



▲ Татьяна МОИСЕЕВА, биолог, научный сотрудник Института леса НАН Беларуси

Начиная с весны спешат любители тихой охоты в лесные кладовые. Но не всегда удача улыбается тому, кто встанет раньше, больше пройдет и глубже заберется в лес. Грибы любят поиграть с нами в прятки. Нужны терпение, наблюдательность, знание тонкостей и секретов: где и когда грибы чаще всего растут.

КУДА ЖЕ ПУТЬ ДЕРЖАТЬ С КОРЗИНОЙ?

Точных сроков плодоношения грибов не существует. Грибной календарь, как и сама природа, очень разнится по годам. Например, маслята, вешенки, дождевики, головачи, сыроежки, опята летние и луговые менее зависят от погоды, растут с мая по сентябрь. А такие, как дубовики, лисички, рыжики, мохрухи, предпочитают тепло, и сроки их появления коротки, месяц-два.



Белый гриб

КАЛЕНДАРЬ ГРИБНИКА

А еще грибы не любят как чрезмерную сырость, так и сухость. Места появления их при изменении условий влажности и температуры могут меняться. Если в благоприятные годы их можно найти в лесу повсюду, то в засуху грибы чаще всего встречаются ближе к болотам, в низинках, а в дождливые годы – на склонах оврагов, холмов. Однако всегда **лучшие места для них – рощи, боры да смешанные леса**. В сосняках-березняках, на песчаниках могут расти обильно многие виды грибов. Но настоящие грибные оазисы – редкие ельники. Больше всего их (около 86% от годового урожая) бывает обычно со второй декады августа и до заморозков.

КТО В ЛУКОШКЕ?

Популярна в Беларуси лисичка. Самый ранний из летних грибов и единственный из съедобных, который почти не бывает червивым (разве что проволочник пробуравит ножку).

За пищевые и вкусовые достоинства всегда ценился **белый гриб** (сосновый, еловый, березовый, грабовый, дубовый). Растет в борах, среди редких елочек, дубов, в березняке, на опушках, по обочинам тропинок. Селится на богатых перегноем почвах, избегая солнечных лучей, прячется в травке, опаде, во мху. В дубравах плодоносит сородич боровика, хороший гриб с мягким вкусом – **дубовик**. Однако нередко грибников отпугивает красная окраска его трубочек и синевя мякоти на изломе. Большое сходство с белым грибом имеет **каштановик**, съедобный во всех видах.

Часто и обильно все лето до первых заморозков растут мясистые и крепкие **подосиновики** (красно-бурый, желто-бурый – самый крупный,

белый и дубравный). Однако при переработке их вкусная толстая мякоть темнеет. **Подберезовик** также имеет несколько форм: серо-буроватый, бело-зеленовато-бурый болотный (на изломе мякоть розовеет), черный.

ПЛОДОВИТОСТЬ У НИХ В РОДУ

Среди молодых елочек-сосенок селятся большими семьями с июня по октябрь **маслята** – **первосортные съедобные грибы**. Родственны мас-



Лисичка



Подберезовик



Подосиновик



Масленок настоящий



Моховик болотный

лятам **моховики**. С середины лета до осенних заморозков в хвойных и лиственных лесах встречается **моховик зеленый**. В лиственных лесах с дубовым древостоем распространен **моховик пестрый**. Местами этот хороший съедобный гриб очень обилён, но его редко собирают: неопытных грибников смущает пестрая, трещиноватая фактура шляпки и посинение мякоти. **Моховик болотный** селится на болотах, в труднодоступных для грибников местах с июля до поздней осени. Группами и в одиночку с июля по октябрь в мшистых хвойных, реже лиственных влажных лесах растёт **польский гриб, или моховик каштановый**. В отличие от боровика трубчатый слой его при надавливании синее. Как и другие грибы, плодоносит не каждый сезон, но бывают годы, когда по обилию польский гриб, имеющий приятный запах и вкус, далеко опережает своих собратьев.

ЛЮБИТЕЛИ ПЛОДОРОДНЫХ ПОЧВ

На хорошо удобренной почве (пастбищах, выгонах, полях, лугах,

садах, парках) с мая до поздней осени появляется **шампиньон обыкновенный**. Его собрат, **шампиньон полевой**, особенно любит поля, где пасется скот. Обильно плодоносит в конце лета – начале осени большими группами. Часто грибники проходят мимо **шампиньона лесного**, растущего одиночно и группами преимущественно в ельниках с июля до поздней осени. Эти грибы могут появляться на одном и том же месте по несколько раз за лето.

На пастбищах, полях, лугах, а также в разных типах леса на гнилой древесине, старых пнях, реже на почве плодоносит с июля по сентябрь **дождевик жемчужный**, в молодом возрасте один из лучших грибов. Порой образует целые колонии. В различных лиственных лесах, на лугах, полях встречаются иногда весом в несколько килограммов плодовые тела **дождевика гигантского**.

С конца весны до октября на хорошо унавоженной почве в садах, на лугах, огородах, заброшенных парниках, пастбищах, полях и даже в подвалах растёт **навозник белый**. **Опе-**

нок луговой (в народе луговик) растёт с начала лета на лугах, выгонах, в лесу на полянах, вдоль дорог. **Опенок летний** (варушка), хороший съедобный гриб, плодоносит все лето.

СЫРОЕЖКИ И ДРУГИЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ

Часто встречаются в наших лесах одиночно и группами различные виды **сыроежек**: они составляют около 45% от массы всех лесных грибов. И все они (около 80 видов) в той или иной степени съедобны, хотя и попадают порой жгуче-едкие и горькие. **Рыжики** (нет равных им по вкусу и смолисто-аромату в засоле) чаще растут группами во мху, лишайниках, траве, скрываясь под опавшей хвоей, среди елочек-сосенок, по краям тропок, группами: еловый – с конца июля и до октября, сосновый – с августа и до заморозков. В березовых, смешанных лесах под елочками, сосенками встречается **волнушка розовая**. Занимает 3-е место по пригодности для соления после груздя и рыжика. По соседству, часто группами, плодоносит **волнушка белая** (белянка), обычно в сырых местах, где редко селятся другие грибы. В это же время на пнях, валежнике образует множество плодовых тел **вешенка устричная**, или обыкновенная. Встречаются и другие виды: ивовая, дубовая, рожковидная.

Повсеместно на полянах, опушках, вырубках, вдоль дорог и тропок растёт один из самых крупных, вкусных и полезных грибов наших лесов – **гриб-зонтик пестрый**. Обычен для Беларуси в хвойных лесах, в основном в мшистых сосняках, **колпак кольчатый**, похожий на шампиньон. Плодоносит одиночно и группами.

ИЗБЕГАЙТЕ ОБОЧИН ДОРОГ

Не собирайте грибы вблизи шоссе, складов химических удобрений. Наиболее восприимчивы к **накоплению токсинов** маслята, моховики, польский гриб, колпак кольчатый, горькушка, говорушки. Наименее – лисичка, белый гриб, подберезовик, подосиновик, синяк, опенок осенний, рядовка серая, шампиньон, сыроежки.

При сборе грибов не разрывайте почву, не ворошите подстилку. Снимайте плодовые тела осторожно: грибница может жить на одном месте до 20 лет.

ВНИМАНИЕ: ОПАСНЫЕ ДВОЙНИКИ!

Одно дело – отыскать гриб, другое – не спутать съедобный с ядови-

Примерные сроки плодоношения съедобных грибов в Беларуси

Виды грибов	Август		Сентябрь		Октябрь	
	1-я	2-я	1-я	2-я	1-я	2-я
	половина		половина		половина	
Дубовик	*	*				
Опенок летний	*	*				
Масленок летний	*	*				
Мокруха еловая	*	*	*			
Валуй	*	*	*			
Шампиньон полевой	*	*	*	*		
Подберезовик	*	*	*	*		
Гриб-зонтик пестрый	*	*	*	*		
Колпак кольчатый	*	*	*	*		
Дождевик жемчужный	*	*	*	*		
Навозник белый	*	*	*	*	*	
Подгруздок черный, белый	*	*	*	*	*	
Сыроежка	*	*	*	*	*	
Лисичка	*	*	*	*	*	
Опенок луговой, летний	*	*	*	*	*	
Подосиновик	*	*	*	*	*	
Моховик	*	*	*	*	*	
Шампиньон обыкновенный	*	*	*	*	*	
Вешенка обыкновенная	*	*	*	*	*	*
Груздь	*	*	*	*	*	*
Белянка	*	*	*	*	*	*
Рыжик	*	*	*	*	*	*
Решетник, козляк	*	*	*	*	*	*
Польский гриб	*	*	*	*	*	*
Шампиньон лесной	*	*	*	*	*	*
Белый гриб		*	*	*	*	*
Волнушка розовая		*	*	*	*	*
Зеленушка			*	*	*	*
Опенок осенний			*	*	*	*
Масленок поздний			*	*	*	*
Рядовка			*	*	*	*
Опенок зимний			*	*	*	*

УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД

тым. Последние, **ложные**, зачастую, любят маскироваться под настоящие, предпочитая к тому же более яркие шляпки. Многие считают, что ядовиты те грибы, которые плохо пахнут или горчат; опущенная в их отвар серебряная ложка или луковица чернеет от яда. Но ведь и хорошие зачастую горчат: сыроежки, грузди, подгруздки. Поэтому незнакомые грибы лучше не собирать и запомнить основные приметы двойников.

Обычно не очень опытные грибники часто путают шампиньоны, сыроежки, зеленушки с бледной поганкой. Это самый опасный у нас в лесах, да и в мире, ядовитый гриб – яды его не разрушаются при отваривании и жарении. Для смертельного отравления достаточно четверти шляпки. Признаки отравления проявляются не сразу после принятия пищи, а через 8–12 часов, иногда – через 20–40 часов.

Как отличить шампиньоны, сыроежки, зеленушки от бледной поганки? Запомните: у шампиньонов не бывает вздутия-клубня в основании ножки и пластинки с возрастом розовеют, краснеют, буреют; у сыроежек и зеленушки нет ни вздутия, ни кольца, да и хлопьев на шляпке, мякоть ломкая, у зеленушки еще и пластинки зеленоватые!

Двойник белого гриба и подберезовика – желчный гриб. Его даже ложным боровиком прозвали. Внешне эти виды похожи. Однако трубочки снизу шляпки у боровика белые или желтовато-зеленые (не грязно-розовые, не красные!), а сеточка на ножке белая или чуть буроватая (не черно-бурая, не красная!). И мякоть на изломе не краснеет. От желчного гриба вы не отравитесь, но горечь его испортит все блюдо: стоит лишь дотронуться кончиком языка до низа шляпки горчака, чтобы ее ощутить.



Сыроежка



Белый гриб



Зонтик пестрый

Напоминая моховиков, маслят, решетника, несъедобный **перечный гриб** гораздо мельче их. Отличается красноватыми крупными неровными порами трубочек и ножки, розовеющей на изломе серно-желтой мякотью, а главное – перечно-жгучим вкусом.

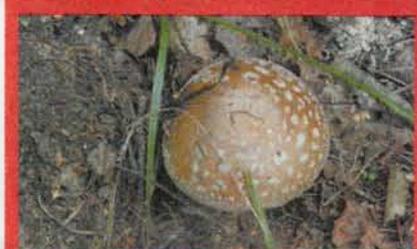
Многих грибников отпугивает и **гриб-зонтик пестрый**, похожий на **сильноядовитый пантерный мухомор**. Но, несмотря на наличие внизу ножки вздутия-луковицы, у зонтика отсутствует обертка-пленка, а буро-



Бледная поганка



Желчный гриб



Мухомор пантерный

ватое колечко двигается вверх-вниз. Пластинки часто срываются у ножки в утолщение-кольцо; на шляпке не лоскутки-бородавки, а бурые, легко отделяющиеся чешуйки. И запахи разные: мухоморы воняют подгнившей горечью листьев, а у зонтика орехово-грибной аромат.

Даже собирая **лисички**, имейте в виду и у них есть **ложные двойники** – несъедобные **говорушки оранжевые** с более круглыми и яркими, в пуху шляпками с красными пластинками, а их полая ножка к старости снизу чернеет.

Приятного аппетита!

Просто и вкусно! Шляпки гриба-зонтика пестрого порезать тонкими ломтиками, натереть чесноком с солью или обмакнуть крупные куски во взбитое яйцо, а затем в муку с солью и обжарить на масле. Подавать с салатом из помидоров и огурцов.

Оригинально! Грибы (зеленушка, рядовка серая, опята, сыроежки) мелко порезать, потушить с салом и луком, посолить, поперчить. Остудив, завернуть в тонкие листики ветчины (колбасы). Конвертики уложить на смазанный противень и запечь в духовке. Подавать с подсоленным батоном или белым хлебом.

Салаты из сыроежек! Грибы отварить в соленой воде. Измельчить, смешать с зеленым или репчатым луком. Заправить маслом. Можно украсить рубленым яйцом. Кто любит поострее – добавьте сыр, соль, перец, зелень.

Слоеный пирог-бутерброд. Белый хлеб без корки нарезать длинными тонкими ломтями, намазать маслом, сверху – грибной фарш (отварить, посолить грибы, пропустить через мясорубку), прикрыть ломтем с маслом, горчицей, сыром. Снова хлеб с маслом и грибами, хлеб с ветчиной и т.д. Сделав несколько таких «этажей» и придавив сверху чем-нибудь тяжелым, охладить. Нарезав, подать к столу.



Фото автора