

Т. Танейзер

ГРИБ, ТЫ КАКОЙ?

Художник Л. Аристов



– „Пойдём за грибами!“ – „Но ведь сейчас зима!..“ – „Не удивляйся. И зимой можно встретить много грибов. Правда, они не похожи на те, что растут в лесу“.



– Заглянем сначала в продуктовый магазин. Видишь палочки дрожжей? Без участия дрожжевого грибка не испечёшь хорошего хлеба. В изготовлении кефира и сыров тоже участвуют различные грибки.



Зайдём теперь в аптеку. Там тоже есть грибы. Они необходимы для изготовления некоторых лекарств, например пенициллина – могучего помощника врачей.

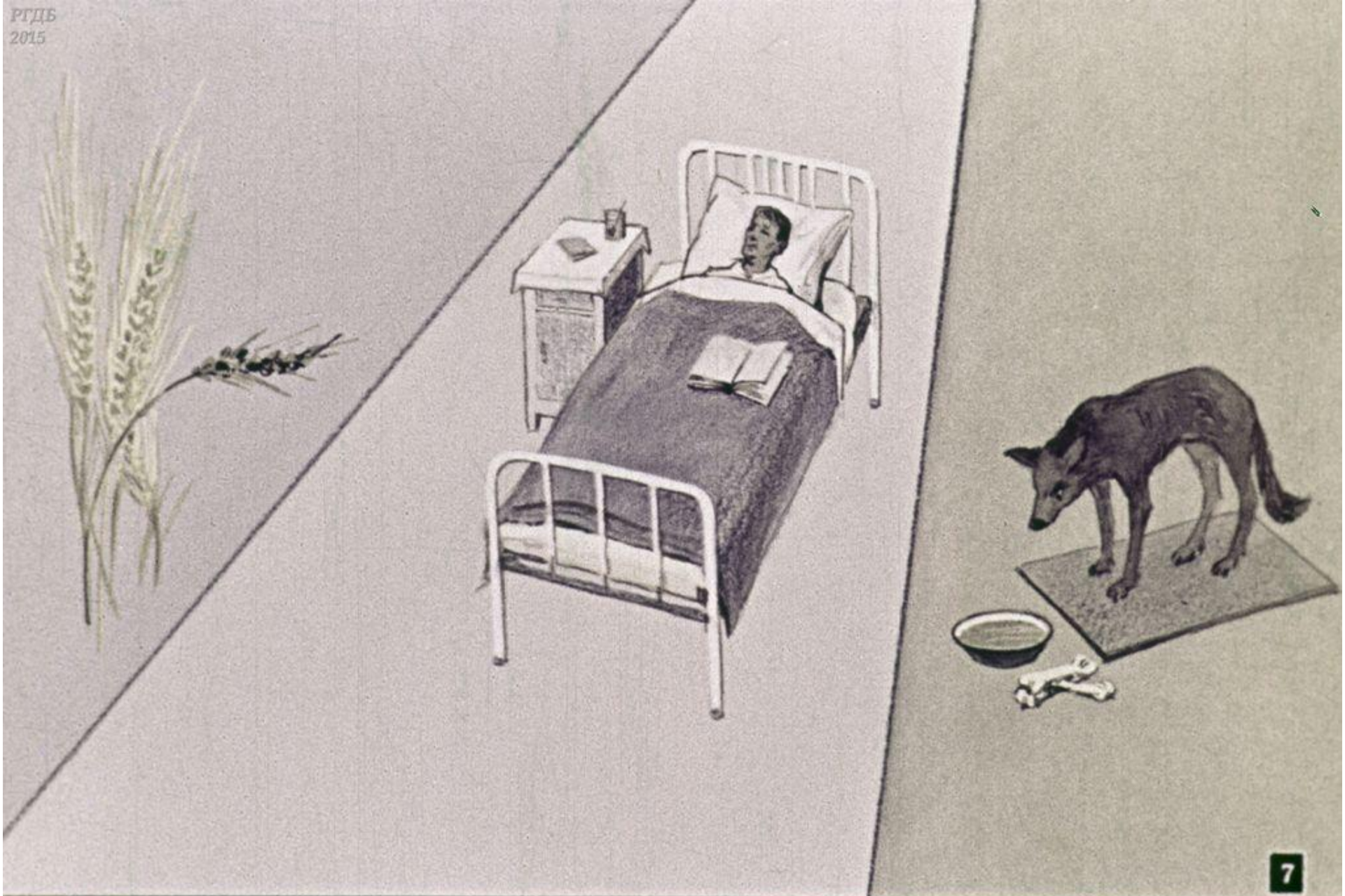
С грибами мы встречаемся повсюду.



Заплесневела корочка хлеба или остатки еды – это работа грибов.



Сгнивает в лесу мёртвое дерево, разрушается деревянная постройка – и это их дело.



Многие болезни растений, животных и человека вызваны грибами-невидимками.

Грибы – самая обширная группа в растительном мире. Их более 80 тысяч видов.

Грибы очень разнообразны. Одни не увидишь без микроскопа, другие еле влезают в корзину. Но все виды грибов объединяет один признак – у этих растений отсутствует зелёная часть.

Поэтому грибы не могут питаться самостоятельно.



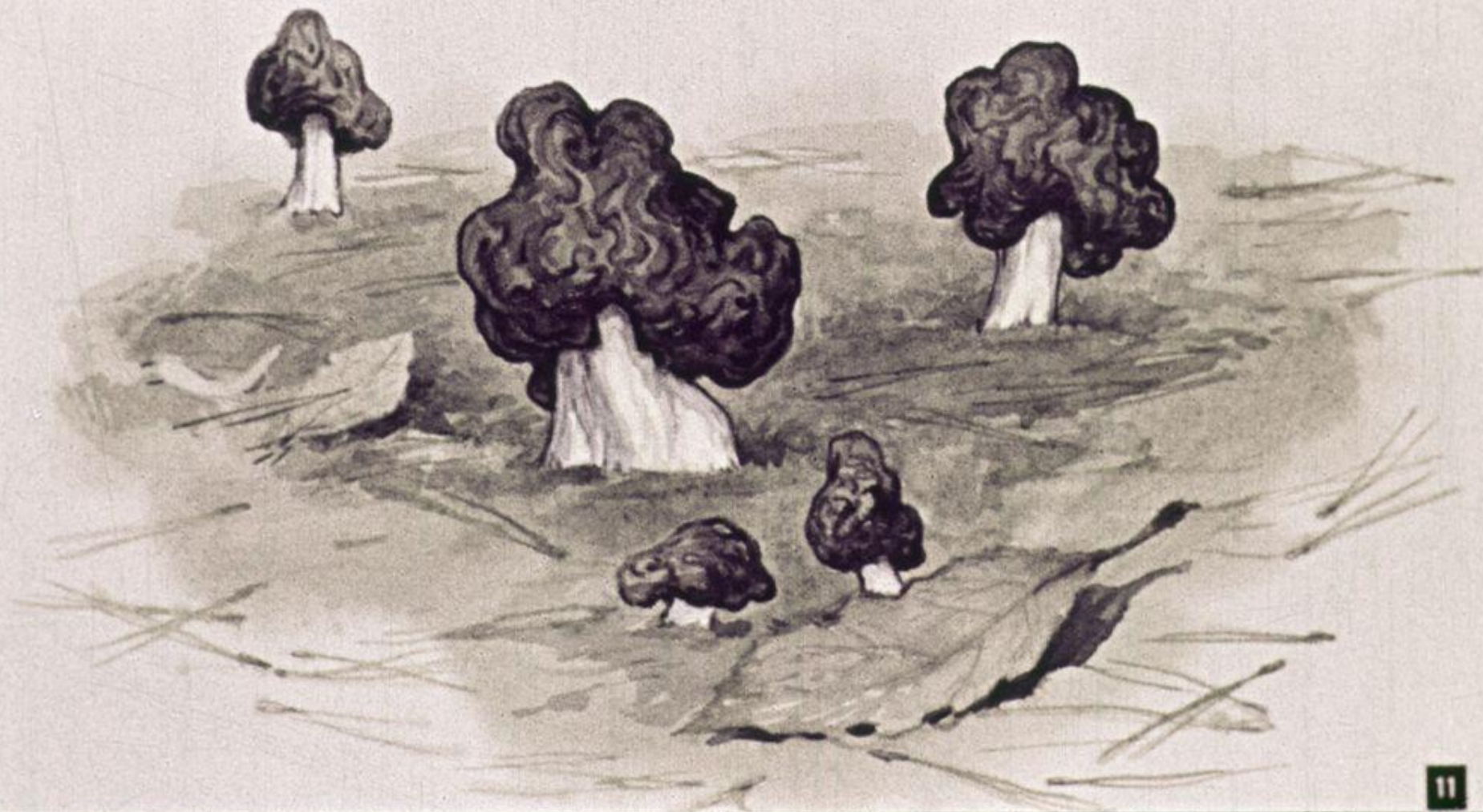


9

Некоторые, например шляпочные грибы (которых насчитывают свыше 200 видов), питаются частями отмерших растений. Другие, такие как головня, ржавчинный грибок, спорынья, фитофтора, высасывают свою пищу из тела растений или животных.



Ну, а сейчас на лыжи – и в лес за грибами! Вот они! Крепко-накрепко приросли к деревьям крупные грибы трутовики. Они растут медленно и живут по многу лет. Молодые трутовики съедобны.



Как только стает снег, появляются самые ранние из съедобных грибов – сморчки и строчки. Строчок и на гриб-то не похож: коротышка-ножка и бугристая, словно мятая бумага, шляпка.



А это сморчки. Запомни: в сморчках и строчках есть ядовитые вещества. Прежде чем жарить, их нужно проварить 7–10 минут, отвар слить, а грибы ополоснуть чистой водой.



С тёплой погодой на смену строчкам и сморчкам приходят летние опёнки. Они облепляют старые пни в лесу и на вырубках. Если лето нежаркое и влажное, эти вкусные чистенькие грибки будут расти до поздней осени.



Не все опята съедобны. Не бери ни серно-жёлтых,
ни кирпично-оранжевых.



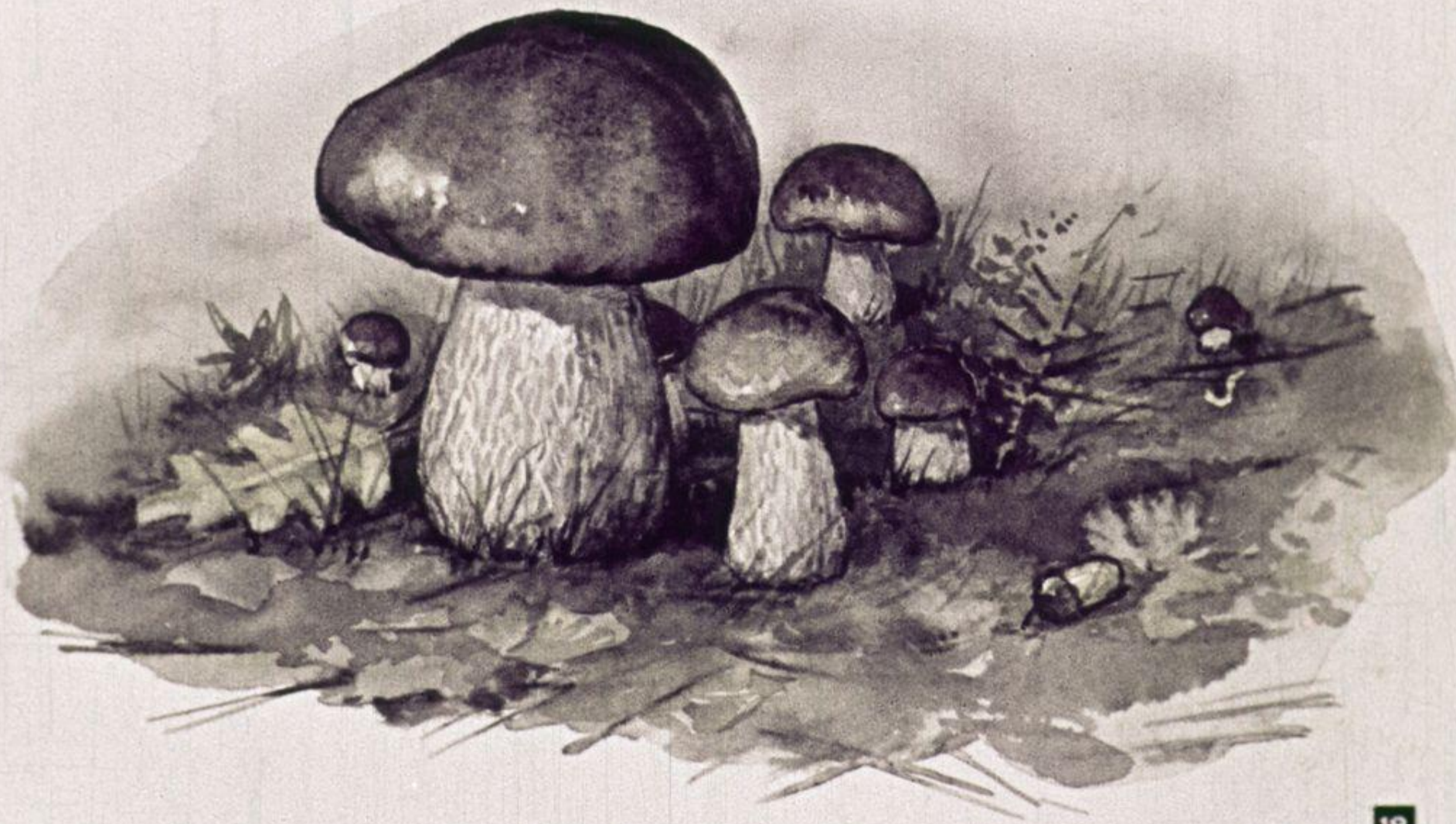
Настоящие опята одеты скромнее. У молодых ножка соединена со шляпкой плотной плёнкой. Опята хороши и для супа, и для жаренья, и в маринад.



В начале лета, после тёплых дождей, появляются лисички. Таким грибам трудно спрятаться! Да и растут они обычно кучками. Нашёл одну – осмотрись по сторонам.



Вместе с лисичками начинаются и сыроежки. Их десятки видов. Ядовитых сыроежек нет, но красно-розовые и тёмно-фиолетовые имеют жгучий вкус и годятся только для засола.



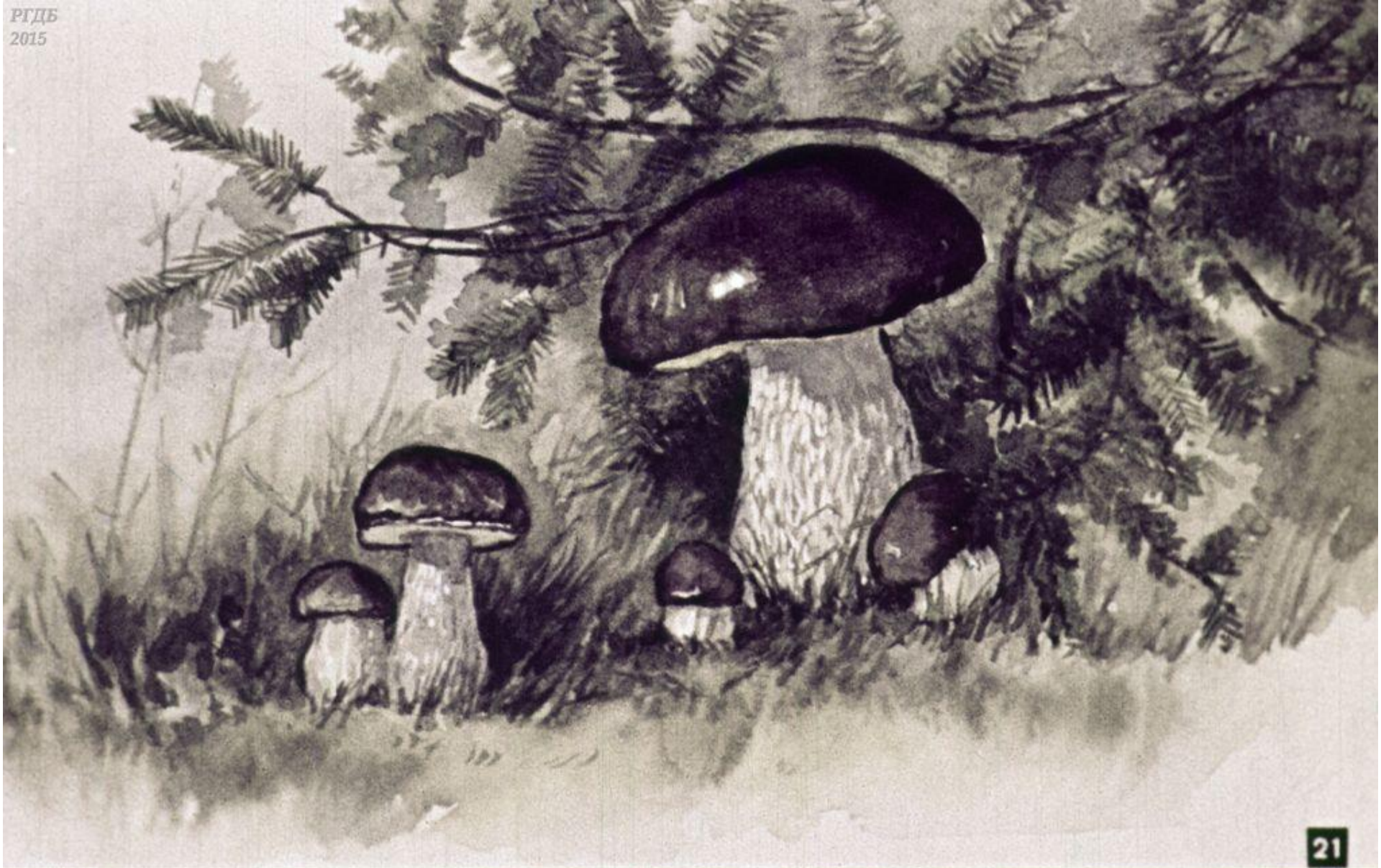
Когда начинают колоситься хлеба – можно собирать первый урожай белых грибов. Их так и называют грибы-колосовики. Не прозевай – они держатся недолго.



Кончается лето. Чаще перепадают дожди. Подоспела грибная пора. Собирайтесь в большой грибной поход. Разнообразны наши леса, различны и растущие в них грибы.



Вот из травы поднимаются ярко-красные головки мухоморов с белыми крапинками. Красивые грибы. Только не трогай их, они очень ядовиты! Но говорят: „Где мухомор, там и белый“.



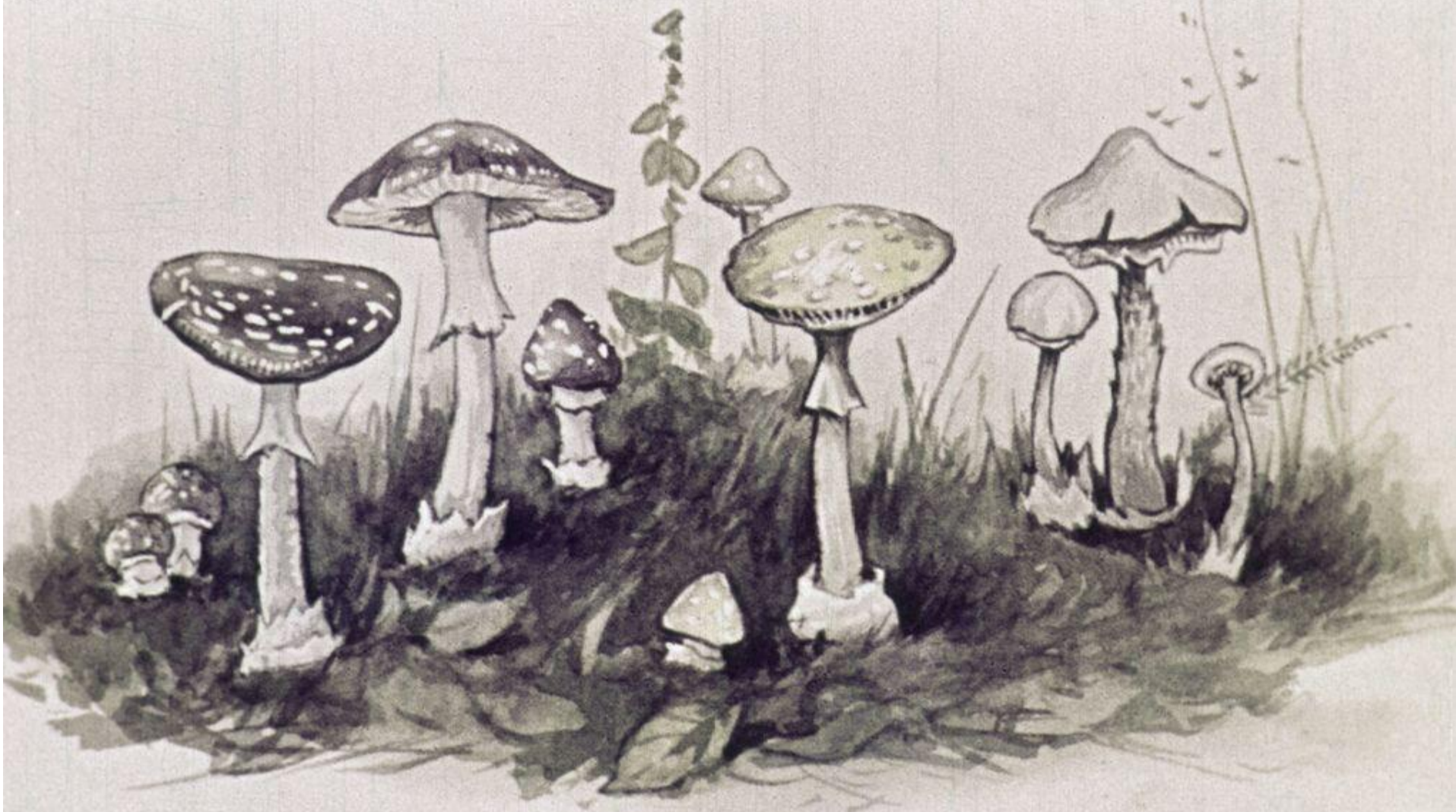
...А ну-ка, заглянем под ёлки. Раздвинем мох. Так и есть – сидит белый гриб боровик, всем грибам полковник... И не один. Рядом маленькие...



...а чуть поодаль – большой, как тарелка... Не жадничай и не собирай старые грибы. Они не только не вкусные, но и вредные.



А это что за гриб? Тоже белый? Очень похож, только шляпка посветлее, да ножка чуть розоватая. Это несъедобный жёлчный гриб. Он очень горький. Не веришь – лизни краешек шляпки.



Ещё мухоморы... Все они ядовиты. Их используют для уничтожения мух: режут на мелкие кусочки и поливают сладкой водой. Отсюда и название – мухомор.

Самый опасный гриб наших лесов – бледная поганка, близкий родственник мухомора. Гриб этот не имеет ни яркого цвета, ни запаха. Яд бледной поганки смертелен. Признаки отравления появляются только через 10–12 часов, когда ядовитые вещества поступают в кровь. Противоядия от яда бледной поганки нет.

К счастью, этот страшный гриб встречается довольно редко.



Рассмотри хорошенько рисунок, запомни, как выглядит бледная поганка и никогда не бери этот гриб в руки. Бледная поганка растёт с июня по октябрь в лиственных лесах, на просеках, опушках.



А вот какой славный, светлый березняк! Тут нас наверняка поджидают подберёзовики. Ну, так и есть. Один, другой, третий...



На заросшей дороге нам попадутся и бархатистый, словно кусочек мха, зеленоватый моховик, и кучка тонконогих козляков. А вокруг – разноцветные сыро-ежки. Положим их всех в корзинку.



А что мы будем искать в осиновой роще? Догадываешься? Подосиновики! Срезай-на вот эти, маленькие, с толстыми ножками. Место среза чернеет? Не беда. Это очень хорошие грибы, годятся и для жаренья, и для засолки, и в маринад...



И снова смешанный лес... Здесь сыроежки, лисички, подберёзовики, а под елями и возле пней, взгляни-на, сколько свинушек, вкусных грибов с мягкой, словно плюшевой оторочкой по краям шляпки.



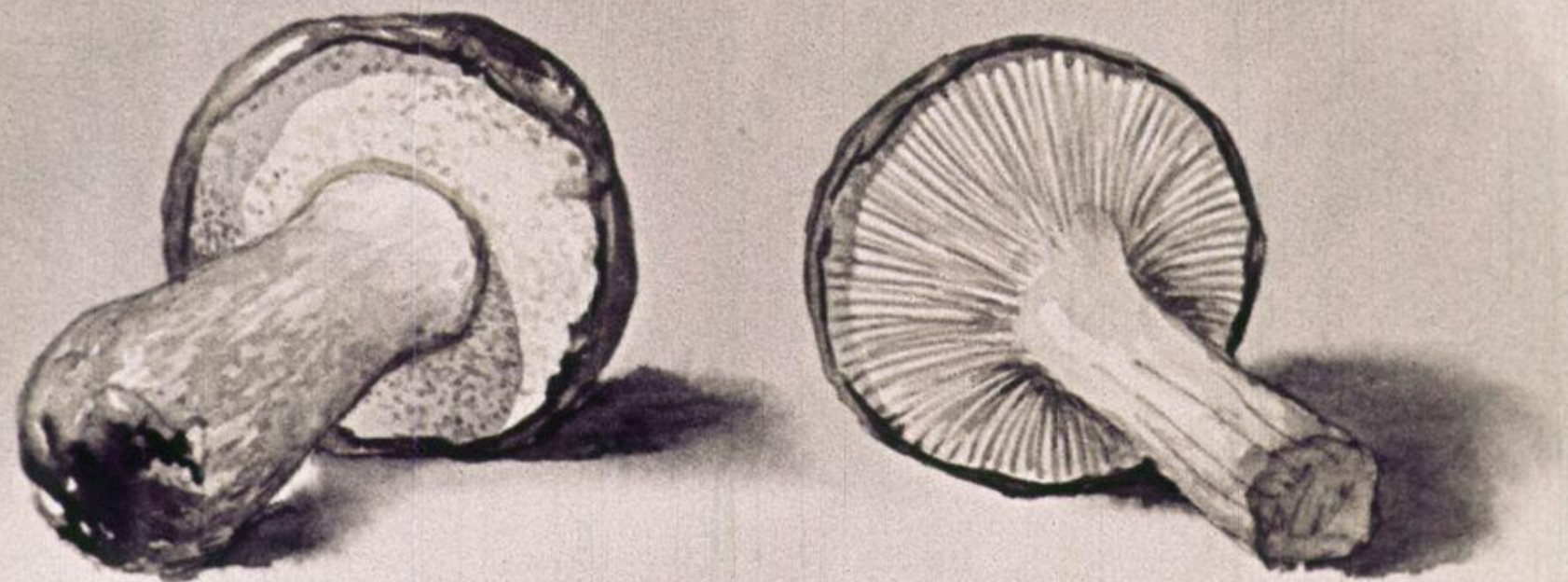
Под большой сосной – целый выводок маслят! Они всегда растут большими семьями. Какие скользкие у них шляпки, как будто и в самом деле смазаны маслом! Маслята во всех видах хороши.



Но что это за диковина? У неё приятный фруктовый запах... Это булавница. Есть много различных булавниц. Все жёлтые, белые, оранжево-красные – съедобны и вкусны. Но не бери голубовато-зелёных и сине-фиолетовых – они ядовиты.



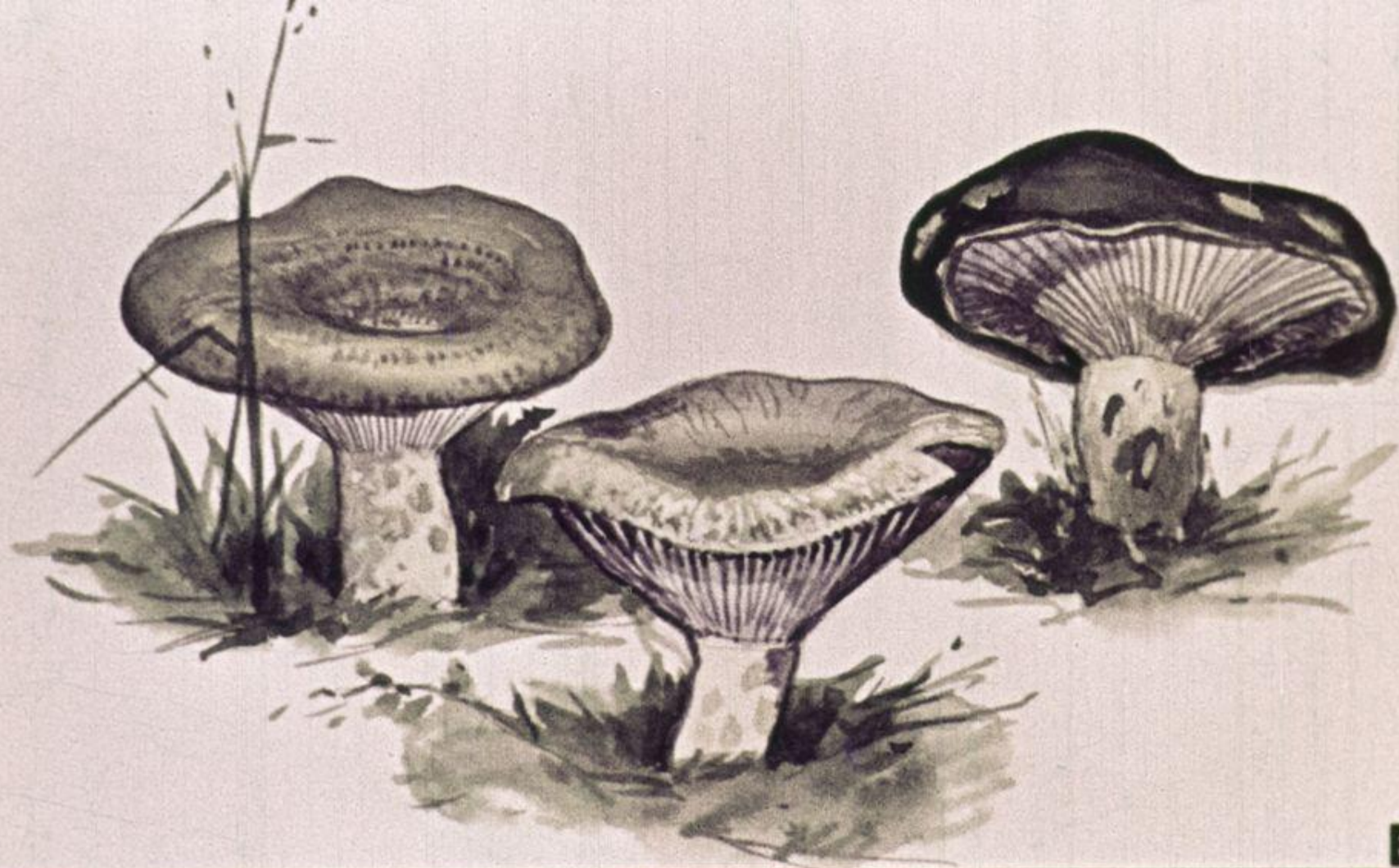
А теперь разберём грибы. Заглянем им под шляпки и посмотрим, одинаково ли они устроены. Нет, совсем не одинаково!



У белого, подосиновика, подберёзовика, маслёнка и многих других под шляпкой как бы губка, сложенная из множества трубочек. У сыроежки, лисички, мухомора – веером расходятся тонкие пластинки. Шляпочные грибы так и делят: на губчатые и пластинчатые.



Пластинчатые грибы очень хороши для засолки. Одни из лучших – грузди. Ароматные, крепкие, они растут семьями – „грудями“. На изломе груздь выделяет едкий млечный сок. По краям шляпки у него пушистая опушка.



Вот другие грузди – жёлтый, синеющий и чёрный. Млечный сок синеющего груздя на воздухе быстро становится фиолетовым. Чёрный груздь нередко называют чернушкой или зеленушкой. В засолке он становится вишнево-красным.



Близкий родственник груздей – розовая волнушка. Своё имя она получила от старорусского названия шерсти – „волна“. Густые розовые волоски по краям шляпок и в самом деле похожи на мягкую шерсть.



Напоминает по виду волнушку и крепкий оранжевый рыжик, который можно съесть тут же в лесу. Вытри его, посоли и на палочке подержи над костром, чтобы растаяла соль.



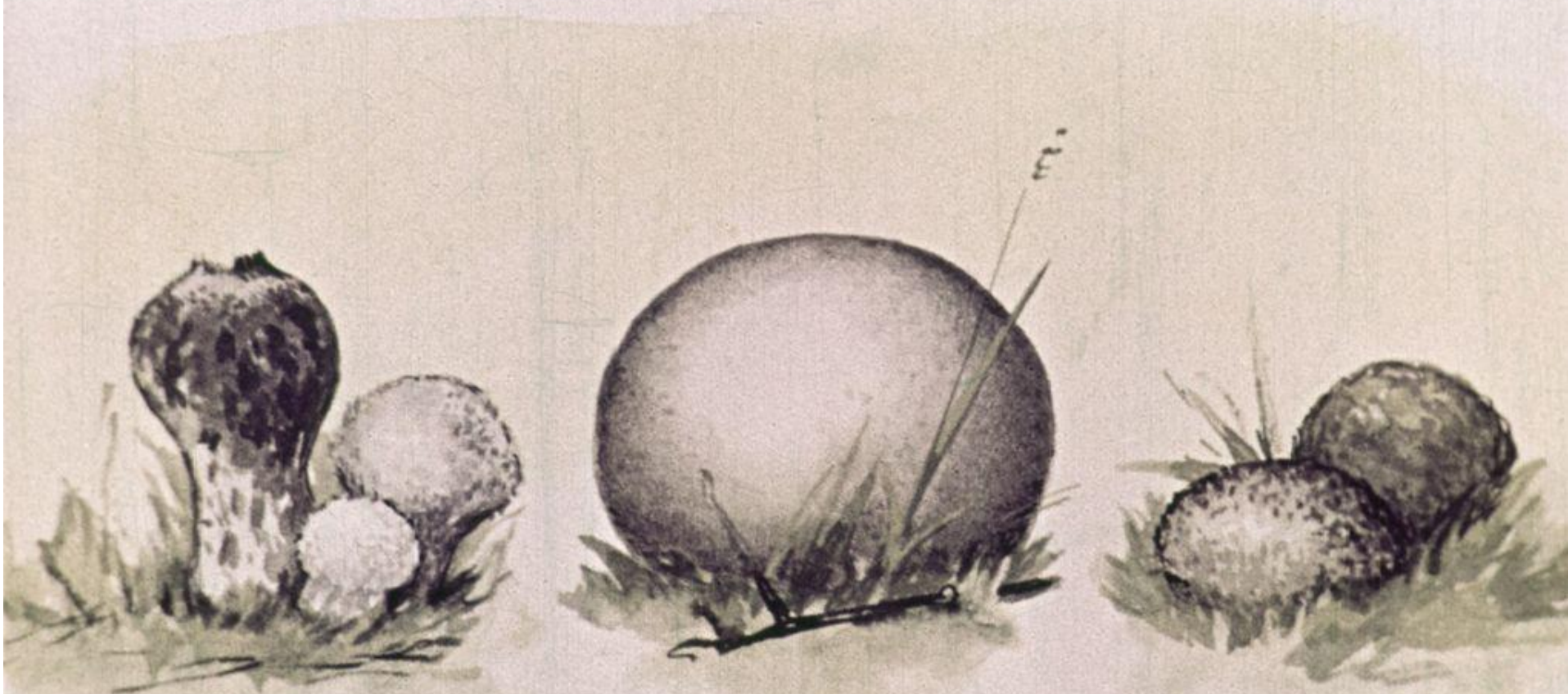
Не пугайся необычного цвета фиолетовой рядовки. Её аккуратные рядочки встретишь и летом, и поздней осенью, когда кончаются другие грибы. Рядовку можно не только солить, но и жарить.



Ещё один мало известный гриб – мокруха. Его шляпка соединена с ножкой прозрачной, как стекло, слизистой плёнкой. Не очень-то красив бедняга... Не потому ли он всегда „обливается слезами“? Смело клади его в корзину. Мокруху можно и жарить и солить.



Съедобных пластинчатых грибов очень много. Вот серушка и похожий на неё более хрупкий млечник блёклый, вот толстоногий подорешник или подмолочник, вот белый подгруздок, не имеющий млечного сока, – его часто неправильно называют белянкой...



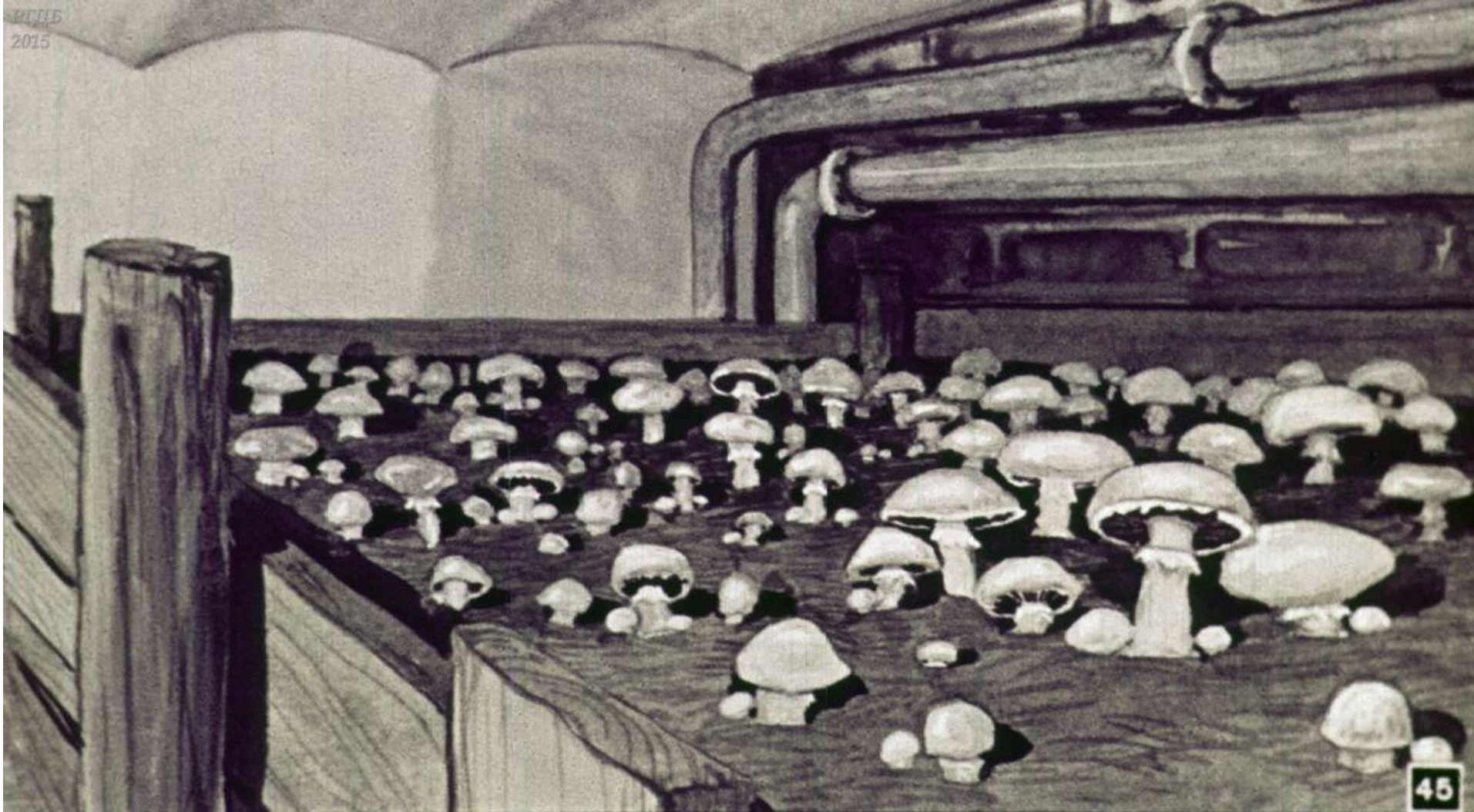
Это тоже грибы – дождевики. У них нет ни ножки, ни шляпки. Молодые дождевики съедобны: их можно варить и жарить. Но если наступишь на старый, он обдаст тебя тучей зеленовато-бурой пыли.



Ядовитый ложнодождевик. Обратите внимание: у него жёсткая оболочка, а под ней плотная, не пылящая масса.



На лугу можно встретить и такие грибы. А возле них – похожие на дёготь пятна. Всё это – гриб-навозник (или чернильный). У молодых грибов приятный, нежный вкус, но навозник быстро дряхлеет и расплывается в чёрные пятна.

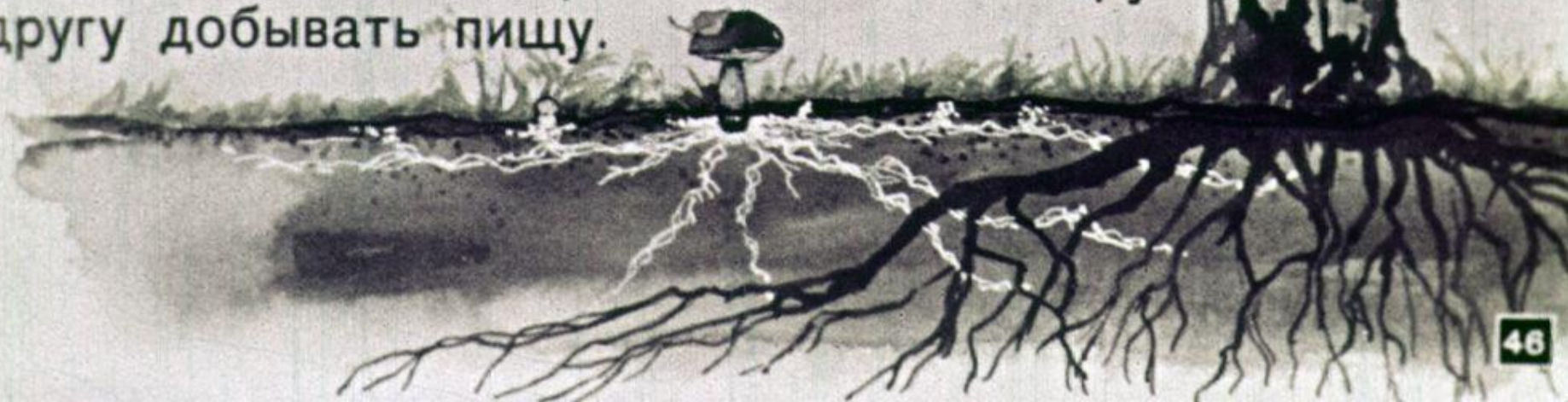


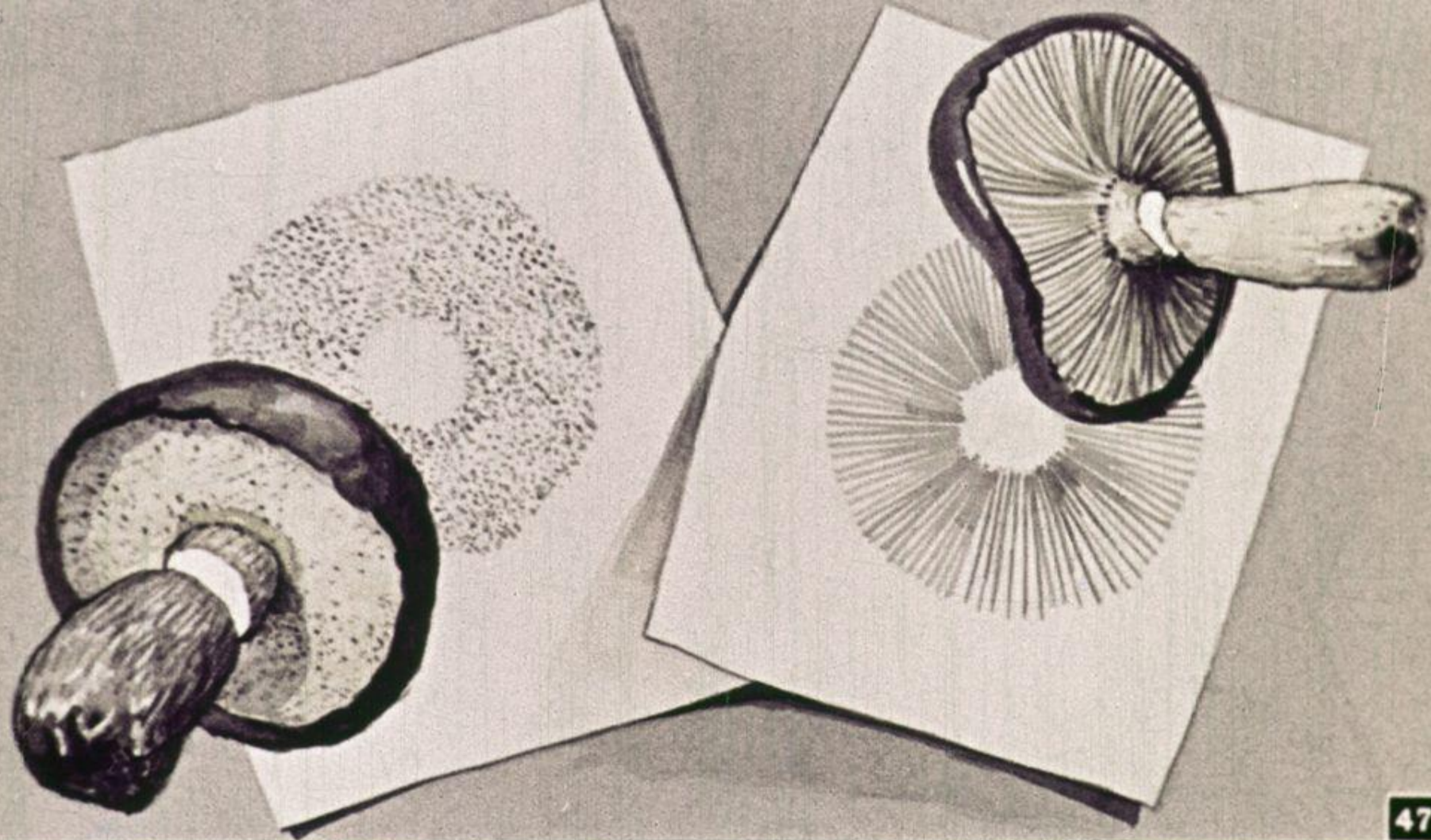
А это шампиньоны – одни из самых вкусных и полезных грибов. Они растут на хорошо унавоженной земле, в местах полдневного отдыха стад, по обочинам дорог. Шампиньоны – единственные грибы, которые разводят искусственно, в теплицах и парниках.

Ты спросишь, а почему не разводят так и другие грибы?

А потому, что жизнь других грибов тесно связана с жизнью деревьев. У одних только с одной породой дерева, у других – с несколькими.

Грибы, которые мы собираем, это лишь плод гриба-растения. Основная его часть – длинные белые нити, грибница. Она пронизывает верхний слой почвы, прелую листву и тесно сплетается с корнями растений. Грибы и деревья помогают друг другу добывать пищу.

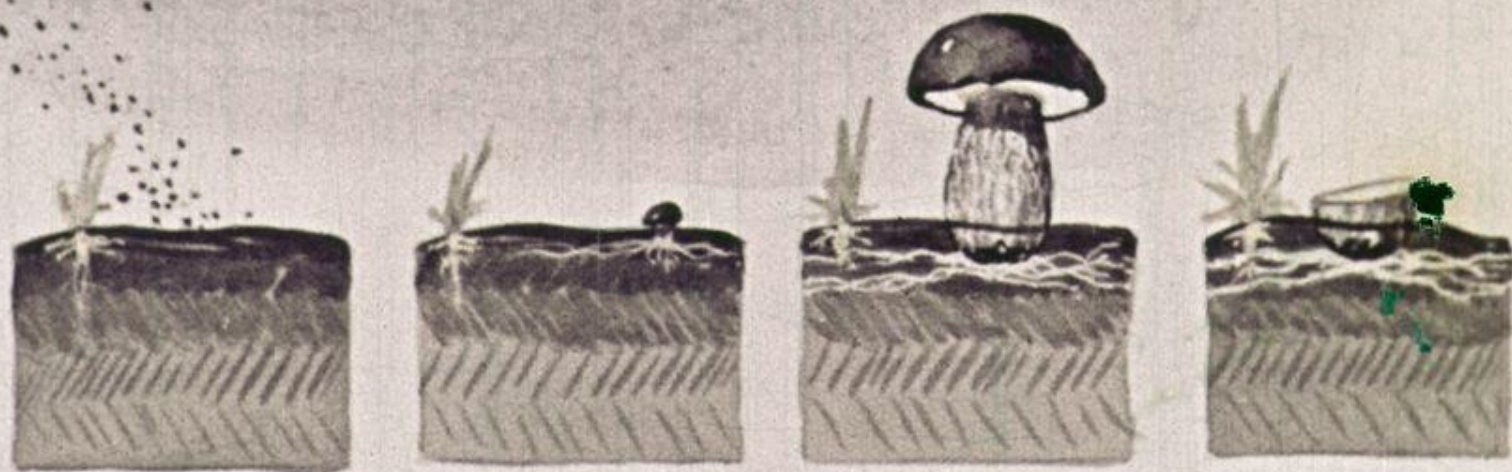




Грибницы образуются из спор – микроскопически маленьких семян, покрывающих пластинки и трубочки на шляпках грибов. Положи на час-другой шляпки на белую бумагу – на бумаге останутся отпечатки: это высеялись споры.



У сморчков и строчков споры покрывают всю шляпку, у дождевиков они заключены внутри гриба. Каждый гриб образует сотни тысяч, даже миллионы спор. Ветер разносит их на большие расстояния.



Прорастая, споры образуют грибницу нового растения-гриба. Собирая грибы, аккуратно срезай их ножом, не ковыряй землю палкой, не переворачивай нижние слои листьев. Оберегай грибницу – она живёт не один год.

КОНЕЦ



Редактор Т. Семибратова
Художественный редактор
Л. А. Усайтис

Д-384-64

Студия „Диафильм“, 1964 г.
Москва, Центр, Старосадский пер., д. № 7
Чёрно-белый 0-20. Цветной 0-30