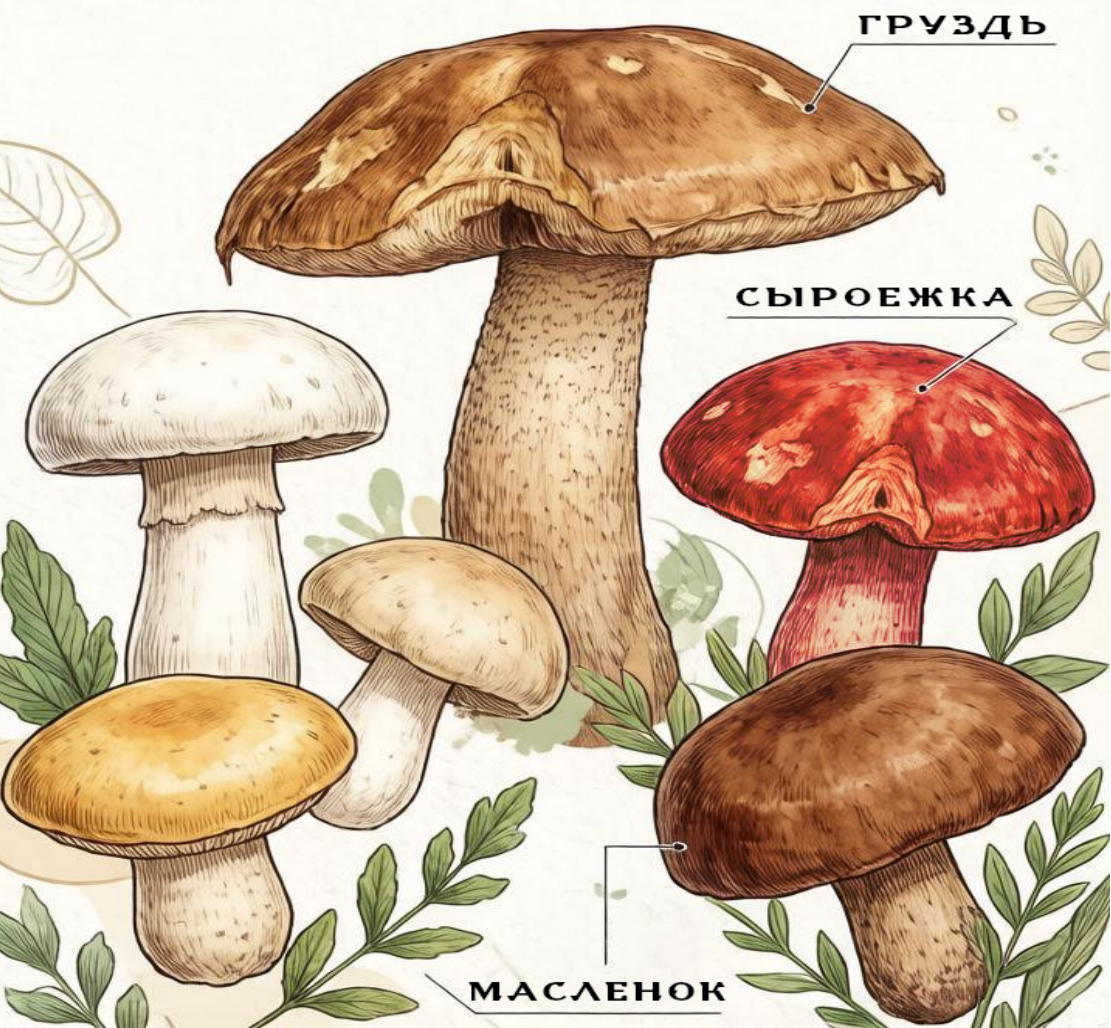




ГРИБЫ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ШПАРГАЛКА ГРИБНИКА



ББК 28.591

Г 82

Грибы Владимирской области : реферативный обзор /
Сост. И.В. Бояринов; МБУК ЦБС г. Гусь-Хрустальный.
– Гусь-Хрустальный: б.и., 2026 г. – 14 с., ил.

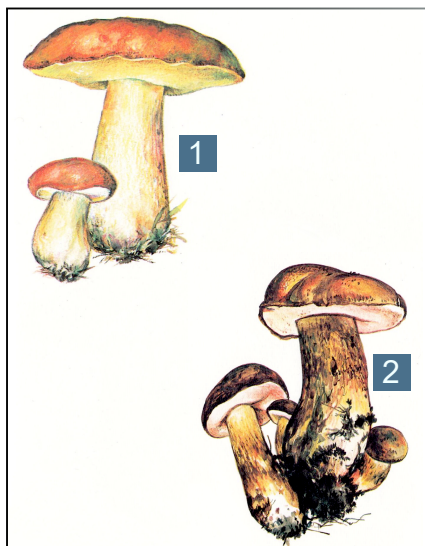
Данное издание представляет собой компактный справочник-определитель, посвященный грибному разнообразию Владимирской области. Брошюра предназначена для широкого круга читателей — от начинающих грибников до опытных любителей «тихой охоты», и призвана помочь им в безопасном и результативном сборе грибов в местных лесах.

В издании в наглядной и доступной форме представлены описания наиболее распространенных в регионе видов грибов. Каждый раздел содержит детальную информацию о внешнем виде (форма и цвет шляпки, ножки, трубчатого или пластинчатого слоя), характерных местах произрастания, сезонных сроках сбора, а также важнейшие отличительные признаки для идентификации. Особое внимание уделяется двойникам: приводятся четкие критерии для различения съедобных грибов от их ядовитых и несъедобных «копий».

ББК 28.591

Белый гриб

Как выглядит?



1. Белый гриб, форма еловая.
2. Желчный гриб.

Любит сосновые боры и смешанные леса Мещёры.

Не путать с желчным грибом — у того сеточка тёмная, мякоть на срезе розовеет, вкус горький.

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** край шляпки кожистый, часто остроугольный. Нижняя (трубчатая) часть шляпки светло-желтая или оливково-желтая, длина трубочек 1-4 см. Поверхность выпуклой шляпки коричневая.

- **Ножка:** плотная, булабовидная, в нижней части имеет сетчатый рисунок. Основание ножки часто тупоконечное.

- **Мякоть:** плотная, белая с приятным запахом; не меняет цвет на срезе.

- **Места обитания:** листопадные, смешанные и хвойные леса, часто среди мха.

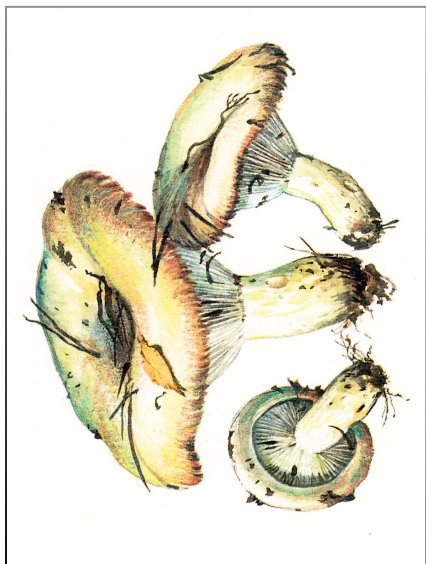
- **Сезон:** Лето-осень.

Как готовить?

Пригоден для всех видов кулинарной обработки и заготовок. Самые маленькие грибы маринуют. Отличные вкусовые качества сохраняются и после сушки. При правильной сушке дольки гриба не темнеют, а приобретают сливочно-кремовый оттенок.

Груздь белый (настоящий)

Как выглядит?



1. Груздь белый, настоящий.

Встречается в Гусь-Хрустальный район (Байгуши, Бараки, Комарово, Головино, Ильино, Бабино, Красное Эхо).

В сыром виде белый груздь содержит едкий млечный сок, токсины и горькие вещества.

**УСЛОВНО
СЪЕДОБНЫЙ**

- **Шляпка:** мясистая, серая, при надавливании рыжеет. Края опушены бахромой из мохнатых волокон. Диаметр 5-20 см, молочно или грязно-белая, с возрастом чуть желтоватая. С прозрачно-стекловидными концентрическими кругами, иногда с буроватыми или ржавыми пятнами.

- **Ножка:** полая, цвета шляпки, иногда рыжеватая у основания. Высота 2-5 см, толщина 1-5 см.

- **Мякоть:** белая, плотная, на изломе выделяет едкий млечный сок, который на воздухе желтеет.

- **Места обитания:** лиственные (дубовые), хвойные и смешанные леса.

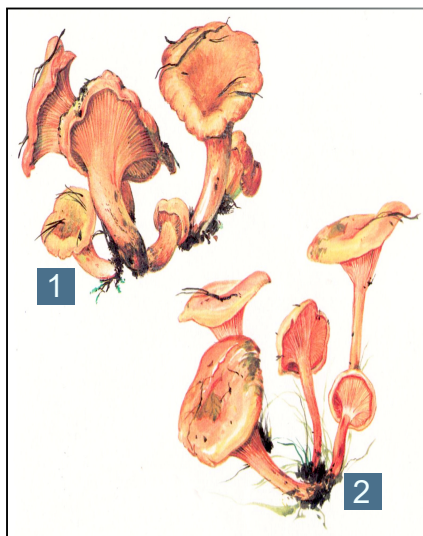
- **Сезон:** Лето-осень.

Как готовить?

Прежде всего грузди нужно вымачивать в холодной подсоленной воде (1–2 столовые ложки соли на литр) не менее 24 часов, меняя воду каждые 4–8 часов. После вымачивания грибы тщательно промывают.

Лисичка

Как выглядит?



1. Лисичка обыкновенная.

2. Лисичка ложная.

Искать в местах с малоразвитым травянистым покрытием.

Ложная лисичка растёт на почве и гнилой древесине, шляпка ровная, пластинки не нисходят на ножку, мякоть неприятного вкуса.

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** центр золотисто-желтоватой шляпки вдавлен. Край шляпки часто местами разорван, у молодых экземпляров край завернут. Пластинки редкие, низбегающие по ножке, часто разветвленные.

- **Ножка:** суживающаяся к основанию гладкая, плотная. Основание ножки не шире ее центральной части.

- **Мякоть:** сухая, плотная, светло-желтая, на срезе может приобретать оранжевый оттенок.

- **Места обитания:** хвойные и смешанные леса. Часто среди травы, мха, лишайников.

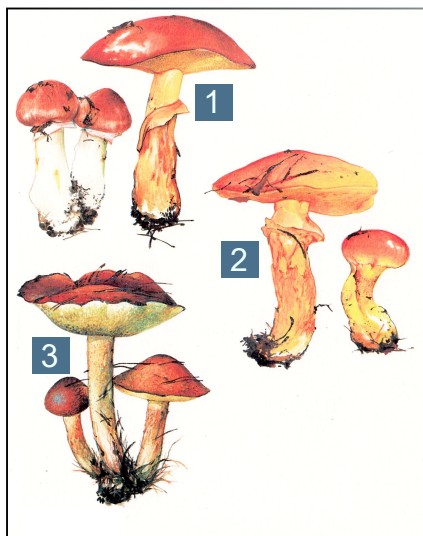
- **Сезон:** середина лета - середина осени.

Как готовить?

Молодые грибы маринуют и жарят в сметане. Лисичка не бывает червивой и обладает большим содержанием витаминов и микроэлементов. Употребляется в свежем и консервированном виде.

Маслёнок

Как выглядит?



1. Масленок настоящий.
2. Масленок рыжий.
3. Масленок зернистый.

*Все маслята съедобные
и легко перевариваются
в человеческом желудке.*

*Обязательно снимать
скользкую кожицу перед
готовкой, иначе горчит и
может вызвать
расстройство кишечника.*

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** разная в зависимости от вида. Преимущественно выпуклой или плоской формы. Оттенки: белый, желтый, коричневый.

- **Ножка:** разная в зависимости от вида. Преимущественно плотная белого или желтоватого цвета.

- **Мякоть:** сначала беловатая, позже с желтоватым оттенком, на срезе цвет не меняет. В основании ножки ржаво-буроватая.

- **Места обитания:** хвойные, лиственные или смешанные леса. Образовывают микозу с соснами или лиственницами. Встречаются по одиночке или группами в траве, на вырубках и у лесных дорог.

- **Сезон:** лето-осень.

Как готовить?

Пригоден для готовки супов, соусов и гарниров. Хорош для маринования. Не годится для сушки т.к. содержит слишком много воды.

Мухомор красный

Как выглядит?



1. Мухомор красный.
2. Мухомор порфиновый.
3. Мухомор соломенно-желтый.
4. Мухомор толстый.

В наших лесах часто встречаются мухоморы порфиновый, соломенно-желтый и толстый.

Галлюцинации, рвота, поражение нервной системы. Смертельные случаи редки, но тяжёлое отравление гарантировано.

ЯДОВИТЫЙ

- **Шляпка:** ярко-красная или красно-оранжевая, с частыми белыми хлопьями, которые после дождя могут исчезнуть. Диаметр 8-20 см, сначала шаровидная, затем плоская. Пластинки белые, широкие, частые, не приросшие к ножке.

- **Ножка:** белая, гладкая, пустотелая. Длина 5-18 см, толщина 1-4 см. У основания клубневидное утолщение и белое широкое кольцо в виде воротника.

- **Мякоть:** белая, слегка клейкая, на периферии шляпки - желтоватая. Без особого вкуса, запах неприятный.

- **Места обитания:** растет почти во всех лесах, часто группами.

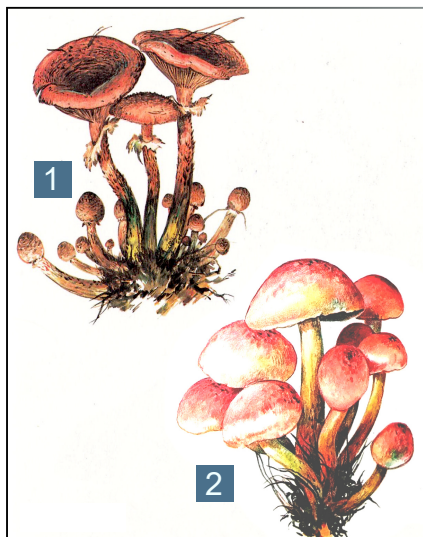
- **Сезон:** лето-осень.

ВНИМАНИЕ!

Даже не класть в корзину «за компанию» — споры могут попасть на съедобные грибы, что приведет к отравлению даже съедобными грибами.

Опёнок осенний

Как выглядит?



1. Опёнок осенний.

2. Опёнок ложный.

Это чистый гриб, его, как и лисички, не трогают личинки грибных комаров плоскоусок.

Ложный опёнок — нет кольца на ножке, пластинки серно-жёлтые или зеленоватые, вкус горький.

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** выпуклая или плоская, покрыта мелкими чешуйками, имеет желто-коричневый, оливковый или охристый оттенок более интенсивный в центре. Пластинки редкие приросшие, у молодых желтоватые, со временем коричневуют. Край шляпки слабо волнистый, часто загнутый.

- **Ножка:** цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, упругая, плотная, под шляпкой светлая, внизу коричневатая. Длинной до 15 см, толщиной от 0,8-1,7 см.

- **Мякоть:** тонкомясистая, белая, с приятным грибным запахом и вкусом.

- **Места обитания:** лиственные или смешанные леса, на мертвой и живой древесине.

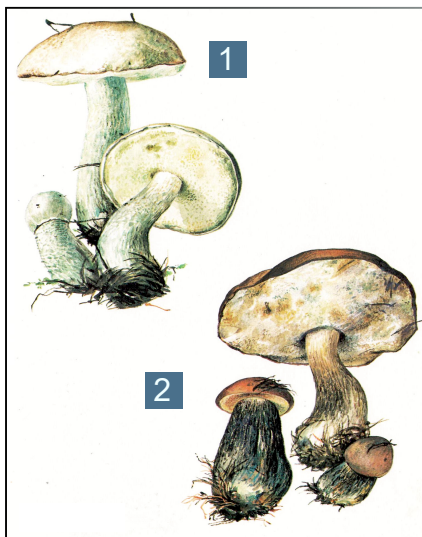
- **Сезон:** конец лета - осень.

Как готовить?

Пригоден для сушки и любых других способов кулинарной обработки. Используют только шляпки, но для засолки лучше брать крошечные опята целиком.

Подберёзовик

Как выглядит?



1. Обабок (подберезовик) серый.

2. Подберезовик обыкновенный.

Все виды подберезовиков похожи. Они пригодны для любого вида кулинарной обработки.

Двойник - Желчный гриб. Мякоть желчного на срезе розовеет, у подберёзовика — синеет или остаётся белой.

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** у молодых экземпляров шляпка полушаровидной формы, впоследствии становится выпуклой, подушковидной. Покрывается слизью после дождя, окрас от светло-серого до темно-бурого. Нижняя часть мелкопористая, беловато-желтого цвета. Трубчатый слой легко отделяется.

- **Ножка:** плотная, удлиненная, покрыта чешуйками серого или темно-коричневого цвета. Основание ножки слегка расширено.

- **Мякоть:** в шляпке мягкая, в ножке волокнистая, беловатая, светло-желтоватая.

- **Места обитания:** лиственные или смешанные леса, на мертвой и живой древесине.

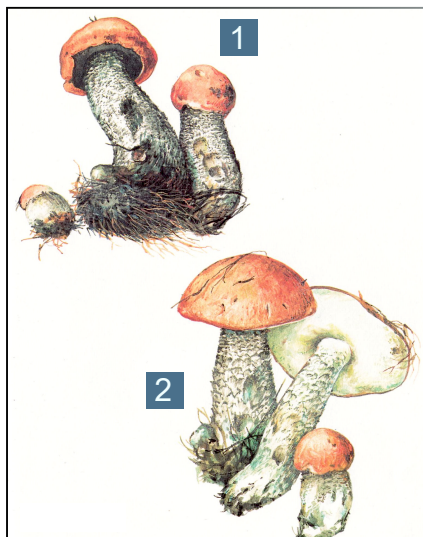
- **Сезон:** лето - осень.

Как готовить?

Из-за рыхлой структуры их редко используют для засолки. Чтобы сохранить форму при готовке, опытные грибники советуют не передерживать их в воде и не варить слишком долго.

Подосиновик

Как выглядит?



1. Подосиновик желто-бурый.

2. Подосиновик красный.

Можно тушить, варить, жарить и сушить. Ценится за толстую и мясистую мякоть, которая редко бывает червивой.

Двойник - обабок (подберезовик). Такой же съедобный как и подосиновики. Двойников, опасных для жизни, нет.

СЪЕДОБНЫЙ

- **Шляпка:** полушаровидной формы со слегка шерстистой поверхностью. Кожица зачастую нависает над краем шляпки. Нижняя поверхность мелкопористая светло-серая или охристо-серая. Окраска изменяется от беловатой и желто-оранжевой до ярко-красной.

- **Ножка:** сплошная, цилиндрической формы, беловато-серая, легко отделяется от шляпки. Покрыта продолговатыми хлопьевидными чешуйками белого и коричневого цвета.

- **Мякоть:** белого цвета. На разломе - вначале слегка розовеющая, а потом синее, зеленеет и чернеет.

- **Места обитания:** лиственные или смешанные леса.

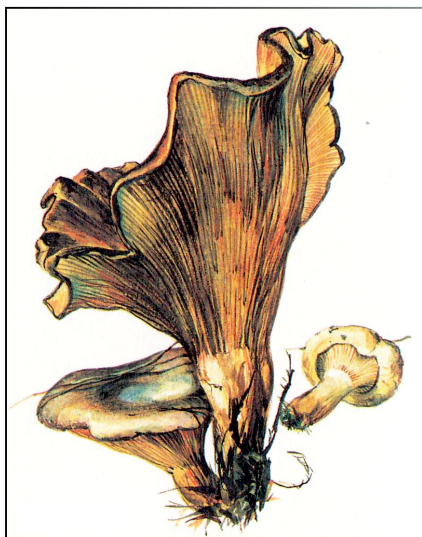
- **Сезон:** лето - осень.

Как готовить?

Мякоть быстро темнеет при готовке, поэтому перед жаркой грибы лучше сразу класть в подкисленную лимоном воду.

Свинушка тонкая

Как выглядит?



1. Свинушка тонкая.

*Длительное
употребление приводит к
летальному исходу!*

*Накапливает в себе
тяжелые металлы.
Отравление может быть
отсроченным на годы.*

Ранее считалась съедобной. Можно спутать с рыжиками. Но у рыжиков на месте среза выделяется млечный сок.

ЯДОВИТЫЙ

- **Шляпка:** желтая или красно-коричневая, гладкая с немного вдавленным центром и сильно подогнутыми краями. Пластинки мягкие, частые, низбегающие, коричневеют при касании и легко отделяются ножом, желтого цвета.

- **Ножка:** гладкая, голая, короткая, сплошная, цилиндрическая. Светло-коричневая с войлочной поверхностью. При надавливании остаются бурые пятна.

- **Мякоть:** плотная, бледно-желтая или бледно-коричневая, на разрезе темнеет. Вкус кисловатый.

- **Места обитания:** лиственные или хвойные леса.

- **Сезон:** лето - поздняя осень.

ВНИМАНИЕ!

Антиген свинушки вызывает образование антител в крови что приводит к изменению состава крови. Крайне опасна для людей страдающих болезнями почек.

Строчок обыкновенный

Как выглядит?



1. Строчок обыкновенный.

2. Строчок осенний.

Встречается возле лежащих на земле берёз или старых пней, на лесных опушках и других хорошо прогреваемых местах.

Содержит гиромитрин — сильный яд. Даже длительное отваривание и сушка не гарантируют полного удаления яда.

**УСЛОВНО
СЪЕДОБНЫЙ**

- **Шляпка:** мозговидное плодовое тело имеет коричнево-каштановый оттенок. Внутри расположены полости неправильной формы.

- **Ножка:** короткая, толстая, цвета слоновой кости или белая, с продольными выемками. Полая, хрупкая, часто двойная или тройная.

- **Мякоть:** беловатая, резиноподобная.

- **Места обитания:** лиственные или сосновые леса.

- **Сезон:** весна.

ВНИМАНИЕ!

Если все же решились приготовить строчки следуйте инструкциям Роспотребнадзора:

- Строчки нужно предварительно отварить в течение 10-20 минут. От высокой температуры яд не разрушается, но переходит в отвар; его **необходимо вылить**.

- Повторить варку еще один раз. Однако и такие обезвреженные грибы не рекомендуется есть в большом количестве (больше 200 граммов в день).

Календарь появления съедобных грибов

Название грибов	месяцы											
	апр.		май		июнь		июль		авг.		сент.	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
			окт.		сент.		авг.		сент.		окт.	
Белый гриб												
Грузди												
Лисички												
Маслята												
Опята												
Подберезовики												
Подосиновики												

Сисок литературы

1. Янсен П., Все о грибах: [более 1500 цветных фотографий; описание более 600 видов грибов; все основные съедобные и ядовитые грибы; подробные описания каждого вида с иллюстрациями; полный указатель видов на русском языке с синонимами] - Вильнюс.: UAB "BESTIARY", 2013 г. - 128 с., ил.
2. Морозова И., Грибы. Справочник-определитель - Москва.: Из-во Эксмо, 2004 г. - 160 с., ил.
3. Клепинина З., Грибы: Описание. Календарь грибника - Москва.: Гамма-пресс 2000, 2002 г. - 255с., 16 л. ил.
4. Жуков А. М., Грибы - друзья и враги леса - Новосибирск.: Наука, Сибирское отделение, 1980 г. - 192 с.
5. Орлов Н. И., Съедобные и ядовитые грибы - Москва.: Медицина, 1965 г. - 111 с.
6. Гарибова Л. В., Грибы в своем саду - Москва.: Ин-т технол.исслед., 1993 г.- 178 с.

Использованы иллюстрации Л. Корниловой из книги: Морозовой И., Грибы. Справочник-определитель. - Москва.: Из-во Эксмо, 2004 г. - 160 с., ил.