

Грибы и где они растут

Разные виды грибов растут в разных местах

Любителю грибов необходимо приблизительно освоить местонахождение тех или иных грибов. Например бессмысленно отправляться за маслятами в лиственный лес. Многие грибы предъявляют особые требования к почве.



В еловых лесах грибы нужно искать на опушках о обочинах дорог.

В чисто сосновых лесах грибов искать не стоит, но если в нем встречаются березки, то можно поискать белые, моховики, сыроежки.



Лиственничные леса



Такие леса
встречаются
только в горах.

В них можно
найти огромное
количество
маслят

Пойменные леса

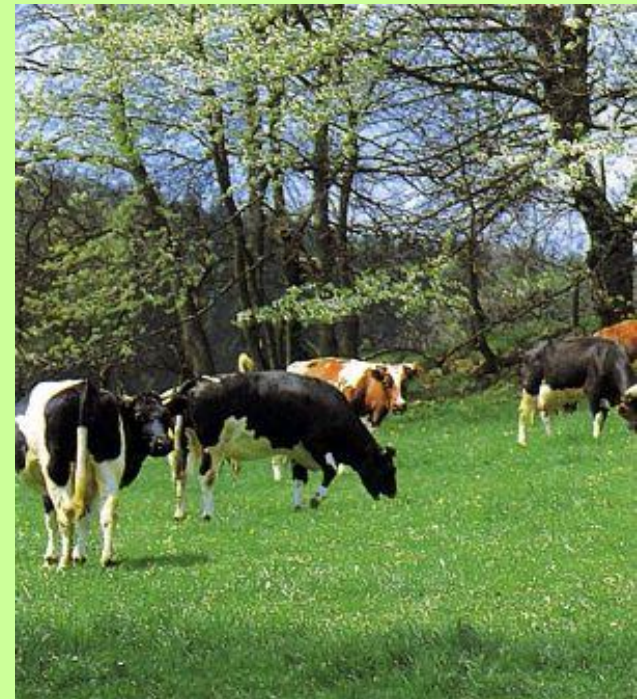


Такие леса простираются по берега рек и ручьев. Здесь можно найти много сморчков, дождевиков

Луга и пастбища

Грибы могут расти на обочинах дорог, в канавах. Там, где коровы, можно встретить шампиньоны.

Грибы могут появиться даже под декоративными деревьями в городе. Если землю под деревом не взрыхлять, а опавшие листья не убирать, то в один прекрасный день под декоративными березами у гаража может появиться подберезовик.



Белый гриб

На сегодняшний день известно множество съедобных грибов. Некоторые из них выращиваются человеком самостоятельно, но большая часть всё же собирается в лесах. Съедобные грибы являются питательными и очень полезными продуктами питания т.к. грибы богаты белком и углеводами. Также в съедобных грибах содержится много минеральных веществ таких как: фосфор, калий, сера, натрий, кальций, магний, хлор. Также съедобные грибы богаты витаминами среди которых витамины А, витамин В, витамин С, витамин D и витамин РР. Съедобные грибы имеют специфический запах и вкус, а некоторые виды грибов даже являются деликатесами и очень дорого стоят.



Шляпка зрелого белого гриба достигает диаметра 7-50см, форму имеет выпуклую. Поверхность шляпки морщинистая или гладкая. Цвет может варьироваться от красно-коричневого до белого. Кожица шляпки приросшая, не отделяется от мякоти. Вкус мягкий и появляется только при варке и сушке. Ножка белого гриба достигает высоты 8-25см и до 7см толщины. Поверхность ножки беловатая, коричневатая или красноватая, также может иметь схожий со шляпкой оттенок, но более светлый. Ножка белого гриба покрыта сеточкой из белых прожилок.



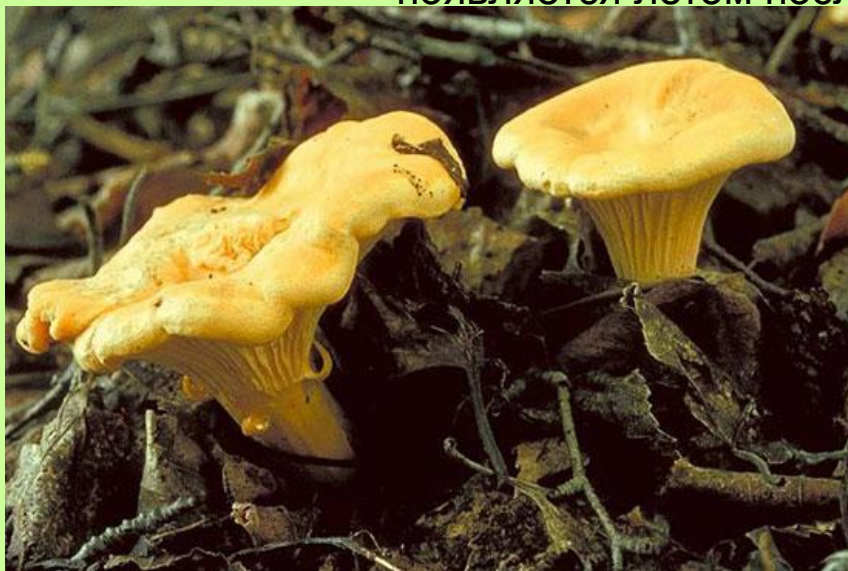


Лисички

Лисичка - это хорошо известный съедобный гриб, который высоко ценится и годится

для употребления в любом виде. Цвет лисички может быть от светло-жёлтого до оранжево-жёлтого. Шляпка достигает 2-12см в диаметре. Чаще всего шляпка имеет волнистые края, её поверхность гладкая и матовая. Мякоть лисички плотно-мясистая, в ножке волокнистая. Ножка у лисички одного цвета со шляпкой сросшаяся с ней. Толщина ножки 1-3см, длина 4-7см. Отличительной особенностью лисички является практически полное отсутствие в мякоти личинок насекомых и червоточин. Лисичка встречается повсеместно, но чаще всего в хвойных и смешанных лесах умеренного климата, во влажном мху и среди травы. Плодоносит лисичка группами, часто

появляется летом после



Опята



Опёнок - съедобный гриб, при этом в пищу используются только шляпки, так как ножки очень жёсткие. Опята пригодны для всех видов переработки. Опята растут с конца мая до конца октября. Встречаются преимущественно на открытых пространствах лугах, пастбищах, в огородах и садах, на опушках или на лесных полянах, также по краям полей и на обочинах дорог, в оврагах. Шляпка у опят достигает 2-5см в диаметре, поверхность у неё гладкая, края шляпки полупрозрачные и часто неровные. Центр шляпки опёнка всегда темнее её краёв. Ножка у опят тонкая и высокая 2-10см в длину и около 0,5см в толщину. Мякоть гриба тонкая, бледно-жёлтая или беловатая.



Подберезовик

Подберёзовик это съедобный гриб, отличающийся неяркой, окраска шляпки которого преимущественно коричневых оттенков. Мякоть подберёзовика на срезе не всегда окрашивается. Все виды подберёзовиков относятся к съедобным грибам и очень незначительно отличаются по пищевым качествам. От подосиновиков подберёзовик отличается более тонкой ножкой ■





Подосиновик это съедобный гриб, отличающийся оранжево-красной шляпкой, иногда, которая принимает и белую окраску.

Мякоть при срезе также отличается посинением.

Все виды подосиновиков съедобны и мало чем отличаются по пищевым качествам, поэтому далеко не все грибники различают их по видам. Как становится понятно из названия растут эти грибы под осинами, цвет их шляпки напоминает осеннюю окраску осиновых листьев. От подберёзовиков отличаются более толстой

платки.



РЫЖИКИ

Рыжик - это ценный съедобный гриб. Его используют как в солёном, так и в свежем и маринованном виде. При этом Рыжик это лучший гриб для засола, так как его при этом даже не нужно вымачивать. Шляпка гриба рыжая, рыжевато-зелёная, оранжево-красная сначала плоская или вдавленная посередине, позднее воронкообразная, гладкая. Её диаметр достигает 15см. Мякоть гриба оранжевая, ножка одинакового со шляпкой цвета. Различают рыжик еловый и сосновый. Сосновый Рыжик светлее и имеет крепкую мякоть. Еловый Рыжик темнее, у него преобладает синевато-зеленоватая, рыхлая мякоть. Рыжик чаще всего встречается в еловых и сосновых лесах в июле-октябре.





СЫПРОЕЖЖКИ

Большинство видов этого гриба съедобны, при этом некоторые имеют горький вкус, который исчезает после вымачивания и отваривания. Виды сыроежки со жгуче-едкой мякотью несъедобны и относятся к ядовитым грибам. Шляпка сыроежки сначала шаровидная или колокольчатая, позднее плоская или воронковидная. Край шляпки завёрнутый или прямой. Кожа разнообразной окраски, чаще всего сухая, но бывает и влажная. Пластинки гриба приросшие и выемчатые равной или неравной длины с тупым или заострённым краем. Обычно они ломкие белого или желтоватого цвета. Мякоть гриба плотная и хрупкая, на разрезе изменяет окраску, буреет, чернеет, сереет ■

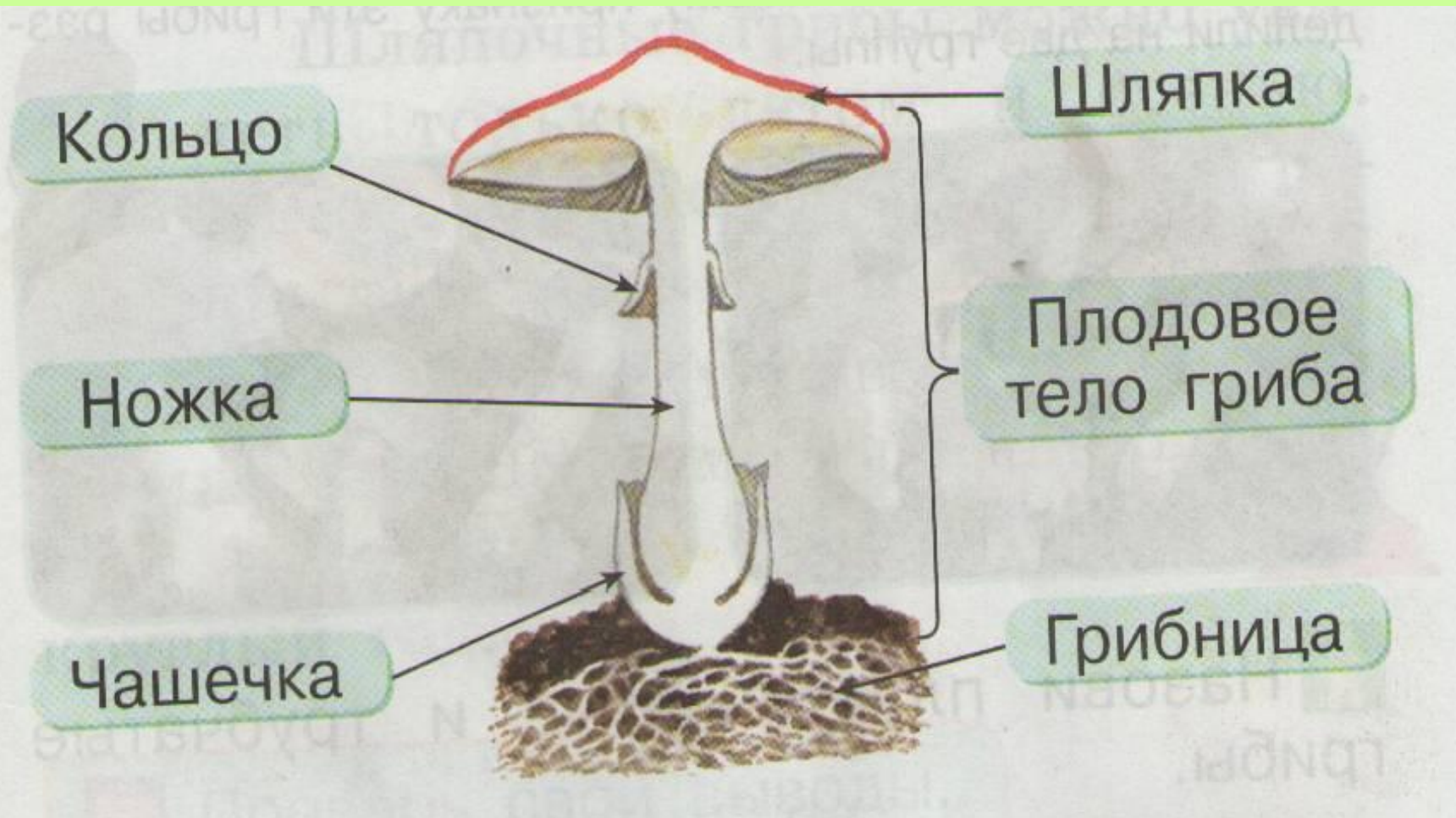


Шампиньоны

Всего в мире существует около 80 видов шампиньонов. Шампиньоны произрастают на удобренной почве в богатом органикой лесном и луговом перегное. Также Шампиньоны встречаются на коре отмерших деревьев и муравейниках. Шампиньоны имеют огромное хозяйственное значение. При этом небольшое число их представителей являются токсичными или недобоваримыми. К таким грибам относятся шампиньон желтокожий и шампиньон пёстрый. Из некоторых видов шампиньонов выделяют антибиотики. Шампиньоны можно разводить весной и летом на грядках. Осенью и зимой они хорошо растут в закрытых помещениях, таких как подвалы, погреба, теплицы. При этом важно чтобы в этих помещениях была постоянная температура плюс 12-18° и влажность воздуха 65-85%



Строение гриба



Чем различаются шляпки грибов?



Грибы делятся на

Пластинчатые

Трубчатые



Какие грибы пластинчатые, а какие трубчатые?



Волнушка



Чернушка



Лисичка



Подберёзовик



Подосиновик



Белый

Бледная поганка



Мухомор



Мухомор пантерный



Мухомор вонючий
бледный



Сатанинский гриб



Используемые материалы

- 1 <http://grib.niv.ru/gde> – ractyt griby. Htm
- 2 <http://www.nixaxa.ru/natyry/mushrooms>. Php.