



Ирина Уханова

Грибы в *Аванта* лесу

более 50 видов грибов



Ирина Уханова
Грибы
В *Аванта*
лесу

*Иллюстрации
Александра Вязьменского*

Белый гриб

Помните фразу: «Разрешите представиться: Царь». Если бы белый гриб умел говорить, он и впрямь мог так назвать себя при знакомстве. Царём грибов его прозвали не зря. Стать, размер, вкус — всё при нём. Недаром у грибников охотничья удача исчисляется количеством найденных белых.

А сколько народных имён у любимца: коровка, струень, жатник, печура, медвежатник, белевик, добряк, пан.

Грибник в России может встретить несколько видов белых грибов: Белый гриб — *Boletus edulis*, Боровик — *Boletus pinophilus*, Белый сетчатый — *B. reticulatus*, Белый бронзовый — *B. aereus*. Бронзовый — дитя Юга. Часто любой из этих видов называют просто белым грибом.

Первые белые разведчики появляются в первой половине июня (в южных регионах в конце мая). Этот немногочисленный десант докладывает грибнице, когда появляться основному слою колосовиков. К большому сожалению, сами разведчики частенько бывают повреждены личинками грибных комариков.

ПЕРВЫМИ ОБЫЧНО ПОЯВЛЯЮТСЯ СЕТЧАТЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ.

Они любят селиться рядом с лиственными деревьями: дубом, грабом, берёзой, орешником. Возможно, имя получили по сетчатому узору на ножке или потрескавшейся от жары шляпке.

Белый гриб, называемый ещё еловым, согласно названию предпочитает ель. Но растёт и с буком, каштаном (на юге), берёзами, сосной.

Беспорным красавцем считается боровик. Иные грибники только его считают достойным внимания. Вишнёвые шляпки, сахарные ножки. Жаль, что немногим удаётся поохотиться на них: боровики — жители моховых боров.



Слова художника

В чём такая особая, неотразимая привлекательность белых грибов? Возможно, дело в традиции. С детства мы видим, что ими восхищаются, относятся к ним как к драгоценности, радуются им в лесу больше, чем другим грибам. И когда в детстве мы видим радость наших родителей при их находке, эта радость передаётся нам, мы хотим её продолжения и повторения. И азартно ищем белые грибы, чтобы она повторялась.

КРАСОТА БЕЛЫХ ГРИБОВ ТАИНСТВЕННА. В НИХ НЕТ ЯРКИХ КРАСОК, НО ТОНКИЕ ОТТЕНКИ И ПЕРЕХОДЫ ЦВЕТОВ ЗАВОРАЖИВАЮТ.

Мне очень трудно переключиться на рисование каких-то других грибов, когда растут белые; когда, только что собранные, они ждут своих портретов.



Утратил квалификацию в собирании боровиков. Когда-то давно я ставил рекорды по их количеству и демонстрировал чудеса нахождения самых прятавшихся. Тогда в голове постоянно был ясный эталон, «СОБИРАТЕЛЬНЫЙ ОБРАЗ ГРИБА». Глаз сканировал всё вокруг, чётко выхватывая то, что совпадало с этим эталоном. Теперь же определённого эталона в голове нет. Потому что я перестал целеустремленно охотиться за белыми грибами.

С тех пор, как я стал рисовать грибы, я охочусь за всем, что красиво.

Всё, что видит глаз, оценивается по критерию «красиво-не красиво», а не по критерию «белый-не белый». Глаз останавливается и радуется гораздо большему числу объектов, чем прежде. Радость от леса стала богаче и многообразнее. Но внимание дробится. Его уже недостаточно для поиска притаившихся белых грибов.

Прежде в бору у меня было правило: смотреть не дальше трёх-пяти метров вокруг. Теперь же взгляд блуждает на десятки метров, выхватывая красавцев-мухоморов. А под ногами то и дело хрустят спрятавшиеся боровики.



Болят укоренённый

В некоторых регионах России, особенно южных, грибникам может встретиться дородный трубчатый гриб, с первого взгляда похожий на полубелый — это болят укоренённый (*Caloboletus radicans*).

Гриб хорошо переносит засуху. Порой в лесу всё высохло, а укоренённый болят растёт группами. Обидно грибнику, что такую красоту нельзя положить в корзину, но тут ничего не попишешь.



Гриб несъедобен, горечь не исчезает при отваривании и сушке. Она не всегда ощущается явно, проявляется в послевкусии. Иногда особо упорные едят: «Никакой горечи!». Совет: отварите грибы, тогда горечь проявляется ярче.



Характерные признаки: шляпка, как правило, трещиноватая, мякоть и поры при повреждении синеют.



Желчный гриб



Ещё один гриб с неистребимой горечью — желчный гриб, или горчак (*Tylopilus felleus*). Это самый изощрённый из грибных обманщиков, бывает похож и на подберёзовик, и на белый гриб. Растёт в разных лесах, предпочитая хвойные, особенно еловые. Может расти на почве, но иногда, вообразив себя царём, взбирается на трон — гнилые пни.

Гриб не ядовит, но в случае ошибки грибник рискует испортить жаркое или иное грибное блюдо.

От подберёзовика гриб отличается сеточкой на ножке — у обабков ножка чешуйчатая. От белого — цветом сеточки, она тёмная. От обоих видов розоватым цветом трубчатого слоя. Если вы сомневаетесь, лизните трубочки или разжуйте небольшой кусочек. Маленькое замечание. У некоторых людей так устроены вкусовые сосочки, что они не всегда могут ощутить горечь.

Есть опыт некоторых грибников по приготовлению желчных грибов. Грибы нарезают на полоски и готовят во фритюрнице примерно в течение получаса. Есть сведения, что в некоторых регионах их сушат, якобы при этом горечь теряется. Не будем рекомендовать эти советы, каждый может самостоятельно пробовать удалить горечь. Но, как представляется, это не стоит выеденного яйца. Просто научитесь отличать обманщика.



Подосиновики и подберёзовики

Само разделение на подосиновики или подберёзовики грибов одного рода весьма условно. Чётких критериев отнесения к той или иной группе нет. Деревья, с которыми грибы образуют содружество? Но есть подосиновики, которые растут под берёзами, и подберёзовики, растущие под деревьями из семейства тополёвых, к которым относится и осина. Цвет шляпки? Ну да, подберёзовики не бывают ярко-оранжевыми или красными, но подосиновики бывают серыми или коричневыми.

В обеих группах есть виды, меняющие цвет мякоти на срезе.

Считается, что у подосиновиков кожа выступает за края шляпки, слегка перекрывая нижнюю часть, а у подберёзовиков — нет. Но один вид подберёзовика являет нам такое.

Но как-то интуитивно мы различаем подосиновики и подберёзовики, как правило, присваивая подосиновикам более высокий ранг.



Подосиновик жёлто-бурый

Самый мощный и дородный из всех подосиновиков (*Leccinum versipelle*). Вопреки родовому названию, любимым деревом гриба является берёза.

Гриб широко распространён в России и любим грибниками.

Шляпка жёлтая, жёлто-бурая, красноватая, оранжевая, коричневая, сероватая. Ножка по всей длине покрыта тёмными чешуйками. Мякоть плотная, на срезе розовеет, затем чернеет.

НА ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВАХ ПОТЕМНЕНИЕ НЕ ОТРАЖАЕТСЯ. ГРИБ ГОДИТСЯ ВО ВСЕ ВИДЫ ЗАГОТОВКИ.

Видовое имя означает «изменчивый». Неспроста, иногда его сложно отличить от подосиновика красного. Окрас шляпки у этого подосиновика содержит меньше красных оттенков, преобладают оранжевые и коричнево-жёлтые тона. Встречаются и грибы кирпично-красного цвета. Есть даже «блондины» с белыми шляпками. Поэтому его иногда называют подосиновиком разнокожим.



Подосиновик красный

Издревле на Руси любили подосиновики, складывали о них загадки и поговорки.

10

*Стоит Егорка
в красной ермолке,
кто не пройдет —
всяк поклон отдаёт.*

Красивый гриб с красной шляпкой. И вкусный. Желанная добыча грибника. Что интересно, молодые грибы со столбовидной ножкой и шляпкой, плотно обхватывающей её, часто называют челяшами.

Откуда такое имя? По одной из версий, слово происходит от «цельши», так в некоторых областях зовут молодые подосиновики.

И впрямь шляпка с ножкой составляют единое целое. Между прочим, ножки таких грибов вкусны не менее шляпок, их можно солить или мариновать, нарезав колечками.



Увидеть красные подосиновики (*Leccinum aurantiacum*) можно в лиственных и смешанных с осиной лесах. Реже встречается под другими лиственными деревьями. Шляпка красная, оранжево-красная, красно-коричневая. Ножка белая, покрыта красно-коричневыми или беловатыми чешуйками.

Мякоть плотная, на срезе розовеет, затем темнеет.

НАРОДНЫЕ НАЗВАНИЯ: КРАСНОГОЛОВИК, КРАСЮК, КРАСНАЯ ШАПОЧКА, КРАСНЯК.

Близкий гриб, тоже растущий с осиной, подосиновик белоножковый, иногда их объединяют в один вид.





Подберёзовик обыкновенный

Всего в России произрастает примерно шесть-семь основных видов подберёзовиков. Самый распространённый — подберёзовик обыкновенный (*Leccinum scabrum*).

ЕЩЁ ЕГО НАЗЫВАЮТ
БЕРЁЗОВИК, ОБАБОК
ШЕРОХОВАТЫЙ, БАБКА,
ГРИБ-ПРОСТАЧОК.

В нём нет стати белого или подосиновика, но молоденькие грибы часто бывают пузатенькими крепышами.

Появляются берёзовики одними из первых, уже в мае, в мелкой берёзовой поросли, у лесных дорог, по краям поля и леса. Шляпки разных коричневых тонов, вначале у самых молоденьких грибов плотно обхватывают ножку — тогда грибы напоминают жёлуди с крышечкой. По мере роста шляпка расправляется до подушковидной. Ножка светлая, покрыта тёмными чешуйками.

Гриб дружен с берёзой и встречается не только в лесу, но и в парках, городских газонах, на дачных участках.

Недостаток гриба в том, что мякоть в зрелом возрасте быстро размягчается, становится рыхлой, а ножка, напротив, делается слишком твердой, волокнистой. Да и грибные мушки любят его.

13

На срезе мякоть не меняет цвет, но при сушке гриб чернеет, поэтому его относят к так называемым чёрным грибам.

Обыкновенный подберёзовик вкусный гриб, особенно в жареном виде и супах. А молоденькие грибы идеальны в маринованном виде. Хотя при сборе некоторые грибники предпочитают положить в корзину белые и подосиновики, но скромный подберёзовик не уступает им по вкусовым качествам в некоторых блюдах.



Подберёзовик разноцветный



Грибники часто зовут его черноголовиком (*Leccinum variicolor*). Один из самых красивых в роду подберёзовиков.

Шляпка сухая, мраморного окраса: чередуются белые и чёрные или серые и белые пятна. Иногда окрас может быть полностью тёмный. Ножка белая с серыми или чёрными чешуйками. Мякоть плотная, может слабо розоветь в шляпке, а ножка на срезе бывает сине-зеленоватой в основании.

Появляется обычно позднее других видов подберёзовиков, но в прохладное и влажное лето может встретиться в июле.

Черноголовик крепче своих собратьев, реже бывает червивым. Предпочитает влажные места, близость болот, растёт на торфяниках.

ОЧЕНЬ ЧАСТО ВСТРЕЧАЕТСЯ БОЛЬШИМИ ГРУППАМИ НА РАДОСТЬ ГРИБНИКАМ.



Гриб вкусен в любых видах: жареный, маринованный, солёный, его можно сушить. При сушке нижняя часть ножки желтеет. Грибники ценят этого пёстро­го красавца не ниже подосиновика.



Лисичка обыкновенная

Наверное, для многих будет открытием, что лисичка (*Cantharellus cibarius*) не относится к пластинчатым грибам. Потому что у неё не пластинки, а складки на нижней стороне шляпки — гименофоре. Цвет у лисички жёлто-оранжевый, жёлтый. Шляпка у грибов-кнопочек выпуклая, затем почти плоская, далее становится воронковидной, края неровные, извилистые. Складки сильно низбегающие по ножке. Мякоть светло-жёлтая, резинисто-волокнистая, запах приятный фруктовый, напоминает яблочный или абрикосовый.

16



Предпочитает хвойные и смешанные леса, с лиственными деревьями, скорее всего, растут похожие виды.



ИМЯ ГРИБ ЛИСИЧКА ПОЛУЧИЛ ЗА СВОЙ ЦВЕТ. В НЕКОТОРЫХ РЕГИОНАХ РОССИИ ЕГО НАЗЫВАЮТ ПЕТУШКАМИ, ПЕТУШИНЫМ ГРЕБНЕМ.



Появляются лисички в разных регионах в мае-июне. А плодоношение заканчивают позднее многих грибов. Известны случаи нахождения грибов даже после Нового года, если зимой нет сильных морозов. Лисички растут медленно, плохо впитывают соли тяжёлых металлов, практически не повреждаются личинками благодаря содержанию особых веществ.

Изредка можно встретить в плодовом теле большого жёлтого «червяка» длиной почти три сантиметра. На самом деле, это личинка жука-проволочника.



К лисичковым грибам относится и вороночник рожковидный (*Craterellus cornucopioides*), это чернобуря лиса в семействе, так как окрас чёрно-бурый, чёрный, тёмно-серый. Форма гриба в виде глубокой воронки, напоминающей трубу граммофона. У вороночника нет складок, изнанка шляпки гладкая или бугорчатая.

НЕМЦЫ НАЗЫВАЮТ ГРИБ ТРУБОЙ МЁРТВЫХ.

Несмотря на устрашающее имя гриб вкусный, выдерживает долгое хранение, в сушёном виде приобретает изысканный запах.



Маслёнок обыкновенный, жёлтый

18

Один из самых урожайных видов грибов, образует микоризу (содружество) с соснами. Особенно маслята (*Suillus luteus*) любят молодые сосновые посадки. Некоторые считают, что сбор маслят — это проза грибника, мол, им далеко до белых.

НО ПОЧЕМУ БЫ И НЕ СОБРАТЬ
КОРЗИНУ МАСЛЯТОК, КОГДА
ОНИ ЧИСТЫЕ, НЕБОЛЬШИЕ,
С БЕЛЫМИ КОЛЕЧКАМИ?

Они бывают коричнево-шоколадными, светло-коричневыми, буровато-оливковыми, жёлто-коричневыми, почти белыми, если полностью скрыты под хвойным опадом.

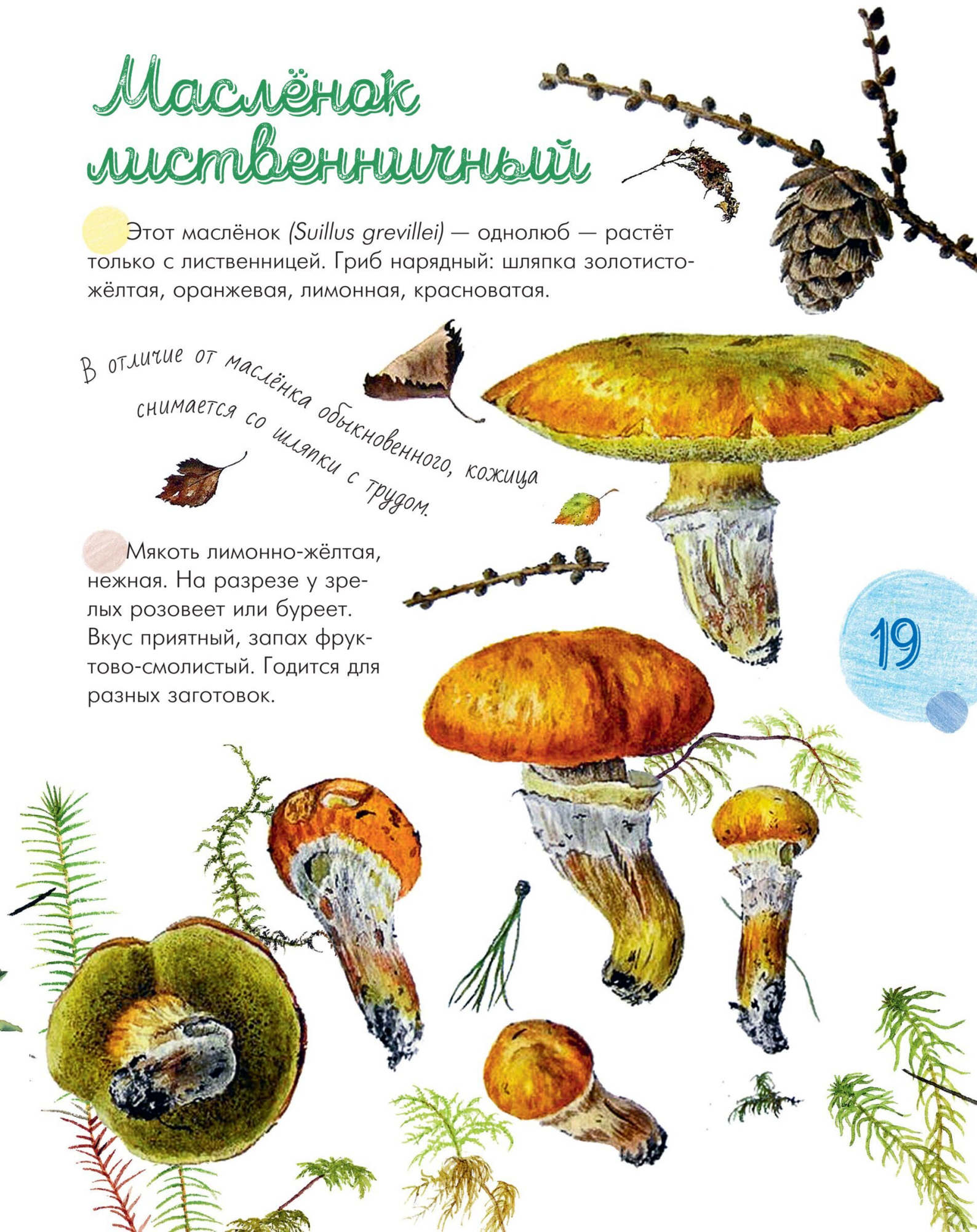


Маслёнок лиственничный

Этот маслёнок (*Suillus grevillei*) — однолюб — растёт только с лиственницей. Гриб нарядный: шляпка золотисто-жёлтая, оранжевая, лимонная, красноватая.

В отличие от маслёнка обыкновенного, кожица снимается со шляпки с трудом.

Мякоть лимонно-жёлтая, нежная. На разрезе у зрелых розовеет или буреет. Вкус приятный, запах фруктово-смолистый. Годится для разных заготовок.



Саркосцифа австрийская

Ранней весной, когда лес еще только начинает просыпаться от зимней спячки, вначале робко, поглядывая на мир в глазок проталин, появляются первые грибы. В южных регионах это может произойти и в феврале. И сразу, будто в отместку зиме пытаешься согреть стылую землю, то тут, то там загораются ярко-красные огни саркосциф.

На упавших веточках лиственных пород сидят эти красные шапочки — первопроходцы грибного сезона.

В России чаще остальных саркосциф встречается австрийская — *Sarcoscypha austriaca*. Как будто веселый художник забрызгал киноварью оттаявшую почву.

Грибочки это съедобны, хотя их мякоть довольно жесткая. Зато они не теряют цвет при тепловой обработке и являются украшением весеннего салата.

Прежде чем отваривать, низ гриба, покрытый щетинистыми волосками, надо очистить. На это требуется много усилий.



Сморчковая шапочка

● Шапочки (*Verpa bohemica*) любят влажные места, образованные талой водой. Дружат с ивами, осинами, тополями. Шапочками грибы названы потому, что их шляпки сидят на ножке, прирастая к ней только в центре. Они могут быть ровными или с приподнятыми полями, иногда у них отвороты точь-в-точь как у спортивных шапок, иногда шляпки задорно сдвинуты набекрень, что придаёт неповторимый характер.

Ранневесенний гриб, появляющийся в лесу одним из первых. На юге уже в марте, в других регионах обычно в апреле. Весенние грибы стремятся выскочить пораньше, пока трава не закрыла места их обитания.

● Какая же радость у грибника, когда он находит первые шапочки, макушки которых едва выглядывают из-под опавших листьев. Здесь нужно иметь зоркий глаз. Вначале шляпки с извилистыми ячейками крупные, плотные, а ножка короткая. Затем восковидная хрупкая ножка вытягивается, шляпка прекращает свой рост. Такие «карандаши», торчащие там и тут, хорошо видны, но менее вкусны. Запах несколько неприятный, исчезает при отваривании.

● Перед приготовлением шапочки нужно отварить и слить отвар. Лучший способ приготовления — тушение в сливках, молоке или сметане. Можно и сушить, у сушёных грибов появляется изысканный аромат.



Строчок обыкновенный

С каждым днем весна входит в свои права, звенят птичьи трели, поет душа грибника, пришедшего в лес за самыми первыми строчками обыкновенными (*Gyromitra esculenta*).

Строчки предпочитают песчаные почвы хвойных лесов, но особенно часты на пожарищах.

Шляпки у строчка кудрявые, мозговидные, каштаново-коричневые или тёмно-коричневые. Ножка светлая. И хотя видовой эпитет *esculenta* означает съедобный, но яд, содержащийся в них, очень токсичен. В странах Европы известны случаи смертельных отравлений этими грибами. Правда, гиромитрин частично переходит в воду при отваривании грибов, а также обезвреживается при длительной горячей сушке.

**НО ЕСТЬ ЭТИ ГРИБЫ,
КАК БЫ ВКУСНЫ ОНИ
НИ БЫЛИ, ВСЕ РАВНО
ОПАСНО.**

Дело в том, что содержание ядовитых веществ очень зависит от географического положения грибов: чем теплее климат, тем больше яда накапливают плодовые тела. Потепление коснулось и России, даже в Сибири ныне бывает аномально высокая температура.



Строчок гигантский

23

Чуть позже обыкновенных строчков в лиственных и смешанных лесах появляются строчки гигантские (*Gyromitra gigas*). У них тоже мозговидные шляпки, но они светлее, чем у обыкновенного строчка: от охристо-кремовых до коричнево-охристых. Грибы могут вырасти до гигантских размеров, иногда диаметр шляпки достигает 30 см.

Но всё же своё имя гриб получил не поэтому, а из-за более крупного размера спор.

Ножка гигантских строчков отличается от ножки их обыкновенных собратьев. У обыкновенного ножка значительно тоньше, у гигантского — с многочисленными извилинами, при выворачивании из почвы она будет почти полностью пропитана грунтом, очистить её практически невозможно, приходится удалять.

Тисясы растут в лиственных и смешанных лесах, особенно любят селиться возле гнилых берёзовых брёвен.

Большинство учёных склоняется к тому, что гигантские строчки съедобны, в них только следы токсичных веществ. В России грибы собирают повсеместно и охотно.



Сморчок пожарищный

Многие грибники считают сморчки исключительно весенними грибами, но это не совсем справедливо. Некоторые из них предпочитают появляться не весной, а летом. Один из таких представителей рода сморчков перед вами — сморчок пожарищный (*Morchella exuberans*).

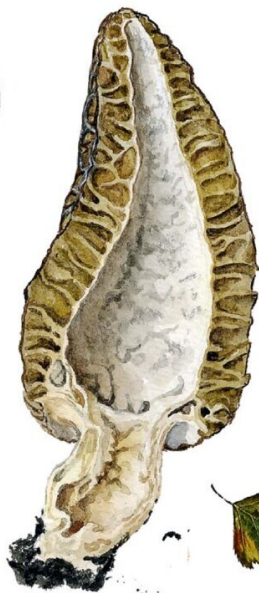
Этот сморчок — пример того, как природное несчастье может принести грибнику не только горе, но и радость.

Пожарищный сморчок появляется массово на тех участках хвойных и смешанных лесов, где случился пожар, на следующий год после бедствия. Растёт особенно обильно рядом с уцелевшими после пожара живыми деревьями. Обильность объясняется тем, что грибнице долго приходится ждать, когда сложатся подходящие условия.



НЕДАРОМ ЕГО
ЛАТИНСКОЕ ИМЯ
МОЖНО ПЕРЕВЕ-
СТИ КАК СМОР-
ЧОК БУЙНЫЙ,
ИЗБЫТОЧНЫЙ.





В отличие от других сморчков, которые плодоносят весной, пожарный появляется в конце мая или в начале июня, может радовать грибников несколькими волнами вплоть до августа. Часто растёт сростками.

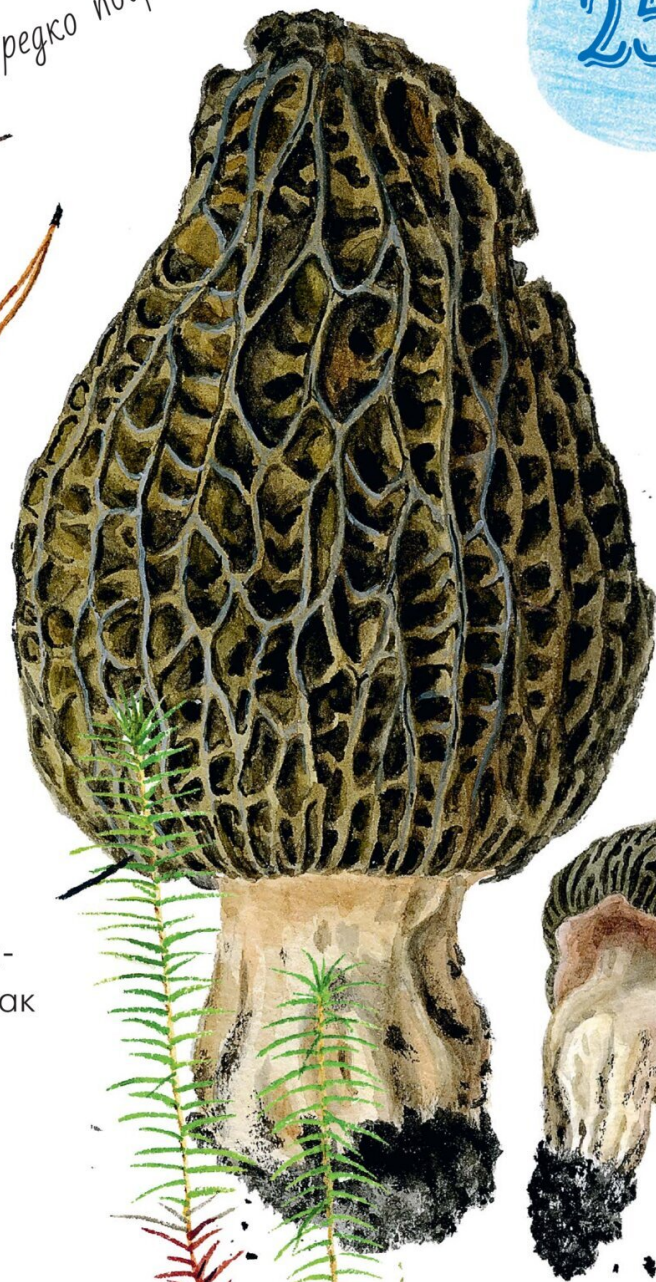
Грибы очень красивы, пепельного цвета, редко повреждаются личинками насекомых, имеют плотную мякоть.

25

ТО-ТО РАЗДОЛЬЕ
ГРИБНИКАМ! НО
ПЛОДНОШЕНИЕ,
КАК ПРАВИЛО,
БЫВАЕТ ТОЛЬКО
В ПЕРВЫЙ ГОД
ПОСЛЕ ПОЖАРА.

Грибники, запомнив место сбора, идут туда в следующий сезон с большой корзиной, но их ожидает большое разочарование.

Чаще встречаются в лесу сморчки высокие, обыкновенные и съедобные. Так как редко кому доведётся увидеть пожарные сморчки, предлагаем полюбоваться этими лесными жителями в сказочных колпаках на картинах художника.



Гладыш

26

Перевод названия гладыша (*Lactarius trivialis*) с немецкого «банальный, обыденный, примитивный, заурядный». Но латинские имена грибов, состоят из рода и вида. Видовое название произошло от латинского *trivialis* — то, что валяется на большой дороге. Но здесь дорога в переносном смысле. Это то, что мог освоить ученик в средневековом университете, всего три простые начальные дисциплины.

Это вкусный гриб, некоторые грибники ставят его в солёном виде наравне с груздями.

ГЛАДЫШ ЕЩЁ
НАЗЫВАЮТ
МЛЕЧНИКОМ
ОБЫКНОВЕН-
НЫМ, СЕРУШКОЙ,
ДУПЛЯНКОЙ,
ОЛЬШАНКОЙ,
ГРУЗДЕМ СИЗЫМ.



Шляпка у гриба сухая, в сырую погоду клейкая. Очень разнообразна по окраске: свинцово-серая, фиолетово-серая, фиолетово-коричневая, выцветающая до сероватой или желтовато-кремовой. У молодых грибов видны ярко окрашенные круги.

Мякоть плотная, беловатая или желтоватая. Млечный сок едкий, белый, при высыхании становится зеленовато-серым.

Растёт шляхыш в лиственных и смешанных лесах с относительно высокой влажностью.



Валуи

28

В лесу всегда много сбитых валуев (*Russula foetens*). За что достается этому бедолаге? За то, что издали он бывает похож на белый гриб. С замиранием сердца бросается грибник к добыче, но не тут-то было. Пальцы попадают в слизистое покрывало шляпки валуя. Да и запах валуя нельзя назвать приятным, недаром его видовой эпитет означает «вонючий».

Когда в лесу идет грибной слой, на валуи тоже никто не смотрит, собирая благородные грибы, а маленькие «мины» валуичиков с треском взрываются под ногами.

Но не спешите пройти мимо этих грибов. Валуи вас не разочаруют. В самом младенчестве они напоминают светло-охряные или медово-коричневые янтарные шарики, которые буквально рассыпаны по лесной подстилке.

Растет валуй в разных лесах, он не избирателен. Шляпка плотно обхватывает ножку, которая даже у молодых грибков пустотелая, с коричневым налетом внутри.

Но это не означает, что гриб «червив». Отковырните ножку, а шляпку кладите в корзину.

Как ни странно, валуй — сыроежка. Пробовать сырой гриб не стоит, жгучесть его превосходит по остроте все сыроежки. Но если удалить ее вымачиванием или многократным отвариванием, то соленые валуи удивят отменным вкусом.



Волнушка

Если мы посмотрим перевод латинского имени волнушки розовой (*Lactarius torminosus*), то увидим: млечник, вызывающий боли в животе. Неудивительно — волнушка считается ядовитым грибом во многих странах. Это связано с её жгучим вкусом. Ведь культура потребления грибов в Европе предполагает их использование в сыром виде, у нас же их засаливают.

Гриб среднего размера. Шляпка розового или розово-пососёвого цвета с тёмными зонами, которые расходятся от центра, от края до половины радиуса покрыта густым ворсом. Млечный сок белого цвета.

И если ваша корзина не заполнена благородными груздями, рыжиками и белыми, не пренебрегайте маленькими розовыми пятачками волнушек.

ОСТРЫЙ ВКУС
ГРИБА УДАЛЯЕТСЯ
ВЫМАЧИВАНИЕМ ИЛИ
ВЫВАРИВАНИЕМ.



Образует симбиоз
с берёзой.

Грузди

Есть особая группа грибников, для которых грузди выше всех остальных грибов. Даже выше белых. На Руси в старину груздь считался лучшим, если не единственным грибом, годным для засола. Грузди подавали и к царскому столу, ими лакомились и во время постов.

30

И тут нас ждет открытие. Настоящим груздем считают как минимум три разных вида: собственно белый груздь (*Lactarius resimus*), груздь водянистокононый (*L. aquizonatus*) и груздь бахромистый (*L. citriolens*).

Белый груздь во взрослом состоянии имеет практически гладкую шляпку, безо всяких concentрических пятен. Предпочитает старые березняки. Бахромистый груздь заметно массивнее еще одного груздя — водянистокононого и даже настоящего, его цвет часто уходит в желтизну.

У всех этих груздей острый вкус, млечный сок желтеет на воздухе. А запах... Есть грибники, которые так тренировали свой нюх, что, заходя в лес, почти наверняка знают, какие грибы им встретятся.

ГРУЗДЕВОЙ ДУХ
ОДИН ИЗ САМЫХ
СИЛЬНЫХ И ПРИЯТ-
НЫХ, НАПОМИНАЕТ
ФРУКТОВЫЙ ЗАПАХ.



Ещё один из груздей — груздь лиловеющий (*Lactarius repraesentaneus*). Его также называют синееющим из-за млечного сока характерного цвета на изломе. Зовут немного обидно для гриба — собачьим. Лиловеющий груздь горьковат, но тоже очень вкусен в солёном виде. Требуется, как и другие грузди, вымачивания перед засолом.

Шляпка жёлтого цвета, с кругами или без них, мохнатая, ножка часто с выемками — лакунами. Гриб растёт в лесах, где встречаются берёзы, часто в ивово-берёзовых зарослях.

Грузди появляются обычно в конце лета и осенью, хотя для некоторых видов есть исключения: зональный и осиновый грузди бывают в середине лета.

Происхождение названия груздь, возможно, от старославянского слова, обозначающего «ломкий, хрупкий». Но есть и версия, по которой название связано со словом «груда, куча». С иной такой груды можно собрать до нескольких килограммов грибов.




Дубовик оливково-бурый

Представьте себе, что мастер решил сделать из глины фигурку белого гриба. Слепил, обжёлг в печи, посмотрел. Форма хороша, но что-то цвет скучный. Раскрасил шляпку в оливковый цвет, поры трубочек в оранжево-красный, ножку в оранжево-жёлтый, да ещё разрисовал красной сеточкой. Какой бы вышел красавец!

Статью в белый гриб, но раскрашен ярко. Так примерно выглядит дубовик. Ещё и на разрезе густо синее.

Долгое время дубовик (*Suillellus luridus*) относился к благородному роду болетов. Потом учёные определили его генетический код и отнесли к роду маслёночек, именно так звучит в переводе с латинского языка его родовое имя. Хорош маслёночек, шляпка которого достигает 20 см!






Но, как гриб ни назови, имя не испортит его благородного вкуса. Гриб можно мариновать, жарить, сушить. Только нужно предварительно отварить несколько минут и отвар слить.

Растёт в лесах разного типа, дружит с дубом, грабом, буком, берёзой, елью, сосной. Распространён широко, встречается и в городских парках.

НАРОДНЫЕ ИМЕНА:
ПОДДУБНИК, ДУБОВИК
ОБЫКНОВЕННЫЙ,
СИНЯВКА, КРАСИК,
СИНЮК, ГЛУХОЙ
БЕЛЫЙ, ГЛУХАРЬ.



Мокруха еловая

Вы удивитесь, но мокрухи — близкие родственники благородных болетовых грибов. Все их виды растут под хвойными деревьями. Мокрухи съедобны. Есть предположение, что все виды мокрух паразитируют на грибах рода Маслёнок, поэтому их соседями часто бывают маслята.

Какое-то не очень симпатичное название — мокруха (*Gomphidius glutinosus*). Даже ещё обиднее иногда: слизняк. В переводе с латинского родовое имя означает «гвоздь, болт», а видовое — «липкое вещество, клей».

Шляпка светло- или красновато-серая, покрыта густым слоем слизи. Ножка беловатая, со слизистым кольцом. Низ ножки желтоватого цвета — это один из характерных признаков, хорошо видимых на продольном разрезе.

**НЕСМОТЯ НА
ОБИЛИЕ СЛИЗИ,
ГРИБ ВКУСНЫЙ.**

Грибы можно жарить, мариновать.

В маринованном виде они похожи вкусом на подберёзовики, только нужно убирать слизистое покрывало вместе с кожицей. Ещё обходят мокрухи стороной по другой причине: если их класть в корзину с другими грибами, мокрухи перепачкают соседей чёрно-фиолетовыми пятнами, поэтому их лучше класть отдельно.



Мокруха пурпуровая

35

Эта мокруха (*Chroogomphus rutilus*) любит расти под соснами. Шляпка может иметь разный цвет: медно-пурпурный, оранжево-розовый, красновато-лиловый, красновато-коричневый. Обычно у молодых грибов имеется ярко выраженный бугорок. Кожица у молодых грибов покрыта слизью во влажную погоду, а в сухую — гладкая, блестящая. Ножка с остатками покрывала, вверху красноватая, в нижней части жёлто-оранжевая. Мякоть оранжевая или жёлтовато-розовая.

ОТСЮДА И НАРОДНЫЕ
ИМЕНА: МОКРУХА СОСНОВАЯ,
МОКРУХА СЛИЗИСТАЯ,
МОКРУХА БЛЕСТЯЩАЯ,
ЖЕЛТОНОГ.



Всегда собираю этот гриб. Не потому, что он обладает какими-то особенными вкусовыми качествами, а оттого, что при мариновании цвет его становится пурпурным, красно-фиолетовым. Если использовать пурпуровую мокруху в ассорти с другими грибами, баночки выглядят нарядно. Гриб можно и жарить.

Гриб-зонтик пёстрый

Этот гриб — всем грибам гриб! Точь-в-точь зонтик. Иногда достигает таких размеров, что под ним может спрятаться от дождя ребёнок. Называют ещё грибом-зонтиком большим (*Macrolepiota procera*). Диаметр шляпки может превышать 25–30 см, высота гриба до полуметра. Настоящая летающая тарелка!

ОН ИЗ ТЕХ ГРИБОВ, «ДЕТИ» КОТОРОГО НЕ ОЧЕНЬ ПОХОЖИ НА РОДИТЕЛЕЙ.

Сначала это небольшой гладкий шарик, сидящий на толстом клубне ножки. По мере роста ножка вытягивается, шляпка сначала приобретает яйцевидную форму, в этой стадии грибы похожи на барабанные палочки, в некоторых странах так их и называют. Затем шляпка расправляется и покрывается крупными и мелкими чешуйками, а прямая стройная ножка приобретает кольцевидно чешуйчатый «змеистый» рисунок.

На ножке сидит колечко. В отличие от колец других грибов, оно подвижное: его можно двигать по ножке вверх-вниз.

Пластинки белые, затем могут приобрести розоватый оттенок. В любой стадии гриб очень вкусен. Его можно жарить, обмакнув кусочки в яйцо, сушить, совсем молодые грибы можно мариновать.

36



Зонтик пёстрый — прекрасная модель для фотографов
и художников, посмотрите сами!

37



Мухомор серо-розовый

При слове мухомор многие сразу представляют ядовитый мухомор красный. Но в роде Мухомор есть и съедобные. Самый распространённый — мухомор серо-розовый (*Amanita rubescens*), он же краснеющий, жемчужный. В своей дружбе с деревьями гриб не привередлив: растёт в лесах разного типа. Появляется в южных лесах в конце мая, в остальных регионах — летом, плодоносит до поздней осени.

Шляпка разной окраски: серо-розовой, палевой, коричневатой, сероватой, и сплошь покрыта острыми или чешуйчатыми остатками общего покрывала, которые имеют сероватый цвет. Пластинки белые, у старых грибов с красноватыми пятнами. Ножка белая, с обширной полосатой юбочкой.

Основание ножки обычно с красноватым оттенком. Если разрезать, почти всегда можно увидеть ходы насекомых, которые окрашены в красноватый цвет. Мякоть белая, при повреждении приобретает розовато-красный цвет.

Можно жарить, готовить супы, молодые грибы идут в маринад.

Помните, мухомор содержит яды, которые разрушаются при тепловом воздействии, поэтому перед употреблением грибы нужно отварить и отвар слить.



Мухомор пантерный

Наверное, учёный, который дал этому мухомору (*Amanita pantherina*) имя — пантерный, имел в виду его пятнистую шляпку, она усеяна остатками общего покрывала в виде концентрических или разбросанных белых или сероватых бородавок.

Но дело в том, что пантера является тёмноокрашенной формой пятнистых леопарда или ягуара, она полностью чёрная, помните Багиру? Но вдруг автор подумал, что этот мухомор так же свиреп, как пантера?

ДА, ПАНТЕРНЫЙ
МУХОМОР —
ОЧЕНЬ ЯДОВИ-
ТЫЙ ГРИБ.

Он не смертельно опасный, но может вызвать тяжёлые отравления.

Встречается в лесах разного типа, но предпочитает хвойные.

Мякоть гриба белая, кольцо тонкое, основание ножки обычно несколько поясков.

Шляпка различных коричневых оттенков, но всегда без тонов красного.



Мухомор красный

Наверное, этот гриб знают все ещё с детского садика. Он герой многих детских книжек и мультфильмов. Его яркая красота восхищает. Эта модель грибного мира великолепно смотрится и на фоне тёмной зелени хвойных лесов и рядом с белой прозрачностью берёзовых стволов. До чего наряден! Ярко-красная шляпка с белыми лоскутками, белая юбочка – глаз не оторвать!



Гриб не смертельно ядовит, но может принести неприятности.



В самом юном возрасте он может быть неузнаваем, когда общее покрывало ещё не разорвалось. Тогда это белый колючий ёжик, но вот гриб растёт, и яркая красная шляпка ставит всё на место.

Правда, иногда подросший гриб может быть не узнан неопытным грибником, если дождём со шляпки смыты белые лоскутки. Тогда есть риск спутать его с красной сыроежкой. Будьте осторожны, у сыроежек не бывает кольца и обертки в нижней части ножки!

ИМЯ СВОЁ МУХОМОР
(AMANITA MUSCARIA)
ПОЛУЧИЛ ОТ ОБЫЧАЯ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИБ
ДЛЯ ИЗБАВЛЕНИЯ
ОТ МУХ.

40



Мухомор королевский

Как и положено королевской особе, не часто попадает на глаза грибникам. Довольно редкий вид (*Amanita regalis*), предпочитающий в России селиться к северу от Московской области, в Сибири и горных лесах Кавказа. Красивый мухомор, окрашенный в охристый, насыщенно-коричневый или желтовато-серый цвет.

ВНЕШНЕ ПОХОЖ НА КРАСНЫЙ МУХОМОР, НО В ЕГО ОКРАСКЕ НЕТ КРАСНЫХ ТОНОВ.

Сначала гриб полностью одет в общее покрывало жёлтого цвета. По мере роста оно остаётся на шляпке в виде лоскутков желтоватого цвета и поясков такого же цвета в нижней части ножки.

На самой ножке красуется нарядное кольцо, украшенное жёлтой или охристой оборочкой по краю. Если гриб имеет бледный окрас, его можно спутать со съедобным серо-розовым мухомором, но у того мякоть краснеет при повреждении.

Гриб ядовит, хотя и не смертельно, но склонен к накоплению тяжёлых металлов сильнее остальных.



Навозник белый

Некоторых может отпугнуть название этого гриба — навозник (*Coprinus comatus*). Неаппетитное какое-то. Что поделать, эти грибы предпочитают унавоженную, богатую органикой почву, поэтому чаще встречаются по обочинам дорог, на лужайках, выпасах.

МОЖЕТЕ НАЗЫВАТЬ ЕГО
КОПРИНУСОМ. ПЕРЕВОД
ЛАТИНСКОГО ИМЕНИ —
НАВОЗНИК ЛОХМАТЫЙ,
НО ЧАЩЕ НАЗЫВАЮТ
НАВОЗНИКОМ БЕЛЫМ.

Молодые грибы имеют общее покрывало, которое при росте остаётся в виде малозаметного мешочка в основании ножки и многочисленных оттопыренных чешуек на шляпке. Отсюда и второе имя — лохматый.

Гриб очень вкусен, пожалуй, только куриному мясу уступает по нежности.



Но есть у гриба особенность: его век краток, примерно двое суток.
Затем грибы расплываются в чёрную массу. Это явление называется автолизом.

Дело в том, что узкая коническая шляпка не расправляется до конца жизни, а пластинки не сужаются к краю шляпки. Это мешает опадению созревших спор. Поэтому их созревание идёт постепенно, начиная с низа шляпки. Гриб как бы поедает сам себя, часть шляпки расплывается и не мешает выходу спор, лежащих выше.

Запах расплывающейся мякоти привлекает насекомых, которые на лапках разносят споры.

Брать нужно только грибы с белыми пластинками, чуть потемнели — принесёте домой уже негодные трофеи.

Чёрную массу расплывшихся спор раньше собирали и добавляли в чернила, которые использовали для подписания документов особой важности. Их уникальный рисунок, видимый при увеличении, невозможно было подделать.



Трутовик Швейница

Встречается с начала лета до осени в хвойных и смешанных лесах. Растёт на пнях, корнях и у стволов сосны, лиственницы, ели, реже — на лиственных деревьях. Молодые плодовые тела имеют разнообразные причудливые формы: конSOLEВИДНУЮ, веероВИДНУЮ, воронковидную.

ДРУГОЕ ИМЯ — ФЕОЛУС ШВЕЙНИЦА. НАЗВАН В ЧЕСТЬ АМЕРИКАНСКОГО БОТАНИКА И МИКОЛОГА.

Трутовик (*Phaeolus schweinitzii*) может достигать 30 см в диаметре, растёт быстро, при росте обволакивает веточки, стебли и вызывает бурую гниль древесины.

Используется для окрашивания шерсти, в зависимости от добавок даёт золотисто-жёлтый, тёмно-оливковый, коричневый отвар.



Колпак кольчатый



Род паутинники — самый многочисленный и наиболее трудноопределимый среди шляпочных грибов. Название рода *cortinarius* (кортинариус) произведено от латинского *cortina* — покрывало, завеса.

У подавляющего большинства частное покрывало — картина, обычно паутинистое. Эти ниточки-паутинки заметны висящими по краю шляпок и в верхней части ножки. У некоторых есть и общее покрывало.



Один из них — Колпак кольчатый (*Cortinarius caperatus*), долго перемещался из одного рода в другой, но наконец обосновался в роду паутинников. Но и в нём является белой вороной: вместо паутинок на его ножке красуется широкое плёчатое кольцо.



Гриб имеет много народных имён: курочка, муговой шампиньон, опёнок морщинистый, белый приборотник, турка. Если перевести латинское имя, то паутинник сморщенный.

Любит влажные места. Шляпка часто морщинистая, покрыта налётом, который придаёт ей голубоватый или серебристый оттенок. Гриб очень вкусный, отсюда и народное название — курочка, похож вкусом на куриное мясо.



Паутинник триумфальный

Ещё один вкусный паутинник — триумфальный (*Cortinarius triumphans*). Ещё известен под именем паутинник жёлтый, приболотник жёлтый.

ЕГО УЗНАВАНИЕ НЕ ТАК ОДНОЗНАЧНО, КАК КОЛПАКА. ЕСТЬ МНОГО ПАУТИННИКОВ С ЖЁЛТЫМИ ШЛЯПКАМИ.

Триумфальный паутинник — крупный увесистый гриб, шляпка ярко-золотистого цвета. Пластинки молодых грибов прикрыты светлым паутинистым покрывалом. Затем приобретают сизо-коричневую, глинистую окраску. На ножке заметны браслетчатые остатки кортины.

Растёт в лиственных и смешанных лесах, предпочитает берёзы.



Паутинник блистательный

47

Среди многочисленного рода паутинников много и невзрачных мелких грибов. Определить их вид сложно. Но у некоторых есть признаки, позволяющие причислить их к тому или иному виду. Вот, например, паутинник блистательный (*Cortinarius evernius*).

За что он получил такой
громкий эпитет —
блистательный, сложно сказать.

Возможно потому, что в сухую погоду его коричневая или серо-сизая шляпка с белесыми волокнами блестит. Но с латинского его название переводится как быстрорастущий, или отросток.

Мякоть тонкая, коричневая, в ножке плотная с фиолетовым оттенком, со слабым неприятным запахом.



Паутинник браслетчатый

У этого паутинника (*Cortinarius armillatus*) красно-коричневая или оранжевая шляпка с тёмными ворсинками. Гриб украсил свою ножку браслетами красно-бурого цвета.

В некоторых источниках указывается на съедобность гриба, хотя говорится о посредственном вкусе. Есть и похожие ядовитые паутинники, поэтому гриб не следует собирать.

Многочислен на мшистых местах, красиво контрастируя с зелёным цветом мха, часто выдавая себя издалека за подберёзовик или подосиновик.

ЭТОМУ КРАСАВЦУ НЕ МЕСТО В КОРЗИНЕ.



Паутинник фиолетовый

Очень красивый гриб (*Cortinarius violaceus*), окрашенный разными оттенками фиолетового цвета. Шляпка войлочная, густо усыпана мелкими чешуйками. Пластинки тёмно-фиолетовые, с возрастом — со ржавым оттенком.

Мякоть тоже фиолетовая или голубоватая, мягкого вкуса, с запахом древесины.

Итальянцы указывают на запах «русской кожи», вероятно, это мясные нотки, присущие запаху необработанной кожи, который не очень приятен. Они пишут, что при отваривании запах усиливается, по этой причине не рекомендуют использовать гриб в пищу.

ВЕРОЯТНО, КРАСОТА ГРИБА ПОБУДИЛА СПЕЦИАЛИСТОВ ВКЛЮЧИТЬ ЕГО В РЕГИОНАЛЬНЫЕ КРАСНЫЕ КНИГИ.

Есть и другие паутинники фиолетового цвета.

Гриб растёт в лесах разного типа. В местах распространения не так и редок. Можно спутать с другими паутинниками фиолетового цвета, но у них нет такой войлочно-чешуйчатой шляпки.

49



Рядовка жёлто-красная

До чего нарядна Рядовка жёлто-красная (*Tricholomopsis rutilans*)! Шляпка бордовая, малиновая, пурпурная, жёлто-красная. Цвет ей придают многочисленные чешуйки. Пластинки ярко-жёлтые, очень красиво сочетаются с цветом шляпки. Ножка красно-жёлтая. Мякоть плотная.

Встречаются эти грибы на упавших деревьях и пнях, чаще сосновых. Отсюда и её народное название – опёнок жёлто-красный.

50

Но ей далеко до вкуса опят, пищевая ценность уступает внешней красоте – гриб условно съедобный. Но рядовки так и просятся на фотографию или холст художника.

НАСТОЯЩИЕ
ЛЕСНЫЕ ЦВЕТЫ!



Зеленушка

Зеленушка (*Tricholoma equestre*) растёт рядом с сосной, предпочитая песчаные почвы. Шляпка гриба зеленовато-жёлтая или зеленовато-оливковая, в центре обычно темнее. Пластинки лимонно- или зеленовато-жёлтые. Короткая ножка часто скрыта в почве.

Кожица гриба слегка слизистая, поэтому зеленушки, растущие на песке, всегда облеплены песчинками.

ГРИБ ВКУСНЫЙ, ХОТЯ
В НЕКОТОРЫХ ИСТОЧНИКАХ
ИМЕЮТСЯ СВЕДЕНИЯ
О ЕГО ТОКСИЧНОСТИ.



Свинушка толстая

Мясистый дородный гриб (*Tapinella atrotomentosa*), достигающий размеров 25–30 см. Шляпка сначала полушаровидная, войлочная, в процессе роста приобретает уплощенную, иногда слегка воронковидную форму, часто становится языковидной, непропорциональной.

Цвет табачно-коричневый, коричнево-оливковый. Пластинки желтоватые, затем коричнево-охристые. Мякоть мягкая, губчатая, запах слабо фруктовый, вкус вяжущий или горький.



Но главное украшение гриба — его ножка.

Она густо покрыта черновато-коричневыми волосками, бархатистая. Это основной отличительный признак от опасной Свинушки тонкой.

Иногда неопытные грибники, нашедшие крупную свинушку тонкую, утверждают, что нашли свинушку толстую. Этой путаницы следует избегать.

Некоторые грибники используют в пищу свинушку толстую, но, учитывая её вкус, лучше отказаться от сбора. Пусть все свинушки остаются в лесу. Одним не место в корзине из-за содержания опасных веществ, другие, как свинушка толстая, невкусные.



РАСТЁТ ГРИБ
С ИЮЛЯ ДО
ПОЗДНЕЙ ОСЕНИ
НА КОРНЯХ, ПНЯХ,
ПРЕИМУЩЕСТ-
ВЕННО СОСЕН.

Синяк

Все в детстве приходили домой с синяками. Нет-нет, не в корзинах, а на руках, ногах, иногда под глазом. Не очень приятная штука, в отличие от редкого и красивого гриба, именуемого синяком (*Gyroporus cyanescens*).

Ещё его называют *гиропором синеющим*, *болетом синеющим*.

Стоит только дотронуться до него, как в месте нажима все части гриба быстро приобретают густую синюю окраску. Это иногда отпугивает неопытных грибников.

Шляпка гриба сухая, войлочная, бархатистая, от грязно-белого до желтоватого цвета, иногда с охристым или оливковым оттенком. Трубчатый слой на шляпке белый, затем желтоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой или немного светлее, плотная, ломкая, иногда вздутая посередине.

ВНАЧАЛЕ НОЖКА НАПОЛНЕННАЯ, НО ВСКОРЕ В НЕЙ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПУСТОТЫ, ЗАТЕМ ОНА СТАНОВИТСЯ ПОЛОЙ.



Мякоть ломкая, с приятным запахом и слегка солоноватая на вкус. Синяк предпочитает песчаные почвы в лесах любого типа, растёт преимущественно под берёзами и дубами.

Гриб занесён в региональные Красные книги, но в некоторых областях встречается часто. Определяется легко из-за моментального посинения в местах разреза или нажатия. Через небольшой промежуток времени синева исчезает, мякоть становится сероватой.

55

Синяк можно спутать с боровиком укоренённым, но у того не столь интенсивное посинение и горькая мякоть.



Гриб очень вкусный, используется в первых и вторых блюдах, пригоден для сушки и маринования.

Сыроежка болотная

Это вкусная и красивая сыроежка (*Russula paludosa*) с розовой или ярко-красной, красно-оранжевой, иногда со светло-бурными пятнами, кожицей. Пластинки белые или бледно-желтые, ножка белая или с красноватым оттенком. Мякоть у гриба белая, неедкая или слабо острая, с нежным вкусом.

Растёт в сыроватых сосновых и смешанных лесах, на окраинах сфагновых болот, предпочитает кислые торфянисто-песчаные почвы.

Гриб можно жарить, солить, мариновать. Сыроежка болотная слегка похожа на сыроежку рвотную (*Russula emetica*), которая растёт в тех же местах, имеет пурпурную или розово-красную шляпку и отличается жгучим вкусом.

БОЛОТНУЮ СЫРОЕЖКУ ЕЩЁ НАЗЫВАЮТ ПОПЛАВУХОЙ.



Сыроежка пищевая

57

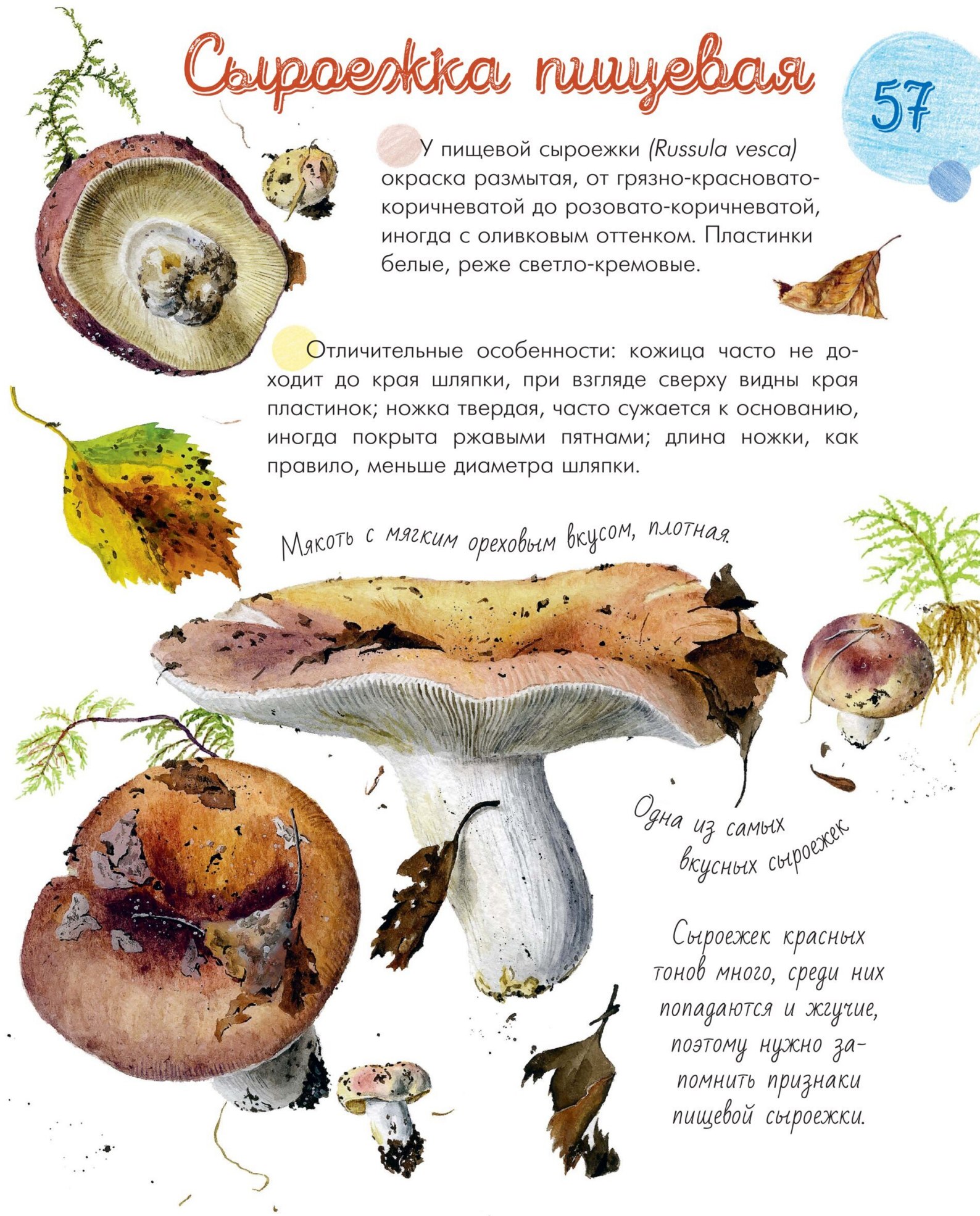
У пищевой сыроежки (*Russula vesca*) окраска размытая, от грязно-красновато-коричневатой до розовато-коричневатой, иногда с оливковым оттенком. Пластинки белые, реже светло-кремовые.

Отличительные особенности: кожица часто не доходит до края шляпки, при взгляде сверху видны края пластинок; ножка твердая, часто сужается к основанию, иногда покрыта ржавыми пятнами; длина ножки, как правило, меньше диаметра шляпки.

Мякоть с мягким ореховым вкусом, плотная.

Одна из самых вкусных сыроежек

Сыроежек красных тонов много, среди них попадаются и жгучие, поэтому нужно запомнить признаки пищевой сыроежки.



Опёнок

Разновидностей опят в России несколько десятков. Например, опёнок северный любит расти на берёзах. Кажется, будто дерево замёрзло и надело на себя шубу, так плотно укутали его ствол опята.

А опёнок толстоногий, наоборот, встречается в хвойных лесах. Опёнок медовый прижимается к дубовым корням, распускает «букеты» на пнях. Опёнок галлийский предпочитает расти на земле небольшими сростками, но берет количеством грибов.

У ложноопенка кирпично-красного пластинки в зрелости оливково-бурные, с фиолетовым оттенком, вкус горьковатый, лучше его не собирать, хотя он условно съедобен.

Ложный опёнок (*Hypopholoma lateritium*)

Съедобный опёнок (*Armillaria*)



Чешуйчатка чешуйчатая

РАСТУТ НА
СТВОЛАХ, ОБРАЗУЯ
БОЛЬШИЕ
ГРУППЫ.

На древесине живых или отмерших деревьев можно увидеть яркие красивые «букеты». Шляпки золотисто- или бледно-жёлтые, густо покрыты заострёнными коричневатыми чешуйками. Вот потому она чешуйчатка — чешуйчатая. Ножка с кольцом, мякоть плотная.

Некоторые грибники любят этот опасный гриб, называя его королевским опёнком.

Опятам чешуйчатки не родственны, хотя внешне похожи. Кроме того, есть два очень похожих вида, которые обычному грибнику различить очень сложно. Это опасная и невкусная чешуйчатка чешуйчатая и очень похожая на неё сестра-двойняшка — съедобная Чешуйчатка чешуйчатовидная (*Pholiota squarrosoides*).

Чешуйчатка чешуйчатая (*Pholiota squarrosa*) имеет прогорклый вкус и слабо ядовита, содержит вещества, которые у некоторых людей могут вызвать желудочно-кишечные расстройства.



Рисуем грибы

Расскажу коротко и бегло, как я рисую свои грибы. Рисую я их только с натуры, не с фотографий. Иногда составляю новые композиции, используя элементы своих прежних работ.



2. В акварельной работе логично двигаться от светлого к тёмному. Поэтому я нахожу самый светлый тон в каждой поверхности и наношу его на всю площадь, где этот тон присутствует. До начала высыхания можно успеть добавить более тёмные тона по сырому. Когда поверхность начала высыхать, я прекращаю работать с ней до полного высыхания. Тем временем так же занимаюсь другими поверхностями.

*Бывает, смотрю — и не верится,
Когда в закоулках лесных,
Светясь среди мха или вереска,
Мне явится кто-то из них.*

*И что в них такая за магия,
Что глаз не могу оторвать?
И разве смогу на бумаге я
Ту магию нарисовать!*

Александр Вязьменский

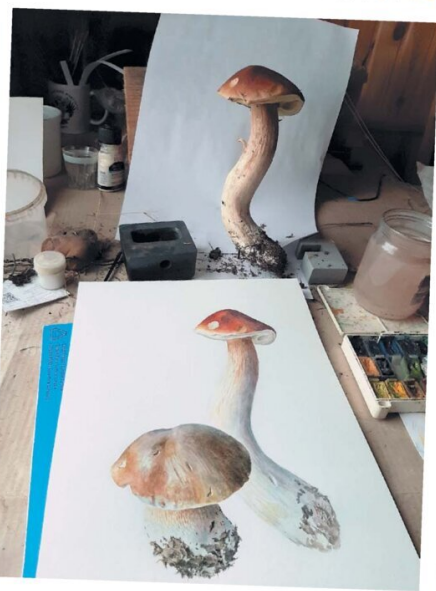
1. Начинаю с карандашного рисунка. У меня он очень простой: только общий контур и границы между разными поверхностями. В данном случае поверхностей три: шляпка, низ шляпки (губка) и ножка.





3 После высыхания продолжаю работать со всеми поверхностями, затемняя их добавлением недостающих тонов. На этой стадии уже начинаю выявлять текстуру моего гриба. В данном случае — текстуру ножки. Чётко разграничиваю поверхности. Там, где две поверхности соприкасаются, одна из них всегда светлее, другая темнее. Я выявляю и слегка усиливаю этот контраст.

4 Заканчиваю обработку всех поверхностей, прорабатываю детали. Когда изображение приобретает нужный объём, все оттенки нанесены, детали проработаны, мой гриб выглядит законченным — перехожу к последней стадии, которую я называю «озеленением»: добавляю мох, иголки и другой лесной «мусор». Это придаёт работе живой вид, «лесной дух», и, кроме того, окончательно балансирует композицию.





Содержание

БЕЛЫЙ ГРИБ	2
СЛОВО ХУДОЖНИКА.....	4
БОЛЕТ УКОРЕНЁННЫЙ	6
ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ	7
ПОДОСИНОВИКИ И ПОДБЕРЁЗОВИКИ	8
ПОДОСИНОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ	9
ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ.....	10
ПОДБЕРЁЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ	12
ПОДБЕРЁЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ	14
ЛИСИЧКА ОБЫКНОВЕННАЯ	16
МАСЛЁНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ, ЖЁЛТЫЙ	18
МАСЛЁНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ.....	19
САРКОСЦИФА АВСТРИЙСКАЯ	20
СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА	21
СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ	22
СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ	23
СМОРЧОК ПОЖАРИЩНЫЙ.....	24
ГЛАДЫШ	26
ВАЛУЙ	28

ВОЛНУШКА	29
ГРУЗДИ	30
ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ	32
МОКРУХА ЕЛОВАЯ	34
МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ	35
ГРИБ-ЗОНТИК ПЁСТРЫЙ	36
МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ	38
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ	39
МУХОМОР КРАСНЫЙ	40
МУХОМОР КОРОЛЕВСКИЙ	41
НАВОЗНИК БЕЛЫЙ	42
ТРУТОВИК ШВЕЙНИЦА	44
КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ	45
ПАУТИННИК ТРИУМФАЛЬНЫЙ	46
ПАУТИННИК БЛИСТАТЕЛЬНЫЙ	47
ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ	48
ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ	49
РЯДОВКА ЖЁЛТО-КРАСНАЯ	50
ЗЕЛЕНУШКА	51
СВИНУШКА ТОЛСТАЯ	52
СИНЯК	54
СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ	56
СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ	57
ОПЁНОК	58
ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ	59
РИСУЕМ ГРИБЫ	60



УДК 087.5:582.8
ББК 43.9
У89

Серия «Оглянись вокруг»
Научно-популярное издание
ғылыми-бұқаралық баспа
Для младшего и среднего школьного возраста

Ирина Александровна Уханова

ГРИБЫ В ЛЕСУ

Иллюстрации Александра Вязьменского

Текст на с. 4-5 (Слово художника) и с. 60-61 (Рисуем грибы) Александра Вязьменского
Дизайн обложки и шрифтовая группа Е. Гордеевой, на обложке использованы иллюстрации А. Вязьменского
Ведущий редактор Т. Деркач. Художественный редактор Е. Гордеева. Технический редактор Е. Кудиярова
Корректор Е. Кипрачева. Компьютерная верстка А. Филатовой
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры печатные
Книжная продукция — ТР ТС 007/2011

Подписано в печать 10.08.2023 г. Печать офсетная. Бумага офсетная. Гарнитура FuturaLightC
Формат 84×108/16. Усл. п. л. 6,72. Тираж 3000 экз. Заказ №

Дата изготовления сентябрь 2023 года
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»

Произведено в Российской Федерации





129085, Российская Федерация, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21, строение 1, комната 705, пом. 1, 7 этаж

Наш электронный адрес: ask@ast.ru Home page: www.ast.ru

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, 123112, Москва,
Пресненская набережная, д.6, стр.2, Деловой комплекс «Империya», 14, 15 этаж

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

www.ast.ru/redactions/avanta

 vk.com/ast.deti
 vk.com/avantabooks
 t.me/astdeti
 zen.yandex.ru/astdeti

«АСТ баспасы» ЖШҚ

129085, Мәскеу қ., Жұлдызды гулао, 21-үй, 1-күрылыс, 705-бөлме, 1 жай, 7-қабат

Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru E-mail: ask@ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий

в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.

Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында

наразылықтарды қабылдау бойынша оқил — «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ.,

Домбровский кош., 3«а», Б литері, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251 59 90, 91, факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107;

E-mail: RDC-Almaty@eksno.kz, www.book24.kz

Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2023

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Сертификаттау — қарастырылған

6+

Уханова, Ирина Александровна.

У89 Грибы в лесу/ И. Уханова, худож. А. Вязьменский. — М.: Издательство АСТ, 2023. — 61 [3] с.: ил. — («Оглянись вокруг»).

ISBN 978-5-17-148300-5.

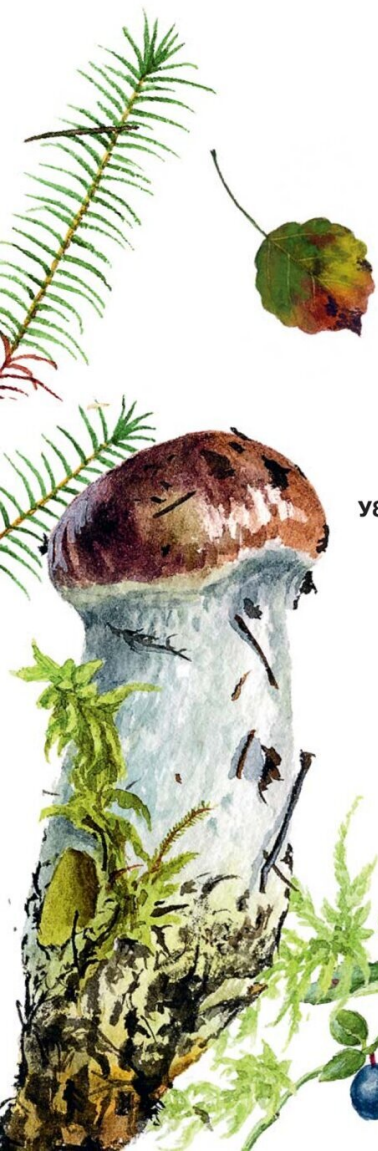
Эта книга расскажет о самых разных грибах, которые мы можем встретить в лесу, на поляне и даже в городском парке. Большинство из представленных грибов съедобные, но есть и очень опасные — ядовитые. Отличает их всех невероятная красота, которая запечатлена замечательным художником Александром Вязьменским. Давайте разберемся в грибах с опытным грибником, многолетним редактором журнала «Грибник России» Ириной Ухановой и попробуем нарисовать грибы, воспользовавшись советами художника, который рисует их исключительно с натуры.

Для младшего и среднего школьного возраста.

УДК 087.5:582.8
ББК 43.9

EAC

© Уханова И.А., текст, 2023
© Вязьменский А.А., ил., 2023
© ООО «Издательство АСТ», 2023



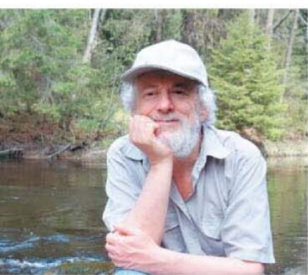
Грибы в лесу

В России все – грибники. Нашу любовь к грибам невозможно объяснить. Она приходит в детстве и остается до глубокой старости. С ранней весны до поздней осени одиночные грибники и грибные компании бродят по лесам и полянам с корзинками. Только и разговоров: «Грибы пошли? А вы ходили? Когда же грибы пойдут?!» О них – долгожданных, ароматных, разноцветных – эта грибная книга.



Ирина Уханова – автор книг о грибах, многолетний главный редактор журнала «Грибник России», член Санкт-Петербургского микологического общества, любитель тихой охоты.

«Любовь к лесу у меня от моего отца, страстного грибника. Она непреходяща, навсегда».



Александр Вязьменский – художник, специализируется на акварели (пейзаж и ботаническая живопись). Книги с иллюстрациями художника неизменно вызывают восхищение. Его работы находятся в многих российских и зарубежных коллекциях.

«Красота белых грибов таинственна. В них нет ярких красок, но тонкие оттенки и переходы цветов завораживают...»

Присоединяйтесь к нам!

www.ast.ru/redactions/avanta

vk.com/ast.deti

vk.com/avantabooks

t.me/astdeti

zen.yandex.ru/astdeti

ISBN 978-5-17-148300-5



9 785171 483005

www.ast.ru



Аванта

