

Зимой в лес... по грибы

✓ Хорошая новость для любителей тихой охоты: грибы можно будет собирать и в ноябре, и даже в декабре. Конечно, при одном условии. Каким? Рассказывает специалист, который изучает представителей третьего царства.



Анна Антонович

За рядовками и опятами

По предположениям младшего научного сотрудника лаборатории микологии Института экспериментальной ботаники имени В.Ф.Купревича Национальной академии наук Анны Антонович, в этом году грибной сезон может продлиться до декабря.

– Конечно, здесь все зависит от погоды, – уточняет специалист. – Если дальше будет тепло и влажно, то грибы будут вплоть до декабря. К тому же синоптики обещают очень теплую бесснежную зиму. Однако то, что грибной сезон продлится до конца года, мы можем лишь предположить, но не утверждать. Все

же грибы – живые организмы.

Чтобы гриб рос, температура воздуха не должна опускаться ниже 5-7 градусов тепла. Если в октябре-ноябре градусник термометра будет в пределах этой температуры, то появится возможность «поохотиться» на рядовки – фиолетовые и серые, а в декабре-январе – на зимние опята, что растут на деревьях. Еще один гриб, за которым чаще всего отправляются в зимний лес, – чага. Из него делают чай, который, как считается, стимулирует иммунитет.



Зимние опята

Сегодня, 3 октября, любители тихой охоты празднуют Всемирный день грибника! Чтобы наши леса и дальше радовали нас своим богатым урожаем, учимся бережно относиться к природе и биоразнообразию.

Накопитель

не только

полезных веществ

Наш собеседник предупреждает: можно отравиться и съедобным грибом. Ведь эти живые существа, как губки, впитывают в себя все, что находится в воздухе и почве.

– По сути, сам гриб – это мицелий, который мы не видим, так как он находится в почве, – поясняет Анна Антонович. – Видимая часть, которую мы собираем, – это плодовое тело, необходимая для размножения структура. Сама грибница может на несколько километров раскинуть свои тонкие разветвленные сети. Представьте, с какой большой территории она собирает все тяжелые металлы (ртуть, медь, марганец и другие), радионуклиды, пестициды и концентрирует это все в плодовом теле? Некоторые грибы даже на чистых территориях сильно аккумулируют в себе тяжелые металлы. К примеру, колпаки кольчатые, которые в народе называют курочками.

Отправляясь в лес за дарами природы, нужно не только уметь отличать съедобный гриб от несъедобного, но и зарубить себе на носу, где их категорически нельзя собирать. В первую очередь – вблизи промышленных зон, воинских частей, полигонов, автострад, сельхозугодий.

Анна Олеговна вспомнила историю из практики: к ним в институт пришел мужчина с просьбой определить, каким грибом он накануне отравился. Оказалось, съедобными шампиньонами! Правда, росли они рядом с МКАД – главной автомобильной дорогой столицы. Только представьте, что вместе с грибом попало в организм человека.

Узнаем тебя,

двойник

Чаще всего, говоря про грибы, мы подразумеваем крепчайшей боровиков, яркие лисички и другие съедобные дары леса. Ученые же разделяют их в первую очередь на микроскопические и макроскопические, соотношение которых примерно 99% к 1%.

– Макрогрибы подразделяются на группы. Шляпочных, которых мы видим в лесу, в городском парке, на даче, – в Беларуси порядка 1500 видов. Из них можно употреблять в пищу, не боясь летального исхода, примерно 200 видов, – объясняет Анна Антонович.

Как правило, люди путают ядовитые грибы со съедобными из-за внешней схожести. Бледную поганку принимают за сыроежку, сатанинский гриб за боровик, галерину окаймленную за летний опенок.

– Это все грибы-двойники, – напоминает специалист.

Как правильно собирать грибы – спор вечный. Каждые 10-15 лет точка зрения по этому вопросу меняется. – Выдергивать гриб точно нельзя, так как при этом большое количество мицелия может оказаться на поверхности, – говорит Анна Антонович. – Правильно – либо выкручивать гриб, либо срезать. Какой из способов лучше – зависит от объема находки. Если это огромная поляна боровиков, то лучше срезать, чтобы было минимальное воздействие на мицелий. Если грибов не так много либо они разрозненные, то можно и выкручивать.

Их легко перепутать: ядовитые грибы искусно маскируются под благородные. Некоторые экземпляры может отличить только ученый-миколог или очень опытный любитель тихой охоты. Поэтому, рекомендует специалист, если не уверены в том, что гриб съедобен, лучше не берите его. Это золотое правило спасло многие жизни.



Бледную поганку иногда принимают за сыроежку

Исключительно для фотоохоты

Ученый отмечает, что белорусские охотники за грибами в большинстве своем – люди, любящие природу. Они во время сбора, как правило, не разрушают подстилку и грибницу. Однако некоторые все же уничтожают исчезающие виды, занесенные в Красную книгу, например, для того, чтобы похвастаться находкой в социальных сетях.



Кальвазия гигантская



Серые лисички

– В Красной книге Беларуси 34 вида грибов, как ядовитых и несъедобных, так и съедобных. Самые известные из пригодных в пищу – серая лисичка и кальвазия гигантская, – рассказывает ученый. – Кальвазия гигантская – большой белый шар, который может весить до 1-4 килограммов, серая лисичка же напоминает обыкновенную лисичку и отличается от нее цветом. В списке особо охраняемых и трюфеля – одни из самых дорогих грибов в мире, которые можно найти и в наших лесах.

В Беларуси за сбор краснокнижников можно получить штраф – от 20 до 30 базовых. А в России к этому нередко еще прилагается тюремный срок. Поэтому, отправляясь в лес за грибами, лучше поинтересоваться, какие из них находятся под охраной государства. Если не знаете, лучше не трогайте незнакомый вам вид. Или просто сделайте снимок на память.

Гость из океана

Постепенно из полесских лесов ближе к центру нашей страны перебирается новый вид боровика – золотистый. Его уже видели этой осенью на Минщине. Впервые такой боровик нашли на Малоритчине в 2018-м. Ученые даже отправились в экспедицию на юг страны в 2019-2020 годы на его поиски, чтобы документально подтвердить присутствие этого гриба на территории Беларуси.

– Заходишь в лес, а он весь в шляпках золотистого боровика, – вспоминает Анна Антонович и отмечает ценность этого гриба: – В отличие от наших боровиков его меньше поражают насекомые, он намного более устойчив к высоким температурам.

Этот крепыш с ярко-коричневой шляпкой – канадец, в Европу он, скорее всего, попал с саженцами деревьев и «пошел гулять» по странам. Первые золотистые боровики уже находят и в России.



Золотистый боровик



Светлана КИРСАНОВА



героини и из открытых интернет-источников