



Кесарев (цезарев) гриб

Характерной отличительной чертой этого гриба является шляпка с белыми или желтоватыми бородавками, белыми (а не оранжево-желтыми) пластинками, приросшая в виде нескольких concentric рядов белых или желтоватых бородавок вольва, белая (но не ярко-оранжево-желтая) или слегка желтоватая ножка.



Сморчок настоящий

- Поверхность шляпки — морщинистая, с округлыми многоугольными ячейками-сотами, которые вытянуты по длине шляпки. Мякоть шляпки белая, ломкая, с приятным грибным запахом. Ножка цилиндрическая, внизу немного расширенная и достигает 5-6 см в высоту.
- Растет сморчок настоящий в лиственных лесах горной части Крыма — на северном склоне Чатыр-дага, в Крымском государственном заповеднике, в Бахчисарайском и Симферопольском районах, в районе горы Митридат.
- Лучшее время их сбора в Крыму апрель-май. И хотя сморчки считаются не ядовитыми, все равно лучше, предварительно нарезав, отварить их, воду слить, после чего промыть и только потом пускать в кулинарную обработку.



Дождевики или головачи

- Небольшие белые шарики, чем-то похожие на электролампочку или грушу, прикрепленную к земле тонким концом. Бывает, несколько штук слепится вместе. Ножки нет. Шляпки нет. Иногда кожа у них гладкая, иногда вся усыпана маленькими шипиками и как будто припудрена мукой.
- среди дождевиков нет ядовитых. Главное, чтобы мякоть была белая. И даже съев ложнодождевик, который нельзя спутать ни с чем, человек не отравится. Споры дождевиков, а именно ими посыпали раны, обладают кровоостанавливающим свойством. Кроме того, мякоть этих грибов успокаивает боль

Дождевик шиповатый

- Плодовое тело в верхней части почти шаровидное до 5 см в диаметре, в нижней части суженное. Цвет дождевиков меняется по мере роста (старения): молодой гриб — белого цвета, постарше — светло-коричневого, поверхность покрыта мягкими небольшими шипиками. Мякоть сначала белая с сильным, приятным запахом, но исчезающим при высушивании, потом она буреет.



Дождевик грушевидный

- похож на грушу, покрытую шершавой тонко-бугорчатой кожурой. Растет группами на пнях, на гнилой древесине в предгорной части всех районов Крыма. В пищу используются только молодые грибы, в основном в жареном виде, высушенные, они хороши для приготовления супов.



Дождевик великан

- Плодовое тело у него почти шаровидное, у молодых грибов поверхность и мякоть белые, позже желтовато-серые. В 1955 г. на поляне близ села Краснолесье был найден такой гриб высотой в 34 см и 32 см шириной.



Головач круглый

- плодовое тело которого почти круглое, высотой до 10 см, в верхней части расширенное, немного приплюснутое, в нижней части суженное. Растет он на полянах и лужайках в горной части Симферопольского, Белогорского и Кировского районов в мае-сентябре.



Пороховка свинцово-серая

- Редко встречается одиночно или небольшими группами по обочинам лесных дорог, па лесных полянах небольшого размера (до 2,5 см в диаметре). Оболочка у него гладкая, белая. Появляется в июне и встречается до октября.



Ложнодождевик обыкновенный

- Плодовое тело у него округлой формы до 3 см в диаметре с плотной, жесткой буроватой оболочкой. Мякоть фиолетово-черная с белыми прожилками, с неприятным запахом. Встречается редко в лиственных лесах, в предгорной части Крыма в августе-сентябре. Ложнодождевик предпочитает обочины дорог, края канав и другие места, где человек нарушил почву леса. В пищу не употребляется.



Шампиньон обыкновенный

- Обычно шляпка у этого гриба сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, сухая, белая с мелкими, иногда почти незаметными, волокнистыми чешуйками. По цвету слегка сероватая, редко — буровато-коричневая. Диаметр шляпки от 5 до 15-20 см.
- В молодом возрасте она соединяется с ножкой белой пленкой. По мере роста гриба пленка разрывается, следы ее остаются на ножке в виде бахромчатого кольца. Покрывающая шляпку кожица с края легко снимается. Розоватые пластинки к старости становятся черно-бурыми. Ножка высотой от 2 до 10 см, толстая, плотная, белая, с однослойным кольцом. Мякоть белая, на изломе розоватая. Сока не выделяет.



Шампиньон полевой



- Цвет белый, реже светло-серый, иногда с желтоватыми пятнами, при надавливании желтеет, позже становится светло-охристой, гладкой, шелковистой, иногда в центре остаются небольшие чешуйки. Пластинки сначала беловатые, потом розоватые и, наконец, темно-коричневые. Ножка полая с узким просветом с двухслойным кольцом, белая, позднее желтеющая. Высота от 5 до 8 см, в диаметре 1-5 см. Мякоть белая, при разрезании слегка желтеет.

•

Шампиньон темночешуйчатый

- Шляпка мясистая, выпуклая, колокольчатая, серого или коричнево-серого цвета, в центре темная. Диаметр шляпки от 5 до 10 см. Пластинки широкие, редкие, беловатые, затем лиловато-розовые и темно-коричневые. Ножка высотой 6-12 см, диаметром 1-1,5 см, внизу с клубневидным уплотнением, пустотелая, с широким белым кольцом; белого цвета, с возрастом желтеет. От надавливания и на срезе желтеет, потом коричневеет. Мякоть белая, внизу в ножке желтоватая. Вкус и запах неприятные.



Шампиньон рыжеющий

- Шляпка выпуклая, грязно-белая, при надавливании желтеет. К краю чешуйчатая, часто с трещинками, при подсыхании становится коричневатой или буровато-серой с беловатыми пятнами. Пластинки розовые, с возрастом темнеющие. Ножка высотой 5-8 см, в диаметре 1-3 см, пустотелая. Кольцо желтоватого цвета, легко отпадает. Мякоть белая, грязно-белая, у основания ножки желтоватая, при разрезании желтеет и рыжеет, а при высыхании становится сероватой с легким фиолетовым оттенком. Вкус и запах неприятные (запах напоминает карболку).



Бледная поганка

- Этот гриб в молодом возрасте очень похож на молодой шампиньон. Она маскируется и под сыроежку. В отличие от шампиньонов растет в основном в лесу и чаще всего одиночно в июле-сентябре. При малейшем сомнении не берите ее даже в руки. У нее все ядовито: и ножка, и плодовое тело, и даже споры.



Тутовник пестрый

- Называют его также трутовик чешуйчатый, вязовик, заячник, пестрец. Шляпка полукруглая, сравнительно нетолстая, светло-желтая, достигающая 30 см в диаметре, покрыта крупными, тонкими светло-коричневыми чешуйками. Мякоть шляпки белая, с приятным запахом, у молодых грибов сочная, позже становится сухой и жесткой. Ножка в верхней части светло-желтая, в нижней — черная, расположена эксцентрически или сбоку, изогнутая, порядка 5-7 см в длину. Появляется в мае-июне, иногда в сентябре. Едят его только в молодом возрасте в свежеприготовленном виде. В голодный 1918 год в 3



Тутовник разветвленный

- Плодовое тело этого гриба сильно разветвленное, с большим количеством шляпок. Шляпки белые или светло-серые, реже буроватые, в средней части вдавленные, диаметром до 2 см. Мякоть белая.



Тутовник или трюфель черный

- Плодовое тело клубневидное или округлое размером 2,5-3,5 см. Поверхность покрыта черными пирамидальными крупными бородавками. Мякоть сначала белая, потом желтовато-бурая, на разрезе хорошо видны извилистые прожилки. В мякоти — сумки с почти круглыми спорами. Вкус и запах приятные. В Крыму гриб был найден в окрестностях с. Грушевки Кировского района в лиственном лесу, у ручья на поляне в июне.



Маслята



- Видимо, оттого, что в сырую погоду шляпка у масленка делается слизистой и блестит, будто смазанная маслом, их и называли маслятами. У маслят под колпаком не противные мухоморовые пленки-пеленки, а нарядные кружевные салфеточки.

Масленок зернистый

- Главное его отличие от масленка настоящего — отсутствие пленчатого кольца на ножке. Этот гриб не такой липкий и кажется совсем сухим. Шляпка у масленка полушаровидная 3-7 см в диаметре, желто-бурая и коричневато-бурая. Ножка желтая, вверху белая с бородавочками или зернышками. Мякоть желтовато-белая, мягкая. При изломе своего цвета не меняет. Нижняя часть шляпки светло-желтая, с мелкими округлыми отверстиями. Растут начинают с мая-июня и по сентябрь-октябрь, могут встретиться в ноябре или декабре. Все зависит от погоды.



Серые навозники или копринусы



- Навозник серый имеет серую или серо-коричневую бороздчатую шляпку диаметром 3-8 см. Пластинки белые, затем черные. Ножка тонкая, в высоту достигает 8-12 см. Этот гриб иногда называют еще чернильным грибом. На крымской земле появляется он в мае-июне, но потом пропадает и вновь выходит с первыми дождями в сентябре, растет до ноября небольшими пучками у пней и стволов лиственных деревьев, особенно около тополей, а также в удобренных садах и у дорог. Этот гриб можно употреблять в пищу только в молодом возрасте

Навозник белый

Навозник белый имеет белую цилиндрическую шляпку диаметром 3-6 см с крупными чешуйками и верхушкой с охряным оттенком. Пластинки белые, затем розовые, позже расплывающиеся в черную массу. Ножка высотой 10-20 см и до 1,5 см в диаметре белоснежная, внизу желтоватая, разрисованная густым орнаментом светло-коричневых острозубчатых зигзагов. Мякоть шляпки белая, затем красная, позже черная. Мякоть ножки — белая, волокнистая.



Луговой опенок или негниючка

- Ножка у лугового опенка цилиндрическая, ровная, палевая, плотная, даже кожистая. На ощупь слабо хрящеватая, с белым мучнистым налетом. Мякоть бледно-желтоватая. Гриб имеет приятный вкус, а запах его напоминает гвоздику. Ст. Когда наступает июльская теплынь луговой опенок храбро продолжает стоять под раскаленным солнцем. Только становится каким-то сухим, как будто в нем нет влаги как бы впадать в спячку в сухую погоду и воскресать во время дождя.
- К характерным особенностям этих грибов надо отнести то, что растут они полосами, как бы «змейками». Этот гриб может образовывать «ведьмины круги», в диаметре достигающие нескольких метров.



Чесночник большой

- Шляпка этого грибка от 2 до 4-5 в диаметре выпукло-распростертая с опушенным рубчатым краем, беловатая, коричневато-кремовая или коричнево-серая, с ростом светлеет. Пластинки беловатые редкие. Ножка от 4 до 15 см, иногда 20 см. По диаметру ножка тонкая, 0,3-0,5 см, пустотелая, к основанию утолщенная, волокнистая. Вверху она мучнисто-бархатистая, к основанию — темная. Мякоть шляпки белая с чесночно-луковичным запахом и вкусом. Чесночник — малоизвестный съедобный гриб хороших вкусовых качеств. Используется как приправа вместо чеснока или при приготовлении некоторых блюд



Опенок настоящий или осенний

- У опят осенних длинные тонкие ножки высотой 6-10 см, и растут они обычно большими гнездами. Иной раз так густо покрывают пень, что полностью скрывают его. С
- Это самый быстрорастущий (из пищевых) гриб, но части его растут неравномерно. Ножка по высоте опережает рост шляпки по диаметру.
- По форме шляпка у опенка плоско-округлая, часто с бугорком посередине желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая с волнистыми чешуйками, позднее исчезающими.
- Пластинки сначала белые, потом светло-желтые, у молодого гриба шляпка закрыта нежной белой пленочкой, которая позднее, отрываясь от краев шляпки, повисает на ножке в виде бахромчатого кольца. Мякоть тонкомясистая, беловатая или слегка желтоватая, с приятным грибным запахом.



Опенок серо-желтый или ложноопенок

- В центральной части шляпка красно-буроватая. Пластинки желто-зеленого более темного цвета. Ножка тоже серно-желтая с бурым основанием. В нижней части шляпки, по ее краям, сохраняются темные от спор остатки пленки, закрывавшей испод грибка. Мякоть серно-желтая, на вкус горькая. Цвет мякоти и жгуче-едкий вкус — четкие определяющие признаки этого гриба. Кроме того, характерно отсутствие на ножке кольца. При сборе этих грибов надо иметь в виду, что они могут вызвать легкое отравление. Поэтому будьте внимательны.



Подберезовик обыкновенный

- Растет в лиственных лесах предгорий и горных частях Белогорского, Симферопольского и Бахчисарайского районов в мае, июне, сентябре, реже в июле и августе. Шляпка в диаметре достигает 9 см, она гладкая коричневая или коричнево-бурая. Ножка длиной до 10 см и 1,5-2,0 см в диаметре.



Подосиновик



- Мякоть шляпки у подосиновика белая, но более грубая, чем у подберезовика; при разрезе (или надломе) она начинает быстро менять свой цвет: вначале становится розовой, затем темно-синей и даже черной. Происходит это в результате того, что содержащиеся в грибе бесцветные пигменты под действием кислорода воздуха окрашиваются. Но на вкусовые качества гриба это не влияет.

Рогатники желтый и гроздевой



Появляется он в лиственных лесах полуострова в июне-сентябре. Разветвление плодового тела достигает высоты 20 см, диаметр — 15-20 см. Все веточки и ножка кремовые или лимонно-желтые, позднее охристые или почти оранжевые. Мякоть белая, а в веточках бледно-желтоватая. В пищу идут молодые грибы — свежеприготовленные или

сушеные.



- Плодовое тело у него ветвистое, высотой 10-15 см. Веточки скученные, буровато-кремовые, на концах сначала розоватые, потом кирпично-бурые. Мякоть плотная, белая. Ножка тоже плотная, 2-3 см высотой. Гриб встречается редко, и в основном в лиственных лесах Симферопольского, Бахчисарайского, Белогорского и Кировского районов в июне-сентябре.

Белый или боровик



© poluostrov-krym.com

- А почему гриб назвали белым? Да потому, что если его разрезать, то мякоть шляпки, трубчатый слой и ножка остаются белыми и при сушке и при варке. Шляпка белого гриба округлая, выпуклая, коричнево-каштанового цвета. У тех, которые растут в затененных хвойных и смешанных лесах, цвет шляпки более светлый. Нижний, трубчатый слой грибов, растущих в березовых и смешанных лесах, обычно белого цвета, плотный, крепкий и занимает не более одной трети толщины шляпки. У белых грибов, растущих в хвойных и смешанных лесах, трубчатый слой имеет желтоватый оттенок и занимает до двух третей толщины шляпки. Такие грибы лучше употреблять для сушки. Ножка белых грибов короткая, толстая, плотная, слегка волокнистая снаружи, круглой формы, иногда угловатая. У желтой разновидности боровых грибов ножки более высокие и менее толстые. Обычно они имеют рыхлую мякоть и не так ароматны.

Еловый белый гриб



Полубелый гриб

- На относительно высокой ножке (до 12-15 см и диаметром до 5-6 см) располагается шляпка, иногда достигающая 20 см, вначале выпуклая, а позже, во взрослом возрасте, плоско-выпуклая, слегка бархатистая, желто-коричневая. Мякоть толстая, плотная, светло-желтоватая, к старости с запахом карболки. Трубчатый слой в молодом возрасте ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Ножка желтая, в нижней части немного утолщенная и слегка красноватая, волокнистая. Встречается в лиственных лесах горной части Крыма, в Белогорском, Симферопольском районах, в балках в районе Верхнесадового и в некоторых других местах в июне и сентябре. Относится ко второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.



Дубовник обыкновенный или оливково-бурый

- Ножка толстая, мясистая, достигающая высоты 10-12 см и диаметра 4-6 см. Вверху желтая, внизу, у основания, бордово-красная, покрытая красной сеткой, при надавливании синеет. Мякоть желтоватая, лимонная, внизу в ножке красноватая. При разрезании быстро синеет, потом немного зеленеет. В Европе ядовитыми считают лишь сырые плодовые тела, а проваренные или прожаренные признают пригодными для еды. Однако имеются случаи отравления и проваренными грибами.



Поддубник крапчатый или синяк

- Ножка тоньше, чем у дубовика настоящего. Красночешуйчатая и зернистая, внизу оливковая. Мякоть лимонно-желтая, в местах среза мгновенно делается темно-синей. Появляется в молодых, с обильным перегноем дубовых зарослях, под деревьями в сентябре.



Сатанинский гриб

- гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, карминово-красному трубчатому слою, при надавливании он приобретает сине-зеленый цвет. Размер шляпки может достигать размеров шляпки поддубовика, но обычно она меньше. Ножка реповидная, посредине окрашена в карминово-красный, а у основания и наверху — в желтый цвет. Мякоть на разрезе беловатая, медленно синеющая. Вкус ореховый, запах кисловатый. При употреблении даже кусочка сырой мякоти размером с ноготь возникают длящиеся несколько часов рвота и понос.



Рыжики еловые или настоящие

- Еловый рыжик имеет зеленоватый цвет шляпки, полую, короткую ножку. В сырую погоду шляпка покрывается слизью. По пищевым качествам еловый рыжик не уступает рыжикам борovým или сосновым, но он не так яркий и наряден.



Рыжик боровой или сосновый

- Рыжик сосновый большего размера, более приземист и мясист, желтовато-оранжевой окраски. Мякоть у них плотнее. У грибов обеих разновидностей шляпки достигают 15 см в диаметре, сначала она почти плоская или вдавленная посередине с загнутым книзу краем, позднее становится почти воронкообразной.
- Пластинки оранжевые, приросшие, от надавливания они зеленеют. Ножка длиной до 9 см и толщиной до 2 см, ровная, ломкая, одноцветная или несколько светлее шляпки.
- Мякоть рыжика ярко-оранжевого цвета. При срезе или изломе выделяется млечный сок такого же цвета, поэтому рыжики относятся к грибам-млечникам. Сок имеет приятный запах, напоминающий запах сосновой коры и кедрового ореха.

