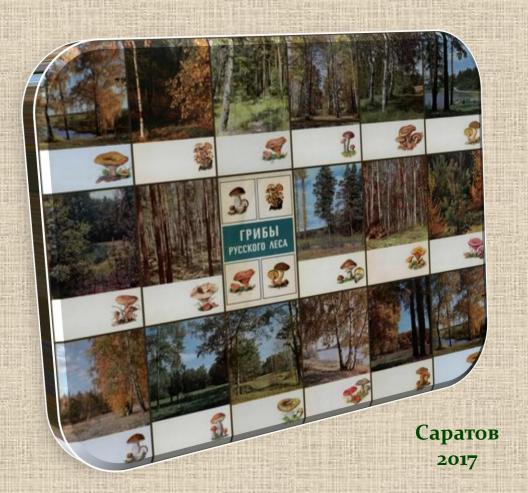
Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н. Г. Чернышевского Зональная научная библиотека имени В. А. Артисевич

представляют виртуальную выставку



ГРИБЫ РУССКОГО ЛЕСА

К Году экологии в России



Пожалуй, лучший отдых — это побродить по лесу в поисках грибов. Тысячи людей увлекаются «грибными походами». Их манят красота леса, любовь к природе и страсть искателя лесного «клада».

Всего по Советскому Союзу можно насчитать не менее 200 видов съедобных грибов. Они встречаются у нас от самого Крайнего Севера и до юга. Их можно встретить не

только в лесах, но также на полях, в тундре, в степи.

Однако в большом количестве они растут только лесах. Многие грибы не могут жить без леса, без деревьев и часто растут по соседству только с определёнными древесными породами. Берёзовик и волнушка встречаются в основном в берёзовом лесу, рыжик — в сосновом или еловом, осиновик — при наличии в лесу осины, белый гриб — сосны, ели, берёзы.

Грибы довольно требовательны не только к наличию определённых древесных пород, но также и к составу почвы, её влажности. Если лето было сухим, чаще всего грибы можно встретить под деревьями, в тени. В ненастное лето, наоборот, больше всего их бывает на полянках и просеках. Грибы растут с ранней весны до поздней осени. В апреле — мае появляются сморчковые грибы.



Летом, в июне — начале июля, начинается рост лисичек, берёзовиков, осиновиков, белых грибов.

В средней полосе СССР в период колошения ржи появляются так называемые грибы колосовики. Недели через две грибы исчезают.

Третья грибная пора начинается в августе, появляются грибы листопадники. Кроме белых, берёзо-

виков, осиновиков, лисичек, сыроежек, в корзине грибника появляются ароматные маслята и рыжики, крепкие грузди, осенние опята и другие.

Если осень тёплая и не слишком дождливая, грибной сезон продолжается до конца октября. Осенний листопад грибам не помеха. Прогретая за лето земля под опавшими листьями долго хранит тепло, и грибы продолжают расти. Маслятам, рыжикам и опятам осенние холодные росы и даже утренние заморозки не страшны.

Растут грибы очень быстро. При благоприятной температуре и влажности такие виды грибов, как сыроежки, берёзовики и маслята, могут достичь полной зрелости уже через три дня после появления на поверхности земли, к то время как белые грибы достигают полной зрелости дней через семь. Грибы становятся пригодными для сбора через сутки или даже через одну ночь после их появления. Поэтому сбор грибов на одном и том же месте может производиться ежедневно. Собирать грибы надо утром. На рассвете грибы самые крепкие, душистые, ядрёные.



Грибники должны знать, что многие съедобные грибы имеют несъедобных или даже ядовитых двойников. Так, собирая белые грибы, не следует забывать, что у них есть двойники — несъедобный желчный гриб, с виду очень похожий на белый и сатанинский грибы. Желчный гриб отличается от белого горьким вкусом, грязно-розовым цветом нижней части шляпки, более тёмным сетчатым

рисунком на ножке и розовеющей мякотью на изломе. Сатанинский гриб резко отличается от белого красным цветом нижней части шляпки и сетчатым красным рисунком на ножке.

Маслята и моховики можно спутать с несъедобным перечным грибом. Перечный гриб отличается горько-перечным вкусом, имеет более тонкую ножку и ржаво-красный цвет нижней стороны шляпки.

Опёнок осенний имеет опасное сходство с ядовитыми опятами — серно-жёлтым и коричнево-красным. Последние отличаются более яркой, чем у съедобных опят, жёлтой и кирпично-красной окраской шляпок.

Лисички очень похожи на несъедобную ложную лисичку, которая отличается более ярким оранжевым цветом плодового тела, ярко-красными пластинками и полной ножкой.

Собирать надо только те грибы, о которых вам точно известно, что они съедобные: не берите те, в которых вы сомневаетесь.

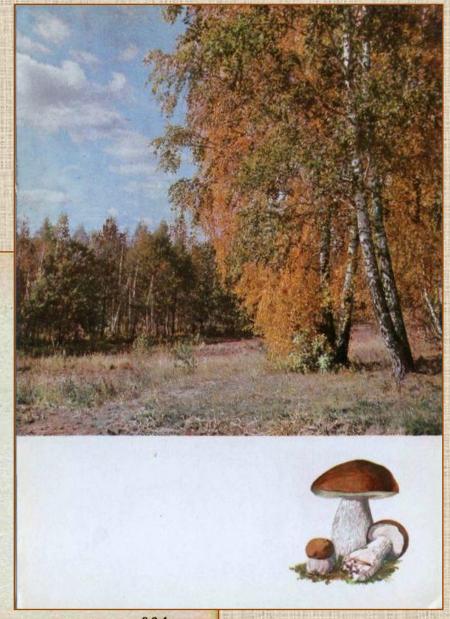


Будьте в лесу заботливыми хозяевами. Грибы можно просто срывать или срезать ножом, но при этом не следует разбрасывать лесную подстилку, чтобы не повредить грибницу. Помните, что одна грибница даёт несколько плодовых тел, и уничтожение её приводит к прекращению роста грибов в этом месте.

«Грибная охота» имеет и практическую сторону — заготовку ценных продуктов на зиму. Грибы сушёные, солёные, маринованные — исстари славится наш народ умением вкусно готовить разнообразные блюда из этого, по существу, дарового продукта.

Грибы питательны. В них много белков, жиров, сахара, солей железа, фосфора, калия, микроэлементов и витаминов. По содержанию белков они превосходят многие овощи.

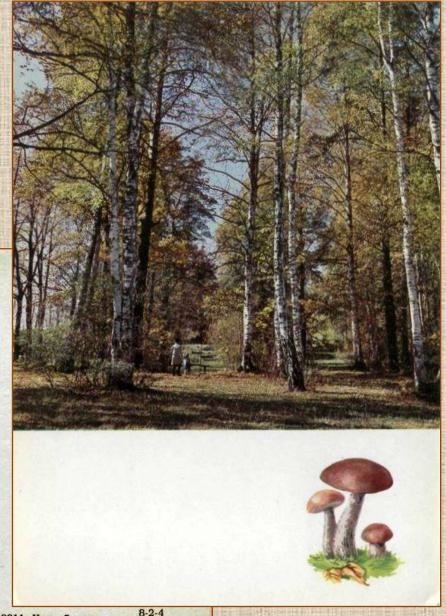
Из всего многообразия съедобных грибов на прилагаемых открытках мы показали только незначительную часть. Издательство «Правда» предполагает в будущем выпустить вторую серию открыток с другими видами грибов и тем самым дополнить первую серию.



Белый гриб

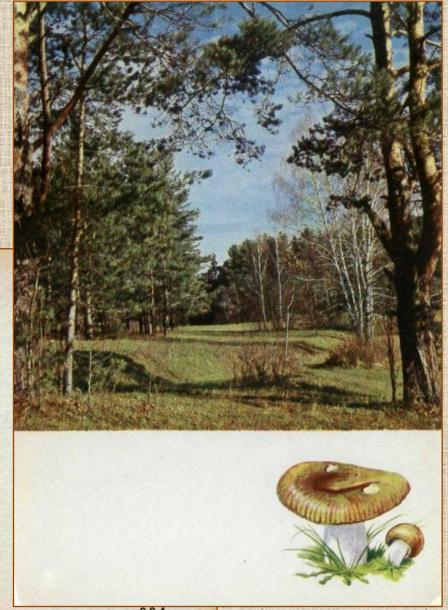
Местные названия: боровик, коровятник, беловик, глухарь, медвежатник. В пищу употребляется в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



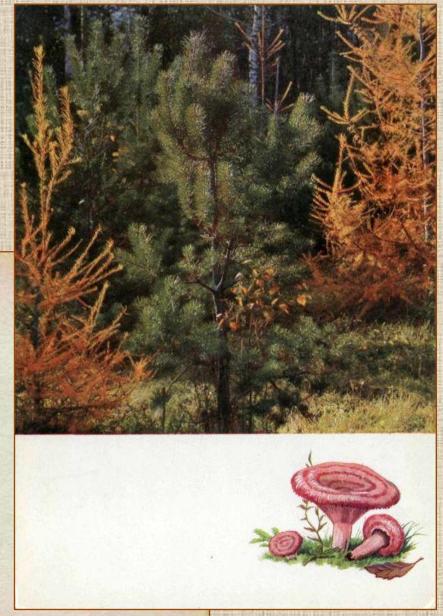
Березовик
Местные названия: подберезовик, серый гриб, серенький, обабок, колосовик, осовик, черный гриб. В пищу употребляется в тушеном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

Издательство «Правда», Москва, 1971, Тираж 230 000, Заказ 3311. Цена 5 коп.



Валуй Местные названия: забалуй, бычок, сопливик, землянишка. В пищу употребляется в соленом виде, редко— в маринованном. Перед солением требуется вымочить и отварить.

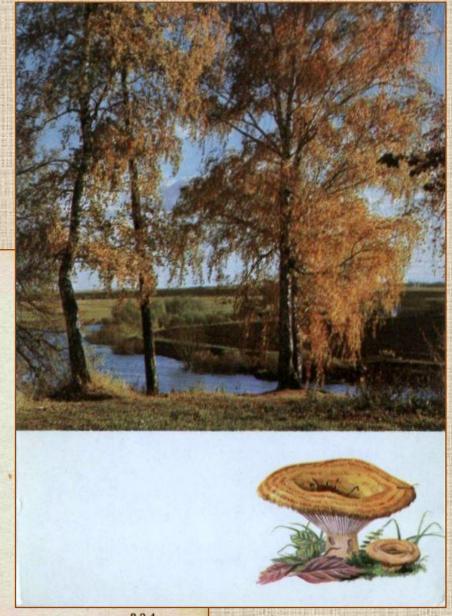
Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Волнушка розовая

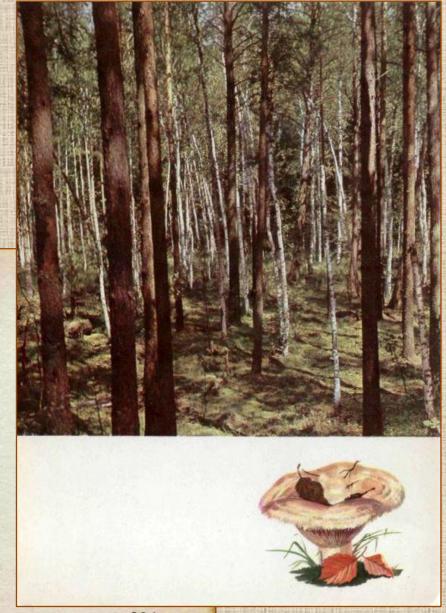
Местные названия: волжанка, отваруха, волнянка. В пищу употребляется только в соленом виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



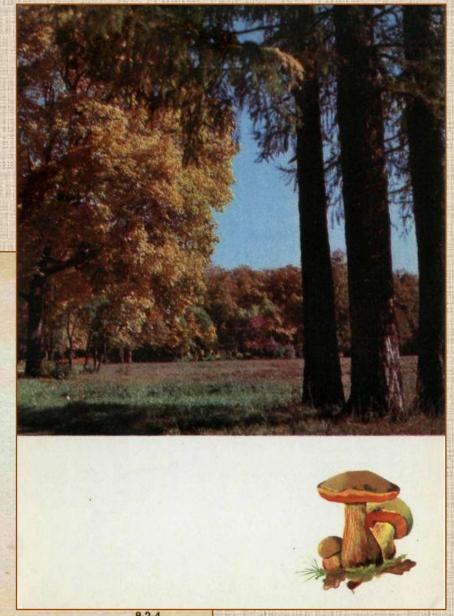
Груздь желтый В пищу употребляется только в соленом виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



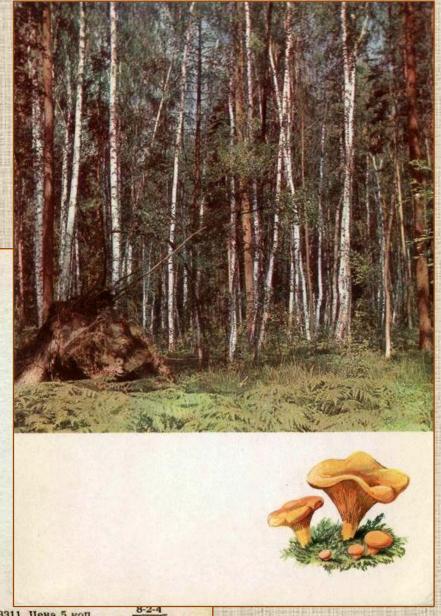
Груздь настоящий Местные названия: грузель, серый груздь, правский, т. е. настоящий. В пищу употребляется только в соленом и маринованном виде.

Издательство «Правда» Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Дубовик обыкновенный Местное название: синяк. В пищу употребляется в вареном и жареном виде.

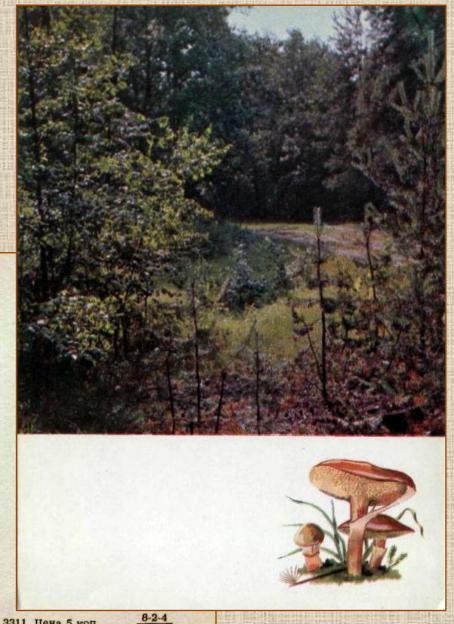
Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Лисичка

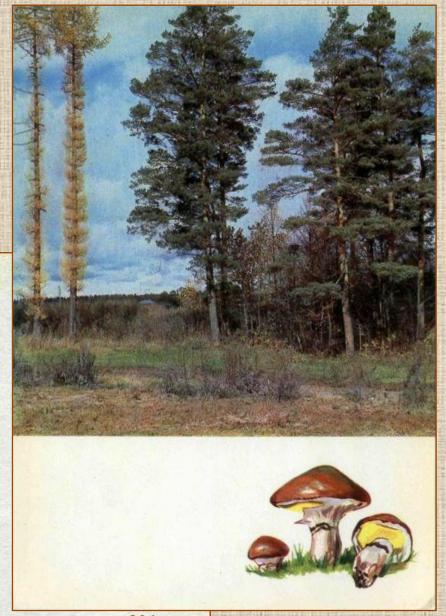
Самый ранний из летних грибов. В пищу употребляется в вареном, тушеном, жареном, соленом и маринованном виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Масленок лиственничный В пищу употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

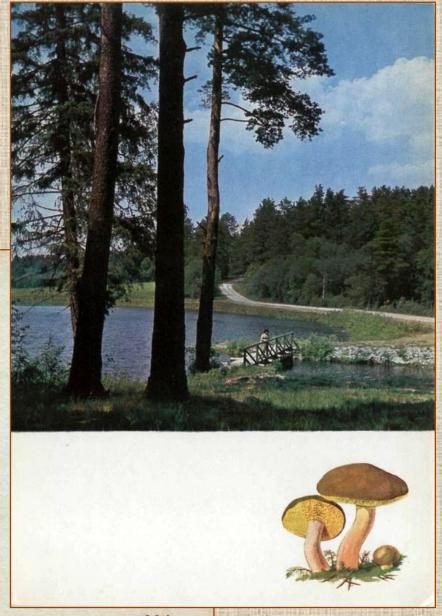
Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Масленок поздний

Местные названия: маслюк, масленик. В пищу употребляется в вареном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

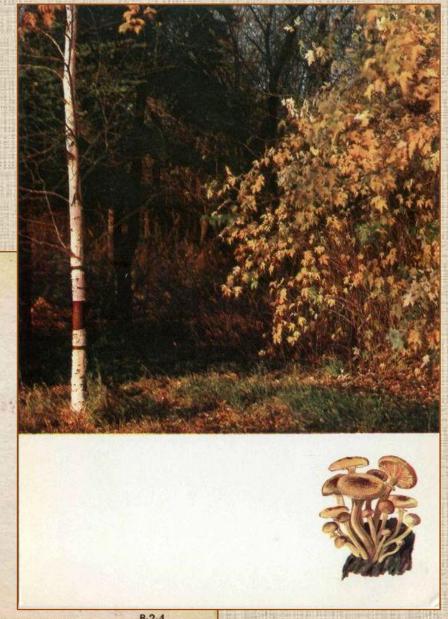
Издательство «Правда». Москва, 1971, Тираж 230 000, Заказ 3311. Цена 5 коп.



Моховик зеленый

Местные названия: пестрец, решетник, подмошник. В пищу употребляется в вареном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

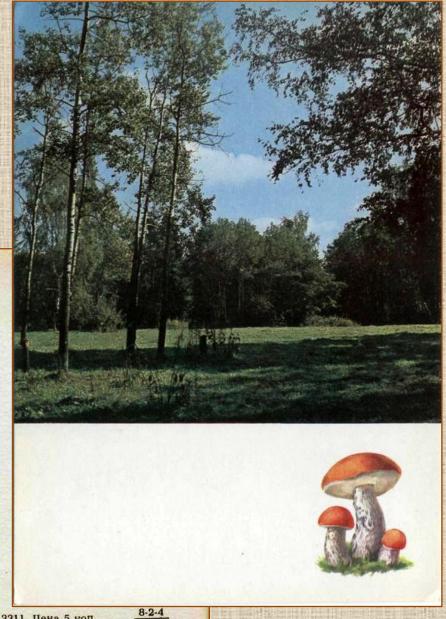
Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Опенок осенний

Один из самых поздних грибов. В пищу употребляется в тушеном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

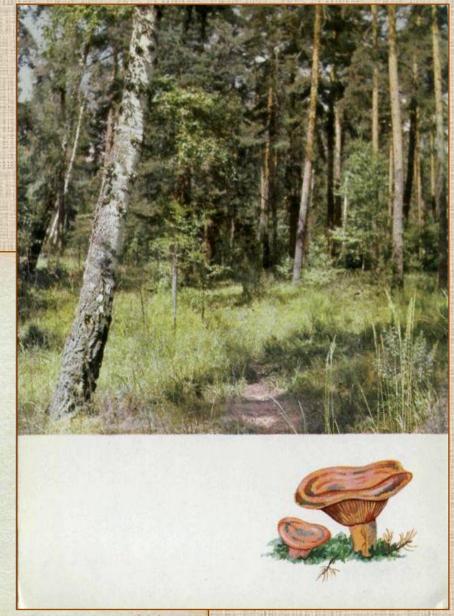
Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Осиновик

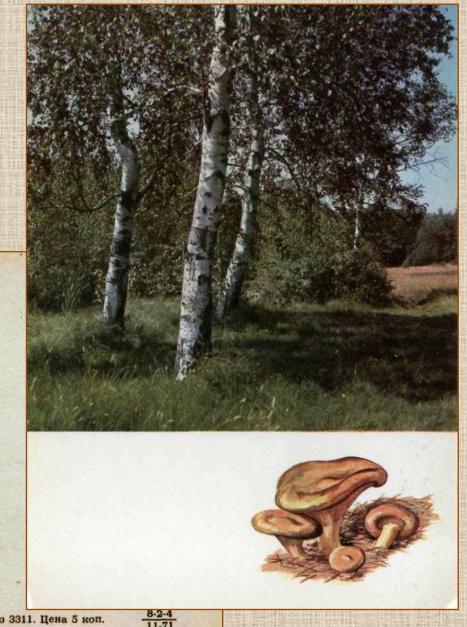
Местные названия: подосиновик, красный гриб, обабок, челыш, краснюк, красноголовик. В пищу употребляется в вареном, тушеном, жареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



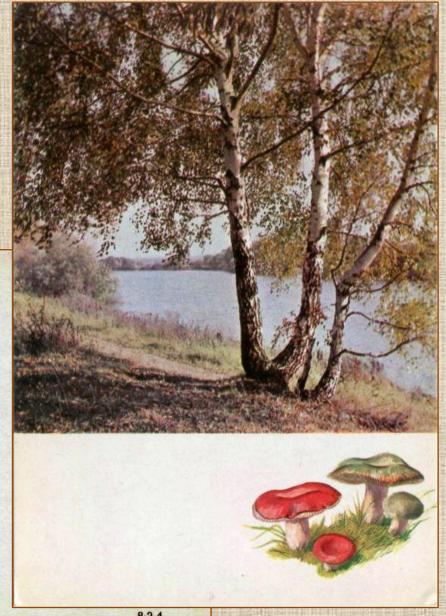
Рыжик Лучший гриб для соления. В пищу употребляется в соленом, маринованном и жареном виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Свинушка тонкая
В пищу употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 коп.



Сыроежки В пищу употребляются в жареном и соленом виде.

Издательство «Правда». Москва. 1971. Тираж 230 000. Заказ 3311. Цена 5 кол.



Грибы русского леса: [комплект открыток] / художник А. Козловский; фото А. Геодакова, В. Жеваника, М. Израйлитина, Б. Раскина, Л. Раскина, П. Смолякова, Е. Шворака; художественный редактор В. Богушевич; технический редактор Л. Гребнева. Москва: Правда, 1971. Вып. 1. 16 цв. открыток.