

Грибы съедобные



Строчки



Сморчок

Сморчки любят места, где разбросаны древесные опилки. В некоторых местах сморчки можно собирать каждый год, в других они появляются лишь однажды. Сморчок — условно микоризный гриб, то есть он не нуждается в симбиозе с различными деревьями. Как правило, он появляется в апреле — мае, в зависимости от погоды, которая влияет и на его урожайность. Весной рядом со сморчками можно найти майский гриб.



Подберёзовик

- Плодоносит с июня по сентябрь
- Шляпка у подберезовика сначала полушаровидная, позднее подушковидная. Окраска может быть сероватая, беловатая, серо-коричневая, мышино-серая, бурая, темно-коричневая, почти черная. Трубочки беловатые, в зрелости буровато-серые.
- Употреблять этот гриб можно в вареном или жареном виде, без предварительной обработки. Этот гриб пригоден для всех видов заготовок. Аналогично обрабатывается и полосиновик



Белый гриб (боровик)

- Исключительно высококачественный *съедобный гриб*. Белый гриб можно использовать в свежем (вареном и жареном виде), сушить, солить и мариновать. При этом при сушке мякоть белых грибов в отличие от остальных остается белой.

- Шляпка белого гриба — трубчатая, подушковидная, она может достигать 20 см в диаметре. Окраска шляпки очень разнообразная: беловатая, светло-серая. Она может быть желтых, коричневых или бурых тонов, пурпурная, красная, черно-бурая. Нередко, шляпка белого гриба неровно окрашена — к краю она может быть светлее, с белым или желтоватым ободком. Кожица не снимается. Трубочки белые, позднее желтовато-оливковые или желтовато-зеленоватые.

- Растет *белый гриб* по всей Евразии в умеренной и субарктической зоне. Плодоносит в июне – октябре.

- Спутать *белый гриб* с ядовитыми несъедобными грибами трудно. Но у белого гриба есть несъедобный двойник — желчный гриб. Мякоть его настолько горькая, что даже один маленький грибок, попавший в котел, испортит все блюдо. Его просто невозможно будет есть. Цвет трубочек желчного гриба — грязно-розовый, а мякоть на срезе розовеет.



Рыжик

- Съедобный гриб исключительно высокого качества. Некоторые европейские народы отдают ему предпочтение перед белым грибом. Во многих странах *рыжик* считается деликатесом. Особенно хорош *рыжик* жаренный в сметане. Не рекомендуется только сушить *рыжики*.

- Растут *рыжики*, в основном, в хвойных лесах, особенно в сосновых и еловых. Предпочитают освещенные места: поляны, опушки, молодой лес. Распространен в лесах Европы, Урала, Сибири и Дальнего Востока. Плодоносит с июня по октябрь.

- Шляпка у взрослого гриба пластинчатая, воронковидная с немного завернутым, а потом прямым краем. Чаще всего, шляпка у *рыжика* оранжевая или оранжево-красная, но бывают зелено-охряные или серовато-оливковые шляпки. На шляпке хорошо видны более темные концентрические зоны. Пластинки частые, толстые, оранжевые или оранжево-желтые. При надавливании или на изломе они зеленеют или буреют

- Ножка у *рыжика* цилиндрическая, полая, гладкая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее.

- Мякоть оранжевая, на разрезе зеленеет, с характерным приятным смолистым запахом. На разрезе выделяется оранжево-желтый или оранжево-красный млечный сок. На воздухе он постепенно зеленеет.

- Кроме обычного *рыжика* в наших лесах встречается *рыжик красный* (с винно-красным млечным соком, который на воздухе становится пурпурным), *рыжик лососевый* (млечный сок у него оранжевый и цвета на воздухе не меняет) и *рыжик сосновый красный* (млечный сок у него оранжевый, а на воздухе становится винно-красным).



Подосиновик

Съедобный гриб высокого качества.

Подосиновик — один из самых распространенных в умеренном поясе северного полушария съедобных грибов. По своей питательности и вкусовым качествам он вместе с подберезовиком занимает почетное второе место после белого гриба и рыжика.

Подосиновик распространен в лесах Европы, Урала, Сибири и Дальнего Востока. Плодоносит с июня по сентябрь.

- Шляпка у подосиновика достигает 20 см, сначала полушаровидная, потом более плоская. Окраска варьирует от красной и красно-коричневой до беловато-коричневой или белой. Трубочки грязно-белые, кремовые или сероватые. Ножка цилиндрическая или расширяющаяся к основанию, покрытая волокнистыми чешуйками. Мякоть на разрезе синее, позднее чернеет, у некоторых видов она становится красноватого или фиолетового цвета.
- Существует довольно много подвигов подосиновика. Обработывается так же как подберезовик.



Маслята

- Грибы этого рода распространены по всему ареалу сосны в северном полушарии. Некоторые виды маслят встречаются даже в тропиках. Для маслят характерна гладкая, клейкая или слегка слизистая шляпка. Реже встречаются маслята с волокнистой шляпкой. Обычно кожа на шляпке хорошо снимается. Частное покрывало снизу на шляпке или имеется, отсутствует, причем, если шляпка не клейкая, то покрывало отсутствует всегда. Ножка у маслят гладкая или зернистая, иногда с кольцом. Единственный недостаток этого вкуснейшего гриба то, что его надо чистить, что после большого перехода бывает очень утомительно.
- *Масленок обыкновенный* (поздний, настоящий, желтый) — наиболее распространен среди маслят. У него слизистая коричневая, темно-коричневая или шоколадная шляпка. Реже встречаются желто-коричневая или буровато-оливковая шляпка. Хорошо развитое частное покрывало, трубочки желтые. Ножка у этого масленка цилиндрическая, короткая, с пленчатым кольцом. Плодоносит он в июле — сентябре, часто большими группами. Растет в сосновых борах, на освещенных местах, любит песчаные почвы. Распространен в лесах Европы, Урала, Сибири, Дальнего Востока, Кавказа.
- *Масленок поздний* хорошо жарить, варить, мариновать, солить и сушить.
- Этот гриб имеет сходство с несъедобным перечным грибом.
- *Масленок лиственничный* — растет в лиственничных лесах Сибири, предпочитает молодые леса.
- Шляпка у него лимонно-желтая, желтовато-оранжевая или золотисто-коричневая, клейкая с легко снимающейся кожей. Размеры шляпки от 4 до 13 см. Трубочки желтые, позднее оливково-желтые. Мякоть слегка розовеет. Плодоносит в июле – сентябре.
- *Маслята летние* — высокоурожайные, вкусные, съедобные грибы, используются без предварительного отваривания для горячих блюд, соления, маринования, сушки. Масленка летнего следует отличать от входящего в род масленок перечного гриба.



Поддубовик



- Поддубовик — съедобный гриб, который может использоваться без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для засолки, маринования, сушки. Используется весь гриб: шляпка и ножка. В сыром виде гриб ядовит, а в сочетании с алкоголем может стать причиной сильного отравления.
- Поддубовик (дубовик обыкновенный), относится к роду трубчатых грибов, растет в дубово-смешанных не густых лесах. Очень часто растет на краю леса.
- Поддубовик можно найти с середины лета до осени. Это один из самых красивых по внешнему виду и расцветки грибов средней полосы. Шляпка у него вырастает до 20 см в диаметре, толстая, мясистая, полушаровидная, затем выпуклая, бархатистая, оливково-бурая, темно-коричневая, желто-бурая, сухая. Мякоть плотная, лимонно-желтая, на разломе сильно синееет, без особого запаха и вкуса. Трубчатый слой мелко-пористый, у молодых грибов желто-зеленый, позднее темно-красный, на разломе зеленеет, при надавливании синееет. Ножка длиной до 15 см, диаметром до 6 см, внизу клубневидно-утолщенная, цилиндрическая, сплошная, желтая, под шляпкой желто-оранжевая, внизу красноватая, вверху с красноватой сеткой. Споровый порошок буро-оливковый.

Лисичка

- Съедобный гриб с хорошим вкусом, но малой пищевой ценностью. Употребляется без предварительной отварки. Лисичка распространена по всем лесам умеренного пояса Старого Света. Плодоносит в июле – октябре, часто большими группами.
- Шляпка у лисички выпуклая или плоская, к зрелости воронковидная, с тонким часто волокнистым краем, гладкая. Все плодовое тело лисички яично-желтое, с рыжеватым оттенком или бледно-оранжевое. Мякоть плотная, резинистая, беловатая, с приятным вкусом и запахом. Употребляются лисички свежими, маринованными, солеными.



Сыроежки

- Представители рода сыроежка распространены в европейской части России, в Сибири, на Дальнем Востоке. Кроме того, сыроежки встречаются в Северной Америке, Восточной Азии.

- Эти грибы имеют крупные или средней величины плодовые тела; шляпки их различных окрасок, что зависит от пигментации кожицы.

Сыроежки являются очень разнообразными и представляют собой очень трудный род в отношении определения и ограничения видов. Различия между видами иногда очень мелкие, что затрудняет определение этих грибов.

- Появляются эти грибы в июле, но особенно их много бывает в августе и сентябре. Сыроежки встречаются в самых разнообразных типах леса. Большинство сыроежек — съедобные грибы, в основном 3-й и 4-й категорий. Иногда грибники некоторые сыроежки едят в свежем виде с солью (отсюда и произошло их название).

- Сыроежки составляют около 45% от массы всех грибов, встречающихся в наших лесах. Лучшими грибами считаются те, у которых меньше красного цвета, но больше зеленого, синего и желтого. Шляпка у сыроежек вначале более или менее шаровидная, полушаровидная или колокольчатая. Позже, по мере роста, она распростертая, округлая, плоская или воронковидная, в середине вдавленная. Диаметр шляпки в среднем 2–20 см.



Опенок зимний

- Съедобный гриб.
- Опенок зимний встречается на опушках леса, в кустарниках, аллеях и парках. Всегда растет на деревьях на сухих стволах и пнях, а также на засохших частях живых деревьев. Растет небольшими пучками, предпочитает иву и тополь, а также другие лиственные породы. Это широко распространенный гриб. Он появляется осенью, но можно найти его и зимой, так как он хорошо сохраняется под снегом.
- Шляпка у зимнего опенка диаметром 2–6 см, немного выпуклая, клейкая или скользкая, цвет шляпки варьируется от бледно-желтого до коричневого; в центре она более темная, по краям — светлее, у только что срезанных грибов по краям шляпки видны полосы. Пластинки белые или желтовато-коричневые, того же оттенка, что и шляпка, прикрепленные. Споровый порошок белый. Ножка упругая, бархатисто-ворсистая коричневого цвета, наверху более светлая. Сначала ножка у зимнего опенка светлая, но быстро темнеет, начиная с основания. Высотой ножка 3–10 см, диаметром 3–7 см, Под лупой на поверхности ножки видны волоски. Мякоть беловатая. Вкус мягкий. Запах слабый.
- В пищу употребляются только шляпки, ножки слишком жесткие. Зимний гриб используется в супах и рагу, но не отличается особыми вкусовыми качествами.



Опенок настоящий (осенний),

Опенок настоящий (осенний), входит в род опенок семейства рядовковых группы пластинчатых. Этот популярный и весьма урожайный гриб растет большими группами с конца августа до поздней осени на пнях, корнях, валежных и живых стволах лиственных, главным образом березовых, реже хвойных деревьев, иногда в зарослях крапивы. Шляпки диаметром до 13 см, у молодых грибов шаровидные, с загнутым внутрь краем, затем плоско-выпуклые с бугорком в центре. Окраска шляпки серо-желтая, желто-коричневая с оттенками, в центре более темная, с тонкими мелкими, иногда отсутствующими коричневыми чешуйками. Мякоть плотная, белая с приятным запахом, кисло-вяжущим вкусом, у старых грибов может немного горчить. Пластинки слегка нисходящие, бело-желтые, затем светло-бурые, у старых грибов с темными пятнами, с белым налетом от спор. Ножка длиной до 15 см, диаметром до 2 см, цилиндрическая, внизу чуть утолщенная, с белым пленчатым кольцом в верхней части, у шляпки светлая, внизу коричневая, с волокнистой мякотью у молодых, жесткая у старых грибов. Споровый порошок белый.

Опенок осенний высокоурожайный съедобный гриб. У молодых грибов (с частным покрывалом без кольца) используется весь гриб, у зрелых грибов с кольцом — только шляпка. Опенок хорош для приготовления горячих блюд, сушки, соления, маринования. Для горячих блюд эти грибы необходимо отваривать не менее 30 минут, так как известны случаи отравления недоваренными опятами осенними. Опята осенние появляются обычно ранней осенью на короткий срок до 15 дней, после чего исчезают. При благоприятных условиях, когда не жарко и достаточно влаги, опята осенние бывают в июле или начале августа, при этом они могут осенью не появиться или плодоносить второй раз.

Излюбленным местом опят осенних являются старые березняки с сухими березами, на которых опята растут на высоте до 5 м и выше, заболоченные березняки с множеством лежащих стволов и пней, березовые вырубки с пнями, заболоченные ольховники с сухими стоячими ольхами и лежащими стволами.



Опенок летний

- Опенок летний растет с июня по октябрь, на березовых пнях или лежащих стволах, иногда на пнях других лиственных, реже хвойных, деревьев.
- Шляпка у опенка летнего диаметром до 7 см с тонкой мякотью, у молодых грибов выпуклая с бугорком в центре, затянутая паутинистым покрывалом, затем плоско-выпуклая, во время дождя клейкая. Цвет шляпки желто-бурый, в центре шляпка более светлая. Мякоть светло-бурая, запах и вкус приятные. Пластинки приросшие к ножке, иногда слабо нисходящие, у молодых грибов светло-желтые, у старых — ржаво-бурые. Ножка до 8 см длины, диаметром до 1 см, полая, цилиндрическая, изогнутая, жесткая, коричневая, с пленчатым бурым кольцом, ниже кольца темно-бурая, с чешуйками. Споровый порошок темно-коричневый.
- Опенок летний — вкусный, деликатесный гриб, шляпки которого могут использоваться без предварительного отваривания для горячих блюд, для сушки, маринования, соления. Этот гриб, известный далеко не всем грибникам, весьма урожайный, встречается в российских лесах часто и большими группами. На опенок летний похож поздне-осенний съедобный гриб гифолома головообразная. В отличие от опенка летнего, у гифоломы головообразной нет кольца на ножке, цвет пластинок серый, растет на сосновых пнях.



Рядовка фиолетовая

- **Рядовка фиолетовая** растет в смешанных и хвойных лесах, чаще на открытых местах, вдоль канав, лесных дорог, на опушках, полянах с сентября до глубокой осени одиночно и группами, часто большими.

- Шляпка у рядовки фиолетовой диаметром до 15 см, мясистая, у молодых грибов выпуклая, с завернутым вниз краем, затем распростертая, гладкая, влажная, буро-фиолетовая, выцветающая. Мякоть плотная, немного водянистая, сначала ярко-фиолетовая, затем выцветает до белой, с мягким приятным вкусом и ароматным анисовым запахом. Пластинки свободные или слегка приросшие к ножке, широкие, сравнительно частые, сначала фиолетовые, затем светло-фиолетовые. Ножка длиной до 8 см, диаметром до 2 см, цилиндрическая, иногда расширенная внизу, сплошная, сверху с хлопьевидным налетом, внизу с фиолетово-бурым опушением, сначала ярко-фиолетовая, затем беловатая. Споровый порошок розово-кремовый.

- Рядовка фиолетовая — урожайный съедобный гриб. Однако лучше всего этот гриб солить, так как в процессе брожения его плотная мякоть становится более мягкой. Этот гриб также целесообразно использовать для приготовления грибной икры.

- **Рядовки: фиолетовая, жёлто-красная, серая.**

- Рядовки — относительно малоизвестные съедобные грибы лесной зоны. Благодаря групповому расположению и значительным размерам они легко обнаруживаются и могут составить основной сбор грибников. Большой частью рядовки растут рядами, отчего и произошло их название.



Дождевик

- Съедобный гриб.
- Дождевик обыкновенный растет в лиственных и хвойных лесах, лугах с июня до осени на лесной подстилке, унавоженной почве или гнилых пнях.
- Плодовое тело дождевика изменчивой формы — кругловидное, грушевидное, яйцевидное, до 10 см длиной, до 6 см в диаметре, белое, серо-белое, желтоватое, иногда с небольшими шипиками, покрыто внешней и внутренней оболочками. Мякоть молодых грибов белая с сильным приятным запахом, у старых грибов — коричнево-оливковая. Ложная ножка длиной до 5 см, диаметром до 2 см может отсутствовать. Споровый порошок темно-бурый.
- Гриб съедобен в молодом возрасте, когда мякоть белая. Его можно использовать без предварительного отваривания для горячих блюд, для соления и сушки.
- Необходимо отличать дождевик съедобный, от молодых бледных поганок белой разновидности с нераскрытым общим покрывалом. Если разрезать молодую бледную поганку, то под общим покрывалом хорошо видны ножка и пластинки, которые всегда отсутствуют у дождевиков.



Шампиньон

Съедобный гриб высокого качества.

Шампиньон обыкновенный встречается часто большими группами с начала лета до поздней осени на полях, лугах, выгонах, садах, огородах, лесных полянах, опушках леса.

Шляпка у шампиньона до 15 см в диаметре, полушаровидная, затем округло-выпуклая, края загнуты вниз, мясистая, белая или сероватая, сухая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. У молодых грибов края шляпки соединены с ножкой пленчатым покрывалом белого цвета. С ростом гриба покрывало разрывается, остается на ножке в виде белого кольца. Мякоть плотная, белая, на изломе розовеет, с приятным грибным запахом, не горькая. Пластинки частые, свободные (не прикрепленные к ножке), у молодых грибов белые, далее розовеют, темнеют, становятся бурыми, почти черными. Ножка до 10 см длины, до 2 см диаметром, цилиндрическая, сплошная, белая, у взрослых грибов с однослойным белым кольцом. Споровый порошок темно-бурый.

Шампиньон — вкусный *съедобный гриб*, используется без предварительного отваривания для горячих блюд, маринования, соления и сушки.



Зонтик пестрый

- Съедобный гриб.
- Зонтик пестрый растет в различных лесах, на полянах, вдоль лесных дорог, на опушках, на полях, пастбищах, садах, огородах с июля по октябрь одиночно и группами.
- Шляпка у зонтика диаметром до 25 см, сначала яйцевидная, затем плоско-выпуклая, распростертая, зонтикообразная, с небольшим бугорком в середине, беловатая, бело-серая, серо-бурая, с отстающими крупными бурыми чешуйками, в центре более темная, без чешуек. Мякоть толстая, рыхлая, ватообразная, белая, с приятным ореховым вкусом и слабым запахом. Пластинки свободные, сросшиеся у ножки хрящевидным кольцом, сначала белые, затем с красноватыми прожилками. Ножка длиной до 30 см, диаметром до 3 см, цилиндрическая, полая, к основанию вздутая, жесткая, светло-бурая, покрытая концентрическими рядами бурых чешуек, с широким, сверху белым, снизу буроватым кольцом, часто свободным. Споровой порошок белый.
- Зонтик пестрый — вкусный съедобный гриб. Используется без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для сушки. Его иногда жарят целиком (шляпку) как бифштекс, обваливая в панировочных сухарях. Сушить лучше разрезанные грибы, в том числе жесткую ножку, которая придает блюдам особый аромат



Вешенка

Вешенка растет на пнях, стволах сухостойных и ослабленных лиственных деревьев, наиболее часто берез, осин с мая до осени часто большими группами, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка у вешенки боковая, полукруглая, ухо уховидная, с загнутым вниз краем у молодых грибов, диаметром до 15 см, бело-серая, выцветающая до белой.

Мякоть белая, вкус и запах приятные. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые. Ножка короткая, до 4 см длины, 2 см толщины, волосистая, эксцентричная.

Молодые грибы съедобны, без предварительного отваривания могут использоваться для приготовления горячих блюд, для сушки, соления, маринования.



Грузди

● Грузди относятся в основном к роду млечников, содержащих в мякоти плодовых тел едкий на вкус белый млечный сок. На воздухе он становится серо-желтым, а при кулинарной обработке теряет едкость. Эти грибы всегда растут далеко от жилья, селятся большими семьями, гнездами. Искать их нужно тщательно, так как они не стоят открыто, а растут под слоем опавшей листвы и хвои, поэтому заметить их трудно.



Ежовик

желтеющий

- Вкусный съедобный гриб.
- *Ежовик желтеющий* селится в лиственных и хвойных лесах. Грибы часто располагаются так близко, что их шляпки срастаются.
- Шляпка у ежовика желтеющего диаметром 6–12 см, плоская, с вогнутой серединой, сначала с загнутыми вниз краями, желтоватая, гладкая, мясистая. Кожицу (кутикулу) снять невозможно. Нижняя поверхность плотно усыпана желтоватыми, очень ломкими, нисходящими к ножке шипиками. Ножка бледнее шляпки, иногда располагается не в центре. Мякоть беловатая, в молодости с пикантным вкусом, к старости горчит, по этой причине слишком старые грибы горьки на вкус и в пищу не употребляются.
- Один из родственных ежовиков отличается более интенсивной оранжево-желтой окраской, но и он съедобен. Если помнить о шипах и о разнице в цвете, то перепутать виды невозможно.



Груздь настоящий

- В Поволжье и на Урале груздь настоящий называют сырым груздем за слегка слизистую поверхность шляпки. В Сибири этот гриб называют правским, то есть настоящим.
- Встречаются грузди настоящие с июля по октябрь не часто, но обильно, больше всего в северных и северо-западных областях РФ, на севере центральных областей, в Верхнем и Среднем Поволжье, на Урале и в Западной Сибири. Растут они в березовых и смешанных лесах.
- Шляпка диаметром 10–20 см, у молодых грибов почти плоская или вдавленная посередине, с завернутым внутрь пушисто-мохнатым краем, позднее воронковидная, слизистая, от молочно-белой до слегка желтоватой, нередко со слабо заметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосами, иногда с буроватыми пятнами. Пластинки белые с желтоватым краем. Мякоть белая, плотная, но ломкая, имеет острый приятный «груздевый» запах. Ножка короткая, цилиндрическая, внутри полая.
- Гриб съедобный, 1-й категории. Соленые грузди имеют голубоватый оттенок, мясисты, сочны, ароматны.



Груздь чёрный

- Растет преимущественно в березовых лесах и березово-ольховых молодняках, на опушках, вдоль просек и дорог, около вырубок, в благоприятные годы — очень большими семьями с июля по октябрь, до заморозков.
- Шляпка диаметром до 20 см, у молодого гриба плоская, с углублением посередине, со слабо опущенным, загнутым вниз краем. С возрастом шляпка приобретает воронкообразную форму. Окраска зеленовато-бурая или зеленовато-черная, по краям несколько светлее. За шляпку темного цвета гриб называют чернушкой, цыганом. Пластинки грязно-белые, частые, тонкие, позднее с мелкими буроватыми пятнами. Мякоть гриба крепкая, плотная, серовато-белая, на изломе выделяет едкий млечный сок, который потом темнеет. Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая, почти одного цвета со шляпкой.
- Гриб съедобный, 3-й категории, однако по вкусовым качествам превосходит волнушки, отнесенные ко 2-й категории. При солении груздь черный приобретает красивый темно-вишневый цвет. В засоле он имеет преимущество перед другими груздями, так как в течение трех лет сохраняет крепость и вкус.



Волнушка розовая и белая

- Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах под березами, особенно обильно в изреженных хвойно-березовых молодняках с кочковатой поверхностью почвы, покрытой травой.
- Шляпка диаметром до 12 см, у молодого гриба плоская, с ямкой в середине, с завернутыми глубоко внутрь краями, позднее воронковидная, по краю мохнатая, шерстистая, отсюда и название «волнушка» — от древнерусского слова «вовна», что значит шерсть.
- В сырую погоду шляпка клейкая посередине, розовая или оранжево-розовая с более или менее заметными красноватыми концентрическими полосами. Пластинки бледно-розовые. Ножка длиной до 6 см, цилиндрическая, полая, почти одного цвета со шляпкой.
- Растет повсеместно в лиственных и смешанных лесах, особенно обильно в изреженных хвойно-березовых молодняках. Шляпка без концентрических кругов, белая с кремово-охристой серединой, обычно в два раза мельче, чем у розовой волнушки. Мякоть жгуче-горькая и пахнет геранью. В народе этот гриб называют еще белянкой.
- Гриб съедобный, 2-й категории.



Золотые Правила Грибника

- **Если пошёл в лес по-грибы, то...**
- **Не рвать незнакомые грибы.** Последние годы для меня таких мало и я перефразировал это правило так: — Если есть малейшее сомнение в грибе — выброси его. Гриб не еда, от голода не спасет и одним не наешься.
- **Не собирать грибы вдоль шоссеиных дорог.** Минимальное расстояние для меня 100 м. Иногда бывает рвём вдоль асфальтовых дорог, но это в районах области, где одна легковушка в полчаса и фуры не ездят.
- Замаринованные грибы съесть до майских праздников. На практике они редко переживают Новый год, но считаю это правилом.
- **Ничего в лесу не ломать** (Живое).
- **Не мусорить.**
- Не пинать грибы, которые переросли или которые не берёшь.
- Не ковырять лесную подстилку в поисках грибов.
- Не доставлять неудобств лесным жителям.
- **Не собирайте старые, дряхлые грибы.** Все перезревшие грибы — немного ядовиты. Вполне реально получить пищевое отравление.
- **Никогда не пробуйте сорванный гриб «на вкус»** (бывают такие «полезные советы»). Можно отправиться в реанимацию (в лучшем случае) или на тот свет (в худшем).
- Не стоит брать слишком маленькие грибы. Все малыши похожи (шляпка до 10 коп. в диаметре). Реально вместо мелкого белого, сыроежки и т.п. «выудить» мелкий мухоморчик. Оставьте, пусть растёт (хоть и не для Вас).
- Не собирайте грибы в непосредственной близости от мест свалки мусора (таковых становится всё больше).
- Не собирайте заплесневелые грибы (часто — это сборища опят). Грибы испортились, лучше не жадничать и не рисковать здоровьем (не употребляете же Вы в пищу заплесневелый хлеб).

Народные приметы о грибах

- Мало снега на ветвях — ни грибов, ни ягод не найдешь.
- Если снег растаял и на этом месте плесень появилась — к грибам. (Речь идёт не просто об урожае на грибы, а об изобилии грибов именно на этом, примеченном месте. Плесень, появившаяся из-под снега, свидетельствует о грибнице (она же — мицелий) — тончайших разветвленных и переплетенных нитях, образующих вегетативное тело грибов).
- Луна растёт — по грибы идти, луна убывает — дома сидеть.
- Когда жарко и ведрено, грибы под деревьями собираются, когда сыро да ведрено — на поляны разбегаются.
- Вечером дожди — утром грибов жди.
- Сколько дождей — столько груздей.
- Если в лесу волнушки пошли, то жди скорого появления груздей.
- Первый туман лета — верная грибная примета, что урожай будет и пора собираться в лес по грибы.
- Коль пошел парной туман над лесом — иди по грибы.
- Месяц, народившись, омылся дождями, потом дождя не будет. А как месяц рогатым станет, опять омоется — тогда грибы пойдут.
- Сильные росы — к плодородию, а частые туманы — к урожаю грибов.
- Зацвела сосна — зернистый масленок появился.
- Много мошек — готовь под грибы лукошек