**Лисичка желтая**

Хорошо собирать лисички. После теплых дождей вылезают они земли целыми семействами и никогда не прячутся от грибника, красуясь на поляне, словно отблески солнца или яичные желтки.

От всех остальных грибов лисички отличаются прежде всего изящной формой плодовых тел. Нежно-желтые складки пластинок причудливо разветвляются до самой земли по суживающейся книзу ножке, края ярких чистых шляпок кажутся гофрированными. Каждый, кто находит в лесу лисички, отмечает их красоту, даже жалко бывает прятать этот живой «омлет» в корзину. Совсем маленькие лисички выглядят как желтые кнопки, а грибы большего размера удивляют своими причудливыми формами.

Грибники считают лисички особыми грибами. Из всего многообразия грибного царства они единственные не портятся грибными мухами. К тому же лисички не ломаются, поэтому их можно носить в рюкзаках, сумках, мешках и не опасаться, что домой принесешь лишь крошево и обломки. Лисички по праву заслуживают уважение домашних хозяек. Они хороши и в жарком, и в супе, и в соусе. По содержанию витамина А лисички могут сравниться с боровиками и рыжиками, а витамина В, в них даже больше, чем в дрожжах. Эти грибы обладают высокой калорийностью и отлично усваиваются организмом. У лисичек имеется еще одно достоинство: они в большом количестве содержат так называемый эргостерин - природный антибиотик.

### Бледная поганка

Порой рядом с лесными шампиньонами можно заметить их ядовитого двойника - бледную поганку. Это страшный гриб: небольшой его кусочек, попавший в суп или жаркое, способен вызвать сильнейшее, порой даже смертельное отравление. Поэтому при сборе грибов нужно проявлять предельную внимательность, чтобы не положить в корзину вместе с хорошими грибами ядовитую поганку.

Бледную поганку называют иногда ложным шампиньоном, так как эти грибы очень похожи друг на друга, особенно на первой стадии роста. Зрелый гриб отличить гораздо проще: его шляпка, в отличие от шляпки шампиньона, окружена вяло обвисающей к стержню бахромой; на всей поверхности гриба выступают бородавчатые выпуклости.

Отличительными признаками поганки являются также белые пластинки (у шампиньона они розовые или фиолетовые) и белый чехол у основания ножки. Однако те признаки, по которым бледную поганку можно отличить от шампиньона, как на грех, есть у другого гриба - толкачика-поплавка, имеющего такой же чехол и мешковидное влагалище у основания ножки. Определить бледную поганку можно только по кольцу на ножке, которого у толкачика нет.

Бледная поганка считается самым ядовитым грибом в мире. В ее мякоти обнаружено сразу несколько токсических веществ: фаллоидин, аманитины, фаллоин и другие. В 100 г свежего гриба содержится 10 г фаллоидина, тогда как смертельной дозой этого вещества считается 2-3 мг. В северных районах бледная поганка не растет: там ее заменяет белая поганка (вонючий мухомор). Как видно из названия, этот гриб отличается неприятным запахом, который у полежавших грибов становится еще сильнее. Ядовитая белая поганка - довольно крупный гриб. Шляпка может достигать в диаметре 12 см, она - белая, с легкой желтизной в центре. В молодом возрасте шляпка белой поганки имеет колокольчатую форму, но впоследствии становится распростертой, хотя никогда не раскрывается полностью. Ножка поганки - также белая - украшена кольцом, расположенным почти под самой шляпкой. Шляпка гриба гладкая, тогда как на ножке заметны крупные чешуйки, которые делают ее шероховатой. Бледная поганка произрастает в лиственных или смешанных лесах, обычно связана с дубом, грабом, березой и буком. Кроме того, гриб охотно образует микоризу с липой или кленом.

Важным условием распространения и активности вегетации является увлажненность почвы. Поганка предпочитает расти в тех местностях средней полосы России, где выпадает и задерживается много осадков. Часто она обживает сосняки сфагнового типа. Мухомор, в отличие от бледной поганки, не так прихотлив к почве и погодным условиям. Он хорошо растет и в засушливые годы.

Белая поганка также смертельно ядовитый гриб, поэтому следует остерегаться, чтобы не положить его в корзину вместе со съедобными грибами. В мякоти белой поганки вместе с другими токсинами содержится вирозин, вызывающий смертельное отравление. Если съесть эти грибы в пропорции 2 мг на 1 кг веса, смерть наступает через 48 часов.

Токсины, содержащиеся в белой поганке, поражают печень, кишечник, другие внутренние органы. Больше всего токсинов содержится в шляпке и вольве гриба, несколько меньше их в пластинках и ножке плодового тела.

### Белый гриб

Белый гриб - мечта любого грибника. Это самый ценный из шляпочных грибов в пищевом отношении. В России существует несколько форм белого гриба, которые выделяются в зависимости от места произрастания. Шляпка у белых грибов подушковидно-округлая, ножка сначала имеет вид клубня, а затем вытягивается. Внизу она толще, чем вверху, а иногда имеет утолщение посередине. Низ шляпки белый, с возрастом желтеет, мякоть гриба белая, не изменяет цвет на изломе. Гриб обладает ярко выраженным приятным запахом.

Белые грибы бывают самых разных размеров. В среднем высота ножки достигает 7-12 см, ее диаметр может быть в пределах 2-6 см. Размер гриба зависит от погодных условий. После хорошего дождя можно найти в лесу множество белых грибов гораздо больших размеров. Бывают грибы, которые весят от 1 до 1,5 кг. Но и это еще не предел: известен случай, когда белый гриб весил 6 кг!

Белый гриб нельзя путать с похожим на него желчным грибом. Вот основные их отличия друг от друга: желчный гриб на изломе немного розовеет, в то время как белый гриб сохраняет цвет. Трубчатый слой желчного гриба с возрастом становится бледно-розовым. У белого гриба трубчатый слой с возрастом желтеет. Наконец, вкус желчного гриба очень горький, а вкус белого гриба приятный.

Березовая форма белого гриба растет в березовых лесах. Такой гриб имеет светлую окраску: шляпка беловатая, желтоватая или буроватая, ножка белая, с сетчатым рисунком, может быть чуть окрашена, но всегда светлее шляпки. Белые грибы находят в течение всего лета и осенью до холодов. Из них готовят всевозможные блюда, заготавливают на зиму. При сушке мякоть белого гриба остается белой, запах несколько меняется, но все-таки остается приятным.

Белый гриб еловый отличается от остальных видов белого гриба тем, что шляпка его имеет темную окраску: она может быть бурой или коричневой, часто на ней чередуются более темные и более светлые участки.

Ножка белая или буроватая, примерно на треть покрытая ярко выраженной сеточкой. Встретить еловый белый гриб можно в еловых и пихтовых лесах на севере европейской части России, а также на Кавказе. Растет он с июня до октября. Обладает приятным запахом.

Белый гриб уживается практически со всеми породами деревьев. Он растет даже в тундре, рядом с карликовой березой. Однако ученые заметили, что белый гриб никогда не растет с лиственницей, несмотря на то что она достаточно широко распространена в России.

Вообще же белый - один из наиболее типичных съедобных ага- риковых грибов умеренного пояса России и других стран. Наверное, именно из-за своего повсеместного распространения и отменного вкуса вплоть до XVI века только боровик и называли на Руси грибом. Рыжики, сыроежки и прочие именовались просто «грибами», подтверждение чему нетрудно найти в Домострое и других книгах того времени. Современное название появилось значительно позднее, примерно одновременно со словом «боровик». Затем грибники, а вслед за ними и ботаники научились различать еловую и сосновую формы белого гриба.

Уже в XV веке люди сушили белые грибы, клали их в пироги, применяли другие способы их приготовления. Сегодня боровик привлекает внимание не только кулинаров и грибников, но и медиков. Ученые обнаружили, что он содержит в себе биологически активные вещества, обладающие бактериостатическим и антибластическим действием. Первые уменьшают численность кишечной палочки и ряда других патогенных микроорганизмов. Вторые же положительно сказываются на состоянии онкологических больных

### Волнушка розовая

Волнушка розовая - очень распространенный гриб, растущий в березовых и смешанных с березой лесах. Растет она обычно группами, поэтому, найдя одну волнушку, стоит поискать поблизости другие грибы, а может быть, целое семейство. Волнушка розовая крупнее своей родственницы - волнушки белой. Шляпка ее обычно от 4 до 12 см в диаметре, плоская, пушистая, с небольшой воронкой в центре, красно-розовая, с ярко выраженными зонами этих оттенков. Края сильно завернуты наружу. Ножка длиной 4-9 см, пушистая, с возрастом становится голой. Чаще всего ножка одного цвета со шляпкой, но немного светлее.

Мякоть гриба ломкая, белая или кремовая. Гриб содержит острый и горький на вкус млечный сок, не меняющий окраски на воздухе. На нижней стороне шляпки располагаются беловато- или желтовато-розовые частые пластинки. Волнушка розовая съедобна, считается грибом второй категории. Ее собирают и солят грибники, кроме того, соленую розовую волнушку можно купить в магазине. Розовая волнушка не ядовитая, но очень горькая и невкусная в свежем виде. Едят эти грибы только солеными или маринованными через 40-50 дней после засола, когда горечь исчезнет.

Писатель Олег Чистовский в своей книге «Знакомые незнакомцы» описывает случай, когда группа ученых, исследовавших Восточный Саян, по несчастью осталась без запасов пищи. В кедровых лесах, по которым двигались исследователи, звери не водились, и охота была исключена. Тогда ученые стали питаться вареными волнушками. И хотя это была не очень подходящая еда (в вареном виде волнушка для желудка неприемлема), ученые выжили только благодаря грибам.

Ближайшая родственница волнушки розовой - волнушка белая. Шляпка волнушки белой - белая или кремовая, в серединке розоватая, диаметром 4-8 см, пушистая, вдавленная посередине. Края шляпки загнуты наружу, пушистые. Ножка короткая, 2-4 см длиной и 1,5-2 см высотой, белая или розоватая, пушистая или голая.

Мякоть гриба белая или розоватая, приятно пахнет. Гриб содержит белый млечный сок, который не изменяет окраску на воздухе. Нижняя сторона шляпки покрыта частыми узкими светло-палевыми, белыми или розоватыми пластинками.

Растет волнушка белая в лиственных и смешанных лесах, любит соседство березы, встречается на лугу около леса, а также в молодых березняках. Сезон ее начинается в конце лета и продолжается до октября. Встречается она реже, чем волнушка розовая. Волнушка белая съедобна. Она считается грибом второй категории, хотя немногие грибники любят ее собирать. Некоторые ученые считают ее вовсе не съедобной. Едят ее только соленой, причем через много дней после засола.

Волнушка принадлежит семейству сыроежковых. И правда, по внешнему виду она чем-то напоминает сыроежку. Однако главное отличие сыроежки от волнушки - это отсутствие белого сока, который выделяется при разламывании гриба. По этому признаку вообще разделяют два рода грибов - сыроежка и млечниковые, к которому принадлежит волнушка.

От остальных млечников, и в первую очередь от белянки, она отличается формой и расцветкой шляпки, а также полой ножкой, которая у молодых плодовых тел покрыта пушком. Опытные грибники считают, что за массовым появлением волнушек, в народе обычно называемых волжанками, или красулями, наступает пора «настоящих», то есть сентябрьских, груздей.

### Груздь настоящий

Настоящий груздь появляется осенью, когда блекнет листва, пестрой становится трава, каждый день идут затяжные дожди. Для поиска груздей нужна особая сноровка: следует присматриваться ко всем кочкам и бугоркам на земле, поскольку только вздутая листовая подстилка и подсказывает, где расположилось семейство грибов.

Гриб, найденный под прелыми листьями, кажется совершенством. Его молочно-белая, словно мрамор, шляпка поблескивает в руках, будто перламутр. Другие виды груздей тоже имеют белые шляпки, но ни у одного из них никогда не бывает шляпки такой чистой белизны, как у настоящего груздя. По белизне одежд с груздем не сравнится ни благородный боровик, ни сыроежка.

Нарядность грибу придает и пушистая бахрома по краям шляпки, по этому признаку легко отличить настоящий груздь от его двойников: скрипицы, перечного груздя, белого подгруздка.

Грузди издавна славились как самые знаменитые грибы русской кухни. Прежде Россия служила основным поставщиком груздей в европейские страны. Самые лучшие, высший сорт - это маленькие крепкие груздочки (размер шляпки не более 2,5 см). Миниатюрные соленые грузди в бутылках отправляли в Европу. В Париже, например, они считались деликатесом. Соленые грузди первого сорта имели размер шляпки до 5 см, а вторым сортом шли грибы, шляпки которых достигали 9 см в диаметре.

### Масленок зернистый

Масленок - это один из самых вкусных грибов. Правда, хлопот с ним многовато: каждый грибок нужно непременно очистить от кожицы и только потом готовить по вкусу и настроению. Название дано грибу неслучайно: на ощупь он скользкий, маслянистый, кожица покрыта слизью.

Никакие хлопоты не останавливают грибников, которые устремляются в лес в надежде набрать полную корзину маслят. Кстати, сделать это нетрудно даже совсем неопытному сборщику. Маслята - «народ» удивительно дружный: где один грибок, там и еще десяток. Длинные вереницы грибов прячутся в траве, под опавшими хвоинками. Вот только надо угадать и поспеть к тому сроку, когда грибы все мелкие, крепкие, один к одному; иначе грибника ждет огорчение: порой срезает он один масленок за другим, а грибы все переросшие, червивые, так что из десятка в корзину попадет разве что один.

Зернистый масленок очень похож на настоящий, но не имеет пленчатого кольца на ножке. Кроме того, зернистый масленок не такой скользкий, так как на шляпке у него меньше клейкой слизи. Зернистым масленок назван из-за небольших бородавочек или зернышек, имеющихся на верхней части его ножки. В отличие от настоящего зернистый масленок предпочитает сосновые боры южных местностей, где он растет в исключительном изобилии и встречается гораздо чаще, чем настоящий.

### Красный мухомор

Красный мухомор представляет собой гриб-галлюциноген. В его мякоти содержатся холин и алколоид мускарин, а также вещества, возбуждающе действующие на нервную систему. Галлюциногенные свойства гриба были известны еще в глубокой древности.

В Индии и Южной Америке красный мухомор широко использовался в ритуальных церемониях. Народы Крайнего Севера издревле были осведомлены об этих свойствах мухомора и считали их ниспосланными свыше. Проводились даже церемонии поклонения «божественному грибу»; во время этого ритуала каждый участник съедал кусочек красного мухомора, приходя в состояние экстаза. Галлюцинации, вызываемые грибом, толковались как послания небес.

Народы Крайнего Севера и Сибири широко использовали этот гриб, заменяя настоями и отварами мухомора спиртные напитки. Путешественники, посещавшие Сибирь в XVII веке, удивлялись, наблюдая, как, отведав отвара из сушеных, пурпурных, с белыми бородавками шляпок гриба, местные жители впадали в состояние, сходное с алкогольным опьянением. Часто оно переходило в глубокий сон, сопровождавшийся галлюцинациями.

Несмотря на то что мухомор ядовит, он находит широкое применение в медицине. С давних времен препараты из мухомора применяли при различных опухолевых заболеваниях, туберкулезе, болезнях нервной системы, ревматизмах и артритах. Настои из свежего красного мухомора использовались для уничтожения насекомых.

Красный мухомор широко распространен на европейском континенте и в Северной Америке. Однако экспериментальным путем доказано, что наиболее ядовитая разновидность красного мухомора произрастает в Сибири. Мухоморы Японии и США способны вызвать состояние, близкое к алкогольному опьянению, но только сибирские грибы могут стать причиной смерти из-за повышенного содержания токсинов в их мякоти.

Плодовые тела красный мухомор образует обычно в июле-августе, но если год выдался засушливым, массовое плодоношение сдвигается на более поздние сроки. Иногда красавца в красной, с белыми веснушками шляпке можно увидеть даже в октябре.

Мухомор живет 15 дней. Сначала из земли показывается белое «яйцо» - гриб, окутанный покрывалом. Затем покрывало лопается, и только часть его остается на шляпке в виде хлопьевидных остатков или бородавок. Споры гриба созревают сразу же после отделения кольца от шляпки. На 2-3-й день после созревания они начинают плодоносить; спороношение продолжается 4-5 дней, после чего гриб засыхает.

Если год дождливый, то белые бородавки на шляпке гриба могут быть смыты дождем, и красный мухомор легко перепутать с сыроежкой. Поэтому следует проявлять особую осторожность, собирая грибы в дождливый сезон. От сыроежек мухомор отличается наличием свободных пластинок, кольцом вверху и валиком внизу ножки.

Родственный вид красного мухомора - мухомор королевский. Он отличается прежде всего своим коричневатым цветом шляпки.

Многочисленные бородавки, располагающиеся концентрическими кругами на шляпке, могут иметь не чисто-белый, а серо-коричневый или охряный оттенок. Ножка мухомора, а также кольцо и клубень - охряного цвета, внизу на клубне имеется 3-4 кружка бородавок. Цвет мякоти гриба белый, но под кожицей более темного оттенка. Растет этот гриб в основном в северных и средних широтах.

**Опенок настоящий**

Опенок настоящий (осенний) поселяется большими группами на гнилой и живой древесине. Этот гриб является опасным паразитом, поражающим белой гнилью более двухсот видов высших растений. Споры гриба проникают в древесину через мельчайшие ее повреждения. Под корой развивается грибница. Ее темно-коричневые, почти черные шнуры - ризоморфы - проникают внутрь дерева и поражают камбиальный слой клеток, расположенный между корой и древесиной. Дерево активно сопротивляется заражению и выделяет защитные вещества, но они не в состоянии справиться с грибницей и лишь замедляют процесс разрушения. Кроме того, грибница опенка выделяет токсины, которые губительно действуют на дерево, приближая срок его гибели. Гриб-паразит способен загубить молодое деревце за 1-Згода, а старое - за 10 лет.

Опенок настоящий поселяется и на гнилой древесине. При этом нередко можно наблюдать следующее: пни, заселенные опенками, слабо светятся в темноте немерцающим белым фосфорическим светом. Свет излучают не гнилушки, а концы ризоморф - шнуров грибницы.

**Подберёзовик.**

Подберезовик (березовик), как и некоторые другие грибы, обладает интересной особенностью: он способен к росту и развитию только на корнях березы. Гриб оплетает корень снаружи и частично проникает внутрь.

Сам гриб не способен к синтезированию органических веществ, поэтому он получает от корня березы углеродное питание. Но было бы совершенно неправильным думать, что подберезовик - это паразит, высасывающий питательные вещества из корня дерева.

Березе гриб также полезен. Его наружные свободные гифы широко расходятся в почве от корня, заменяя корневые волоски. Свободные гифы гриба получают из почвы воду, минеральные соли, растворимые органические вещества, которые не только используются грибом для построения грибницы и плодовых тел, но и поступают в корень дерева.

В народе подберезовик называют черным грибом или чернышом, так как при сушке гриб чернеет.

Подберезовик растет в березовых лесах с конца июня до поздней осени. Молодые грибы имеют шляпку шаровидной формы, но затем она становится более плоской. Цвет шляпки может быть различных оттенков от беловато-бурого до темно-коричневого, что тоже определяется возрастом гриба и местом его произрастания.

### Подосиновик красный

Чтобы набрать полную корзину подосиновиков, не нужно быть грибником с большим стажем. Подосиновики - грибы яркие, их красные шляпки видны издалека.

Подосиновик - гриб особенный. От всех остальных грибов он отличается прежде всего тем, что может расти не только возле старых деревьев, но и под молодыми деревцами. Даже в засушливое лето, когда никаких грибов во всей округе не сыщешь, красники (другое название подосиновиков) встречаются в сырых, тенистых осинниках. К тому же подосиновики считаются самыми быстрорастущими грибами. По экологическим признакам различают пять основных форм этих грибов. В тополевых лесах можно встретить серый подосиновик, в сырых борах - белый, на сыроватых почвах в чистых осинниках - осиновые красники, в сухих смешанных лесах - оранжевые, буро-желтые и желто-красные подосиновики.

Подосиновики, как и некоторые другие грибы, представляют собой исключение из правил при проведении теста на ядовитость. На месте излома шляпки или ножки белый цвет мякоти принимает сомнительные оттенки (красноватый, синеватый или голубовато-черный), что свойственно многим ядовитым грибам. Это изменение окраски не должно смущать грибников, поскольку является индивидуальной особенностью подосиновиков.

Весьма распространенная разновидность подосиновика красного - осиновик желто-бурый. До недавнего времени различия между этими грибами не делали, поскольку оба вида распространены в одних и тех же местах, а внешне отличаются только цветом шляпки. Однако микологи выявили весьма существенную разницу.

Оказалось, что подосиновик красный предпочитает расти под осинами и тополями, а подосиновик желто-бурый образует микоризу исключительно с березами. Подосиновик желто-бурый - отличный съедобный гриб, который трудно спутать с каким-либо ядовитым или несъедобным грибом, так что собирать желто-бурые подосиновики может даже начинающий грибник. Этот осиновик образует плодовые тела летом и осенью, встретить его можно не только в лесах, но и в садах, парках, на огородах. Гриб абсолютно непривередлив к условиям произрастания, обнаружить его можно даже на высоте 2400 м над уровнем моря. Растет он и в полярной тундре под карликовыми березами. Подосиновик желто-бурый можно встретить даже за Северным полярным кругом: в Гренландии, Лапландии, на Шпицбергене.

Для грибника не имеет особого значения, какой подосиновик положить в корзину: красный или желто-бурый. И тот и другой одинаково вкусны. Но для микологов различия между этими грибами имеют принципиальное значение.

Две разновидности гриба отличаются не только цветом шляпки. Если присмотреться, можно заметить, что края трубочек у подосиновика желто-бурого серые, в то время как у подосиновика красного они белесые и темнеют только к старости. Ножка желто-бурого подосиновика усеяна многочисленными нежными коричневато-черными чешуйками; чешуйки у красного подосиновика несколько грубее и обладают коричневато-красным оттенком. Различить грибы можно и по цвету мякоти: у подосиновика красного мякоть на срезе становится лиловой, а у подосиновика желто-бурого она розовеет, приобретая у основания ножки сине-зеленый оттенок.

Редкая разновидность подосиновика красного - подосиновик лисий. У него шляпка имеет ржаво-коричневую окраску, а ножка покрыта коричневыми чешуйками. Если надломить шляпку или ножку гриба, можно увидеть, как на воздухе мякоть быстро становится лиловой, а затем приобретает коричневый оттенок. У основания ножки мякоть всегда остается сине-зеленой. Данная разновидность подосиновика встречается исключительно под сосной, в том числе под горной сосной и сосновым стланцем.

**Сыроежка.**

Сыроежки встречаются в хвойных и лиственных лесах весь грибной сезон. Грибники их не любят собирать, потому что они очень нежные и ломкие, и порой, пока их донесёшь до дома, остаются одни крошки. Но, несмотря на это, сыроежки очень вкусные.
          Эти грибы имеют разноцветные шляпки: розовые, жёлтые, красные, коричневые, зеленоватые и синие - диаметром 5-10 см, на нижней стороне которых имеются белые или желтоватые пластинки. Ножка ровная, белого цвета.
Употребляются сыроежки в варёном, жареном или солёном виде.