

съедобный.



Грибы

Грибы — тоже растения, но у них нет корней, стеблей и листьев. Гриб состоит из «ножки», на которой сверху лежит круглая «шляпка».

Под землей от ножек грибов тянутся в разные стороны белые тоненькие переплетенные «ниточки». Эти нити называются грибницей. Это подземная часть гриба, она всасывает из почвы питание и воду.

Ты, наверное, видел, как после дождя появляется множество грибов? Кажется, они растут прямо на глазах. Как же это происходит на самом деле?

У грибов под шляпкой есть маленькие круглые дырочки или тонкие пластинки, в которых созревают семена грибов.

Они называются спорами.



Когда гриб полностью созреет, эти споры выпадают из него и разносятся ветром. Попадая в теплую и сырую землю, они прорастают, образуя длинные тонкие нити, переплетенные между собой. Это и есть грибница.

На различных ее участках появляются крошечные шарики, размером не больше булавочной головки. Это и есть будущие грибы. Так что, как видите, хоть нам порой и кажется, что грибы вырастают за одну ночь, на самом деле это длительный процесс.

Съедобные грибы



подосиновик



сыроежка



белый гриб



лисичка



подберёзовик

Ядовитые грибы



мухомор



ложный опёнок



бледная поганка

БЕЛЫЙ ГРИБ



Белый гриб держится особняком от остальных грибов. Красивый, с ножкой раза в три шире шляпки, белый гриб невозможно спутать ни с каким другим. Белый гриб растет по одному на лесных полянах, по краю березовой рощи и вдоль широких лесных тропинок. Белый гриб может быть весом до двух килограмм. Эти грибы можно хранить в холодильнике в замороженном виде. Шляпка белого гриба с внутренней стороны белая или слегка желтоватая, цвет внешней шляпки гриба варьирует от светло-коричневого, до темно-коричневого и даже почти черного с коричневым отливом. Белый гриб обладает исключительным вкусом. Обычно консервируется методом сушки или заморозки. В свежем виде белый гриб используется в приготовлении супов, а так же маринуется. Жарить белые грибы не рекомендуется, при жарке он теряет свой аромат и становится жестковатым.



В прогретом березняке можно найти ранние подосиновики с желтоватой шляпкой и серой в черных чешуйках ножкой. Чешуек бывает так много, что ножка вся черная, как в саже. Первый гриб, более ранний, называют подосиновик желто-бурый, а второй, более поздний - он появляется в основном в июле - называют подосиновик красный, или, по-народному, красноголовик

ПОДБЕРЕЗОВИК



Подберезовик обыкновенный или обабок, появляется в июне. Три другие формы - подберезовик черный с черно-бурой шляпкой, подберезовик болотный белый - с беловатой или кремовой шляпкой и подберезовик розовеющий с темно-коричневой неровно окрашенной как бы мраморной шляпкой и розовеющей на изломе мякотью - появляются позже, обычно только в августе. Найти эти грибы можно в светлом смешанном лесу или в березовой роще, по опушкам, полянкам, старым дорожкам, где солнце хорошо пригрело и грибница в почве ожила, разрослась. По краям заросших оврагов, по вытянутым вдоль полей молодым березнякам.

ЛИСИЧКА



Гриб лисичка пользуется фантастической популярностью в странах Европы, особенно Франции и Германии. Считается что лисичка не впитывает вредные вещества из грунта, более того, это единственный гриб, способный выводить радиоактивные элементы и тяжелые металлы из организма человека. В огромных количествах вывозится из России и Беларуси в страны Европы.

Гриб лисичка появляется во второй половине июня в лиственных и смешанных лесах появляется и не сходит до сентября. Собирать лисичек легко и просто, поскольку этот гриб растет огромными колониями. Гриб никогда не бывает с червями. По яркой желтой окраске, за которую они и названы, и по толстым складкам-пластинкам на нижней стороне шляпки лисички легко отличить от других грибов.

МАСЛЕНОК



Масленок поздний или желтый, или обыкновенный. Появляется он в конце августа, но основное его время сентябрь. Он обильно растет в молодых сосняках, на лесных опушках, по обочинам лесных дорог. Шляпка 3-10 см в диаметре, коричневая, с легко снимающейся кожицей. Трубочки на нижней стороне шляпки желтые. Ножка 3-10 см высоты и 1-2 см толщины, всегда с кольцом (летний, или зернистый, масленок кольца на ножке не имеет). Мякоть масленка позднего беловатая или желтоватая. Тесно связан в своем развитии с соснами, их неперенный спутник.

СЫРОЕЖКА



Гриб сыроежка пищевая со шляпками разных оттенков. Сырыми их есть не стоит. Сыроежки одновременно и холодоустойчивые и теплолюбивые грибы. Поэтому их можно встретить в лесах самого разного типа: в густых ельниках, в светлых березняках, хотя отдельные виды растут только в хвойных, или в лиственных лесах. Сыроежка золотисто-желтая селится преимущественно в широколиственных лесах, сыроежку бордовую можно встретить в любом лесу.

ШАМПИНЬОН



Шампиньон лесной, благуша, произрастает преимущественно в лесу. Шляпка 7-10 см, колокольчатая, затем распростертая, часто с выступающим бугром, у молодых грибов коричневая. С возрастом поверхностный слой разделяется на мелкие волокнистые чешуйки. Пластинки сначала беловатые, затем серовато-розовые (в это время гриб наиболее вкусен), у старых грибов темно-бурые. Ножка слегка расширенная у основания, над кольцом белая, под кольцом - буровая, продольно-волокнистая. Мякоть на вкус сладковатая. Запах кисловатый, острый, приятный. Растет преимущественно в хвойных лесах в августе-сентябре. Иногда встречается в лиственных лесах. Как и зонтик пестрый, поселяется вблизи муравьиных куч или прямо на них. При благоприятных условиях плодоносит на одном и том же месте несколько раз за лето, через каждые 12-15 дней. Гриб съедобен и очень вкусен! В лесу встречаются и другие виды шампиньонов с коричневыми чешуйками. Все они съедобны, если мякоть при надрезе краснеет.

РЫЖИК



Гриб рыжик настоящий. Исключительный по вкусовым качествам гриб рыжик отнесен к разряду исчезающих видов, поэтому, возможно, занесен в Красную книгу. У него есть две формы, встречающиеся в различных типах лесов: рыжик сосновый с оранжевой или даже красно-оранжевой шляпкой и рыжик еловый, окрашенный более скромно, в золотисто-желтоватые или желто-синева-зеленоватые тона. У обоих грибов на шляпке хорошо выражены концентрические зоны, а оранжевый сок, появляющийся на разломе, быстро зеленеет. Шляпка и ножка рыжиков при прикосновении быстро покрываются зелеными пятнами. Очень характерен запах мякоти и сока - острый, смолисто-фруктовый. Он сохраняется при холодном способе засола этих грибов, когда их только пересыпают солью, предварительно не отваривая и не заливая горячим рассолом. Их можно жарить на костре, нанизывая на палочки ("рыжики на вертеле"). Рыжик - самый вкусный гриб из всех грибов.

ЛЕТНИЙ ОПЕНОК



Летний опенок считается самым массовым съедобным грибом июня. Поселяется семьями на пнях, бревнах, гнилушках лиственных пород. У него округлая шляпка с опущенным вниз краем диаметром 2-6 см. В центре шляпки округлый выступающий бугорок. Шляпка желто-коричневая или золотисто-коричневая, с расположенными по кругу водянистыми, слегка просвечивающими полосками. Пластинки коричневые. Ножка гриба около 0,4 см толщиной и высотой 3-5 см, с тонким колечком. Это кольцо может исчезать у зрелого гриба, но тогда от него на ножке остается коричневатый след. Летний опенок ароматный съедобный гриб. Встречается везде, где есть лес. Попадается до сентября. Возможно искусственное выращивание на кусках древесины и на опилках.



*Мухомор
красный*



*Мухомор
вонючий*



*Мухомор
пантерный*



*Ложные
опята*



Бледная поганка

Ядовитые грибы



*Желтая
поганка*



*Сатанинский
гриб*



*Желчный
гриб*



*Ложный
дождевик*



*Волоконница
волокнистая*