

# ГРИБЫ и ягоды

школьный путеводитель



**Сергей Юрьевич Афонькин**  
**Грибы и ягоды**  
**Серия «Узнай мир»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=42182799](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42182799)*

*Грибы и ягоды: Балтийская книжная компания; Санкт-Петербург;*

*2015*

*ISBN 978-5-91233-352-1*

**Аннотация**

Эта книга приглашает тебя в увлекательную и познавательную прогулку по лесу. Как называется эта ягода? Съедобен ли этот гриб? Можно ли сделать бумагу из зеленой речной тины? Где искать клюкву? Как отличить белый гриб от ложного белого? Обо всем этом и о многом другом вы узнаете в нашей книге с великолепными красочными иллюстрациями.

# Содержание

Предисловие	5
Черника	7
Голубика	13
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Сергей Афонькин**

## **Грибы и ягоды**

© В. А. Карачёв, текст, оформление обложки, иллюстрации, 2009–2015

© В. А. Карачёв, составление серии, 2000–2015

**\* \* \***

# Предисловие

В наши дни за продуктами идут на рынок, в супермаркет. Для наших предков таким универсамом была природа. Реки кормили рыбой, на полях зрели злаки. Постоянно открытым и бесплатным магазином был лес. Он щедро делился своими дарами – древесиной, ягодами, грибами. В современном мире человеку нечасто удается вырваться на природу. Даже отпуск многие горожане нередко предпочитают провести у берега теплого моря, а не в деревне. И все же удовольствие, которое можно получить от прогулки по лесу, не сравнится с лежанием на солнечном пляже. Праздник души еще ощутимей, если с прогулки удастся вернуться с лукошком ягод, корзинкой грибов. Начинаешь чувствовать себя свободным и удачливым добытчиком, кормильцем, которого не стесняют ни пиджак, ни галстук, ни зарплата, ни бег минутной стрелки на часах... Как приятно отдохнуть у лесного озера, на глади которого плавают осенний желтый лист. Еда тоже под боком. Некоторые грибы съедобны даже сырыми. Некоторые, да не все. Среди ягод тоже попадаются ядовитые. Надо уметь отличать полезное от вредного, друзей от врагов. Об этом книжка. Пусть она станет для вас первым путеводителем по нашим щедрым русским лесам.



# Черника

Поздней осенью, когда выпадет первый снег, черника производит странное впечатление. На белом фоне бросаются в глаза приземистые зеленые веточки. Приглядишься – они угловатые, жесткие. Листья давно сброшены. Веточки отходят от темного стволика, основание которого исчезает во мху. Не поймешь, то ли жесткая трава перед тобой, то ли маленький кустик. Впечатления правильные. Черника и брусника относятся к так называемым кустарничкам. Со старшими братьями – кустарниками – их роднят способность переносить зиму и прочность веточек. Потянешь – не оторвать. Настоящим же кустарником чернику назвать не позволяет размер. Росточком не вышла.

Зимой чернику заваливает снегом. Так и спит она под белым одеялом до весны. На веточках ждут своего часа небольшие утолщения – почки. Весной из них появятся листочки. Большим листьям они не чета. На кленовой пятерне их уместится больше сотни. Зато прочные они, ладно скроенные, ко всякому гниению устойчивые. Хорошо свет улавливают, а его под покровом леса немного.



Всем хороша черника – и полезна, и вкусна. А какое удовольствие найти черничник в лесу!

Цветки у черники хоть и невелички, но глаз радуют. Похожи на крошечные фарфоровые фонарики или пузатые бокальчики. Бочок у них беловато-розовый, покатый, словно глазурованный. Наружу торчит тоненькая палочка – пестик. Рядом в черничнике наверняка гудит шмель. Он главный черничный опылитель. И знает, что делает. Положите пару черничных цветочков в рот – сразу почувствуете сладкий вкус нектара.

В конце июля на месте цветков созреют ягоды. Не зря по ним называли кустарничек черникой. Для хозяек темные пятна от этих ягод – беда, не отстираешь. На самом деле ягоды не черные, а скорее темно-синие. Не случайно англичане называют чернику «голубой ягодой». Сочную мякоть черники от микробов защищает сизоватый восковой налет. Но стоит



собрать ягоды, как его защита пропадает. Черника долго не лежит и быстро закисает. Скорей ее в дело! Протертая с сахаром в холодильнике долго будет стоять. Если сахара нет, можно закатать в банки с горячим черничным соком. Вкусно и для здоровья полезно.



Каких только вкусностей не готовят из черники

У нас за черникой идут в лес. А вот предприимчивые американцы давно выращивают чернику на фермах. Она у них

крупная, каждая ягода с маленькую виноградинку. Развести такой сорт смогла в начале XX века некто Элизабет Уайт. Она была дочерью американского фермера, инженера, изобретателя и землевладельца Джо Уайта. Теперь крупноплодную чернику культивируют в штатах Нью-Джерси, Джорджия и Калифорния. Канадцы ежегодно продают такой черники другим странам на сотни миллионов долларов.

Американцы начали свои эксперименты с черникой еще в середине XIX века. Быстро чернику не развести – слишком медленно растет. Один кустик разрастается десятилетиями. Потянешь за него, и окажется, что не ствол в его основании, а длинное ползучее корневище. Оно тянется к другому такому же кустику, по соседству. Сразу становится ясно, что черничник на лесной прогалине – не сотни маленьких кустиков, а одно огромное растение. Только в отличие от своих старших собратьев не вверх оно тянется, а в стороны расползается.



Вороника – близкая родственница черники

Еще более устойчива к морозам черничная родственница – вороника. Растет даже в тундре, среди голых камней. Она приземистой черники. Листья крошечные, веточка похожа на махонькую еловую лапку. Мелкие ягоды цвета воронова крыла на стебельках держатся непрочны. Прочешешь пятерней кустик – полгорсти набрал. Вкуса никакого, хотя

жажду утолить можно. На нашем севере называют эту ягоду водяникой.

# Голубика

С голубикой в XX веке произошла такая же история «одомашнивания», как и с черникой. Удивляться не приходится – эти два растения родственники. У голубики только кустики повыше, да ягоды не такого темного цвета. Это точно подмечено в названии кустарничка. Впрочем, с названиями голубики не все ясно. Их в русском языке много. С такими, как «голубица», «синика» и «синий виноград», все понятно. Снова намек на цвет ягод. А как объяснить названия «пьяника», «пьяница», «пьяная ягода» и «водопьянка»? Конечно, из голубики, как и из другой ягоды, можно сделать домашнее вино, однако вряд ли оно будет слишком крепким. Да и нечасто для этих целей ягоду используют. Голубика водяниста и не так сладка, как черника. С «дурахой», «дурникой» и «дурницей» совсем непонятно. Чем благородная ягода заслужила такие неприятные прозвища? Возможно, ответ кроется еще в одном названии. Голубика известна и как «болиголов». Растет кустарничек часто по краям болот, на моховых кочках. Не случайно англичане и американцы часто называют голубику «болотной черникой». Рядом – море багульника, а от его дурманящего запаха голова действительно может разболеться. Слово «боль» отчетливо слышится еще в одном народном названии голубики – «гоноболь». Отсюда иной вариант – «гонобобель», хотя что такое «бобель», не

знает, кажется, никто. Даже в словаре великого Владимира Ивановича Даля, собравшего в XIX веке, кажется, все слова русского языка, «бобеля» нет.



Еще одна родственница черники – голубика

Впрочем, не в словах дело. Вернемся к ягоде. В самом начале XX века за окультуривание голубики взялся американский исследователь Фредерик Ковилл. В 1911 году в амери-

канском Департаменте сельского хозяйства он прочел целый доклад «Эксперименты по выращиванию садовой голубики». Деньги на эксперименты давали Джо и Элизабет Уайт – те самые американцы, которые в штате в Нью-Джерси занимались разведением крупно-ягодной черники. События развивались по уже знакомому сценарию. Несколько лет ушло на поиск кустиков голубики с самыми крупными ягодами. Затем потребовались еще годы, чтобы засадить ими целую плантацию на ферме Уайтсберг. Первый урожай на продажу был собран в 1916 году. Через 11 лет Элизабет создала в Нью-Джерси Ассоциацию голубики. Теперь кусты крупно-плодной голубики пытаются разводить наши отечественные садоводы. Главное условие успеха – кисловатая почва, как на родном болоте.

# 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.