



Управление по делам ГО и ЧС
информирует:

Несъедобные и ядовитые грибы.

Количество [несъедобных и ядовитых грибов](#), растущих в северных, западных и центральных областях России, невелико, но чтобы не было отравлений, их надо хорошо знать.

К несъедобным грибам из числа трубчатых относятся следующие.

Желчный гриб - двойник белого гриба.



Несъедобен из-за весьма горького вкуса и, по-видимому, он несколько ядовит. Растет в июле — сентябре на песчаной почве в хвойных лесах, иногда на гнилых, обросших мхом пнях и на основании стволов деревьев. Имеет внешнее сходство с белым грибом и березовиком, особенно в молодом возрасте. Но

его легко можно отличить от этих съедобных грибов по темному сетчатому рисунку на ножке, грязновато-розоватому трубчатому слою, горькой и слегка розовеющей на изжше мякоти. Определить его просто. Можно слегка лизнуть языком мякоть гриба. Вы сразу почувствуете горьковатый привкус.

Перечный гриб.

Несъедобен из-за острого перечного, жгучего вкуса мякоти. Встречается обычно в хвойных лесах. Имеет некоторое сходство со съедобными маслятами, зеленым моховиком и козляком. Распознать его можно по желтовато-красному трубчатому слою и едкой горечи мякоти.

Перечный гриб не съедобен, но и не ядовит.

В число пластинчатых несъедобных грибов входят следующие.

Ложноопенок серно-желтый и ложный кирпично-красный.



Несъедобны из-за горького вкуса, неприятного запаха, иногда случаются и отравления. Эти грибы растут, как и опенки осенние, на пнях и гнилой древесине, у основания стволов деревьев и на корнях большими колониями и по форме схожи с опенками осенними. Однако их легко можно отличать по окраске шляпок, пластинок и мякоти.

У ложноопенка серно-желтого шляпка зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре красноватая или красно-буроватая. Пластинки серно-желтые, потом оливковые, у старых буро-зеленоватые или оливково-желтые. Мякоть желтая.

У ложного кирпично-красного опенка шляпка кирпично-красная, к краю желтая. Пластинки сначала желтоватые, затем дымчатые, с фиолетово-коричневым оттенком, и наконец черно-лиловые. Мякоть у молодых грибочков белая, у старых желтоватая.

Млечник серо-розовый.

Вопрос о съедобности этого гриба пока не совсем ясен. Кое-где его считают ядовитым, но категорического подтверждения этому нет. Растет с июля по октябрь. По форме и размерам он имеет сходство с горькушкой и растет в тех же местах, что и горькушка, но этот гриб нетрудно отличить от нее по более светлой шляпке, отсутствию на шляпке бугорка, по бесцветному неедкому млечному соку и по запаху кумарина.

Ложная лисичка.

Этот гриб ранее считался ядовитым, однако исследования этого не подтвердили. Но так как мякоть ложной лисички весьма твердая, деревянистая и по своим вкусовым и пищевым качествам не представляет требуемой от гриба ценности, следует признать его несъедобным. Ложная лисичка лишь по форме имеет сходство со съедобной лисичкой, но по окраске их нельзя спутать. Окраска шляпки у ложной лисички красновато-оранжевая или оранжево-желтая. Пластинки ярко-красные или оранжевые.

В природе существует еще несколько видов и форм несъедобных грибов, которые весьма редко встречаются и не представляют собой опасности, поэтому описания их не даны. К ним относятся ложный валуй, огневка ольховая и некоторые другие.

К ядовитым грибам относятся прежде всего **мухоморы**, употребление которых вызывает резкое отравление, зачастую кончающееся смертельным исходом. Общие характерные признаки мухоморов: все они являются



пластинчатыми, молодые грибки появляются из земли заключенными в общее белое покрывало, пластинки также закрыты белой пленкой. С ростом гриба общее покрывало разрывается и падает к основанию ножки в виде чехла (влагалища), а верхняя часть его остается на шляпке некоторых видов или на отдельных экземплярах гриба в виде разбросанных мелких белых лоскутков хлопка. Пленка же, которой были закрыты пластинки, отрывается от шляпки и сохраняется на середине ножки или же немного ближе к шляпке наподобие белого повисшего широкого кольца. Шляпки диаметром от 10 до 20 см, ножки длиной от 10 до 15 см, толщиной от 1,5 до 3 см, пластинки белые, за исключением мухомора поганковидного, у которого встречаются и слегка желтовато-зеленоватые. Мякоть у всех белая, с неприятным запахом. Окраска шляпок: мухомор вонючий — белая, без хлопьев; мухомор поганко-видный — бледно-желтая, у отдельных экземпляров с зеленоватым оттенком, реже совсем белая, с белыми в виде лоскутков хлопьями; мухомор красный — ярко-красная, оранжевая, иногда желтоватая, с белыми мелкими хлопьями-бородавками на поверхности; мухомор порфирный — коричневая, самых разных оттенков.

Бледная поганка.

Самый ядовитый, смертельно опасный гриб. Растет преимущественно в южной половине лесной зоны, в лиственных лесах, чаще в дубовых, иногда на опушках и просеках. Однако имеются сведения, что этот гриб, хотя и редко, встречается и в центральных областях. Бледная поганка имеет окраску шляпки: белую, зеленоватую, оливково-зеленого и желтоватого цвета.



Она типичный «мухомор» и по внешнему виду отличается от всех съедобных, описанных в данной книге грибов. Однако некоторые малоопытные сборщики грибов иногда путают ее со съедобным шампиньоном обыкновенным, от которого она отличается весьма характерными признаками: белыми пластинками (у шампиньона они, в зависимости от возраста гриба, розовые, светло-бурые или черноватые), мешковидным влагалищем у основания ножки (которого нет у шампиньона), более длинной ножкой (у шампиньона она короче).

Следует также знать, что перезревшие, червивые, а также соленые и маринованные грибы, которые некоторое время хранились в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде, являются в некоторой степени ядовитыми, и поэтому ими тоже можно отравиться.

Чтобы избежать отравления, рекомендуется собирать только те грибы, которые не вызывают сомнения в их съедобности; не собирать перезревшие, червивые и сильно поврежденные грызунами и слизняками грибы; сразу обрабатывать принесенные домой грибы, иначе они могут прийти в негодность; не хранить соленые и маринованные грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде.

Съедобные грибы



Фото: mountainamoeba

Ниже приведены цветные изображения некоторых съедобных грибов, и их подробное их описание, которое практически поможет начинающему грибнику разбираться во внешних признаках собираемых грибов, а также даст возможность удостовериться в том, что собранные грибы съедобные.

Нужно помнить, что грибы обладают большой изменчивостью формы, размера, цвета и консистенции. В зависимости от характера почвы, окружающей растительности и погоды внешний вид и консистенция гриба могут значительно изменяться, однако опытные грибники не ошибутся.

Часто по соседству растут грибы того же вида, у которых изменения не столь резки и

которые являются как бы переходными к обычным по внешнему виду грибам. Описания грибов составлены так, что сначала дается характеристика шляпки, нижнего спороносного слоя (губки или пластинок), затем описываются ножка, грибная мякоть ее запах и вкус, а также цвет спорового порошка.

Белый гриб.

Местные названия: боровик, беловик, коровняк.

Шляпка — мясистая, у молодых грибов бледно-желтоватого цвета. Позже шляпка становится каштаново-бурого цвета, иногда темно-бурого (у белых грибов, растущих в сосновых борах). Форма шляпки округлая, выпуклая, затем более плоская. Верхняя поверхность шляпки гладкая, нижняя поверхность — губчатая, мелкопористая, у молодого гриба — белая, у более зрелого — желтоватая с зеленоватым оттенком. Мякоть — плотная, приятного грибного запаха и вкуса, на изломе сохраняется белый цвет.

Споровый порошок — коричневого или желтовато-коричневого цвета.

Место и время роста. Хвойные и лиственные леса, преимущественно под сосной, елью, березой и дубом. Появляются белые грибы с половины июля до половины октября.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, наиболее высоко ценимый за свои отличные вкусовые качества. Пригоден для всех видов кулинарного изготовления и заготовок; для супов, жаркого, маринада, засола и для сушки.

Сходство с белым грибом имеет его несъедобный двойник — желчный гриб.

Отличительные признаки

Белый гриб

Вкус приятный

Нижняя поверхность шляпки белая, желтоватая, зеленоватая

Мякоть на изломе белая

Желчный гриб

Вкус интенсивно горький Нижняя поверхность шляпки белая, затем розовая и грязно-розовая Мякоть на изломе слабо розовеющая

Фото белого гриба (нажмите для увеличения):



Фото слева - mountainameba, фото справа - Joselu Blanco.

Польский гриб.

Шляпка — мясистая, каштанового цвета, в сухую погоду бархатистая, а сырую — слегка клейкая, Форма шляпки округлая, края в молодом возрасте загнуты внутрь, затем распрямляются, а позже загибаются вверх. Нижняя поверхность шляпки губчатая, желто-зеленого цвета (при надавливании окрашивается в синевато-зеленый цвет).

Ножка — более или менее удлинённая, ровная, желтоватого или светло-коричневого цвета, рыхлой консистенции.

Мякоть — в молодом возрасте белая, плотная, позднее желтоватая и мягкая; на изломе слегка синее. Запах приятный.

Споровый порошок — коричневого цвета.

Место и время роста. Произрастает преимущественно в хвойных лесах летом и осенью.

Употребление в пищу. Съедобный, хороший на вкус гриб, используется в варёном, жарёном, а также в солёном и сушёном виде.

С ядовитыми грибами сходства не имеет. Упомянутый выше несъедобный желчный гриб в известной мере может иметь сходство по форме, однако характерным отличительным признаком польского гриба является окрашивание в синевато-зелёный цвет губчатой поверхности шляпки при лёгком надавливании.

Фото польского гриба (нажмите для увеличения):



Фото слева - Maja Dumat, фото справа - Tomasz Przechlewski.

Подосиновик.

Местные названия: осиновик, краснюк, красный гриб, красноголовик.

Шляпка — полушаровидная, мясистая, слегка бархатистая, красного, затем буро-красного, иногда оранжевого цвета. Нижняя поверхность губчатая, мелкопористая, белого или серого цвета.

Ножка — цилиндрическая, внизу утолщённая, белая, покрытая продольно расположенными хлопьевидными волокнистыми темными чешуйками.

Мякоть — плотная, белая на изломе поверхность сначала синее, затем становится фиолетово-черной. Запах не выражен.

Споровый порошок — желто-охряного цвета.

Место и время роста. Произрастает преимущественно под осинами, а также в березово-сосновых лесах с середины июля до середины сентября, иногда позднее.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб, используется в свежем виде для жарения, варки супов, а также для засола и сушки. Недостатком является потемнение грибов при обработке.

Сходства с ядовитыми или несъедобными грибами не имеет.

Фото подосиновика (нажмите для увеличения):



Подосиновик
красный



Подосиновик
красный



Подосиновик
жёлто-бурый

Фото (слева направо) - Zakwitnij!pl Ejdzej & Iric, Miran Rijavec, Maja Dumat.

Подберёзовик.

Местные названия: берёзовик, колосовик, обабок.

Шляпка — сначала полушаровидная, затем выпуклая, гладкая, а сырую погоду слегка слизистая, различных тонов окраски— от светло-желтой до темно-бурой. Нижняя поверхность губчатая, мелкопористая, светло-сероватая, с отдельными ржавыми пятнышками. Верхняя кожица очень тонкая, не снимается, как это наблюдается у других губчатых грибов.

Ножка — цилиндрическая, суживающаяся кверху, плотная, белая, покрыта продольно расположенными серыми хлопьевидными волокнистыми чешуйками.

Мякоть — белая или серовато-белая, на изломе цвет не изменяется, сравнительно быстро становится рыхлой и губчатой, в сырую погоду очень водянистая. Запах слабо выражен.

Споровый порошок—коричневато-оливкового цвета.

Место и время роста. Произрастает в светлых лиственных лесах, преимущественно под березами, с июня до конца сентября.

Употребление в пищу. Съедобный, хороший по вкусу гриб, в жареном и вареном виде мало уступает по вкусу белому грибу, идет для маринования, соления и сушки. При обработке темнеет. Нижнюю половину ножки нужно отрезать, так как она малосъедобная — волокниста и жестка.

Сходства с ядовитыми грибами не имеет. Некоторое сходство отмечается с березовиком у несъедобного желчного гриба.

Отличительные признаки

Подберезовик

Вкус приятный

Нижняя поверхность шляпки светло-серая с ржавыми пятнышками. Мякоть белая, на изломе не изменяющая цвет

Желчный гриб

Вкус интенсивно горький Нижняя поверхность шляпки белая, затем розовая и грязно-розовая Мякоть белая, на изломе слабо розовеющая. Самым отличительным признаком является горький вкус гриба.

Фото подберёзовика (нажмите для увеличения):



Подберёзовик
болотный

Подберёзовик
обыкновенный

Фото (слева направо) - Jason Hollinger, JÃrg Hempel.

Масленок обыкновенный.

Местные названия: маслеха, чалыш, желтак.

Шляпка — полушаровидная, позднее выпуклая, слизисто-маслянистая, в сырую погоду обильно покрыта слизью, в сухую — блестящая, шелковистая, желтовато-коричнево-бурого цвета. Края шляпки соединены с ножкой белой, довольно плотной пленкой, которая с возрастом разрывается, образуя вокруг ножки кольцо. Нижняя поверхность губчатая, светло-желтая, легко отделяется от основы.

Ножка — цилиндрическая, плотная, желтоватая, имеет ближе к шляпке легко отделяющееся пленчатое кольцо.

Мякоть — белая или светло-желтая, мягкая, на изломе цвета не меняет. Запах слабоплодовый.

Споровый порошок — желто-охряного цвета.

Место и время роста. Произрастает в хвойных лесах под соснами с середины июля до середины сентября.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб. Употребляется для варки в супах и для жарения, а также для соления и маринования. Для сушки менее пригоден. При обработке кожицу со шляпки грибов следует снять.

Сходства с ядовитыми грибами не имеет. Слегка похож на несъедобный гриб овечку, имеющий горькоперечный вкус. У овечки нижняя поверхность шляпки имеет ржаво-красный цвет.

Фото маслёнка обыкновенного (нажмите для увеличения):



Фото (слева направо) - Jason Hollinger, Charles de Martigny.

Моховик зеленый.

Местные названия: пестрец, подмошник, решетник.

Шляпка — мясистая, полушаровидная, со временем становится распростертой,

бархатистой, коричнево-оливкового цвета. Нижняя поверхность шляпки губчатая, с неравномерными крупночешуйчатыми угловатыми порами, ярко-желтого, а затем зеленовато-желтого цвета. Верхняя кожица от шляпки не отделяется.

Ножка — более или менее цилиндрической формы, несколько утонченная книзу, вверху бурая, внизу желтоватая,

Мякоть — светло-желтая, на изломе слегка синее. Запах слабоплодовый.

Споровый порошок — от светлого охряно-коричневого до буровато-оливкового цвета.

Место и время роста. Произрастает в хвойных и смешанных лесах, преимущественно по лесным опушкам и полянам, с июня до конца сентября.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, удовлетворительного вкуса. Употребляется в жареном и вареном виде, а также для сушки и соления,

Сходства с ядовитыми грибами не имеет. Слегка похож на несъедобный гриб овечку, но, так же как и масленок, отличается от него окраской нижнего губчатого слоя.

Фото моховика зелёного (нажмите для увеличения):



Фото (слева направо) - Mukhrino FS, Jason Hollinger.

Рыжик.

Шляпка — мясистая, вначале плоская, затем воронковидная, с завернутыми внутрь краями, гладкая, слегка слизистая, рыжего или оранжевого цвета с более темными концентрическими кругами (разновидность — боровой рыжик) или оранжевого цвета с ясным синевато-зеленым тоном с такими же концентрическими кругами (разновидность — еловый рыжик).

Пластинки — оранжевые, с зеленоватыми пятнами, нисходящие, частые.

Ножка — вначале плотная, позже полая одного цвета со шляпкой.

Мякоть — ломкая, белая, но на изломе быстро краснеет, а затем зеленеет, выделяет обильный не жгучий на вкус сок ярко-оранжевого цвета. Запах приятный, освежающий, пряный.

Споровый порошок — белый со слабым желтоватым или розоватым оттенком.

Место и время роста. Произрастает в хвойных лесах, большей частью изреженных, и в молодняках с конца июля до конца сентября.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб высокого качества. Идет преимущественно для засола и маринования, но можно употреблять также и в жареном виде. Для сушки непригоден.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Фото рыжика (нажмите для увеличения):



Рыжик
настоящий



Рыжик
настоящий

Фото (слева направо) - furtwangl, Ian Sutton.

Сыроежка зеленоватая.

Шляпка — вначале полушаровидная, позднее распростертая и слегка вогнутая, мясистая, жесткая, светло-зеленоватого, а затем зеленого цвета, более или менее шероховатая. Кожица от шляпки не отделяется; при росте гриба легко разрывается и дает трещины. Края шляпки ровные.

Пластинки — свободные или прикрепленные, часто разветвленные (вильчатые), толстые, белого или слегка желтоватого цвета.

Ножка — жесткая, плотная, позднее полая, белого или слегка желтого цвета.

Мякоть — жесткая, ломкая, белая, без особо выраженного запаха.

Споровым порошок — белый или с чуть желтоватым оттенком.

Место и время роста. Произрастает гриб в светлых лиственных и в смешенных лесах, под березами, на опушках с июля до октября.

Употребление я пищу. Съедобный, хороший по вкусу гриб, лучший среди сыроежек.

Употребляется в жареном и вареном виде, а также для засолки.

В известной мере зеленоватая сыроежка может иметь сходство с ядовитыми грибами (вызывающими смертельные отравления) из группы бледной поганки, но резко отличается от них отсутствием кольца на ножке и клубневидного утолщения нижнего конца ножки с вольвой. Кроме того, зеленоватая сыроежка имеет хрупкую консистенцию, которой нет у бледной поганки.

Фото сыроежки зеленоватой (нажмите для увеличения):



Фото commanster.eu и bogiphoto.com.

Сыроежка зеленая.

Шляпка—вначале полушаровидная, затем распростертая и слегка вогнутая, с рубчатым краем, мясистая, оливково-зеленоватого или желто-зеленоватого цвета, У старых грибов

цвет шляпки изменяется и переходит в серо-коричневый или серо-лиловый. Пластинки — свободные или прикрепленные, частые, узкие, неравномерной длины, иногда разветвленные у ножки, белого цвета.

Ножка — достаточно плотная, гладкая, у старых грибов рыхлая, легко крошащаяся, белого цвета.

Мякоть — вначале плотная, но затем становится мягкой и легко крошащейся. Запах обычный грибной.

Споровым порошок — светло-желтоватый.

Место и время роста. Произрастает в хвойных и лиственных лесах, часто под березами, на лесных дорогах, в кустарниках и на лесных полянах с июля до сентября.

Употребление в пищу. Съедобный, хороший по вкусу гриб. Употребляется в жареном и вареном виде, а также в засоле.

Зеленая сыроежка может иметь в известной мере сходство с грибами из группы бледной поганки, но резко отличается от них отсутствием кольца на ножке и вольвы у ее основания, а также хрупкостью своей консистенции.

Фото зелёной сыроежки (нажмите для увеличения):



Фото wikipedia.

Сыроежка пищевая.

Шляпка — вначале полушаровидная, позднее вдавленная в центре, красного или красно-коричневого цвета, с фиолетовым оттенком, в центре — более темной, а у молодых экземпляров, наоборот, более светлой окраски. Край шляпки гладкий или слаборубчатый. Кожица не сдирается или отделяется только по краю шляпки.

Пластинки — прикрепленные или слегка низбегающие, ветвящиеся, иногда укороченные, узкие, белого цвета. При высыхании гриба пластинки принимают желтоватый оттенок.

Ножка — белая, твердая, ровная, книзу несколько суживающаяся, морщинистая.

Мякоть — плотная белая, часто имеется ржавая желтая пятнистость, особенно в местах, изъеденных личинками. Запах с легким плодовым или грибным оттенком. В старых грибах запах отсутствует.

Споровый порошок — белого цвета.

Место и время роста. Произрастает в лиственных и хвойных лесах, можно встретить также на лугах в июле и августе.

Употребление в пищу. Съедобный и весьма вкусный гриб. Употребляется в супах, для жарения, засола и домашней сушки.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами пищевая сыроежка не имеет.

Фото сыроежки пищевой (нажмите для увеличения):



Фото funghiepaesaggi.net и cantharellus.kzl.

Зеленушка.

Местное название: зелёнка.

Шляпка — вначале выпуклая, затем распростертая, клейкая, гладкая или слегка покрыта чешуйками с изогнутыми краями; плотная, мясистая, буровато-желтого, оливково-желтого, зеленовато-желтого цвета или оливково-бурой окраски. Центр шляпки более темный. Верхняя кожица легко удаляется.

Пластинки — частые, широкие, у места прикрепления к ножке выемчатые, серо-желтого цвета

Ножка — короткая, сначала клубневидная, затем удлиняется, плотная, серо-желтого цвета. Нередко ножка гриба наполовину скрыта в земле. Шляпка мало возвышается над землей и легко проглядывается.

Мякоть — плотная, белая или слегка желтоватая, под оболочкой шляпки — желтовато-зеленоватого цвета. Запах не выражен.

Споровый порошок — белого цвета.

Место и время роста. Растет в песчаных хвойных, чаще сосновых лесах с сентября до ноября.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, вкусный. Употребляется и заготавливается в любом виде. Перед употреблением и заготовкой рекомендуется удалить со шляпки кожицу, пластинки в случае их загрязнения следует срезать. Измельченные грибы следует основательно промыть в воде, так как они часто бывают загрязнены песком.

Зеленку иногда путают (за границей) со смертельно ядовитой бледной поганкой, от которой она легко отличается желтой окраской пластинок, а также отсутствием у основания гриба кольца и клубневидного утолщения с воротничком.

Фото зеленушки (нажмите для увеличения):



Фото skynet.be и gmlu.wordpress.com.

Рядовка.

Местное название; рядовка серая.

Шляпка — выпуклая, с неровными краями, темно-серая, пепельная с лиловым оттенком, в центре темная с лучистыми полосками, клейкая, мясистая, слегка покрыта чешуйками, которые у старого гриба растрескиваются по краям. Верхняя кожица легко отделяется. Пластинки — сравнительно редкие, широкие, белые (с возрастом желтоватые), у места прикрепления к ножке выемчатые.

Ножка — крепкая, плотная, гладкая, цилиндрическая, белая или слегка желтоватая; погружена более или менее глубоко в почву, поэтому шляпка слабо выдается над ней.

Мякоть — рыхлая, ломкая, белая, на воздухе постепенно слабо желтеющая. Запах слабоароматический.

Споровый порошок — белого цвета.

Место и время роста. Произрастает группами в песчаных, хвойных, реже лиственных лесах в сентябре до первых морозов.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб. Пригоден для варки, жарения и соления. Перед употреблением рекомендуется снять со шляпки верхнюю кожицу и хорошо отмыть приставший песок.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

Фото рядовки (нажмите для увеличения):



Фото stridvall.se и healing-mushrooms.net.

Мокруха.

Шляпка — очень клейкая, слизистая, вначале выпуклая, затем плоско-выпуклая, серовато-бурая с фиолетовым оттенком. Края шляпки молодого гриба соединены с ножкой слизистой прозрачной пленкой, остающейся у взрослого гриба в виде неясного кольца на ножке.

Пластинки — низбегающие, мягкие, редкие, сначала светлые, затем серые, бурые или почти черные.

Ножка — цилиндрическая, на поверхности слизистая, белая и лишь в нижней части снаружи и внутри ярко-желтого цвета. Имеет остатки кольца.

Мякоть — мягкая, белая, со слабо желтоватым оттенком, без запаха.

Споровый порошок — темно-коричневого цвета.

Место и время роста. Растет группами в хвойных лесах, во мху, под елями, с июля до октября.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб, хотя выглядит он неаппетитно, так как покрыт слизистой кожицей. Перед употреблением в пищу эту кожицу снимают. Молодые экземпляры мокрух годны для всех видов кулинарной обработки, особенно для маринования.

Сходства с ядовитыми несъедобными грибами мокруха не имеет.

Фото мокрухи (нажмите для увеличения):



Фото wikipedia.

Колпак кольчатый.

Местное название: шампиньон лесной, курочка, приболотник белый, розитес тусклый, турок

Шляпка — вначале колпаковидная, затем плоско-выпуклая, серо-желтого, соломенно-желтого или охряного цвета, по краю полосатая, Верх шляпки покрыт мучнистым налетом.

Пластинки — слабо приросшие или свободные, частые, беловатые, светло-глинистого оттенка, позднее становятся ржаво-коричневыми, имеют зубчатые края.

Ножка — цилиндрическая, плотная, беловатая (со временем становится желтоватой), в первые часы жизни соединена с краями шляпки пленкой, остающейся потом на ножке в виде желтовато- белого колечка. У основания ножки иногда видны остатки общего покрывала в виде приросшего воротничка, однако чаще остатки воротничка исчезают или малозаметны.

Мякоть — мягкая, часто водянистая, белая, под кожицей шляпки желтоватая.

Споровый порошок — ржаво-охряного цвета.

Место и время роста. Растет часто группами в хвойных и смешанных лесах с августа до октября.

Употребление в пищу. Съедобный, вкусный гриб, не уступающий по вкусу настоящему шампиньону. Недаром этот гриб в отдельных местностях называют «лесным шампиньоном». Молодые грибы можно употреблять в вареном, жареном, соленом и особенно в маринованном виде.

Колпак кольчатый имеет сходство с ядовитыми грибами из группы бледной поганки и мухоморами, от которых отличается отсутствием беловатых чешуек и наличием мучнистого налета на своей шляпке, а также ржавым цветом спорового порошка. У ядовитых же мухоморов споровый порошок имеет белый цвет.

У старых экземпляров кольчатого колпака пластинки имеют ржаво-бурый цвет; у бледной поганки и у мухоморов пластинки до старости сохраняют белый цвет.

Фото колпака кольчатого (нажмите для увеличения):



Фото drustvo-bisernica.si.

Шампиньон обыкновенный.

Местное название: печерица.

Шляпка — полушаровидная, мясистая, гладкошелковистая или чешуйчатая, беловатая, желтоватая или светло-коричневая.

Пластинки — свободные, частые, сначала бледно-розовые, затем розовые, наконец, при созревании спор черно-бурые.

Ножка — плотная, толстая, цилиндрическая, короткая. У молодого гриба края шляпки соединены с ножкой белым покрывалом, остающимся позднее в виде ясного кожистого белого кольца на ножке.

Мякоть — плотная, белая, слегка розовеющая на изломе. Запах приятный

Споровый порошок — черно-бурого цвета.

Место и время роста. Растет в огородах, парках, садах, на бульварах, на выгонах, свалках, полях, лугах, и вообще на унавоженной земле с июля до сентября; на юге раньше.

Культивируется круглый год в шампиньонницах, оранжереях, шахтах и пр.

Употребление в пищу. Весьма ценный съедобный гриб, отличного вкуса. Пригоден для любых видов блюд, в засоле и маринаде. Старые грибы с черно-бурыми пластинками невкусные.

Шампиньон имеет сходство со смертельно ядовитыми грибами из группы бледной поганки, от которых отличается следующими основными признаками: у бледной поганки пластинки только белые и никогда не бывают розовыми и черно-бурыми, клубневидное основание ножки заключено в вольву (остаток общего покрывала). У шампиньона вольва, а также клубневидное утолщение основания ножки отсутствуют. У бледной поганки споровый порошок белого цвета, а у шампиньона — черно-бурого.

Фото шампиньона обыкновенного (нажмите для увеличения):



Фото nahuby.sk

Опенок настоящий.

Местное название: осенний гриб.

Шляпка — вначале почти шаровидная, выпуклая, затем распростертая, охряного, коричнево-желтого цвета. Края шляпки сначала завернуты внутрь, позднее — расправленные, полосатые. Наверху шляпки имеются мелкие коричневые чешуйки.

Пластинки — более или менее низбегающие, беловатые, потом светло-бурые и часто бывают покрыты ржавыми пятнышками.

Ножка — обычно длинная, волокнистая, желтая или коричневая, книзу темнеющая. У молодых грибов ножка соединена с краем шляпки белой пленкой, которая затем разрывается и остается на ножке в виде белого колечка.

Мякоть — плотная, белая, с приятным запахом.

Споровый порошок — белого цвета.

Место и время роста. Растет опенок настоящий группами на старых пнях хвойных и лиственных пород, а также на деревьях, является вредным паразитом, вызывающим заболевание и гибель деревьев; время роста с августа до половины октября.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, неплохого вкуса, рекомендуется употреблять только шляпки. Ножки, особенно у взрослых грибов, волокнистые, мало съедобные.

Опенок употребляется во всех видах кулинарной обработки и особенно хорош для засола и маринования.

Опенок настоящий часто смешивают с так называемыми ложными опятами, которые относятся к ядовитым грибам. Опенок настоящий всегда растет на древесине и никогда не растет на почве. Если иногда кажется, что опята выходят из земли, то стоит только слегка взрыхлить почву, как становится очевидным, что грибы связаны с корнями пней и деревьев. Шляпки настоящих опят не бывают ярко-желтого, красного или серо-зеленоватого тона, который характерен для ложных опят. Пластинки опят настоящих не окрашены а серо-зеленоватый цвет, как у ложных опят. Кроме того, в отличие от ложных опят настоящие имеют белый споровый порошок.

Фото опёнка настоящего (нажмите для увеличения):



Фото Nathan Wilson и Mukhrino FS

Лисичка.

Местное название: сплюень.

Шляпка — вначале выпуклая с завернутым краем, затем почти плоская и позднее воронковидная, с неравномерными сильно волнистыми краями, мясистая. Цвет шляпки, как и всего гриба, яично-желтый.

Пластинки — низбегают по ножке, узкие, вильчато-разветвленные, того же цвета, что и шляпке.

Ножка — короткая, сплошная, расширяясь кверху, непосредственно переходит в шляпку, желтая, гладкая.

Мякоть — плотная, резинистая, светло-желтая, никогда не червивеет, Запах ароматический, напоминает сушеные фрукты.

Споровый порошок—светло-желтоватого цвета.

Место и время роста. Растет в смешанных лесах с июня до конца сентября.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, со сравнительно хорошим вкусом, употребляется в вареном, жареном, маринованном и засоленном виде. Рекомендуется собирать молодые экземпляры.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами лисичка не имеет Лисичка имеет сходство с ложной лисичкой, ранее ошибочно считавшейся ядовитой, но в действительности являющейся съедобным грибом. Ложная лисичка отличается от настоящей своим красновато-оранжевым цветом, особенно цветом пластинок, более круглыми краями шляпки и полон ножкой. Этот гриб нередко собирают по ошибке вместе с настоящей лисичкой.

Фото лисички (нажмите для увеличения):



Фото Sandra Cohen-Rose и Martin Jambon

Ежевик желтый.

Местное название: колчак желтый.

Шляпка — плоско-выпуклая с неровной поверхностью, плотная, желтоватая. Наружный край, как правило, извилисто-лопастный. На нижней поверхности шляпки вместо пластинок имеются густо сидящие и переходящие на ножку шипики беловатого, а затем желтовато-розоватого цвета, очень ломкие и легко стирающиеся пальцем с поверхности. Ножка — плотная, сплошная, белая или желтоватая, кверху расширяется, переходя в шляпку.

Мякоть — светло-желтоватая, ломкая. Запах приятный.

Споровый порошок — белый с желтоватым оттенком.

Место и время роста. Произрастает в хвойных и лиственных лесах гнездами с августа по октябрь.

Употребление в пищу. Съедобный гриб, средних вкусовых качеств. Употребляются только молодые (при размере шляпки до 6 сантиметров), так как с возрастом консистенция гриба грубеет и появляется горький вкус. Может употребляться для варки, жарения и сушки.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами ежевик желтый не имеет.

Фото ежевик жёлтый (нажмите для увеличения):



Фото Tomasz Przechlewski и Norte

Ежевик пестрый.

Местное название; колчак пестрый.

Шляпка — вначале полушаровидная с завернутым краем, а затем слегка воронковидная, серо-коричневая, покрыта крупными, концентрически расположенными, отстающими темно-коричневыми чешуйками. На нижней поверхности шляпки вместо пластинок расположены густо сидящие шипики сероватого цвета, которые несколько «избегают по

ножке.

Ножка — короткая, плотная, гладкая, сверху белая, внизу серо-коричневая.

Мякоть — довольно плотная, беловатая, затем краснеющая, плотная со слабым пряным запахом.

Споровым порошок — коричневого цвета.

Место и время роста. Произрастает в сухих хвойных лесах, на песчаной почве с августа по ноябрь.

Употребление в пищу. Съедобный гриб со специфическим вкусом. Употребляется только в молодом возрасте (при размере шляпки до 6 сантиметров), так как у взрослых грибов консистенция становится жесткой, появляется горький вкус.

Сходства с ядовитыми к несъедобными грибами ежевик пестрый не имеет.

Фото ежевик пёстрый (нажмите для увеличения):



Фото Fred Stevens и svims.ca