

Рядовка



Род пластинчатых напочвенных грибов семейства Рядовковые.

Описание

К роду относятся пластинчатые грибы с окрашенными, реже белыми, шляпками. Многие виды отличаются мучным, либо сильным и неприятным запахом.

Растут на почве. Некоторые представители рода действительно растут рядами, иногда очень длинными. Среди рядовок имеются ядовитые виды.

Описание

Довольно крупный гриб. Шляпка 6—15 (20) см диаметром, мясистая, у молодых грибов полушаровидная, выпуклая с завёрнутым вниз тонким краем, позднее — выпукло-распростёртая или даже вдавленная, с загнутым

краем, часто волнисто-изогнутая. Мякоть мясистая, плотная, светло-фиолетовая, позднее — более мягкая, со слабым, но приятным вкусом и запахом, напоминающим анис.

Экология и распространение

Растёт на почве, на подстилке, около куч хвороста и соломы, на опавшей хвое, в хвойных (с сосной, с елью) и смешанных (с дубом, елью) лесах, а также в садах, на компостных кучах. Хорошо переносит небольшие заморозки. Гриб распространён и обычен в умеренной зоне Северного полушария; завезён в Австралию.

Опёнок осённый



Гриб семейства Рядовковых.

Описание

Шляпка диаметром 3—10 см (редко до 15-17 см), вначале выпуклая, раскрывается до плоской, часто с волнистыми краями. Поверхность покрыта редкими светлыми чешуйками, с возрастом они могут исчезать.

Мякоть молодых шляпок плотная, беловатая, с возрастом становится тонкой; в ножках волокнистая. Плодовые тела часто сростаются основаниями ножек.

Остатки покрывал: кольцо в верхней части ножки, обычно прямо под шляпкой, хорошо заметное, плёнчатое, узкое, беловатое с жёлтым краем.

Экология и распространение

Чаще всего является паразитом, поражает около 200 видов деревьев и кустарников. Растет большими семьями на стволах живых деревьев, на их пнях. Широко распространён в лесах Северного полушария от субтропиков до Севера, отсутствует лишь в районах вечной мерзлоты.

На 2—3 год после рубки появляется вокруг пней берёзы, вяза, ольхи, осины; через 8—10 лет — на пнях дуба и сосны. Появляется во многих регионах двумя — тремя слоями, каждый из которых длится 15—20 суток.

Пищевые качества

На Западе опёнок непопулярен, считается малоценным, иногда даже несъедобным, в России же и странах Восточной Европы массово собирается и употребляется, здесь его считают одним из лучших пластинчатых грибов. Опёнок содержит ценные микроэлементы, играющие важную роль в кроветворении, так, 100 г опять удовлетворяют суточную потребность организма в цинке и меди.

Опята употребляют в пищу в солёном, маринованном, жареном, варёном и сушёном виде.

Белый гриб



Гриб из рода Боровик.

В старину «грибами» называли главным образом съедобные грибы, в наибольшей мере это слово относилось к белому грибу.

Пирог и с грибы, и с рыжиками, и с груздями... Грибы сушить и грузди и рыжики и всякий овощ солить..

С какого времени название «белый гриб» употребляется для данного вида, достоверно неизвестно, в словаре В. И. Даля (1863—1866) оно приведено уже в этом смысле. «Белым» же гриб назван в противопоставление менее ценным «чёрным» трубчатым грибам (обабкам), и из-за того, что мякоть его не меняется на

срезе и не темнеет при сушке.

Описание

Описано 18 форм белого гриба в зависимости от особенностей микоризы, сезона появления плодовых тел, особенностей климата и других экологических условий.

Сходные виды

Жёлчный гриб — несъедобен из-за горькой мякоти, отличается розовеющим с возрастом трубчатым слоем.

Экология и распространение

Предпочитает леса с моховым и лишайниковым покровом, с возрастом деревьев более 50 лет, но в сосняках наибольшие урожаи наблюдаются при возрасте леса 20—25 лет.

Оптимальными метеорологическими условиями массового появления белого гриба считаются кратковременные грозы и тёплые ночи с туманом.

Считается светолюбивым видом, но в некоторых лесах встречается в сильно затенённых местах, под густыми кронами.

Белый гриб широко распространён на всех материках, кроме Австралии.

Белый гриб — один из видов, наиболее далеко проникающих в арктическую зону, дальше него на север заходят только некоторые подберёзовики. В лесостепи обилие его резко снижается, но полностью исчезает гриб только при переходе в степную зону. В горных лесах встречается реже и обычно менее обильно, чем в равнинных.

Пищевые качества

Белый гриб — всем грибам полковник.— русская народная поговорка

Съедобный гриб, в странах Восточной Европы считается одним из лучших грибов по вкусовым качествам, в народе его часто причисляют к так называемым «благородным грибам» и именуют «царём грибов». По содержанию питательных веществ белый гриб не отличается заметно от других грибов. Исключительная пищевая ценность гриба объясняется, кроме вкусовых качеств, способностью стимулировать пищеварение.

Рекорды белого гриба

В 1961 г. найден белый гриб весом более 10 кг с диаметром шляпки 58 см.

В Ивано-Франковской области близ села Верхний Майдан на площади 16 м² было собрано 118 экземпляров белого гриба.

Самый поздний белый гриб нашли под Новый год — 29 декабря 1974 года — на Украине.

Лекарственные свойства

В белом грибе обнаружены вещества с тонизирующими противоопухолевыми свойствами, в прошлом экстрактом из его плодовых тел лечили обморожения.

Подоси́новик краси́ый



Гриб рода Обабок

Синонимы: краси́ый гриб, красноголо́вик, осино́вик.

Описание

Шляпка диаметром 4—15 (редко до 30) см, вначале полушаровидная с плотно прижатым к ножке краем, затем подушковидно-выпуклой формы, легко отделяется от ножки. Цвет на разрезе белый, в нижней части ножки синеватый, быстро синееет, затем чернеет. Вкус и запах не выражены.

Цвет шляпки зависит от условий произрастания: в тополёвых лесах она с серым оттенком, в чистых осинниках — тёмно-красная, в смешанных — оранжевая или жёлто-красная.

Экология и распространение

Считается, что наиболее часто этот гриб обитает совместно с осинкой и тополем.

Растёт в лиственных и смешанных лесах под молодыми деревьями, в лиственном мелколесье, в осиновых порослях

бывает обилён. Распространён и местами обильно встречается по всей лесной зоне Евразии, встречается в тундре среди карликовых берёз.

Для подосиновика характерно появление тремя слоями. Первый слой («колосовики») — с конца июня до первых чисел июля, появляется необильно. Второй слой («жнивники») — в середине июля, плодоношение более обильное. Третий («листопадники») — с середины августа до середины сентября, плодоношение наиболее длительное и массовое.

Пищевые качества

Хорошо известный съедобный гриб, многие ставят его на второе место по качеству после белого гриба. Используется в свежем (варёном и жареном), сушёном и маринованном видах, для засола. При обработке обычно темнеет, но в маринаде сохраняет естественный вид.

Подберёзовик обыкнове́нный



Народные названия: подберёзовик, берёзовик, черноголовик — вид губчатых шляпочных грибов рода Обабок.

Имеет несколько разновидностей.

Описание

Шляпка различной окраски — от белой до тёмно-серой и почти чёрной, снизу сначала (у молодого гриба) белая, у более старого — серовато-буроватая. В сырых местах чаще встречаются подберёзовик болотный, с белой или беловатой поверхностью шляпки.

Распространение

Образует микоризу с берёзой. Часто встречается в лесах с берёзами, берёзовых рощах, за что получил

свое название. Появляется в первой половине лета и встречается до осени.

Подберёзовики также встречаются в тундре и лесотундре и рядом с карликовыми берёзами. В таком соседстве, подберёзовики иногда в шутку называют «надберёзовиками» (потому что они выше карликовых берёз).

Известен в лесах Евразии, Северной и Южной Америки.

Употребление

Съедобен, используют в пищу жареным, варёным и маринованным, сушат для заготовки впрок.

Лисичка



Лисичка обыкновенная, или Лисичка настоящая — вид грибов семейства лисичковых.

Описание

Плодовые тела по форме сходны со шляконожечными, но шляпка и ножка представляют собой единое целое, без выраженной границы; цвет — от светло-жёлтого до оранжево-жёлтого.

Шляпка диаметром 2—12 см, часто с волнистым краем или неправильной формы, вогнуто-распростертая, выпуклая потом вдавленная, плоская, с завёрнутыми краями и вдавленная в центре, у зрелых грибов до

воронковидной. Поверхность шляпки гладкая, матовая. Мякоть плотно-мясистая с кисловатым вкусом и слабым запахом сушёных фруктов или кореньев. При надавливании слегка краснеет.

Ножка сросшаяся со шляпкой и одного с ней цвета или более светлая.

Отличительной особенностью лисички обыкновенной является практически полное отсутствие в мякоти червоточин и личинок насекомых. В спорах и мякоти лисички обыкновенной имеется хиноманноза, губительно действующая на членистоногих и гельминтов всех видов. Хиноманноза обволакивает капсулы яиц паразитов, растворяет их и уничтожает содержимое.

Экология и распространение

Образует микоризу с различными деревьями, наиболее часто с елью, сосной, дубом, буком. Встречается повсеместно в лесах умеренного климата, чаще в хвойных и смешанных лесах, во влажном мху, среди травы или под опадом. Образует плодовые тела, расположенные группами, часто очень многочисленными, часто появляется летом после грозных дождей.

Пищевые качества

Хорошо известный съедобный гриб, высоко ценится, годится для употребления в любом виде. Лисички хорошо хранятся и транспортируются. Благодаря почти полному отсутствию «червей», лисички считаются кошерными. Кисловатый вкус сырой мякоти исчезает при отваривании.

Лекарственное применение

Лисички являются ценными грибами с лечебными свойствами. Хитинманноза является естественным антигельминтиком, поэтому лисичка помогает легко избавиться от любых глистных инвазий. Второе активное вещество лисичек — эргостерол, который эффективно воздействует на ферменты печени. Поэтому лисички полезны при таких заболеваниях печени, как гепатиты.

Считается, что употребление этого гриба способствует улучшению зрения, предотвращает воспаления глаз, уменьшает сухость слизистых оболочек и кожи, повышает устойчивость к инфекционным заболеваниям.

Свинúшка



Род грибов семейства свинушковых

Свинушки ранее считались условно съедобными, но в настоящее время относятся к ядовитым (проявления отравления могут быть сильно замедленными).

Местные названия

Фетюха — употребляется в Ивановской области

Дунька — в ходу во Владимирская, Ивановской, Нижегородской, Саратовская и Тверской областях.

Моховик зелёный



Гриб из рода Моховик.

Описание

Шляпка диаметром 3—10 см (иногда до 16 см), подушковидно-выпуклая, на ощупь бархатистая, цвет шляпки — серовато- или оливково-бурый.

Мякоть белая, не синеющая или слегка синеющая на разрезе..

Ножка цилиндрическая или сужающаяся к основанию, 4—10 см высотой и 1—2 см толщиной, гладкая, волокнистая с тёмно-бурой сеточкой.

Экология и распространение

Растёт в разнообразных лесах, чаще на полянах, краях дорог, одиночно или группами. Иногда встречается на муравейниках. Образует микоризу как с хвойными, так и с лиственными деревьями. Гриб-космополит, часто встречается во всех регионах России, по всей Европе, в Северной Америке, Австралии, на острове Калимантан, заходит в субарктическую и субальпийскую зоны.

В России плодоносит с мая по октябрь.

Употребление

Съедобный гриб, обычно используется свежеприготовленным. При сушке чернеет.

Маслёнок обыкновенный



Гриб из рода Маслёнок.

Описание

Диаметр шляпки составляет 3—14 см, шляпка имеет полушаровидную, позже округло-выпуклую, плосковыпуклую или подушковидную, или даже плоскую форму, на ощупь гладкая, слизистая, цвет кожицы — коричневый, тёмно-коричневый, шоколадно-коричневый, красно-коричневый, красно-бурый, жёлто-коричневый, жёлто-бурый, серо-бурый или буро-оливковый. Кожица легко отделяется от мякоти, имеет радиально-волокнистое строение, сильно слизистая.

Экология и распространение

Растёт в сосновых лесах и посадках, в смешанных сосново-берёзовых и сосново-дубовых лесах на хорошо дренированной песчаной почве. Предпочитает светлые места: поляны, опушки, растёт вдоль дорог, иногда на лугах под отдельно стоящими деревьями, но к освещению неприхотлив, может встречаться и в затенённых местах. Вид широко распространён в Северном полушарии, предпочитает умеренно холодный климат, но встречается и в субтропиках, иногда случайно заносится человеком в тропические регионы, где образует местные популяции в искусственных сосновых насаждениях.

Употребление

Один из наиболее популярных съедобных грибов. Используется в супах, жареным, солёным, маринованным, в соусах и гарнирах. Для сушки используется редко, но тоже пригоден; в сушёном виде темнеет и, как правило, сушится с неочищенными шляпками.

В некоторых регионах, например, в Мексике и на Канарских островах, маслёнок обыкновенный выращивается на плантациях.

Трутовик настоящий



Широко распространённый гриб-трутовик.

Описание

Плодовые тела многолетние, сидячие, в молодости округлые, затем характерной копытообразной формы. Плодовое тело крепится к стволу дерева только своей верхней центральной частью. Ножка гриба отсутствует.

Шляпка крупная, у старых грибов до 40 см шириной и до 20 см в высоту. Кожица матовая, неровная, волнистая. Цвет шляпки варьирует от светло-седого до темно-серого у старых грибов.

Мякоть плотная, мягкая, напоминает пробку, изредка деревянистая. На срезе бархатисто-замшевая.

Сходство с другими видами отсутствует. Характерными признаками данного вида являются цвет шляпки и крепление плодового тела. В отличие от трутовика ложного, настоящий трутовик гораздо легче отделить от дерева. Особенно это заметно, если приложить усилие снизу вверх.

Экология и распространение

Настоящий трутовик распространён очень широко, в России и Европе встречается повсеместно на лиственных породах деревьев (берёза, осина, ольха, дуб, бук и других). Чаще всего появляется на сухостое, погибших деревьях и пнях, но может поражать и ослабленные живые деревья.

Хозяйственное значение

Трутовик настоящий наносит урон лесному и парковому хозяйству при поражении живых деревьев. В древности широко использовался людьми в качестве сырья для трута. Найден в снаряжении мумии Эци.

Внутренняя ткань плодового тела используется в народной медицине в качестве наружного кровоостанавливающего средства, отсюда и произошло народное название этого гриба — кровавая губка.

Трутовик лакированный



В Китае и Корее гриб известен как «лин-чжи» (Гриб/трава бессмертия), в Японии этот гриб наиболее известен под именами «рейши» (гриб духовной силы).

Описание

Плодовые тела однолетние, изредка 2-3 летние, шляпконожечные. Шляпка почковидная или почти яйцевидная, плоская. Кожица гладкая, блестящая, неровная, волнистая, разделённая на множество концентрических колец роста, имеющих различные оттенки.

Мякоть очень плотная и деревянистая, без запаха и вкуса.

Цвет шляпки варьирует от красноватого до буро-фиолетового, или чёрного.

Экология и распространение

Трутовик лакированный — разрушитель древесины (вызывает белую гниль). Встречается почти во всех странах света. В России трутовик лакированный в умеренных широтах встречается реже, чем в субтропиках.

Применение грибов в медицине

Гриб используется в лечебных целях более двух тысяч лет народами Юго-восточной Азии. В Китае писали: "... предназначен для устранения переполнения в груди, увеличения ци (энергии) сердца, питания средней части тела, укрепления памяти. Его применяли при разнообразных заболеваниях, в том числе бронхиальной астме, неврастении, гастрите, болезнях печени.