

# ГРИБЫ - МЛЕЧНИКИ

Кандидат биологических наук Л. ГАРИБОВА.

Август — густавь, густавд, густавосол: всего вдоволь.

Щедро делится август дарами леса. В нашей средней полосе еще много солнца, под его благодатными лучами поспевают красная ягода малина, костяница, дикая смородина. Чуть позже, на Украине, уже налились лесные груши и созрели орехи. И, конечно, пошли

грибы. В течение лета грибы плодоносят несколько раз — волнами или слоями. Как и почему это происходит, мы пока еще плохо знаем, грибы гораздо больше, чем другие растения, держат в секрете условия своего развития, свои особенности.

В соответствии с «грибным» календарем в начале

августа в средней полосе появляются грибы-млечники. Названы они так потому, что в их мякоти содержится едкий на вкус млечный сок. Это горькушка, скрипица, серушка, молочной или гладыш.

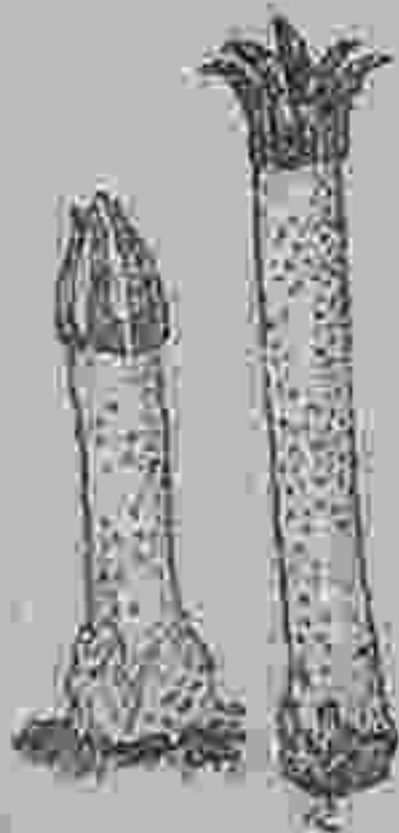
Основная масса млечников высыхает примерно со второй половины августа. Волнушки, разовош и белая,



● В городах, где много зеленых насаждений, появились грибы-новоселы. Это и шампиньоны — обыкновенный и тротуарный и луговое опята, растущие на газонах парков и скверов с июля по сентябрь, когда им на смену приходят нежные и хрупкие белые навозники. В сентябре — октябре там же можно найти большие группы рядовок — скученной и сросшейся. Многие городские грибы, как и их лесные сородичи, поселяются на деревьях: тополе, березе, липе, осине. На тополях и липах можно встретить вешенки — устричную и осеннюю, чешуйчатку золотистую, или каняк, земный гриб. Все они растут большими группами. Вместе со съедобными переселились в парки и скверы ядовитые грибы, в частности некоторые виды зонтиков. Поэтому в городе надо быть с грибами столь же осторожными, как и в лесу.

● В 1976 году в теплице совхоза «Дубский» Свердловской области на грядках с огурцами появился гриб, привед-

ший в смитание не только работников совхоза, но и специалистов. И было чему удивляться! Среди огуречных плетей выросли странные создания: на вершине ешковой и толстой белой губчатой ножки располагались шесть черновато-зеленоватых червеобразных отростков. Оказалось, это пришелец из тропиков, близкий родственник нашей веселки, с таким же, как у нее, резким неприятным запахом — лиаурус Гриндера. Родина этого гриба — остров Цейлон. С тропическими растениями он был занесен в оранжереи и ботанические сады Англии, Франции и некоторых других западноевропейских стран. В СССР этот гриб обнаружен впервые. Как попал он на Урал, пока остается загадкой.



● В августе — сентябре, в самый разгар грибного сезона, в ряде стран Западной и Центральной Европы, а в СССР в Прибалтике и Белоруссии устраиваются в городах выставки живых грибов, собранных специалистами и грибниками. Экспозиция обычно воспроизводит в миниатюре заповедные уголки лесов, лугов. На таких выставках можно познакомиться с основными съедобными и ядовитыми грибами данной местности, получить совет, куда лучше отправиться за грибами, как их приготовить, а также как правильно собирать грибы, чтобы не нанести им ущерб, и какие грибы нуждаются в охране.

● Кольцевик — гриб, недавно пополнивший список культивируемых грибов. Его научное название — строфария морщинисто-кольцевая. Кольцевик растет на увлажненной соломе, картофельной ботве и других отходах сельского хозяйства. Специалисты ГДР, разработавшие способ его выращивания, и любители-прибыватели в ряде стран получают средний урожай по 5—7 кг с квадратного метра соломенной грядки. В естественных условиях в СССР кольцевик растет только в Приморском крае.

или белышка, встречающиеся чаще в молодых лесах, различные грузди и, наконец, король млечников — ароматный рыжик. Вырастает этот огненный красавец, когда светлая песчаная почва в сосняках становится лилово-розовой от цветущего вереска. У нас хорошо знают рыжик настоящий, или деликатесный. Растет он в разных лесах, поэтому и называется по-разному: рыжик сосновый с оранжевой или красно-оранжевой шляпкой и рыжик еловый, окрашенный более скромно в

желтоватые или синевато-зеленые тона. Разломишь гриб — и сразу выступит оранжевый млечный сок, который быстро зеленеет.

Рыжик считается деликатесным блюдом. В былые времена грибоводы-любители выращивали его грибницу в парках под пятишестилетними елями. Употребляется он не только соевым, но и свежим, жареным в сметане или по старинному русскому способу на костре на вертеле (его называли, как шашлык, на палочки). Но чтобы

сохранить острый смолистый фруктовый запах гриба, его нужно солить и солить без специй. Только так удастся «законсервировать» его неповторимый вкус и аромат. При этом рыжики не моют, а лишь тщательно протирают тряпочкой шляпку от земли и хвоинок и укладывают слоями в посуду, пересыпая солью.

Другой знаменитый млечник — груздь. У нас растет несколько видов: груздь настоящий, или сырой, желтый, черный, осинковый, дубовый и перечный. Название этих

**КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ** — крупный съедобный плотный буроватый гриб. Получил название за шляпку, надеющую на ножку, как лихосданнутый набок колпак, а кольчатый — за желтоватое полосатое кольцо на ножке. Растет с августа по сентябрь во влажных сосновых и смешанных лесах, часто по окраинам болот.



**ПЕЧЕНОЧНИЦА** — эти крупнолопастные мясистые грибы кроваво-красного цвета, часто с капельками выступающей на них красноватой жидкости, вырастают на пнях широколиственных пород и даже на стволах живых деревьев в июле — сентябре. Несмотря на странный вид, гриб вполне съедобен и вкусен.



**ПОЛЬСКИЙ ГРИБ** — малоизвестный съедобный гриб из рода моховиков. Растет преимущественно в сосновых лесах в августе — сентябре. Сначала он был обнаружен в западных областях нашей страны (Брестской области, Беловежской Пуще, на границе с Польшей). Встречается он также и в других областях Европейской части СССР, на Кавказе, в Сибири, Средней Азии и на Дальнем Востоке, но относительно редко.



**ЛАПША ГРИБНАЯ**, или рогатки желтый, растет в августе — сентябре на почве в лиственных и смешанных лесах. Веточки этого кораллового съедобного гриба напоминают полоски домашней лапши. Вероятно, отсюда и его название.



**РЯДОВКА** серая, фиолетовая — малоизвестные съедобные грибы. Растут рядами и кольцами. Каждый гриб стоит одиночно, но все они образуют линию, круг, рядок или, как говорится, «стоит рядом». Оба гриба растут в сухих сосновых или смешанных лесах осенью, в сентябре — октябре. Рядовку фиолетовую за своеобразную окраску называют еще синичкой.

**ПЕЧЕРИЦА** — так в ряде районов нашей страны, особенно на Украине и в Белоруссии, называют шампиньон обыкновенный, а иногда и полевой.



**МАЯСКИЙ ГРИБ**, майна, рядовка майская — этот крупный белый гриб появляется на лугах, пастбищах и в лесах уже в мае и скондит к концу июля. В Калининской и Ярославской областях его называют «белянкой».



грибов происходит от слова «груда», так как растут они обычно большими группами, мостясь друг на друга. «Вследствие частых, хотя и непродолжительных дождей, грузди уродились мост-мостом», — пишет С. Т. Аксаков. Это выражение часто употребляли, когда хотели сказать об обилии грибов, особенно груздей или рыжиков. Еще говорят о них, что растут они гнездами или стаями. Грузди с их острым запахом издавна славились как первоклассные грибы для засола. Первоначально их вместе с рыжиками даже выделяли из других грибов, говоря «родится много грибов, рыжиков, груздей» или «брать грибы и ломать грузди».

Появлению груздей способствуют частые, но не обильные дожди. Если же почва перенасыщается влагой, то грибы исчезают или, как еще говорят, сходят. «Зарядили дожди — груздей не жди».

Первое место по своим кулинарным и вкусовым качествам, особенно по аромату, занимает груздь настоящий, или сырой с белой или кремово-желтой шляпкой и как бы завернутым вниз, густо опушенным краем. Млечный сок у него белый, но на воздухе становится серо-желтым. Растет настоящий груздь в березовых или сосново-березовых лесах. Очень похож на него груздь желтый. Этот гриб чаще растет в еловых, елово-пихтовых лесах и реже в березняках. Груздь черный выделяется среди

своих родственников большими размерами. Его плотная мясистая темно-бурая шляпка достигает двадцати сантиметров в диаметре. В засоле она становится винно-красной. Растет этот гриб преимущественно в березовых и смешанных лесах. В некоторых областях его называют чернушкой, как и подгруздок черный, который относится не к млечникам, а к роду сыроежек, и млечного сока у него нет.

В сыроватых осиновых лесах довольно редко, но местами обильно растет груздь осиновый. Шляпка у него беловатая с буроватыми или красноватыми пятнами, пластинки — красивого кремово-розового цвета. Значительно реже в широколиственных лесах можно встретить груздь дубовый. У этого гриба желтая или желто-оранжевая шляпка на короткой, толстой ножке с желтоватыми пятнами. Там же растет и груздь перечный. Шляпка у него белая.

Появись во второй половине августа, грузди продолжают плодоносить и в сентябре. Все грузди обычно солят, реже их употребляют свежими.

Скрипица — тоже промысловый гриб. Мякоть у него очень плотная, жесткая. Растет скрипица обычно большими группами в различных лесах с июля по сентябрь почти по всей территории нашей страны. Употребляется только соленой (горячим способом) после предварительного тщательного вымачивания. Так же, как и горькушка.

В средней полосе большинство млечников сходит в сентябре. До октября задерживается рыжик и горькушка.

У многих млечников бывает полая ножка. Поэтому некоторые из них называются дуплянками. Например, млечник обыкновенный, или желтая дуплянка с серовато-желтой шляпкой. Он растет во мхах, в хвойных и смешанных лесах, найти его можно в августе — сентябре. Этот гриб в некоторых районах называют гладыш, как и молочай. Гриб пригоден для засола. Такая же полая ножка и у съедобной сарушки, или дуплянки серой. Растет она в березовых и осиновых лесах с июля по сентябрь. Выкрутить такой гриб из почвы, не сломав хрупкую ножку, невозможно. Поэтому его лучше срезать.

Среди млечников ядовитые виды неизвестны, но съедобность таких, как млечник серо-розовый, млечник шиповатый и некоторых других, сомнительна или точно не установлена. Поэтому нужно собирать только хорошо знакомые грибы.

Здесь названы только некоторые промысловые грибы. А всего род млечников насчитывает около девяноста видов, на территории нашей страны растет около пятидесяти. Большинство из них мицоризообразователи, они находятся в тесной сложной связи с корнями деревьев. Вот почему грибы-млечники растут преимущественно в лесах.



Волнушка розовая.



Рыжик сосновый.

Груздь желтый.

Груздь-черный, чернушка.



Скрипица.



Горькушка.

