

Будет дождик, будут и грибки...

Процессы, связанные с изменением климата, затрагивают разнообразные уголки нашей планеты. Одним из подобных “новшеств” в этом году стало раннее появление грибов. Уже в мае многие грибники нашей страны собрали первый лесной “урожай”. Хорошо это или плохо, очевидно, покажет время и новые исследования ученых, но в природе грибы играют важную положительную роль.

Грибы — это пища и лекарство для животных. Формируя с корнями растений общую сеть, они позволяют последним усваивать большое количество минеральных веществ и воды. Грибы обладают сильным ферментативным аппаратом и активно участвуют в разложении мертвых органических остатков и формировании почвы.

Но то, что люди называют грибом, на самом деле — только специальная структура, которая формируется грибницей для спороношения, то есть для размножения, поясняет младший научный сотрудник лаборатории микологии Института экспериментальной ботаники им. В.Ф. Куперевича НАН Беларуси Анна Антонович.



Мир прекрасен, потому что он разнообразен

Грибы — это достаточно неоднородное царство, представители которого могут иметь разную форму плодовых тел, разные размеры и выглядеть совершенно по-разному. Они подразделяются на две группы — микромицеты (их можно разглядеть только под микроскопом) и макромицеты (они видны невооруженным глазом). Микроскопические грибы в условиях наших лесов могут быть как паразитами, так и деструкторами мертвой органики.



Узнать о том, что растение поражено микроскопическими грибами, несложно: могут образовываться пятна на деревьях, на стволах и ветвях могут быть ненормальные разрастания и язвы.

Часто мы можем наблюдать результат деятельности микромицета, не видя его самого. Например, когда на деревьях появляется “ведьмина метла”: возникает структура, когда из всех спящих почек массово вырастают новые ветки. По словам Анны Антонович, спасти пораженные



деревья действительно можно с помощью санитарных обрезок. Но обрезанные ветки желательно сразу же сжигать, чтобы грибок за это время не успел распространиться.

Дрожжевые грибы выделяют как отдельный класс. Дрожжи — одноклеточные организмы размером всего около 8-15 мкм (1000 мкм = 1 мм). Многие до сих пор думают, что они используются исключительно в кулинарии и в природе не встречаются. Разумеется, это не так. Дрожжи поселяются на субстратах, богатых сахарами, — плодах, цветах, поверхности листьев, истекающих соком ранах растений. Они достаточно активно растут в почве и



могут встречаться в природных водах.

Шляпочные грибы известны всем. Из школьной программы мы помним, что их шляпки бывают нескольких видов, тогда как ножки однородные. Существуют трубчатые грибы (большое количество сросшихся стенками трубочек), такие как моховик, боровик, и пластинчатые (спороносный слой представлен множеством радиальных пластин) — груздь, сыроежка, лисичка. У некоторых споры могут формироваться по всей поверхности шляпки (строчки, сморчки), у других же они появляются даже внутри плодового тела (дождевики).

Местные и экзотические

Лес — национальное достояние Беларуси, а грибы — его неотъемлемая уникальная часть, которую необходимо изучать и сохранять. Анна Антонович убеждена, что много новой информации можно узнать и о, казалось бы, знакомых грибах. Например, белый гриб — самый популярный из всех и самый желанный на “тихой охоте”. Его мякоть после варки, сушки, жарки остается белого цвета. Это же свойство — способ отличия от его ядовитых двойников, таких, как, например, сатанинский гриб. Необходимо помнить, что место среза такого гриба синее.



Лисички в наших лесах бывают двух видов — обыкновенные и серые. Последние занесены в Красную книгу Беларуси. Лисички считают наиболее богатыми витаминами. В Китае по причине высокого содержания в них витамина А препараты на основе этих грибов активно используют для лечения... куриной слепоты.



Сыроежки в большинстве своем съедобны, однако даже среди них встречаются те, которые не употребляют в пищу из-за их острого и горьковатого привкуса. Одного такого гриба достаточно, чтобы испортить всю кастрюлю супа.

Сморчок обыкновенный — съедобный гриб, который издавна ис-

пользовали в медицине. Например, в берестяных грамотах, найденных неподалеку от церкви св. Пантелеймона (Минск), был указан план по сбору лекарственных грибов, в который входили такие виды, как чага и сморчок.

Веселка — гриб, издающий сильный запах гниющего мяса, — также встречается в наших лесах. Основной распространитель спор у этого вида — мухи, привлекаемые запахом. Веселка занесена в Книгу рекордов Гиннеса как самый быстрорастущий гриб на планете. Его рост составляет 5 мм в минуту!



Кальвадия гигантская съедобна и занесена в Красную книгу Беларуси. Она попала и в Книгу рекордов Гиннеса как гриб с самым большим плодовым телом (кальвадия-рекордсменка имела диаметр 84 см!). Сообщалось также и о более крупных находках длиной 1,6 м, шириной 1,35 м и высотой 24 см.



Гриб-баран (грифола многошляпочная, грифола курчавая) также занесен в Красную книгу нашей республики. Он может достигать размеров 1 м и веса около 20 кг!



Краснокнижная печеночница обыкновенная (фистулина печеночная) вырастает до 15-20 см в диаметре и весит 1-2 кг. Глеба ее (внутренняя мякоть) очень сочная, с прожилками, которые кажутся наполненными кровью. При нажатии может появиться красный сок, причем чем гриб старше, тем сока больше, и тем более печеночница напоминает печень.

Ксиларию многообразную часто называют “пальцами мертвецов” за характерный внешний вид. Снаружи плодовое тело имеет насыщенный угольно-черный цвет, а внутри — ярко-белый. Этот “контрастный” гриб вызывает удивление у многих белорусов.



Ольга ПРОЛЮК
Фото из архива Института
экспериментальной ботаники
им В.Ф. Купревича НАН Беларуси

● Опенок темный — самый большой организм планеты. Его мицелий, который развивается в лесном заповеднике Малур в американском штате Орегон, занимает порядка 880 га, а его возраст оценивается в 2400 лет.

● Всего в Беларуси насчитывается порядка 7 тыс. видов грибов, тогда как во всем мире — около 100 тыс. видов.

● Зонтик пестрый — съедобный гриб, его шляпка может достигать 35 см в диаметре.

