

# В царстве



# ГРИБОВ



# Царство грибов



# *В царстве грибов*



# Загадочный мир грибов

*«Под старой березой с корой загрубелой,  
В запутанной мокрой и длинной траве  
Срываю я сыростью пахнувший белый,  
И струйкою дождик бежит в рукаве...»*

М. Скавронская



# Грибы - особое Царство живой природы



**Грибы известны людям с незапамятных времен. Судя по материалам археологических раскопок, по древним рукописям и наскальным рисункам, наши далекие предки давно научились употреблять их в пищу.**

**Шли годы, проходили столетия, и грибы, сопровождавшие человечество на всех этапах его развития, сделались неотъемлемой частью жизни людей. Хлебопечение, виноделие - древнейшие производства - были бы невозможны, не догадайся человек использовать полезные для него свойства дрожжевых грибов.**

**Позже грибы стали применять при приготовлении некоторых видов сыров и в других отраслях пищевой промышленности. По-видимому, исключительное многообразие грибов явилось причиной того, что процесс познания их затянулся и до сих пор далеко еще не завершен.**



**Грибы - это удивительное творение природы. Они сочетают в себе признаки растений и животных.**

**На Руси грибы известны также очень давно и традиционно употреблялись в пищу. Назывались они «губы», а слово «грибы» появилось в русском языке только в конце XV или в начале XVI века и относилось сначала преимущественно к трубчатым грибам, таким как белый, подосиновик и так далее. И лишь в XVII веке название «грибы» прочно закрепилось за этими организмами и вошло в словари русского языка.**

**Собирание грибов именуют «тихой охотой». Первая охота — это что ни на есть самая настоящая охота, с ружьишком наперевес. Вторая охота — рыбная ловля. А вот третья охота — и есть та самая «тихая охота» за опятами и лисичками, а если повезёт, то и за боровиками. Русский писатель В. Солоухин так и назвал свою книгу — «Третья охота», где увлечённо поведал о грибной жизни.**

# СТРОЕНИЕ ГРИБА



ШЛЯПКА

ПЛОДОВО  
ТЕЛО

ПЕНЁК

ГРИБНИЦА

(подземная часть гриба)



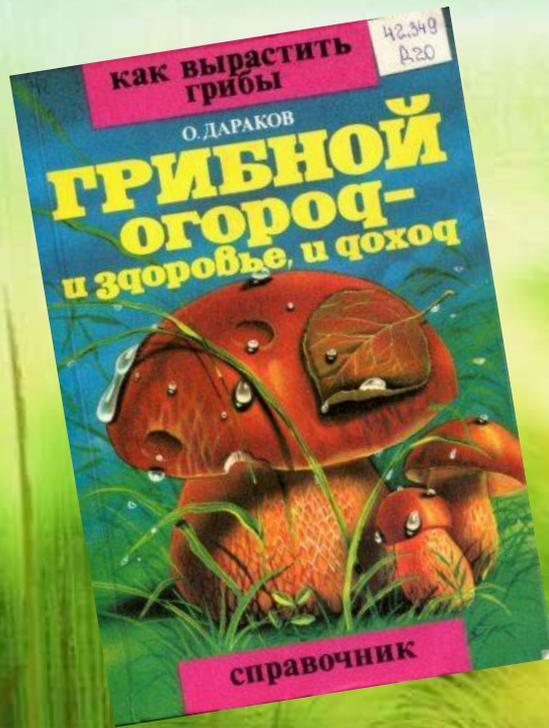
Андрест Б. В. Грибное лукошко / Борис Владимирович Андрест. - 3-е изд. - М. : Лесная промышленность, 1984. - 151 с.

*Книга знакомит с основами микологии - науке о грибах. Читатель узнает, где и как растут грибы, познакомится с календарем грибника. В некоторых разделах рассказывается о грибах, используемых в медицине, сельском хозяйстве и промышленности, другие разделы посвящены способам переработки грибов - сушке, солению, маринованию.*

**Большая грибная энциклопедия : [более 130 видов грибов : практическое руководство / авт.-сост.: А. И. Морозов]. - М. : АСТ ; Донецк : Сталкер, 2005 (Минск : Респ. унитар. предприятие Изд-во Белорус. Дом печати). - 479 с.**

*В книге приведены сведения о грибах, зонах их распространения, условиях произрастания, способах употребления. Кроме того, рассказывается о размножении грибов, их значении в жизни человека, целебных свойствах и перспективах выращивания отдельных видов.*





**Дараков О. Б. Грибной огородец - и здоровье, и доход : как вырастить грибы : справочник / Олег Борисович Дараков. - М. : Фирма "Топикал" : Фирма "Ресурс", 1994. - 190, [2] с.**

*Справочник по выращиванию шампиньонов, вешенок, зимних и летних опят, кольцевиков и шиитаке в домашних условиях, на садовом участке и в промышленности.*

**Карманный справочник грибника / [Составитель С. В. Родионова]. - М. : Моск. рабочий, 1993. - 121, [1] с.**

*Справочник поможет любителю "тихой охоты" сориентироваться в многообразии растущих в русском лесу грибов, отличить съедобный гриб от несъедобного, научит, как отыскивать грибные места, как не заблудиться в лесу, предугадать появление "нужных" грибов. Даются также рекомендации и советы по заготовке грибов впрок (сушке, солению, маринованию, замораживанию и др.) и приготовлению вкусных грибных блюд.*





**Клан, Я. Грибы / Текст Я. Клана ; [пер. К. Никифоровой] ; ил. Б. Ванчуры. -Прага : Артия, 1984. – 224 с.**

*В книге рассмотрено разнообразие гигантского мира - мира грибов. От морфологии и анатомии плодовых тел, размножения грибов авторы последовательно переходят к систематизации и основным семействам грибов, способам их определения. Уделяется внимание питательной ценности гриба. Одна из глав рассказывает об отравлениях грибами. Книга содержит множество цветных иллюстраций.*

**Рассказ о ста грибах : [комплект открыток / худож. А. К. Шипиленко ; авт. вступ. ст. Л. В. Гарибова]. – М. : Изобразительное искусство, [1990]. - [32] отд. л. в обл.**

*Комплект открыток поможет натуралистам, любителям природы полнее познакомиться с миром грибов.*





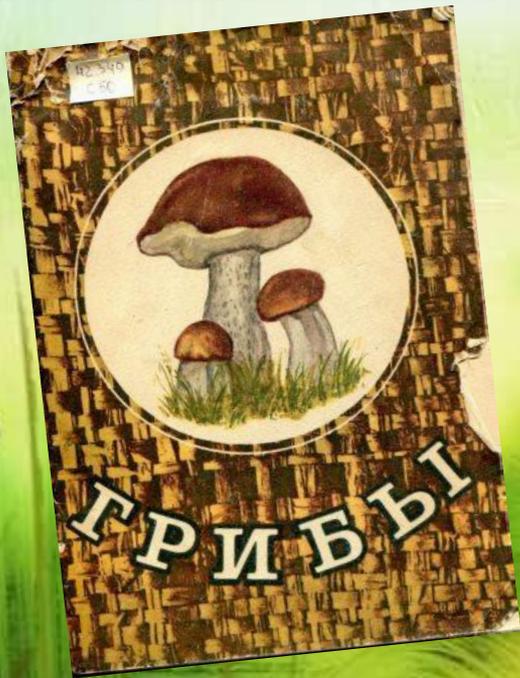
**Русанов В. А. Донская грибница / В. Русанов, С. Выщепан. - Ростов н/Д : Кн. изд-во, 1988. - 174, [1] с.**

*Книга рассказывает о грибах, их местообитании на Дону и сроках плодоношения, пищевой ценности съедобных и опасности употребления ядовитых, способах их различия, о культивировании на приусадебных участках. Авторы предлагают большое количество рецептов кулинарного использования грибов, приготовления различных блюд. Адресована любителям «третьей» охоты.*

**Сержанина Г. И. Грибы / Г. И. Сержанина, И. Я. Яшкин. - Минск : Наука и техника, 1986. - 230, [2] с.**

*Основанная на большом материале многолетних научных исследований, книга посвящена высшим грибам, произрастающим на территории Белоруссии. Даны, сведения о строении, эколого-биологических и хорологических особенностях грибов, а также об их значении. Приведены определительные таблицы, видовые описания и цветные изображения 270 видов. Даны рекомендации по рациональному сбору, переработке и использованию грибов. В приложении - рецепты для приготовления грибных блюд.*





**Смирнов В. И. Грибы / Вениамин Иванович Смирнов. - 3-е изд., стереотип. - М. : Экономика, 1980. - 31 с.**

*Знать грибы необходимо, так как среди них встречаются ядовитые, употребление которых в пищу может вызвать тяжёлые отравления, нередко даже со смертельным исходом. Научиться различать грибы поможет данная брошюра.*

**Федоров Ф. В. Грибы / Федор Владимирович Федоров. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – М. : Росагропромиздат, 1990. - 365, [1] с.**

*В книге описано более **220** видов съедобных, условно съедобных и ядовитых грибов. Показаны их отличительные признаки; рассказано об их строении и жизни, пищевой ценности, охране грибных ресурсов и разведении грибов, ухода за ними. В книге много полезных советов по заготовке, переработке и хранению грибов в домашних условиях. Широко представлено кулинарное использование грибов.*





**Чистовский О. Г. Знакомые незнакомцы : [о грибах] / Олег Григорьевич Чистовский. - Л. : Лениздат, 1990. - 287, [1] с.**

*Основные персонажи этой книги хорошо известны нам по лесным походам: сыроежки, грузди, подосиновики. И вот оказывается, что об этих старых знакомых автор может рассказать много такого, что читателю совершенно неизвестно...*

**Шалашова Н. Б. Шампиньоны / Наталья Борисовна Шалашова. - М. : Россельхозиздат, 1987. - 30, [2] с.**

*В работе рассказывается о питательной ценности шампиньонов, особенностях и приемах их выращивания в условиях приусадебного хозяйства. Рассчитана на овощеводов-любителей.*



# Счастье

*Валентин Дмитриевич Берестов*

*Валентину Катаеву*

## Грибной лес

В лес грибной тебя зову  
Тихим утром осени.  
Видишь, под ноги листву  
Нам деревья бросили.  
Было лето и прошло,  
Песенное, знойное.  
А теперь в лесу светло,  
Строже и спокойнее.  
Только белка на виду —  
Все углы облазила,  
Витаминную еду  
Запасая на зиму.  
Под стволами двух дубов  
Помолчим немножко.  
Принесём домой грибов  
Полное лукошко.

*Яков Аким*

Гриб за грибом ложился в кузовок.  
Я счастлив был, хотя валился с ног.  
Но я ещё счастливее бывал,  
Когда глаза в постели закрывал,—  
И вспыхивало сразу предо мной  
Всё, что скрывал от глаза мрак лесной,  
Всё, что я, глядя под ноги, искал.  
Кто в темноте ковёр цветной соткал  
Из рыжиков, из белых и маслят?  
Картинами такими тешит взгляд,  
Работая тайком, не напоказ,  
Художник, что живёт в любом из нас.

**1972**

# Съедобные грибы



Белый гриб



Подберёзовик



Волнушка



Опята



Подосиновик

# Ядовитые грибы



Мухомор



Желчный гриб



Бледная поганка



Ложные опята



Лучшими промысловыми видами являются белый гриб, рыжики еловые и боровые, подосиновик, груздь настоящий, путник боровой.



В больших количествах собирают также подберезовики, маслята, моховики, волнушки, млечник обыкновенный.



И это  
тоже грибы!



# Грибы из Красной книги России

- *Сетконоска*  
*сдвоенная*



- *Решёточник*  
*красный*



- *Рогатик*  
*пестиковый*



- *Паутинник*  
*фиолетовый*



- *Грифола*  
*курчавая*



- *Шишкогриб*  
*хлопьеножковый*



# ШЛЯПОЧНЫЕ ТРИБЫ



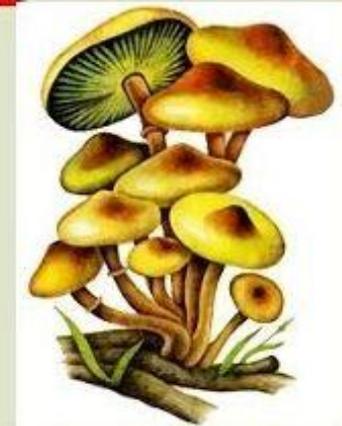
# Несъедобные грибы



бледная поганка



ложные опята



ложные опята



пантерный мухомор



красный мухомор



свинушка



















G.A. WHITFIELD

