

Шампиньон



Род пластинчатых грибов семейства Шампиньоновые. Русское название «шампиньон» происходит от фр. *champignon*, означающего просто «гриб».

Плодовые тела различных размеров — от 3—5 до 20—25 см.

Шляпка массивная, плотная, сначала округлая, с возрастом становится всё более плоской. Поверхность гладкая, либо покрыта тёмными чешуйками; цвет — от белого до буроватого и коричневого.

Пластинки свободные, вначале белые, затем темнеют, изменяя окраску от розоватого до почти чёрного цвета, что обусловлено изменением окраски спор. Ножка

центральная, ровная, плотная, реже рыхлая или полая внутри. Всегда имеется частное покрывало, оставляющее на ножке хорошо заметное одно- или двухслойное кольцо.

Обычно имеет выраженный «грибной», либо «анисовый» запах.

Распространение и экология

Все шампиньоны произрастают, в основном, на удобренной почве, на богатом органикой лесном и луговом перегное, встречаются на коре отмерших деревьев и на муравейниках.

Хозяйственное значение

Шампиньон двуспоровый культивируется в промышленных масштабах. В пищевых шампиньонах содержатся 20 аминокислот. Из плодовых тел некоторых шампиньонов выделяют антибиотики. Известно около 200 видов шампиньонов.

Навозник



Род грибов семейства Шампиньоновые.

Плодовые тела шляпконожечные, с центральной ножкой, преимущественно мелких и средних размеров, у отдельных видов до крупных.

Шляпка колокольчатой, конической или выпуклой формы, редко раскрывается до плоской. Поверхность может быть голая, чаще покрыта чешуйками, хлопьями.

Пластинки у молодых плодовых тел могут быть белые или светлые, при созревании чернеют.

Растут на субстратах, богатых питательными

веществами: на кучах навоза перегноя, на плодородной, богатой гумусом почве, гниющей древесине и растительных остатках.

Практическое значение

Большинство видов несъедобны из-за слишком мелких размеров и тонкой мякоти, некоторые, возможно, слабо ядовиты.

Навозник белый условно-съедобен, в некоторых странах считается деликатесным. При употреблении с алкогольными напитками эти грибы могут вызывать отравление.

Жидкость, образуемая у некоторых видов навозника использовали для приготовления чернил.

Дождёвик настоящий



Род грибов семейства Шампиньоновые

Описание

Плодовые тела замкнутого строения, округлые, грушевидные, часто с хорошо выраженной ложной ножкой, мелкие или средних размеров. Стерильная ткань ложной ножки плотно сросшаяся с верхней частью. Покров шиповидными выростами, которые с возрастом могут опадать. После созревания спор плодовое тело открывается небольшим отверстием сверху. Растет в лесах центральной России преимущественно в конце лета. Споры порошок от оливково-зелёного до различных оттенков коричневого цвета.

У дождевика много народных названий. Обычно собственно дождевиком называют молодые плотные грибы, у которых еще не образовалась порошокатая масса спор ("пыль"). Также называется пчелиная губка, заячья картошка, а созревший гриб — порховка, пырховка, пылевик, дедушкин табак, волчий табак,

табачный гриб, чертова тавлинка и проч. Дождевики и пылевики (исключение составляет ложнодождевик обыкновенный) съедобны, пока не потеряют белизну.

Дождёвик — съедобный, вкусный гриб, предпочтителен для варки супа. Перед приготовлением рекомендуется очищать плодовые тела, так как кожица дождевика жёсткая.

Зонтик пёстрый



Вид грибов семейства шампиньоновых.

Часто «зонтиками» называют и другие грибы, относящиеся к близким родам.

Наиболее известные виды съедобны, некоторые считаются деликатесными.

Название рода происходит от др.-греч. μακρός — «большой».

Описание

Шляпка в молодом возрасте яйцевидная или полушаровидная, у зрелых грибов плоская или ширококолокольчатая. Кожица от беловатой до коричневой, сохраняется на бугорке, на остальной поверхности быстро растрескивается и образует чешуйки.

Мякоть шляпки белая, у некоторых видов окрашивается при повреждении.

Ножка цилиндрическая, полая, иногда выполненная, волокнистая, часто с клубневидным основанием, легко

отделяется от шляпки.

Остатки покрывала. Кольцо плёнчатое, белое или буроватое, подвижное.

Экология

Растут на почве в лесах и различных посадках, чаще в светлых местах — на полянах, опушках, вдоль просек, вне леса — на лугах, полях, в степи, иногда в оранжереях. Распространены на всех континентах, кроме Антарктиды.

Сыроёжка



Род пластинчатых грибов семейства Сыроежковые.

Описание

Шляпка сначала шаровидная, полушаровидная или колокольчатая, позднее распростёртая, плоская или воронковидная, реже выпуклая; край завёрнутый или прямой, часто полосатый или рубчатый. Кожица разнообразной окраски, сухая, реже влажная, блестящая или матовая, иногда растрескивающаяся, легко отделяющаяся от мякоти или приросшая.

Мякоть плотная, хрупкая, особенно в ножке, белая, на разрезе и с возрастом не изменяет окраску или буреет, сереет, чернеет, краснеет, с мягким или едким вкусом. Млечный сок всегда отсутствует.

Практическое значение

Большинство грибов этого рода съедобно, некоторые имеют горький вкус, однако он обычно исчезает после вымачивания и отваривания. При употреблении в сыром виде они сильно раздражают слизистые оболочки, что может привести к рвоте, но такое действие нельзя считать отравлением в полном смысле.

Известно около 275 видов рода Сыроежка. В России определено около 60 видов.

Валуй



Вид грибов из рода Сыроежка семейства Сыроежковые.

Синонимы и местные названия : сыроёжка вонючая, бычók, гриб-плакун.

Описание

Шляпка диаметром 8—12 (до 15) см, жёлтая или жёлто-бурая. У молодых грибов шляпка шаровидная, позднее раскрывается до почти плоской, с углублением в центре и чётко выраженными радиальными бороздками по краю. Кожица гладкая, блестящая, сильно слизистая, легко

снимается.

Мякоть очень хрупкая, белая, на срезе постепенно темнеет и становится бурой. Жгуче-горькая на вкус, может вызывать тошноту, запах неприятный, похожий на прогорклое масло.

Экология и распространение

Образует микоризу как с хвойными, так и с лиственными деревьями, обычен в лесах в Евразии и Северной Америке, в России наиболее распространён в европейской части, на Кавказе, в Западной Сибири и на Дальнем Востоке. Предпочитает тенистые, влажные места, особенно часто встречается в березняках и смешанных с берёзой лесах. Плодоносит обильно, одиночно или небольшими группами.

Пищевые качества

Западные авторы считают валуй несъедобным, однако в России этот гриб традиционно употребляется как условно-съедобный. Валуйи солят, реже маринуют, предварительно с грибов снимают кожицу и удаляют горечь путём вымачивания или отваривания. Обычно собирают молодые плодовые тела с нераскрытой шляпкой диаметром не больше 6 см. Гриб часто

считается невысокого или среднего качества, но знатоки утверждают, что такое отношение незаслуженно и предпочитают солёные валуи большинству других грибов.

Груздь



Род пластинчатых грибов семейства Сыроежковые. Слово «груздь» происходит от праславянского *gruzďь, которое родственно слову «груда», — «растущий на груде, на куче». Ещё одно объяснение — «грибы, растущие груздно», то есть кучно, большими группами.

Описание

Мякоть плотная, крепкая, белая, с очень характерным запахом, напоминающим запах фруктов. Если разломать, то на изломе тут же выступают крупные капли белого сока. Сок очень острый и горький на вкус, на языке ощущения как от перца, во рту все "горит". Млечный сок на

воздухе становится серно-жёлтым.

Пищевые качества

На Западе практически неизвестен или считается несъедобным, в России же традиционно считается лучшим условно-съедобным грибом. После удаления горечи идёт на засолку. Грибы мясисты, сочны, обладают особым ароматом. Считается, что по калорийности грузди превосходят мясо. В старину груздь настоящий считался единственным грибом, годным в засол, его называли «царём грибов». Только в Каргопольском уезде ежегодно собирали до 150 тысяч пудов рыжиков и груздей и солёными вывозили в Петербург.

Известен перечень блюд на званом обеде 17 марта 1699 года у патриарха Адриана: «... три пирога долгие с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретые с соком да маслом...» Как видно, во время поста главным украшением стола были всевозможные блюда из груздей.

Чёрный груздь



Гриб рода Млечник семейства Сыроежковые.

Синонимы: оливково-чёрный груздь, чернушка, черныш, чёрная дуплянка, чёрные губы, цыган, чёрный еловый груздь, оливково-коричневый груздь.

Описание

Шляпка Ø 7—20 см, плоская, в центре вдавленная, иногда широковоронковидная, с завернутым вовнутрь войлочным краем. Кожица во влажную погоду слизистая или клейкая.

Мякоть плотная, ломкая, белая, на разрезе приобретающая серый цвет. Млечный сок обильный, белого цвета, с очень едким вкусом.

Экология и распространение

Образует микоризу с берёзой. Произрастает в смешанных лесах, березняках, обычно большими группами во мху, на подстилке, в траве, в светлых местах и у лесных дорог.

Сезон с середины июля до середины октября (массово с середины августа до конца сентября).

Пищевые качества

Условно-съедобный гриб, используется, как правило, солёным или свежим во вторых блюдах. В солёном виде приобретает фиолетово-бордовый цвет. Перед приготовлением требует длительной обработки для удаления горечи (отваривание или вымачивание).

Ры́жик



Ры́жик ело́вый — гриб рода Млечник, семейства Сыроежковые. Хороший съедобный гриб.

Рыжики отличаются общей жёлто-розовой или оранжево-красной окраской плодовых тел и наличием млечного сока, также окрашенного в оттенки красного цвета.

Высоко ценятся как съедобные грибы во многих странах мира, некоторые виды считаются деликатесными.

Описание

Шляпка \varnothing 2-8 см, вначале выпуклая, нередко с бугорком посередине, с загнутыми вниз краями, с возрастом становится плоско-вогнутой и даже воронкообразной, ломкая. Кожица гладкая, в сырую погоду скользкая, оранжевая, с более тёмными концентрическими зонами и пятнами, при повреждении и с возрастом приобретает зелёную окраску. Мякоть оранжевого цвета, на изломе быстро краснеет, потом зеленеет, имеет слабый фруктовый запах и приятный вкус.

Млечный сок обильный, оранжево-красный, иногда почти красный, на воздухе зеленеющий, неедкий. Цвет шляпки и ножки может варьировать от бледно-розового до тёмно-оранжевого.

Экология и распространение

Часто встречается в сосновых и еловых лесах, группами, в траве и во мху.

Пищевые качества

Рыжик — ценный съедобный гриб, используемый в солёном виде; также его употребляют свежим и маринованным.

Хозяйственное значение

Из рыжика настоящего и близкого к нему рыжика красного выделен антибиотик лактариовиолин, подавляющий развитие многих бактерий, в том числе возбудителя туберкулеза.

Волну́шка ро́зовая



Гриб рода Млечник семейства Сыроежковые.

Народные и местные названия: волнянка, волжанка, волвенка, волвяница, волминка, волнуха, краснуха.

Описание

Шляпка \varnothing 4—12 см, сначала выпуклая, затем всё более плоская, с глубоким пуповидным углублением в центре, с завёрнутыми вниз опушёнными краями. Кожица покрыта густыми и грубыми ворсинками. Мякоть белая, очень крепкая и плотная, с острым вкусом. Млечный сок обильный, острый, белого цвета, на воздухе цвета не изменяет.

Цвет шляпки варьирует от желтовато-оранжевого до светло-орехового, с большей или меньшей ворсистостью. Пластинки могут быть с розоватым оттенком, с возрастом желтеют.

Экология и распространение

Растёт в берёзовых и смешанных с берёзой лесах, иногда во влажных местах, группами. Образует микоризу с берёзой (в основном со старыми деревьями). Распространена преимущественно в северной части лесной зоны.

Пищевые качества

В России условно-съедобный гриб хорошего качества, употребляется в солёном и маринованном виде, иногда свежим во вторых блюдах. В Центральной и Южной Европе в пищу не употребляют. В Финляндии, напротив, после 5-10 минутной бланшировки, даже жарят.