

Грибы делятся на три категории: съедобные, несъедобные или ядовитые и условно-съедобные — те, что можно употреблять в пищу после определённой термической обработки. Если у вас мало опыта, лучше не брать во внимание условно-съедобные, а для начала научиться уверенно определять полностью съедобные варианты.

Как выглядят съедобные грибы

Конечно, можно использовать популярные нынче приложения для распознавания грибов. Однако они скорее пригодятся, когда у вас есть хотя бы минимальные знания по теме. К тому же нередко такие приложения ошибаются из-за плохого качества фотографий.

Отправляйтесь в лес с опытным грибником, который покажет вам съедобные экземпляры и научит различать их. Такой урок будет куда полезнее и эффективнее, чем разглядывание картинок в энциклопедии или интернете. Заодно попросите своего проводника показать вам наглядные примеры ядовитых грибов.

Каким грибам отдавать предпочтение

Самый простой вариант для новичка — собирать только трубчатые разновидности, которые под шляпкой напоминают губку. Например, к ним относятся боровики (белые грибы), подосиновики и подберёзовики. Среди трубчатых гораздо реже встречаются ядовитые экземпляры.



1 / 2

Трубчатый гриб.



2 / 2

Пластинчатые грибы.

А вот сбор пластинчатых грибов (с пластинками под шляпкой) требует большего опыта, ведь даже простую сыроежку можно легко спутать с опасным двойником.

Почему не стоит полагаться на народные методы

Ядовитые грибы, как и съедобные, могут иметь приятный вкус. Поэтому не стоит пробовать сомнительные экземпляры. Даже просто лизнув опасный гриб, вы рискуете серьёзно отравиться. Аромат тоже ни о чём не говорит: ядовитые варианты могут иметь не только резкий, но и приятный запах или даже не пахнуть вообще.

Не показатель и потемнение гриба при разламывании. Это свойство есть и у хороших, и у плохих вариантов. А ещё не стоит думать, что термическая обработка или долгое вымачивание в различных растворах избавят продукт от токсичности. Кстати, бытует мнение, что червивый гриб — точно съедобный. Не верьте этому опасному мифу: даже бледную поганку могут поедать насекомые.

Как определить съедобный гриб

Как известно, грибов существует великое множество, и изучать их можно долгие годы. Поэтому остановимся на самых распространённых съедобных «обитателях» леса и расскажем, как не спутать их с опасными двойниками.

Как отличить настоящий белый гриб от ложного

Ошибиться, собирая боровики, довольно сложно благодаря их узнаваемой внешности. Цвет шляпки этого гриба может варьироваться от золотистого до тёмно-коричневого. Под ней — светло-жёлтая трубчатая мякоть, которая становится темнее у старых боровиков. На срезе мякоть всегда будет белой, в отличие от мякоти двойника — желчного гриба, который начинает розоветь. Также у ложного экземпляра розовеет и «губка» под шляпкой.



Слева — настоящий белый гриб, справа — желчный гриб с розовеющей «губкой» под шляпкой.

Есть и хорошая новость: даже если желчный гриб случайно попадёт в корзинку, съесть вы его не сможете. У него невероятно горький вкус, который не исчезает при варке или жарке.



Сатанинский гриб.

Ещё можно встретить ядовитый сатанинский гриб. При этом его вид определённо вызывает сомнения: серовато-белая шляпка на ярко-красной ножке. Мякоть на срезе синее или становится красной. Если увидите такой экземпляр, не берите его, а лучше сделайте фото, ведь встретить этот гриб — большая редкость.

Как отличить настоящие лисички от ложных

Съедобная лисичка имеет равномерную окраску в вариантах от бледно-жёлтого до ярко-оранжевого оттенка. Края шляпки —

гофрированные, причём чем старше гриб, тем более ажурными они будут. У настоящей лисички ножка плотная и толстая.



1 / 2

Съедобные лисички с равномерной окраской и неровными краями.



2 / 2

Ложные лисички с чёткой формой шляпки.

Ложная разновидность чаще всего не может похвастаться равномерной окраской: шляпка может быть сверху ярко-оранжевой, а снизу — красноватой. К тому же её края ровные даже у взрослого экземпляра. Ещё несъедобного двойника выдаёт тонкая ножка.



Две лисички слева с толстыми ножками — настоящие. Справа — ложная с тонкой ножкой.

Настоящие лисички обычно растут группами и крайне редко бывают червивыми. Ложные в основном встречаются поодиночке и чаще бывают подточены насекомыми.

Как отличить настоящие опята от ложных

Научиться различать опята — сложная задача. На первый взгляд и ложные, и настоящие выглядят одинаково и растут кучками в одних и тех же местах: на пнях, деревьях и поваленных брёвнах.

Внимательно присмотритесь к находке. У съедобных экземпляров всегда есть «юбочка»: у молодого опёнка шляпка снизу закрыта плёнкой, которая по мере роста отрывается и остаётся на ножке в виде кольца. У ложных такого «украшения» никогда не бывает.



1 / 2

У настоящих опят есть плёнчатая «юбочка» на ножке.



2 / 2

У ложных опят ножки без «юбочки».

Также шляпки настоящих опят покрыты чешуйками, которые чуть темнее основного цвета гриба. Правда, старые теряют это свойство и становятся гладкими, поэтому берите только молодой урожай с махровой поверхностью. Так вы не ошибётесь, ведь несъедобные двойники гладкие в любом возрасте.



1 / 2

Шляпки съедобных опят покрыты чешуйками.



2 / 2

У ложных опят гладкие шляпки.

Съедобные опята окрашены в спокойные коричневато серые тона, пластинки под шляпкой — кремово-бежевые, коричневатые или бледно-жёлтые. Цвет ложных более выраженный — от жёлтого до красного, а пластинки под шляпкой — зелёные, жёлтые или тёмно-оливковые.



У съедобных опят под шляпкой — коричневатые пластинки.

Если вы никогда не собирали опята, советуем в первый раз отправиться за ними с опытным грибником, который наглядно покажет основные признаки съедобных и несъедобных вариантов.

Как отличить настоящие подосиновики от ложных

С этим справятся даже новички. У настоящего подосиновика есть характерная особенность: на срезе гриб постепенно меняет цвет с белого на синий или даже почти чёрный. При этом ложный близнец начинает розоветь или краснеть.



Ещё одна особенность — чешуйки на ножке, которые могут быть белыми, светло-серыми или чёрными. У ложного экземпляра вместо них выраженная жёлтая или коричневатая сосудистая сеточка.



1 / 2

Ножка настоящего подосиновика покрыта чешуйками.



2 / 2

У ложного подосиновика на ножке вместо чешуек — сосудистая сеточка. При этом нет по-настоящему опасных грибов, которые можно спутать с подосиновиком. Если и попадётся несъедобный, вы попросту не сможете употребить его из-за горького вкуса.

Как отличить настоящие подберёзовики от ложных

У подберёзовика выпуклая гладкая шляпка приглушённого сероватого или коричневого оттенка. Ножка гриба обычно тонкая, возможно небольшое утолщение снизу. А ещё, как правило, она покрыта тёмными или почти чёрными чешуйками, которые легко счищаются ножом. Из-за такой окраски ножку подберёзовика часто сравнивают со стволом берёзы.



Под шляпкой гриб трубчатый. У молодого подберёзовика эта «губка» плотная и почти белая, а с возрастом становится тёмно-серой, влажной и хлюпкой на ощупь — при надавливании на ней остаются вмятины.



Ложные собратья — желчные грибы — становятся розовыми на срезе, да и «губка» у них под шляпкой тоже часто бывает серовато-розовой. У несъедобных вариантов вместо чешуек на ножках выпуклая сосудистая сеточка коричневого цвета. А шляпки таких грибов окрашены в более насыщенные тона — от ярко-коричневого до рыже-зелёного.

Как отличить настоящие сыроежки от ложных

Шляпки этих съедобных грибов бывают самых разных расцветок, из-за чего их легко спутать с похожими опасными видами. Первое, что нужно запомнить: у настоящей сыроежки никогда нет плёночного кольца на ножке, в отличие, например, от бледной поганки.



1 / 2

На ножке сыроежки никогда не бывает плёночного кольца.



2 / 2

Плёночное кольцо на ножке опасной бледной поганки
Кроме того, начинающим грибникам не стоит собирать сыроежки с ярко-красными шляпками — среди таких легко могут встретиться как просто горькие, так и ядовитые двойники. Также вас должен смутить резкий запах. У съедобной сыроежки он, наоборот, приятный, «грибной». Пластинки под шляпкой и ножка должны быть белого цвета. Кстати, истинные сыроежки очень часто бывают червивыми, в отличие от ложных.



У молодых экземпляров выпуклые шаровидные шляпки, которые по мере роста распрямляются, становясь плоскими и воронковидными. Наиболее безопасно собирать жёлтые, бордово-коричневые и бордово-фиолетовые грибы.



1 / 3

Съедобная сыроежка с бордово-коричневой шляпкой.



2 / 3

Съедобные сыроежки с жёлтыми шляпками.



Съедобные сыроежки с бордово-фиолетовыми шляпками.

Как отличить съедобные маслята от ложных

Шляпка настоящего маслёнка покрыта коричневато-бурой или золотистой скользкой плёнкой, которая легко отделяется ножом и при этом тянется. Под шляпкой у гриба — желтоватая «губка», а на ножке есть пластинчатое кольцо-«юбочка». Эти грибы, как правило, растут семьями, их крайне редко встретишь поодиночке.



Маслята можно спутать с перечным грибом. Однако у этого двойника никогда не бывает плёнчатого кольца на ножке, а мякоть под шляпкой — более пористая и имеет красноватый оттенок. Перечный гриб не опасен, его относят к условно-съедобным из-за очень острого вкуса.



Ещё на маслёнка похожа съедобная мокруха еловая. У двойника такая же скользкая шляпка и на ножке тоже есть плёнчатое кольцо. Но различить эти

грибы очень просто: маслята под шляпкой трубчатые, а мокрухи — пластинчатые.

