

Копеев Е. З.

ГРИБНОЙ ДОЖДЬ

курс начинающего грибника

2012

Копеев Е. 3.

Грибной дождь. Курс начинающего грибника: руководство для начинающих грибников/ Копеев Е. 3. – 2012 – 120 стр.

Руководство предназначено как для людей, имеющих желание собирать и заготавливать грибы, но не имеющих достаточного опыта и навыков, так и для грибников со стажем. Из книги вы почерпнете много интересных фактов о грибах, произрастающих на просторах Казахстана. В издании также приведен сборник рецептов самых вкусных грибных блюд. Описаны способы заготовки, сушки и консервирования грибов.

Все фотографии, используемые в книге, являются авторскими.

СОДЕРЖАНИЕ

Дорогие друзья	5
ПРЕДИСЛОВИЕ	7
ГЛАВА 1. СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ	9
Белый гриб (боровик).....	9
Подберезовики (обабки).....	13
Подосиновики.....	17
Подосиновик белый.....	22
Масленок лиственничный.....	25
Сыроежки.....	28
Лисички.....	32
Опята.....	35
Вешенки.....	40
Шампиньоны.....	44
Груздь сырой.....	47
Груздь сухой.....	52
ГЛАВА 2. УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ	57
Валуй.....	57
Дождевик.....	59
Маховики.....	62
Рядовка фиолетовая.....	65
Рядовка белая.....	68
Сморчки.....	70
Груздь черный (« черныш», «чернуха», «цыган»).....	72
Подтопольники (груздь тополевый).....	75
Волнушки.....	77
Чешуйчатка тополиная.....	80
Говорушки.....	82
Рогатик гроздевидный.....	84
Паутинник.....	86

Трутовики.....	89
ГЛАВА 3. НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ.....	91
Бледная поганка.....	91
Мухомор.....	93
Ложноопенок серно-желтый.....	97
Коровники.....	99
ГЛАВА 4. СОЛЕНИЕ ГРИБОВ.....	102
ГЛАВА 5. СУШКА ГРИБОВ.....	106
ПОСЛЕСЛОВИЕ.....	108
+ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	109

Дорогие друзья!

Вы взяли в руки книгу, которая поможет вам приобрести начальные знания в изучении природы грибов, которая многообразна, интересна и сложна. В ней есть свои тайны и загадки. Часть из них вы уже знаете, но многое еще предстоит узнать. И в этом данный курс будет вам верным помощником.

Все материалы книги взяты из личного опыта, который приобретался мною на протяжении многих лет, начиная с десятилетнего возраста. Этот опыт мне передавался от моей бабушки по линии отца.

Моя бабушка по национальности была русской, а вот дедушка – казах. Они познакомились во время Великой Отечественной войны, когда мой дед получил ранение во время боев за освобождение Кёнигсберга (Калининграда) и попал в военный госпиталь, где повстречал её.

Бабушка была заядлой грибницей и научила сбору и заготовке грибов не только меня, но и многих других людей.

Это сподвигло меня к написанию данного руководства, чтобы поделиться своим опытом с большим кругом соотечественников, желающим заниматься этим делом.

Желаю вам удачной «тихой» охоты!



Рис. 1. Село Якорь Северо-Казахстанской области - родные края автора

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данное руководство содержит характеристики многих видов съедобных, условно съедобных и не съедобных грибов, растущих на просторах Казахстана. Краткое описание этих грибов, а также их особые приметы и подробные фотографии, сделанные автором, дадут Вам возможность найти различия между похожими съедобными и ядовитыми грибами, что поможет Вам обезопасить себя и своих близких, если вы решите заняться сбором и заготовкой грибов.



Рис. 2. Грибной лес после дождя

В издании также приведены вкусные рецепты различных блюд из грибов, которые Вы без особых усилий и специальных средств, сможете приготовить своими руками. Эти блюда способны

разнообразить Ваш рацион, украсить любой праздничный стол и порадовать друзей и близких. Все рецепты, собранные в этой книге, представляют многие национальные кухни мира.

Также в издании описаны различные способы заготовки, сушки и консервирования грибов.



Рис. 3. Зацвел одуванчик - пора идти за грибами!

ГЛАВА 1. СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Белый гриб (боровик)

Белый гриб - это царь грибного царства. Издавна его в народе величают ласково «старичок-боровичок», боровик. Белые находят везде: в темном ельнике, в лиственном лесу, в сухом бору среди белого мха. У всех белых сверху темно- или светло-коричневая шляпка, подпушка светлая, слегка темнеющая, зеленеющая к старости. Ножки у них плотные и крепкие, белой окраски, но часто со слегка коричневым налетом или темным налетом. Одно только объединяет белые всех цветов и размеров - не темнеет срез у гриба.



Рис. 4. Белый гриб



Рис. 5. Молоденький белый гриб



Рис. 6. «Старичок-боровичок»



Рис. 7. Белый гриб в разрезе

Подберезовики (обабки)

В основном растет в симбиозе с березой. Встречается в смешанных лесах, в заболоченных местах, среди молодого зеленого ельника. Начиная с июня месяца по сентябрь, подберезовик можно встретить, если было дождливое лето. Шляпка у гриба полушаровидная цветом от серо-белой до темно- белой с кремовой подпушкой, ножка обычно плотная белая с темными чешуйками длинная, часто изогнутая. Обладает приятным запахом и вкусом.



Рис. 8. Подберезовик



Рис. 9. Подберезовик в летнем лесу



Рис. 10. Подберезовик в осенней листве



Рис. 11. Подберезовик в разрезе

Подосиновики

Гриб встречается большими «семьями» в смешанных лесах. Предпочитает соседство осины. Любит молодые деревца, мелколе-сье. Цвет шляпки у гриба встречается от белого до оранжевого, красного, красно-бурого и желто бурого. Собирать его можно с июня до середины осени. Гриб обладает приятным вкусом, но особым запахом не отличается.



Рис. 12. Семейство подосиновиков



Рис. 13. Старый подосиновик



Рис. 14. Молоденький подосиновик



Рис. 15. Молодой подосиновик в летнем лесу



Рис. 16. Подосиновик в разрезе

Подосиновик белый

Растёт во влажных березово-осиновых и елово-дубовых лесах. Встречается редко и не обильно в августе, сентябре. Шляпка до 20 см в диаметре, белая с розоватым оттенком. Мякоть белая, на изломе становится синевато-серой. Ножка длиной до 17 см, 1,5-7 см толщиной, белая, снизу утолщенная, с белыми отстающими чешуйками, к старости темнеет. Годится как для жарки, так и для маринования.



Рис. 17. Подосиновик белый – редкий гриб



Рис. 18. Подосиновик белый



Рис. 19. Подосиновик белый в разрезе