лесу на валежных ветках с мая по сентябрь. Молодой гриб **съедобный**.



Семейство Полипоровые – Poliporaceae

**Трутовик чешуйчатый (вязовик,
трутовик пестрый, пестрец, заячник)**

Polyporus squamosus (Huds.) Fr.

Ксилотроф, факультативный паразит

Плодовые тела однолетние, глинисто-желтые, с боковой черной ножкой, диаметром 10-60 см. **Шляпка** веерообразная, кремовая, с крупными прижатыми темно-бурыми концентрически расположенными чешуйками, делающими ее пестрой, край тонковатый, подогнут внутрь. **Ножка** эксцентрическая, беловато-кремовая, у основания почти черная. **Трубчатый слой**

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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