

МДК 03.01 Заготовка древесины и других ресурсов. Группа Л-42. Дата занятий: 07.02.24. Преподаватель Шлякис А.А.

Уважаемые обучающиеся! На основании предоставленного материала вам необходимо составить конспект лекции.

Заготовка грибов

Грибы – большая группа низших растений, различных по образу жизни, строению и значению. Грибы, имеющие значение как пищевые лесные ресурсы, относятся к макромицетам. Это грибы со сложно устроенными плодовыми телами и многоклеточным мицелием. Грибы распространены во всех лесорастительных зонах и лесных районах Сибири. Но наибольшее разнообразие и запасы грибов сосредоточены в лесах таежной зоны и в горно-таежных лесах Южно-Сибирской горной зоны.

Грибы употребляются в пищу с давних времен, и их пищевая ценность неоспоримо доказана. В грибах содержится до 45% белков, до 13% жиров, до 60% углеводов. В их составе много различных микроэлементов и витамины А, В, В₁, В₂, С, D и РР. В то же время, в грибах, особенно в старых, содержатся такие вещества, как холестерин. Питательность грибов увеличивается благодаря содержанию в них сахаров, придающих им приятный вкус. В шляпках грибов содержится намного больше питательных веществ, чем в ножках.

По пищевой ценности грибы подразделяются на 4 категории, К первой относятся наиболее ценные с пищевой точки зрения грибы, такие, как белый гриб.

В лесах Сибири произрастают грибы, описание которых приводится далее.

- **Белый гриб** (рис). Широко распространен по всей территории России под пологом сосновых, еловых, березовых, дубовых насаждений. Имеет около двух десятков форм, различающихся главным образом окраской и приуроченностью к той или иной древесной породе. Один из самых крупных грибов. Шляпка полушаровидная, к старости – подушковидно-выпуклая достигает в диаметре 20 см и более. Ножка молодых белых грибов толстая, мясистая, а шляпка несоразмерно маленькая. Гименофор (нижняя сторона шляпки) трубчатый (губчатый), у молодых грибов белый, у старых – желтый или зеленоватый. Окраска – все оттенки коричневого цвета от очень темного до белесого, иногда красноватая или почти желтая. Имеют характерный приятный запах.



Рис. Белые грибы, выросшие в березовых лесах

Самый ценный гриб первой категории, близкий по пищевой ценности к мясопродуктам

Растет только на дренированных почвах в насаждениях зеленомошниковой, лишайниковой, реже травяной групп типов леса.



Рис. Белые грибы хвойных лесов

Сходные виды – несъедобный **желчный гриб** отличается розовой окраской гименофора и устойчивым горьким вкусом. Смертельно ядовитый **сатанинский гриб** на изломе быстро сначала краснеет, а потом синееет.

- **Подберезовик (березовик, обабок)** (рис.).

Распространен повсеместно в березовых лесах и в насаждениях с участием березы. Имеет несколько форм, различающихся главным образом окраской шляпки от темно-бурой до почти белой, чаще встречается коричневая окраска шляпки. Шляпка до 20 см в диаметре полушаровидная или подушковидная. Гименофор трубчатый, в молодости белый, позднее серо-коричневатый. Ножка цилиндрическая или постепенно утолщенная книзу.



Рис. Подберезовики.

Гриб второй категории пищевой ценности.

Растет на дренированных, реже на переувлажненных почвах. Под пологом насаждений травяной и зеленомошниковой, реже травяно-болотной групп типов леса, но иногда растет на прогалинах, сенокосах, пастбищах.

- **Подосиновик (осиновик)** (рис).

Произрастает большей частью в таежных лесах и лесотундре в насаждениях с участием осины. Шляпка полушаровидная, до 20 см, имеет красный, оранжевый, иногда почти белый цвет. Ножка у молодых толстая, затем стремится к цилиндрической форме и сильно вытягивается. Гименофор губчатый, белый, позднее серо-коричневый, при надавливании краснеет. Мякоть на изломе сначала синееет, а потом краснеет.



Рис. Подосиновики.

Гриб второй категории пищевой ценности.

Растет на дренированных почвах, под пологом древостоя, преимущественно в типах леса зеленомошниковой и долгомошниковой групп типов леса.

- **Масленок.**

В лесах Сибири распространено несколько видов маслят значительно различающихся по внешнему виду. **Масленок желтый** (рис.) растет в сосновых насаждениях. Шляпка до 10 см полушаровидная, позднее плоская светло-коричневая или желто-бурая в молодом возрасте покрыта густой слизью. Гименофор трубчатый, лимонно-желтый. Ножка цилиндрическая с характерным кольцом (остаток пленки, покрывающей гименофор молодых грибов).

Масленок лиственничный распространен в равнинных и горных лиственничниках. По внешнему виду имеет сходство с моховиком. Шляпка плоская без слизи, с бархатистой поверхностью с яркой окраской от желтой до бордовой. Гименофор сетчатый, желтый. Ножка цилиндрическая с кольцом.

Гриб второй категории пищевой ценности.

Растет на дренированных почвах, под пологом древостоя, преимущественно в типах леса травяной группы.



Рис. Масленок желтый

- **Моховик** (рис.).

Моховик растет в хвойных лесах (преимущественно в сосновых) в основном в таежных лесах. Шляпка до 12 см, подушковидная, позднее плоская, бархатистая, сухая. Окраска желто-оливковая или буровато-оливковая. Гименофор сетчатый, ярко-желтый. Ножка цилиндрическая с коричневым или красноватым оттенком. Мякоть сочная, белая, ножка на изломе может слегка синеть.



Рис. Моховик

Гриб третьей категории пищевой ценности.

Растет на дренированных почвах в насаждениях зеленомошниковой, долгомошниковой, лишайниковой групп типов леса.

- **Опенок осенний** (рис.).

В Сибири опята растут в насаждениях с участием березы и осины. Шляпка до 10 см у молодых грибов выпуклая с подвернутым краем, у взрослых – распростертая с выпуклым бугорком посередине. Окраска от бледно-коричневой до бурой с нечетким пятнистым рисунком. Гименофор пластинчатый, у молодых грибов обтянут пленкой, которая позднее сохраняется в виде кольца на ножке. Ножка длинная, тонкая одноцветная светло-серо-коричневая. Имеют характерный приятный запах.

Гриб третьей категории пищевой ценности.

Растут почти всегда группами на старых пнях, валежнике, на корнях и стволах деревьев, пораженных внутренней гнилью в насаждениях травяной, реже зеленомошниковой групп типов леса.



Рис. Опята осенние на старом пне

Сходные виды – ядовитые *ложные опята серно-желтый* и *кирпично-красный* отличаются от опят осенних цветом, отсутствием пятнистого рисунка на шляпках, отсутствием пояска на ножке и отсутствием характерного запаха.

- **Грузди.**

Растут в таежной, лесостепной и горной лесорастительных зонах Сибири. Имеется несколько видов, различающихся как внешне, так и по условиям места произрастания. *Настоящий груздь (сухой)* (рис.).



- **Груздь желтый (сырой)**
- **Груздь черный (подгруздок)**
- **Груздь осиновый**
- **Лисички** (рис.)

Лисички



- **Рыжик** (рис.)

Рыжики



- **Волнушка (белянка)**(рис.)

Растут в



- **Шампиньон**
 - **Сыроежки**
 - **Сморчок**
- Сморчки



- **Красный мухомор**

Рис. Красный мухомор

- **Пантерный мухомор**
- **Бледная поганка (белый мухомор)**

Грибы появляются в лесах ранней весной, после освобождения почвы от снега, и растут до установления нового снежного покрова. Первыми появляются сморчки, продолжительность появления новых плодовых тел составляет одну-две недели. Потом некоторое время грибы в лесу встречаются совсем редко. В июне в отдельные годы появляются подберезовики, маслята, моховики, свинушки и сыроежки. В июле кроме перечисленных грибов появляются белые грибы, подосиновики, иногда рыжики и волнушки, грузди. В августе начинается массовый рост почти всех перечисленных выше видов грибов, кроме сморчков. Опенок осенний появляется в конце месяца или в сентябре. Грибы активно растут до осенних заморозков.

Для богатого урожая грибов требуется благоприятное сочетание метеорологических условий. Прежде всего, необходимо достаточное, довольно большое количество влаги и тепла. Смена влажных периодов засушливыми и теплых прохладными ведет к уменьшению урожая. В отдельные годы с засушливым или холодным летом грибы бывают малочисленны, а появление их весьма кратковременным и часто имеет локальный характер. Иногда в отдельных районах грибов вообще не бывает. В другие годы случаются обильные урожаи, грибы появляются в лесах повсеместно и заготавливаются тоннами.