

ГРИБЫ-ДВОЙНИКИ

Кандидат биологических наук Л. ГАРИБОВА.

Вот и лето пришло. Стоят светлые июньские дни. Войдешь в такой яркий день в освежающую тень леса, и острый, чуть сладковатый, с неповторимыми оттенками запах грибов буквально обволакивает тебя. Откуда он? Ведь в июньском лесу грибов еще немного.

Благодатный запах идет от грибницы, пронизывающей лесную подстилку, гниющие пни, поваленные стволы деревьев, сучья и саму почву. В лесу тепло и сыро, благодаря обилию тепла и влаги грибница растет особенно интенсивно, набирает силы. Но для грибников и июнь — доброе время. Вон

что-то золотится на старом березовом пне: множество ярко-желтых грибочков накрыли его, словно шапкой. Это летние опята. Нашел два-три таких пенька — и полна корзина. Опята — одни из первых летних грибов. Да это и неудивительно. Древесина пней и поваленных стволов прогревается быстрее, чем почва, и довольно долго удерживает весеннюю влагу — и появляются, растут на ней грибы.

Но присмотритесь повнимательнее. Среди желто-золотистых, как бы налитых водой шляпок летнего опенка мелькнула шляпка

еще более яркая, но не золотистая, а с красноватым оттенком. Осторожно! Это ядовитый ложноопенок серно-желтый. Знарок русской природы С. Т. Аксаков писал о таких опасных грибах-двойниках: «Примечательно, что многие породы грибов съедобных и хороших, как их иногда называют, имеют как бы сопутствующие им грибы поганки, несколько похожие на них образованием и цветом».

Яды ложных опят вызывают очень серьезные отравления. Летний опенок и ложноопенок серно-желтый часто растут на одних и тех же пнях. Основное их

отличие — пластинки. У летнего опенка они желто-бурые, а когда гриб совсем созреет — коричневые. У серно-желтого ложноопенка — сначала зеленоватые, затем желто-зеленые, цвета серы, а когда гриб состарится — лиловато-бурые.

У опенка осеннего, царство которого в сентябре, и опенка зимнего, сменяющего его в октябре—ноябре, тоже есть двойники. Желтовато-коричневые шляпки этих съедобных грибов часто приобретают красноватый оттенок, и тогда их легко спутать с появляющимся в это же время ложноопенком кирпично-красным. Различить грибы можно опять же по пластинкам. У съедобных осеннего и зимнего опят, даже у перезревших, они всегда светлые — белые, кремовые,

желтоватые. У ложноопенка кирпично-красного сначала они тоже светлые, беловатые, но по мере созревания грибов быстро становятся лиловато-бурыми или даже черно-оливковыми. И съедобные опята и ложноопята растут обычно большими группами, в каждой такой группе всегда можно найти зрелый гриб с четко окрашенными пластинками.

По краям огородов, на выгонах, на унавоженной почве садов и парков появляются в июне шампиньоны — обыкновенный и полевой. В нашей средней полосе еще не выросли их ядовитые двойники — бледная поганка и некоторые мухоморы. В июне шампиньоны можно собирать смело. А вот с июля и позже шампиньон полевой, который растет и на опушке

леса, а также шампиньон лесной нетрудно спутать с бледной поганкой — одним из самых опасных грибов. От яда бледной поганки противоядия пока нет.

Зловещая слава бледной поганки как смертельно ядовитого гриба известна издавна. От времен Древнего Рима дошла до нас легенда о том, что бледной поганкой был отравлен римский император Клавдий. Императору так понравился нежный вкус поганки, что он успел издать указ о том, чтобы к его столу подавали только этот гриб. Клавдий был, вероятно, единственным человеком, рассказавшим о вкусе бледной поганки. Ее яды — фаллоидин, фаллоин и аманитин особенно коварны. Они действуют медленно. Первые признаки отравления

появляются только через шесть — двенадцать часов, а иногда и через сутки, когда яды уже проникли в кровь и успели подействовать на все важнейшие органы: кровообразные, пищеварительные, нервную систему и когда помочь пострадавшему уже невозможно. Вот почему так важно хорошо знать все приметы этого гриба.

Бледная поганка относится к семейству ядовитых мухоморов. Мухоморы паутинный, поганковидный и вонючий появляются одновременно с ней. Своей серовато-зеленой и беловато-желтоватой шляпкой и кольцом на ножке эта ядовитая семейка напоминает съедобные шампиньоны. Но их выдает окраска пластинок. Пластинки у них всегда белые или слегка кремовые, а у шампиньонов — сначала беловатые или грязно-розовые, а затем темно-коричневые или даже черно-бурые от созревающих темноокрашенных спор. Кроме того, основание ножки у мухоморов и бледной поганки вздуто, а на нем воротничок из крупных чешуек или бородавок.

Ядовитые мухоморы — поганковидный и вонючий — можно еще спутать с сыроежками, у которых зеленоватая или сероватая шляпка, так как у сыроежек и у мухоморов пластинки всегда белые. Можно спутать мухомор поганковидный и со съедобной зеленушкой. Здесь, чтобы не ошибиться, нужно внимательно осмотреть ножку гриба. У мухомора на ней обязательно

есть кольцо или хотя бы следы от него и утолщение у основания. Ножки сыроежек и зеленушки без кольца, стройные, гладкие.

Растет у нас еще один хороший съедобный гриб — поплавок, с которым схожи мухоморы. Он появляется в июле — августе на полянах в самых различных лесах. Как у многих мухоморов, основание ножки у поплавка утолщенное, но кольца на ней нет. Окраска шляпки самая разная: от белой до желто-коричневой или шафранной.

Есть среди этого враждебного человеку рода грибов-мухоморов одно исключение. В южных районах нашей страны и в Карпатах изредка встречается цезарский гриб. В странах Центральной и Западной Европы его очень много. На улицах Софии воскресным августовским вечером можно увидеть возвращающихся из лесов горожан. Сетчатые сумки и прозрачные пакеты полны грибов, от одного взгляда на которые бросает в дрожь! Оттуда торчат яркие красно-оранжевые «мухоморы», с утолщенной ножкой, только без белых чешуек на шляпке. Это и есть знаменитый царский, или цезарский, гриб, который подавался в Древнем Риме только к столу императора и самых знатных патрициев.

В августе, когда довольно много белых грибов, часто встречается желчный гриб, или ложный белый. Он горький, но ядовитым в литературе не считается. Однако желчный гриб, попавший в

жаркое из белых, может вызвать серьезные отравления. Растет этот двойник белого в сосновых и еловых лесах, преимущественно на песчаной почве. Встречается часто. Он очень похож на белый своей формой и коричневой или буроватой шляпкой. Но его выдает цвет трубочек — грязновато-розовый, а также мякоть, розовеющая на изломе. Белый гриб потому так и называется, что и мякоть и трубочки у него белые. Лишь с возрастом трубочки слегка желтеют или зеленеют. Есть и еще отличие — сетчатый рисунок на ножке. У белого гриба он белый, а у желчного — черно-бурый, хорошо заметный на светлой ножке. Желчный гриб обычно сопровождает белый весь сентябрь.

В последнее время грибникам полюбились молодые дождевики. И не зря! Эти грибы удивительно ароматны, хотя мякоть у них и менее нежная. Дождевики съедобны, пока они чисто белые и внутри и снаружи. С возрастом, по мере созревания, их внутренность темнеет, превращаясь в порошок бурых спор. Их двойники — ложнодождевики — легко отличить. Даже молодые, они внутри фиолетово-черные с белыми прожилками и довольно жесткие.

Собирайте грибы с осторожностью и только те, которые хорошо знаете. Не беда, если в вашей корзине окажется меньше грибов. Беда, если туда попадет хотя бы один ядовитый.

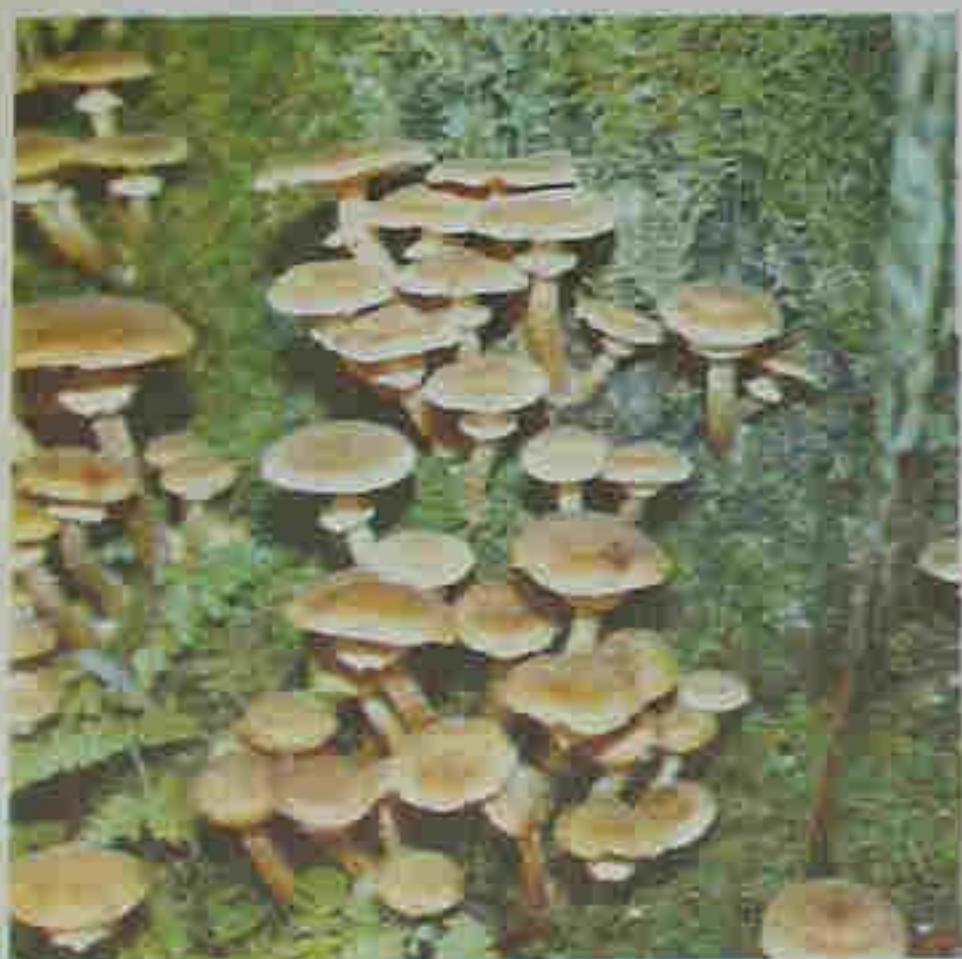


Опенок летний
Опенок осенний



Ложноопенок серно-желтый.
Ложноопенок кирпично-красный

ГРИБЫ-ДВОЙНИКИ



Шампиньон обыкновенный



Вледная поганка

