

# Грибы

## Познакомимся поближе





## Съедобные грибы



1 – белый гриб (боровик); 2 – масленок; 3 – рыжик; 4 – строчок; 5 – сморчок; 6 – опята осенние; 7 – опята летние; 8 – подберезовик; 9 – трюфель; 10 – груздь; 11 – шампиньон (изображен в разном возрасте); 12 – дождевик («дедушкин табак»); 13 – подосиновик; 14 – сыроежка зеленая; 15 – сыроежка красная; 16 – лисички; 17 – волнушки.

## Ядовитые грибы



### Ядовитые грибы

1 – ложные опята; 2 – бледная поганка; 3 – красный мухомор; 4 – пантерный мухомор.

На полянке спозаранку  
Повстречала я поганку  
-Почему ты бледная?  
-Потому что вредная!

\* \* \*

Шел Егор через бор,  
Видит - вырос мухомор.  
- Хоть красив, а не беру, -  
Вслух сказал Егор в бору.  
- Верно ты сказал, Егор! -  
Так ему ответил бор.  
А. Прокофьев





Сто грибов в лесу найдем,  
Обойдем полянку.  
В кузовок мы не возьмем  
Бледную поганку.  
Мы обшарим все дубы,  
Елки и осинки  
И хорошие грибы  
Соберем в корзинки.  
Н. Гладков



Вышли дети спозаранку  
По грибы в далекий бор  
И наткнулись на поганку  
Да на красный мухомор.  
Знай, стоит среди полянки,  
А вокруг - одни поганки.  
Говорит сестрица братцу,  
Раскрасневшись от ходьбы:  
"К ним не надо прикасаться, -  
Это скверные грибы!  
Ни на завтрак, ни на ужин  
Мухомор совсем не нужен".  
П. Потемкин





Мы в субботу всей семьёю  
За грибами в лес пошли,  
Взяли пуделя с собою,  
Километров пять прошли.  
И грибов на три кошёлки  
Отыскали без труда,  
Хватит в суп и для засолки,  
И засушим, как всегда.  
В кухне пар стоит клубами,  
На плите кастрюльный ряд,  
Стол завален весь грибами,  
Моем, варим всё подряд.  
Кучки рыжиков, маслята,  
Подосиновики тут,  
Сыроежки и опята,  
Грузди очереди ждут.  
Белый гриб пойдёт для сушки,  
Нацепили низки три,  
И висят грибы-игрушки -  
Полюбуйся, посмотри.  
А лисички для жарянки, -  
Будем ужинать сейчас,  
Остальное сложим в банки,  
Закатаем про запас.  
И во время зимней стужи  
Приготовим суп грибной,  
На обед или на ужин -  
Снова вспомним дух лесной.







Чтобы снять какой-то стресс,  
Дед с утра собрался в лес,  
А поскольку мы - друзья,  
Взял с собою он меня...  
Долго мы по лесу шли,  
На опушку забрели...  
Перед нами целый ряд  
Замечательных маслят!  
Мы находке очень рады!  
Это то, как раз, что надо!  
И домой идти не стыдно:  
Грибники мы, сразу видно!

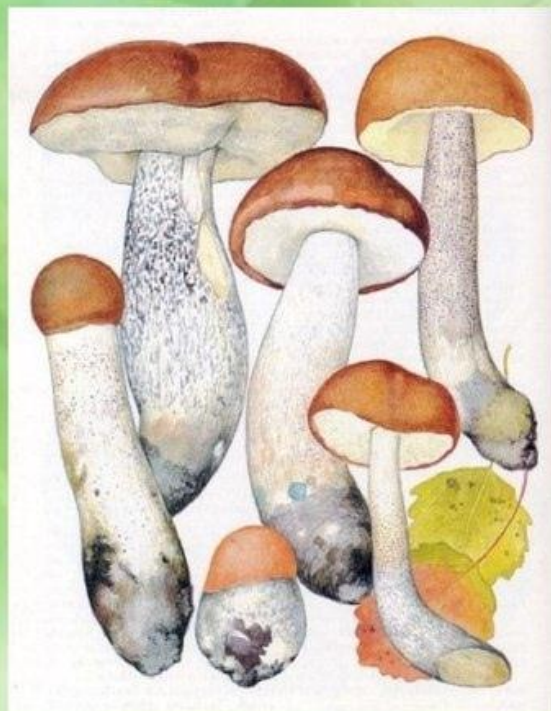
**Н. Железкова**





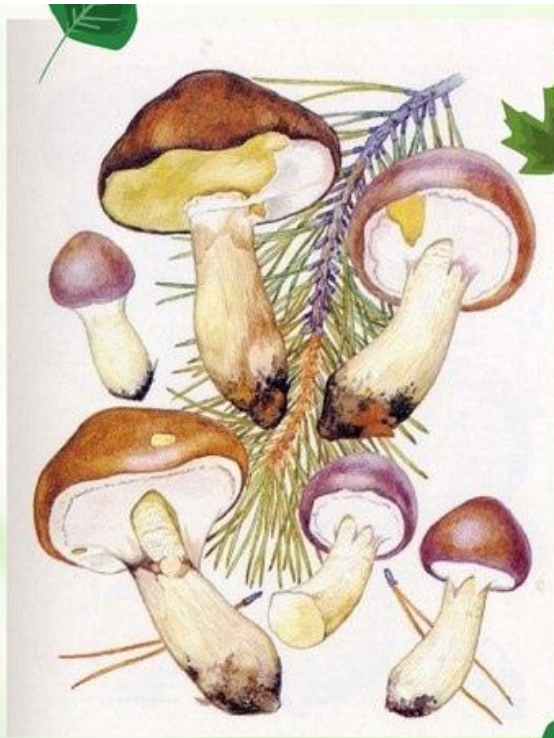
Опенок не любит расти в  
одиночку –  
С ним рядышком вместе –  
сыночек и дочка,  
И дядя, и тетя, и бабка, и  
дед...  
Вы лучше спросите, кого  
же там нет!

Волнуются волнушки:  
– Как быть нам без  
кадушки?  
Все грибы в кадушках!  
Забыли о волнушках!  
Поищи волнушки ты!  
Очень вкусные грибы!



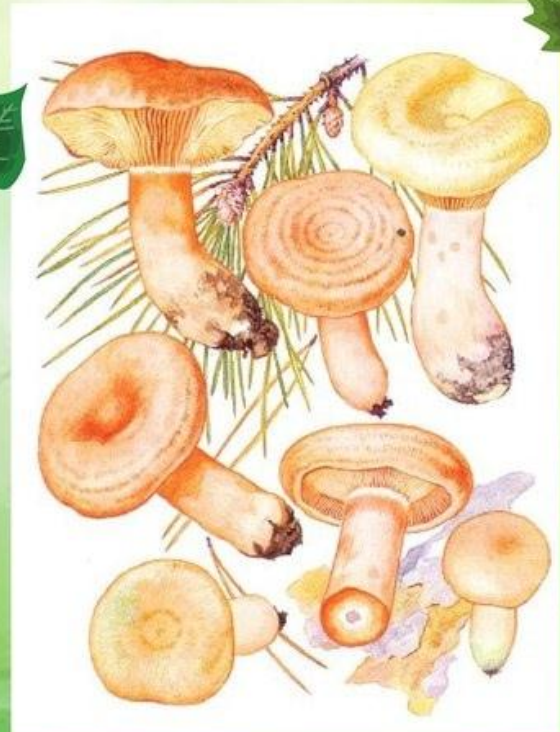
Подберезовик,  
Подберезовик,  
Ловко спрятался  
Под березою.  
Да не прячься ты  
Так старательно –  
Я найду тебя  
Обязательно.





Сел мышонок на  
масленок,  
А масленок - липкий  
гриб,  
Вот мышонок и прилип.  
Ай-ай-ай, ай-ай-ай!  
Мама, мама, выручай!

Под сосной  
В хвоинках рыжик  
Не ищи весною рыжик.  
Рыжий рыжик  
Рыж не зря:  
Рыжик -  
Вестник сентября.





Под раскидистой сосной  
Отыскала белка  
Непонятный гриб лесной.  
Гриб, не гриб - тарелка!  
- Больно странен он на вид, -  
Говорят ей звери. -  
- Может быть он ядовит?  
Надо бы проверить.  
Но смеется им в ответ  
Белочка лесная.  
- В нем ни капли яда нет,  
Этот гриб я знаю.  
А вода в нем, ну и пусть,  
Даже пить удобно.  
Этот гриб зовется груздь.  
Он вполне съедобный!  
В. Кожевников



## Азбука «Тихой охоты»

### Советы грибников

Собирайте только те грибы, которые хорошо знаете.  
Не слушайте советов незнакомых грибников.



«Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут», – говорится в русской пословице. Собирайте лишь те грибы, о которых Вам точно известно, что они съедобные, сомнительные грибы – не берите. Первые походы по-грибы стоит проводить под руководством опытных грибников.

Не пробуйте на вкус никакие сырые грибы.

Знайте «в лицо» ядовитые грибы вашего региона.

В солнечную погоду за грибами стоит отправиться как можно раньше: косые солнечные лучи будут вам мешать в процессе сбора. Кроме этого: грибы не нагретые солнцем можно хранить более длительное время.

В тенистой глуши леса грибов меньше, чем на пятачках, освещенных солнцем: опушка леса, поляны, просеки, проселки.

Соблюдайте этику: не сбивайте незнакомые, старые (и даже ядовитые) грибы, в лесу нет ничего ненужного, вы там только гость. Старайтесь не мусорить, не бросайте зажженных сигарет. При выборе «тары» для похода за грибами старайтесь не брать герметичной (ведро, например), грибы вполне могут «угореть» и испортиться, особенно при длительной транспортировке. Не стоит собирать грибы и в рюкзак – принесете домой крошево (не касается только опят). Собранные грибы нельзя складывать в пакеты, так как в пакете они ломаются, крошатся, в результате чего нельзя определить, какие виды грибов в нем находились. Корзина – оптимальный выбор.





Не собирайте дряблые, червивые, перезрелые, осклизлые, дряблые или иначе испорченные грибы. Легенда о вымачивании таких грибов в соленой воде (для дальнейшего их приготовления) – сильно преувеличена, есть хороший шанс отравиться. Все «пожилые» грибы немного ядовиты: в процессе распада могут образоваться вредные для здоровья вещества (например яд неурин) в результате чего съедобные грибы могут стать ядовитыми. Оставьте их в лесу. В пищу годятся только молодые грибы с достаточно плотной мякотью.

Пластинчатые грибы, особенно сыроежки, старайся срезать с ножкой, чтобы убедиться, что на ней нет пленчатого кольца, характерного для бледной поганки. Из пластинчатых съедобных грибов только опенок осенний настоящий, шампиньон и гриб-зонтик пестрый имеют такое кольцо.

Собирая шампиньоны, особое внимание обрати на цвет пластинок: он может быть от бледно-розового до буро-коричневого, но не белым!

Когда собираете грибы – внимательно присматривайся к ним, чтобы отличить грибы-двойники от съедобных. Так, двойником зеленой сыроежки и шампиньона является смертельно ядовитый гриб – бледная поганка. Ее отличительные признаки: клубневато-вздутая (булавовидная) у основания и постепенно суживающаяся кверху ножка покрыта свободной мешковидной вольвой зеленоватого или белого цвета; на ножке имеется пленчатое кольцо: пластинки гибкие, эластичные, белые.



Если вы собираете шампиньоны – будьте внимательны, не берите грибов, имеющих на нижней поверхности шляпки пластинки белого цвета. У настоящих шампиньонов – пластинки розовые, темнеющие у взрослых грибов. Помните о ложных опятах: не берите опенков на пнях с ярко окрашенной шляпкой. Не срезайте их пучками, внимательно рассматривайте каждый гриб.

Никогда не собирайте свинушки (да и другие грибы тоже, но свинушки – особенно) грибы в городе, вдоль автомобильных дорог, рядом с предприятиями. Знайте, что даже избежав отравления, Вы обязательно получаете небольшую (или большую) дозу солей тяжелых металлов, накопление которых с годами ведет к необратимым процессам в вашем организме. Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу грибы, у которых у основания ножки имеется клубневидное утолщение (как у мухоморов). Если вы решили расширить круг собираемых вами видов грибов, не пользуйтесь для этого книгами, где приводятся только их словесные описания и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации. Многие виды грибов очень изменчивы, и разные виды легко могут подойти под одно и то же описание.

Грибы – скоропортящийся продукт. Своевременно перерабатывайте принесенные из леса грибы, не оставляйте их «на ночь». В первую очередь это касается свинушек и навозников. Но даже самый свежий гриб за ночь может стать червивым. Не оставляйте без присмотра маленьких детей в лесу, садах и парках.