



В **Карпатских лесах** растут разные виды как съестных, так и ядовитых **грибов**. При надлежащем использовании грибных ресурсов люди получают ценный продукт питания, богатый на белок, жиры, углеводы, соли, витамины и ароматические вещества. Свежие и переработанные грибы обогащают и разнообразят наше меню.

Но из-за неосведомленности широких кругов собирателей с видовым составом грибов лишь незначительная часть их используется, кроме того, есть частые случаи **отравлени**
й

Каждый, кто собирается в лес по грибы, должен ознакомиться с составом ядовитых грибов. Особенно опасных ядовитых грибов насчитывается до 25 видов, из них смертельно ядовитых - около 10. Ядовитые грибы случаются в лесу, в парке, в саду, в поле, на лугах. Появляются они с весны до поздней осени. Необходимо знать, что многие очень опасные ядовитые грибы внешне бывают очень подобные съестным, как говорят, имитируют их. При невнимательном отношении к грибам во время сбора или при полной неосведомленности с их составом можно легко ошибиться и набрать ядовитых, а один ядовитый гриб может привести до смерти нескольких человек.

Следовательно, собирать грибы нужно очень внимательно, проверяя у подозрительных и малознакомых видов цвет шапки, пластинок, мякоти, наличие кольца на ножке и влагища возле основы, а также запах гриба. Лучше на месте сбора пересортировать грибы, выбраковать перезрелые, источенные личинками, чтобы они не загрязняли качественные плодовые.

Грибы нужно использовать вскоре после сбора, их нельзя хранить долго сырыми при комнатной температуре, потому что они быстро портятся. Потребление съестных, но не

свежих грибов тоже может привести к отравлению.

При сборе грибов следует помнить, что внешний вид плодовых тел, их форма и цвет изменяются в зависимости от места роста, типа и влажности почвы, влажности воздуха, от освещения, а также от возраста гриба. Потому собиратели грибов должны обращать внимание не только на цвет шапки и ножки, но и на цвет пластинок и мякоти, на запах мякоти, способность его окрашиваться на воздухе при разрезании плодового тела и тому подобное. Это особенно касается пластинчатых и болетальных микоризных грибов, в которых развитие плодовых тел связано с разными древесными симбионтами. Примеров, которые бы свидетельствовали о морфологической изменчивости шапковатых микоризных грибов в зависимости от условий роста много. Известно, что белые грибы, которые растут под сосной, дубом, грабом, лещиной, березой, елью, имеют разную расцветку шапки. Вполне вероятно, что и физиологические свойства их разные, но это еще не исследовано.

Собирать нужно молодые плодовые тела, пока в них еще не вызрели споры. За внешним видом перезревшие плодовые тела съедобных грибов легко обнаружить: у темноспоровых видов пластинки становятся темно-коричневыми или черными, в рожевоспоровых - розово-бурыми или розово-коричневыми, в бело-споровых они более или менее буреют. Перезревшие плодовые тела даже добрых съедобных грибов могут повлечь желудочное заболевание.

Собирая **сыроежки** и **хрящи-молочники**, необходимо отведать кусочек шапки (но не глотать!). Сыроежки и некоторые хрящи-молочники с приятной на вкус мякотью можно собирать и употреблять в еду жареными или тушеными и заготавливать впрок - солить. Среди пекуче-едких, горьких на вкус сыроежек тоже есть съедобные, хоть и немного. Это так называемые условно съедобные сыроежки, которые перед употреблением необходимо отварить (10-15 хв.), а отвар вылить. Однако большинство пекуче-едких сыроежек несъедобные: содержат в небольшом количестве яд -

мускарин

(например, сыроежка - коричневая, блевотная и некоторые другие).

Значительную часть пекуче-едких хрящей-молочников можно собирать, их относят к условно съедобным грибам. Но прежде чем готовить из них еду или засаливать их нужно отварить. Ряд видов горьких и пекуче-едких хрящей и некоторые хрящи со сладкой мякотью (например, хрящ-молочник несъедобный) собирать не следует, потому что при употреблении они могут вызывать желудочно-кишечное расстройство.

Следует помнить, что при определении съедобности или ядовитости сырого гриба не всегда можно ориентироваться на его вкус и запах, поскольку наиболее опасные, даже смертельно ядовитые грибы, такие как бледная поганка (мухомор зелен), иноцибе Патуйляра, строчек обычный и много других имеют приятный вкус и запах, и только некоторым ядовитым грибам свойственный тяжелый запах.

При сборе грибов не нужно пренебрегать добрые съедобные грибы, которые имеют маленькие плодовые. Такие грибы обычно растут в большом количестве на сравнительно небольшой площади.

Относительно **способа сбора** грибов, то разные авторы решают этот вопрос по-разному, некоторые советуют срезать гриб ножом, не повреждая основы ножки, другие считают, что гриб лучше «выкручивать» с ножкой и потом очищать от непригодной для еды нижней части ножки. Первый способ более правильный, поскольку именно в нижней части содержится грибница, способная развивать новые плодовые тела. Однако нужно отметить, что при выявлении грибов с кольцом на ножке, нужно внимательно осмотреть низ ножки, возле основы которой у некоторых очень ядовитых и смертельно ядовитых грибов есть влагище (свободное или приросшее к ножке мешковидное образование), которое является остатком общего покрывала. Плодовик **гриба барана** или **спарасиса кудрявого** целесообразно срезать, оставляя нетронутой нижнюю, очень плотную его часть.

Источник материала:

М.Я. Зерова, С.П. Вассер. Съедобные и ядовитые грибы Карпатских лесов. Ужгород, 1972, <https://skole.com.ua>