

Мухомор



Русское название «мухомор» возникло из-за массового использования мухомора красного в быту как средства борьбы с мухами.

Плодовые тела главным образом крупные, с центральной ножкой, в начале развития полностью заключены в общее покрывало. Шляпка толстостебельная, иногда более тонкая, может быть с бугорком, легко отделяется от ножки. Кожица различных оттенков белого, красного и зелёного цветов, обычно покрыта различными лоскутами или хлопьями, оставшимися от общего покрывала.

Ножка цилиндрическая, обычно прямая, часто расширенная в основании.

Мякоть белая, у некоторых видов окрашивается на срезе, с запахом или без.

Большинство мухоморов несъедобны или сильно ядовиты, есть опасные смертельно ядовитые виды (бледная поганка, мухомор вонючий), которые иногда путают со съедобными грибами. Общеизвестный мухомор красный,

кроме средней токсичности, обладает также галлюциногенным действием.

Небольшое число видов съедобны, например, обычный в лесах средней полосы мухомор серо-розовый или цезарский гриб, растущий на средиземноморском побережье и в странах Южной Европы считающийся деликатесом.

Мухомор пантёрный



Гриб рода Мухомор.

Описание

Шляпка Ø 4—12 см, плотная, сначала полусферическая, затем выпуклая и полностью распростёртая с тонким рубчатým краем и (иногда) небольшими свисающими хлопьями, оставшимися от общего покрывала. Кожица буроватого цвета, гладкая и блестящая, покрыта множеством мелких белых хлопьев, легко отделяемых от неё.

Шляпка бывает светло-бурого, коричневатого, оливково-грязного и сероватого цвета.

Экология и распространение

Встречается в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, часто под сосной, дубом, буком, предпочитает щелочные почвы. Широко распространён в умеренном климате Северного полушария.

Токсичность

Гриб сильно ядовит. Содержит как характерные для других ядовитых мухоморов мускарин и мускаридин, так и скополамин и гиосциамин, которые встречаются у белены, дурмана и некоторых других ядовитых растений. По сведениям из популярной литературы, «сочетание действия токсинов красного мухомора с токсинами белены (то есть комплекса мускарина, тропановых алколоидов и галлюциногенов) дают особую картину интоксикации».

Блédная погáнка



Гриб из рода мухоморов, один из самых опасных ядовитых грибов.

Описание

Плодовое тело шляпконожечное, в молодом возрасте яйцевидное, полностью покрытое плёнкой.

Шляпка 5—15 см, оливковая, зеленоватая или сероватая, от полушаровидной до плоской формы, с гладким краем и волокнистой поверхностью. Мякоть белая, мясистая, не меняет цвет при повреждении, со слабовыраженным вкусом и запахом.

Ножка 8—16 × 1—2,5 см, цилиндрическая, с утолщением в основании. Цвет — как у шляпки или беловатый, часто покрыта муаровым рисунком.

Пластинки белые, мягкие, свободные. Кольцо сначала широкое, бахромчатое, снаружи — полосатое, с возрастом часто исчезает.

Вольва хорошо выражена, свободная, лопастная, белая, шириной 3—5 см, часто наполовину погружена в почву. На коже шляпки остатки покрывала обычно отсутствуют, иногда могут быть плотные плёнчатые обрывки.

Цвет шляпки бывает от почти белого до серовато-зелёного, но с возрастом шляпка становится более сероватой. Старые грибы с неприятным сладковатым запахом.

Бледная поганка может быть очень похожа на некоторые виды сыроежек. Неопытные грибники могут брать бледную поганку вместо хороших съедобных грибов. Особенно часто её путают с различными видами шампиньона, сыроежкой зелёной и сыроежкой зеленоватой. Следует помнить, что у шампиньонов никогда не бывает вольвы и пластинки с возрастом быстро окрашиваются; у сыроежек не бывает ни вольвы, ни кольца, к тому же они отличаются характерной ломкостью мякоти.

Экология и распространение

Образует микоризу с различными лиственными породами (дуб, бук, лещина), предпочитает плодородные почвы, светлые лиственные и смешанные леса. Плодоносит одиночно или группами, встречается часто. Гриб широко распространён в умеренном поясе Европы, Азии и Северной Америки.

Сезон: конец лета — осень.

Картина отравления

Отравление наступает при употреблении бледной поганки в пищу. Термическая обработка не устраняет токсического действия. ¼ часть среднего плодового тела (около 30 г) вызывает тяжёлое отравление, у детей обычно заканчивающееся смертью.

Основные симптомы: спустя ¼-2 суток появляется неукротимая рвота, кишечные колики, боли в мышцах, неутолимая жажда, холероподобный понос (часто с кровью). Возможно появление желтухи и увеличение печени. Пульс — слабый, нитевидный. АД понижено, наблюдается потеря сознания.

Особенная опасность гриба заключается в том, что признаки отравления не проявляются в течение длительного времени. Симптомы могут не проявляться на протяжении первых 6-24 и более часов, в течение которых, тем не менее, уже происходит отравление организма и нанесение ему непоправимого ущерба. После проявления симптомов смертность очень высока и какое-либо лечение часто оказывается бесполезным. Особенностью интоксикации является также "период ложного благополучия", который наступает на третий день и длится обычно от двух до четырех дней. На самом деле в это время продолжается разрушение печени и почек. Смерть обычно наступает в пределах 10 дней с момента отравления.

Мокрúха еловáя



Родовое название гриба происходит от греческого γομφος/gomphos «коренной зуб, колышек».

Описание

Шляпка диаметром 4—10 (до 13) см, мясистая, с подвёрнутым к ножке краем, далее выпукло—коническая, позднее распростёртая. Кожица шляпки гладкая, сильно слизистая, после высыхания слизи становится блестящей; серая, серовато—синяя или серовато—коричневая, с фиолетовым оттенком по краю и светлой серединой. У молодых грибов край шляпки соединён с ножкой тонким слизистым частным покрывалом, выглядящим как бесцветная плёнка, состоящая из нитевидных волоконцев; позднее по краю шляпки сохраняются его остатки, а на ножке — постепенно исчезающее невыраженное слизистое кольцо.

Ножка высокая, массивная, в молодости толстая, вздутая, потом цилиндрическая или слегка булабовидная к основанию, сплошная, гладкая, с черноватыми чешуйками, сверху бело—сероватая, в основании лимонно— или ярко—жёлтая; такая же слизистая, как и шляпка, часто — с невыраженным слизистым кольцом в верхней трети.

Экология и распространение

Растёт на почве в хвойных (преимущественно еловых) и смешанных с елью лесах, на лесной подстилке, во мху, часто среди вереска, обычно группами. Образует микоризу с елью, реже с сосной. Широко распространён в по всей территории северного и центрального районов России.

Пищевые качества

Съедобный гриб (4 категории), пригоден в пищу свежим (после 15 минут отваривания), солёным, маринованным и консервированным. Идёт на приготовление соусов, а также гарниров к мясным блюдам. При тепловой обработке гриб сильно темнеет, но на его вкусовых и питательных качествах это не отражается.

Спарáссис курча́вый



Паразит, растущий на корнях деревьев. Как редкий вид включён в Красную книгу России. Другие русские названия: грибная капуста, «грибное счастье», гриб-баран.

Описание

Плодовое тело гриба кустообразное, округлое, шаровидной или неправильно шаровидной формы, 5—20 см высотой и 6—30 (до 60 и более) см диаметром, иногда достигает веса 6—10 кг. Внешне плодовое тело гриба напоминает головку цветной капусты. Молодые грибы беловатые, позже — желтоватые и наконец в зрелом состоянии и при высыхании — охряные или буроватые.

Мякоть гриба белая, плотная, у молодых грибов ломкая, с сильным специфическим запахом, не похожим на грибной. По вкусу напоминает орех.

Ножка гриба центральная, толстая (2—5 см диаметром), глубоко погружённая в землю.

Распространение

Встречается в России, странах Западной Европы, Азии и востока Северной Америки.

Растёт одиночно на корнях, у основания стволов, реже на свежих пнях деревьев хвойных пород (преимущественно сосны) в старовозрастных хвойных и хвойно-широколиственных лесах.

Употребление

Съедобный гриб, идёт главным образом на приготовление супов, для жарки и сушки. Используется в народной медицине. Спарассис курчавый содержит биоактивные компоненты, обладающие противоопухолевой и антимикробной активностью.

Строчок



Род сумчатых грибов семейства Дисциновые, который часто путают со съедобными сморчками. В сыром виде строчки смертельно ядовиты. Распространено мнение, что строчки можно употреблять в пищу после кулинарной обработки, однако гиромитрин не разрушается полностью даже при длительном отваривании, поэтому во многих странах строчки относят к безусловно ядовитым грибам.

Описание и распространение

Плодовое тело строчка обыкновенного похоже на головной мозг или грецкий орех. Шляпка в многочисленных извилинах, полая, неправильно-округлая, складчатая и разделена на множество долей, поверхность её на вид бархатистая, цвет её может варьировать от желтовато-коричневого до красновато-коричневого — зависит от места и условий произрастания. В диаметре шляпка обычно 2—10 см, края её соединены с ножкой. Встречается в хвойных, особенно сосновых лесах; на вырубках, пожарищах, прогреваемых солнцем местах.

Токсичность и употребление в пищу

В сырых строчках содержатся гиромитрины — сильные токсины, разрушающие центральную нервную систему, печень и желудочно-кишечный тракт. Поэтому употребление в пищу жареных неотваренных строчков, а также бульонов из них, может приводить к серьёзным отравлениям, часто со смертельным исходом.

Сморчок



Тело очень пористое. Окраска чаще всего коричневая. Сморчок считается условно съедобным грибом (все виды рода съедобны), но для использования в пищу требуется продолжительная термическая обработка.

Сморчки растут весной в лесах, парках, садах. В больших количествах их можно встретить на третий, иногда на четвертый год после лесных пожаров. На старых пожарищах могут регулярно расти каждый год, хотя и в меньших количествах. Считается, хотя это и не доказано, что сморчки могут образовывать микоризу с определенными видами деревьев (особенно с ясенем). Сморчки являются сапрофитами, поэтому существует теоретическая возможность разведения сморчков как культуры.

Употребление

Используется в варёном и жареном виде (после отварки). Особенно хороши со сметаной.

Сморчки несмотря на отсутствие достоверных данных об их токсичности (в отличие от токсичности сырых строчков), требуют предварительной кулинарной обработки (отваривание или сушка), так как в России грибники часто путают строчки со сморчками, собирают эти грибы в одну и ту же тару (в то время как гиромитрины летучи). В связи с этим, как и строчок, сморчок также рассматривается санитарными врачами в России как «условно-съедобный гриб».