**Белый гриб**

**Шляпка:** Вначале белая или беловатая, позже коричневая, с возрастом темно-бурая, гладкая или морщинистая.

**Мякоть:** Плотная, твердая, белая, на срезе цвет не меняет. С приятным вкусом и типично грибным запахом.

**Произрастание:** Растет на почве с августа по ноябрь в горных еловых лесах. Но встречается и в лиственных или смешанных лесах.

**Употребление:** Вкусный съедобный гриб. Считается вообще одним из самых лучших грибов. Пригоден для всех видов кулинарной обработки и заготовок. Самые молодые плодовые тела маринуют. При правильной сушке дольки этого гриба не темнеют, а приобретают сливочно-кремовый оттенок.

# Бледная поганка, мухомор зеленый



**Плодовое тело:** В начальной стадии развития бледная поганка имеет яйцевидную форму. Молодое плодовое тело целиком покрыто белым пленчатым покрывалом. После того, как покрывало разорвется, плодовое тело разделяется на ножку и шляпку, а остаток покрывала остается у основания ножки.

**Шляпка:** Чаще всего бывает желто-зеленой, коричнево-зеленой или серо-белой, в середине всегда темнее.

**Мякоть:** Мягкая, плотная, белая, под кожицей шляпки слегка желтовато-буроватая, при срезе цвет не изменяет. У молодых грибов запах невыразительный, у зрелых неприятный, как запах старого сырого картофеля.

**Произрастание:** Растет на почве с июля по октябрь в лиственных лесах, но изредка встречается и в хвойных лесах.  
**Употребление:** Это самый опасный ядовитый гриб. Отравление этим грибом уносит много человеческих жизней.

# Боровик королевский

**Шляпка:** Розовая, розовато-красная или фиолетово-красная, нежно волокнистая, в зрелости обычно бледнеет.

**Мякоть:** Толстая, мясистая, твердая, светло-желтая или ярко-желтая, в основании ножки буровато-красноватая, на срезе обычно цвет не меняет. С приятным вкусом без особого запаха.

**Произрастание:** Растет на почве с конца мая по сентябрь в лиственных, главным образом, дубовых лесах.

**Употребление:** Хороший съедобный гриб.

# Вешенка обыкновенная

**Шляпка:** Диаметром 5-15 см, иногда больше, выпуклая или воронковидная, не слизистая, влажная, вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, зелено-фиолетовая. Пластинки нисходящие, беловатые или желтеющие.

**Мякоть:** Мякоть хорошо развитая, белая, сочная, с приятным запахом и вкусом.

**Произрастание:** Растет на пнях и стволах лиственных, реже хвойных пород. Обычно встречается на ослабленных осинах, особенно после повреждения их пожарами, а также на старых дуплистых ивах и тополях.

**Употребление:** Вешенка употребляется для приготовления первых и вторых блюд, соления, маринования. Из сушеных грибов делают ароматный порошок - приправу. В свежем виде лучше использовать в смеси с другими грибами.

# Волнушка розовая, волнянка

# Шляпка: Красновато-розовая, вначале бархатистая, волосистая, позже бывает в центре почти голая.

# Мякоть: Твердая и хрупкая, белая, на срезе цвет не меняет. Запах невыразительный, иногда отдающий скипидаром. Млечный сок всегда белый, вяжущий и очень едкий.

# Произрастание: Растет на почве с сентября до конца октября в березовых лесах или под одиночными березами в смешанных лесах, одиночно или большими группами.

# Употребление: Несъедобный гриб в сыром виде. Используется исключительно для маринования, засола и требует особенно тщательного предварительного отваривания в течение 15—20 мин.

# Масленок

# 

# Шляпка: Вначале полукруглая с подвернутым краем, позже подушковидная, диаметром 50—140 мм. Поверхность вначале оливковая или серо-оранжевая. Трубочки 8—12 мм высотой, вначале приросшие к ножке, позже слегка вырезанные, вначале желтые или светло-оранжевые, в зрелости темно-оливковые, на срезе слегка синеют.

# Мякоть: Твердая, светло-желтая, светло-оранжевая, над трубочками и под поверхностью ножки лимонно-желтая, в основании ножки буроватая, на срезе местами слегка синеет. Без особого вкуса; с запахом сосновой хвои.

# Произрастание: Растет прежде всего на песчаной почве с июня по ноябрь в хвойных и смешанных лесах.

# Употребление: Малоизвестный съедобный гриб, но не очень вкусный. Молодые плодовые тела лучше всего мариновать.

# Мухомор красный.

# 

# Шляпка: Пурпурно-красная или карминово-красная, покрыта белыми равномерно расположенными остатками общего покрывала. Сначала шаровидная, позже выпуклая потом плоская, по краям полосатая. Пластинки белые или кремово-желтые.

# Мякоть: Белая, под кожицей шляпки ярко-желтая, при срезе цвет не изменяет. Вкус сладковатый, запах невыразительный.

# Произрастание: Растет на почве с августа по ноябрь в хвойных и лиственных лесах.

# Употребление: Ядовитый гриб, который все знают, и никто его не собирает.

# Обабок (подберезовик) жестковатый

# Шляпка: Красно-бурая, охряно-буроватая или серобурая, вначале слегка чешуйчатая или опушенная, в зрелости голая, сухая и матовая. У молодых грибов полукруглая, позже выпуклая и наконец подушковидная.

# Мякоть: Твердая, белая, в ножке и на вершине шляпки розовеет, в основании ножки синеет. Вкус приятный, запах грибной.

# Произрастание: Растет на почве в лиственных лесах и на полянах с конца июля до середины ноября.

# Употребление: Этот гриб считается одним из самых вкусных подберезовиков.

# Опенок настоящий, осенний

# Шляпка: Медово-желтая или ржаво-бурая, изредка желто-зеленоватая или буроватая, покрыта бурыми чешуйками, которые к середине гриба бывают более темными и более густыми.

# Мякоть: Белая, при срезе цвет не изменяется, в шляпке мягкая, в ножке твердая, волокнистая. Вяжущий вкус с невыразительным запахом.

# Произрастание: Растет с сентября по октябрь на стволах хвойных и лиственных деревьев большими группами.

# Употребление: Съедобный гриб средней категории.

# Сыроежка зеленая

# 

**Шляпка:** Вначале полушаровидная, позже выпукло-распростертая, с возрастом плоская, в середине слегка вогнутая, с рубчатым краем, зеленая, оливково-зеленая, желто-зеленая, в середине обычно более темная. Кожица вначале слизистая или клейковато-влажная, местами легко отделяется от мякоти.

**Мякоть:** Хрупкая, белая, на срезе цвет не меняет, вкус жгучий, без особого запаха.

**Произрастание:** Растет на почве с июня по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Плодовые тела появляются малыми группами под елями и березами.

**Употребление:** Съедобный гриб, хотя мякоть и пластинки имеют жгучий вкус. После отваривания жгучесть исчезает.

# Шампиньон

# 

**Шляпка:** Белая, шелковистая, голая, в центре может быть покрыта редкими серовато-бурыми чешуйками. Сначала шаровидная, затем выпуклая, потом плоская.

**Мякоть:** Плотная, упругая, белая, при надрезе розовеет.

**Произрастание:** Растет с мая по ноябрь на лугах, пастбищах, на скошенных полях, огородах, в канавах при дорогах, но чаще всего на хорошо удобренных почвах. Очень хорошо растет на лугах, где пасется скот.

**Употребление:** Вкусный съедобный гриб. Идет для приготовления супов и гарниров к мясным и яичным блюдам.

# Дождевик

# Плодовое тело: Обычно булавовидное или грушевидное. После созревания и высыхания плодового тела, мякоть превращается в оливково-бурый споровый порошок, который выходит наружу через образовавшееся отверстие в верхушке шаровидной части.

# Произрастание: Растет с июня по ноябрь в лиственных и хвойных лесах.

# Употребление: Малоизвестный вкусный съедобный гриб. Собирают молодые плодовые тела, у которых глеба еще белая и упругая.

# 