СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

БЕЛЫЙ ГРИБ

Король грибов. Очень любим грибниками за вкус и красоту. Растет в еловых, сосновых, смешанных лесах с июля по середину сентября. Встречается под березой, дубом, елью, сосной.

Если в лесу появились мухоморы, значит наверняка есть и белые грибы. Внешне можно спутать с желчным грибом, но желчный очень горек.

ПОДОСИНОВИК

Встречается в лиственных, смешанных лесах и даже в тундре. Предпочитает влажные осинники. Мякоть темнеет на изломе. Вкусный гриб – сушат, жарят, варят, маринуют, солят…- пригоден для всех видов обработки.

ПОДБЕРЕЗОВИК

Растет в лиственных и смешанных лесах, преимущественно под березами с июня по октябрь. Различают болотный, черный, обыкновенный подберезовики. Может походить на несъедобный желчный гриб (ложный белый), но у желчного гриба горькая мякоть, грязно-розовый трубчатый слой и сетчатый рисунок на ножке.

РЫЖИКИ

Растут в хвойных лесах, сосновых молодняках на прогалинах, опушках. Деликатесный гриб. Употребляется в соленом, маринованном, жареном виде. Для сушки не пригоден.

МАСЛЯТА

Встречаются в сосновых борах. Мякоть чуть кисловатая с приятным фруктовым запахом. По вкусовым качествам приближается к белым грибам.

МАСЛЕНОК

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Чаще растет под дубами, каштанами и буками, но встречается и в хвойных лесах. Мякоть на срезе слегка синеет, затем буреет, а в конце концов опять белеет.

Относится к роду моховиков. Свое русское название получил из-за некогда массового экспорта гриба из Польши в Западную Европу.

Используется в супах и жарком после отваривания 15 минут, соленым и маринованным, сушеным.

ДУБОВИК

Все части гриба при нажиме или надрезе окрашиваются в интенсивный синий цвет. Гриб условно-съедобен (в сыром виде он ядовит).

Необходима продолжительная тепловая обработка. Тем не менее по вкусовым качествам дубовик не уступает белому грибу и практически не бывает червивым. Синеватая окраска в процессе приготовления исчезает, и мякоть становится аппетитно-желтой.

КОЗЛЯК

Растет в сырых сосняках. Грибники обычно им пренебрегают, одни по незнанию, другие рассчитывают набрать чего-то более лучшего.

Козляки идут в засолку, маринование, их можно варить и жарить.

МОХОВИК

Растет в лиственных и хвойных лесах вокруг древесных корней, во мху. Мякоть моховика на изломе синеет.

СМОРЧОК

Встречается с начала мая до середины июля в хвойных, лиственных лесах, в садах, огородах. Очень легкий гриб – внутри полый. Считается условно-съедобным.

Пригоден для отваривания и сушки. Очень любим англичанами – национальный гриб Англии. Улучшает аппетит, усиливает ток крови, природный антисептик.

ЛИСИЧКА

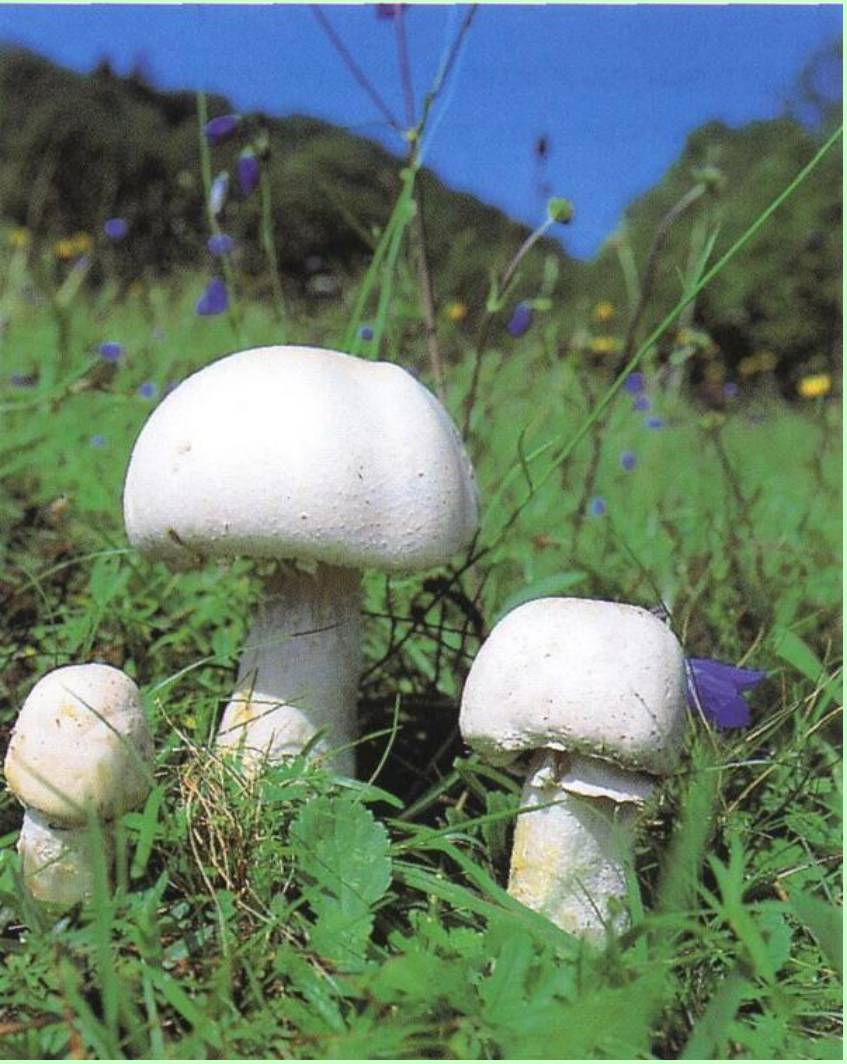
Лисички обычно растут большими группами. Это единственный вид грибов, которые можно собирать в рюкзак, сумку, не боясь их помять. Употребляется в вареном, сушеном, жареном, соленом и маринованном виде. Особенно вкусны соусы и приправы из лисичек. Лисички богаты микроэлементами, особенно цинком, содержат вещества, губительно действующие на возбудителей гнойных заболеваний.

ВЕШЕНКИ

Растут на пнях, валежнике, березе, осине, клене, дубе. Чрезвычайно хладостойкие, встречаются даже зимой во время оттепели. Съедобны молодые грибы, старые – жестковаты.

Вешенки разводят, выращивают в теплицах.

ШАМПИНЬОНЫ



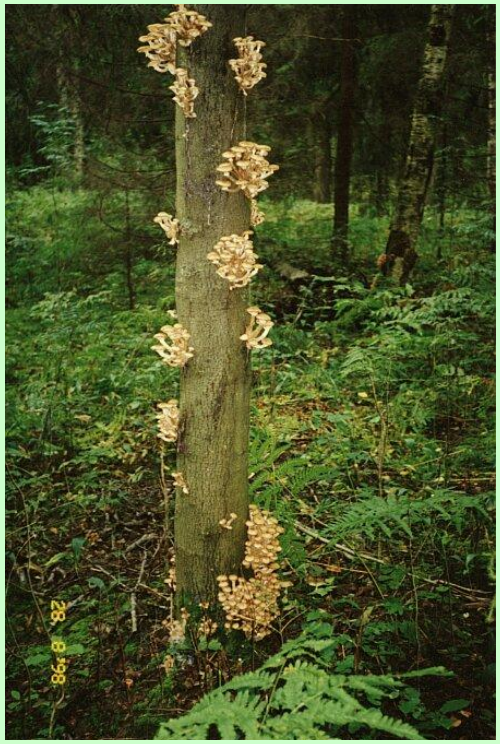
Шампиньонов в природе множество видов. Встречаются они и в лесах, лиственных, хвойных и на лугах, на огородах, около домов. Некоторые виды можно спутать с мухомором вонючим, но у мухомора есть вольва (чехол) у основания ножки, а у шампиньона нет. Также как и вешенка выращивается в огромных количествах – можно приобрести на любом рынке.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Растет гриб большими группами на пнях лиственных деревьев, сухостое и гниющих щепках с конца мая по октябрь. Благодаря тому, что древесина прогревается раньше, этот гриб появляется одним из первых, случается, что с одного пня можно снять несколько урожаев за грибной сезон.

Имеет сходство с ядовитым серно-зеленым опенком. Но летний опенок в отличии от своего двойника издает очень сильный, приятный аромат. Похож еще на один ядовитый гриб - галерину окаймленную (она предпочитает еловые пни). При сборе нужно быть предельно внимательным. Главное правило: не уверен – не бери.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ



Растет очень большими группами на пнях, преимущественно березовых, поваленных деревьях, на корнях деревьев с конца августа до заморозков. По некоторым данным после заморозков в этих грибах концентрируется токсин, так что собирать их поздней осенью не следует. Используется в жареном виде, маринаде, супах.

Опенок зимний

Растет на мертвых и живых стволах и ветвях лиственных деревьев, прежде всего ивы, тополя и липы, но изредка и на хвойных. Плоды начинают появляться со снижением температуры, обычно с ноября по март. При больших морозах, покрытые снегом, они, правда, не растут и промерзают насквозь, но хорошо сохраняются, и, стоит морозу отступить, как оживают вновь. При этом они могут выдержать несколько чередований морозов и оттепелей.

В некоторых странах (Японии) опят выращивают как в промышленных условиях на резке из пшеничной соломы, так и в природе на ивовых и липовых обрезках и пнях, которые поливают водой с раздробленными шляпками опят.

СЫРОЕЖКА

Сыроежки бывают самых разнообразных цветов – красные, желтые, зеленые, оливковые. Грибы солят, жарят и варят.

ВОЛНУШКИ

Растут в березовых лесах. Условно-съедобный гриб (в сыром виде может вызвать отравления – нуждается в термической обработке), предварительно вымачивают, отваривают. Очень хорош в засоле.

БЕЛЫЙ ГРУЗДЬ

Редкий гриб в Ленинградской области. Считается одним из лучших грибов для засолки.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Похож на белый груздь, но не имеет млечного сока и шляпка по краям не опушена. Хорош для солений.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Чаще попадается в рытвинах, по бокам ям, канав, где растут березы. Условно-съедобен. Используется только для соления после предварительного замачивания и отваривания.

ГОРЬКУШКА

Встречается как правило в сосновых лесах. Гриб невысокого качества. Используется в засоле и в маринованном виде после вымачивания и отваривания.

МЛЕЧНИК

Условно-съедобный гриб. Используется только для солений после предварительного вымачивания.

СЕРУШКА

Растет в сыроватых осинниках и березняках.
Пригодна только для соления.

ВАЛУЙ

Встречается повсеместно. Шляпка в сырую погоду клейкая, глянцевая. Мякоть темнеет на воздухе, имеет неприятный запах прогорклого оливкового масла. Условно-съедобный гриб невысоких вкусовых качеств.

Гриб маринуют, солят. Используют только шляпки молодых грибов после тщательного вымачивания и отваривания.

НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Это самый опасный гриб во всей Европе. Встречается летом и до осенних заморозков под дубами и буками, часто в парках.

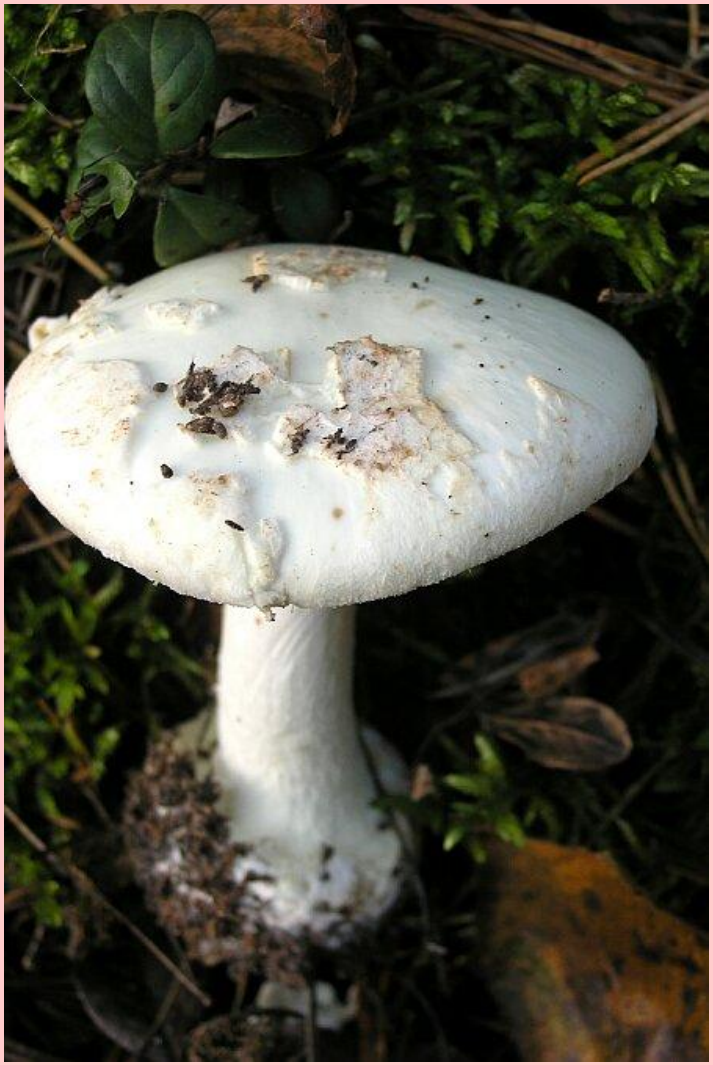
Мухомор красный (amanita muscaria)

Видовое название muscarina произошло от яда muscarin (мускарин), который как раз в мухоморе красном и содержится. Ядовитый гриб. Издавна мухомор красный использовался народом в качестве средства борьбы с мухами и другими вредными насекомыми, откуда пошло такое грозное название гриба.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Растет в хвойных, обычно еловых, реже лиственных и смешанных, сыроватых мшистых лесах, на песчаных почвах, небольшими группами и по одиночке, в июле — октябре. Очень ядовит. По содержанию ядов близок к бледной поганке.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ



Предпочитает песчаные, небогатые питательными веществами, кислые почвы, образует микоризу (грибницу) с лиственными породами деревьев. Этот гриб часто путают с бледной поганкой, от которой он отличается картофельным запахом и закрытым клубнем (у бледной поганки клубень открытый). Гриб не ядовитый, но к съедобным его тоже нельзя отнести из-за неприятного вкуса.

ПАУТИННИК

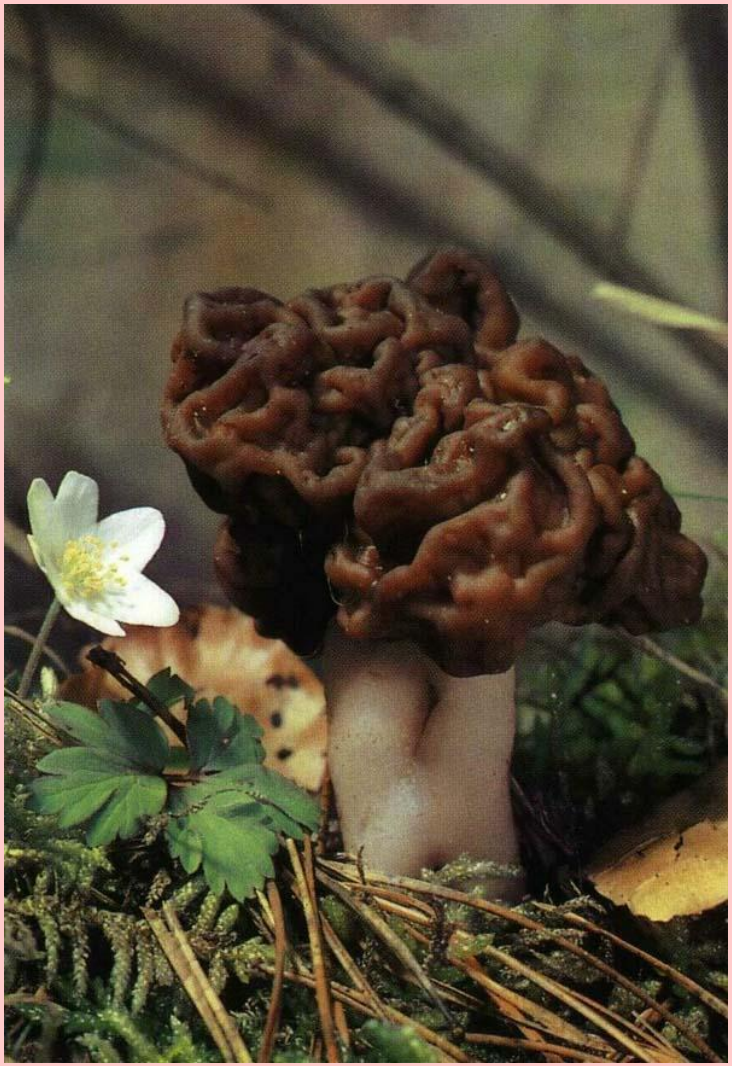
Часто встречающийся в сосновых борах паутинник ядовит, но случаи отравления им редки, так как он имеет очень примечательную внешность и не похож ни на один

съедобный гриб. Кроваво-красноватый паутинник служит для получения отличного красителя, используемого для окраски шерсти.

ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

Один из самых ядовитых грибов в Европе! Мякоть белая, слабо краснеющая, со сладковатым запахом.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ



Встречается в хвойных лесах, особенно сосновых, возле древесных пней и коряг, очень любит расти вдоль лесных дорог и тропинок, на хорошо прогреваемых солнечных местах, время роста - с конца апреля до середины мая, иногда до начала июня. Ядовит.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Встречается летом и осенью в лиственных лесах на богатой известью почве.
Напоминает дубовик обыкновенный. Но следует обратить внимание на серый цвет шляпки, почти белую мякоть, очень слабо синеющую на сломе, и отвратительный запах. Ядовит.

СВИНУШКА ТОНКАЯ

При надавливании или надрезе все части этого гриба окрашиваются в характерный бурый цвет. Гриб ядовит! Но столетиями его считали пригодным для еды, а точнее - ядовитым в сыром виде и требующим длительной тепловой обработки. Тщательными лабораторными исследованиями установлено, что свинушка содержит опасный токсин — мускарин, сходный с токсином мухомора красного, который не разрушается в процессе отваривания.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

Гриб этот можно встретить главным образом в сырых, смешанных с сосной лесах, среди мхов и черничника, вырастает обычно возле самого ствола дерева, а иногда и прямо на гниющей древесине. Схож с подберезовиком и белым грибом. Отличается от них розовым трубчатым слоем и необычным рисунком на ножке. К ядовитым грибам его не относят. Он не настолько опасен. Несъедобный гриб, горький, чреват расстройством желудка.