



ISSN 0028-1263

НАУКА И ЖИЗНЬ

4 ● «Всё, что нам неведомо и необъяснимо, сложнее ядерного оружия...» ● Спасение видов: думать, действовать, ждать? ● Лёд с Востока прибывает в Петербург ● Сила Молчалина не в лицемерии, а в искренности ● Что будет дальше с федеральной дорогой «Колыма»? ● Весна: в меню – сморчковые шапочки ● За работу, парус! ● «...Прежние, жестокие и жёсткие правила не действовали. Новых ещё не знал никто».





● ЛИЦОМ К ЛИЦУ С ПРИРОДОЙ

ГРИБЫ-ПОДСНЕЖНИКИ

Доктор сельскохозяйственных наук
Александр ИВОЙЛОВ, Сергей БОЛЬШАКОВ
(Мордовский государственный университет
им. Н. П. Огарёва).

Фото Александра Ивойлова, Сергея Большакова,
Геннадия Чугунова.



Сморчок конический.



Сморчковая шапочка.

Как только пригреет весеннее солнышко и сойдёт снег, в лесах и перелесках появятся первые весенние цветы — первоцветы. Но в эту же пору рядом с ними можно встретить и грибы-подснежники: сморчки, строчки и сморчковые шапочки. Сезон их сбора приходится на апрель—май, а на юге России — значительно раньше, на февраль—март.

Вначале появляются строчки, чуть позже, когда развернутся завитки листьев папоротников и проглянут спороносные побеги у хвоща полевого, из-под листового опада показываются сморчки. Растут они в одиночку или группами, местами обильно, особенно после тёплых дождей.

У сморчков обыкновенного (*Morchella esculenta*) и конического (*M. conica*) шляпки покрыты сетью продольных и поперечных складок, образующих прямоугольные ячейки, схожие с мятыми пчелиными сотами. Внутри они полые, сросшиеся краями с ножками — тоже полыми и достаточно ломкими.

Несколько отличается от сморчков сморчковая шапочка (*Verpa bohemica*). Её колокольчатая, с крупными продольными ромбовидными ячейками шляпка жёлто-бурой, светлорычневой или коричневой окраски прикреплена к ножке только в центре. Шляпка по сравнению с ножкой кажется маленькой и напоминает шапочку. Ножка высокая, белая или кремовая и покрыта

◀ Строчок гигантский, или большой.

мелкими крупинками либо чешуйками. У молодых грибочков она внутри ватообразная, у старых — полая.

Очень поэтично охарактеризовал сморчковую шапочку знаток русской природы Дмитрий Зуев: «Красивый, как бы вощёный колокольчик на чисто-белой или кремового цвета ножке. Вылитый напёрсток на пальце». Примечательно, что сходство сморчковой шапочки с колокольчиком или напёрстком отражено и в некоторых европейских языках. Так, по-английски сморчковую шапочку называют *Thimble Morel* (сморчок-напёрсток), по-датски — *klokkemorkel* (сморчок-колокольчик).

Многие неопытные грибники путают сморчки со строчками, а сморчковую шапочку нередко выдают за сморчки. Но у строчков поверхность шляпок не ячеистая, как у сморчков, а волнисто-извилистая, внешне напоминающая очищенное ядро грецкого ореха. Внутри и шляпка и ножка заполнены перегородками и извилинами.



Сморчок обыкновенный.



Строчок заострённый, или пучковый.



Строчок обыкновенный.



Саркосцифа австрийская.



Урнула бокальчатая.



Думонтия шишковатая.



Калосцифа блестящая.

В средней полосе России наиболее распространён строчок обыкновенный (*Gyromitra esculenta*). Мякоть у него белая, желтоватая или розоватая, нежная, ломкая, с приятным вкусом и слабым запахом сырости.

Отличается размерами от своего собрата строчок гигантский, или большой (*G. gigas*). Масса его может достигать 300—400 граммов и более.

Очень редко в лесах России попадает строчок заострённый, или пучковый (*G. fastigiata*). Его остро складчатая шляпка напоминает смятый клочок бархата каштанового, красновато-коричневого, тёмно-коричневого или бурого цвета, наброшенного на белую короткую полую ножку неправильной формы.

Сморчки и сморчковые шапочки — отличные съедобные грибы. Они не требуют предварительного отваривания, считаются деликатесными и даже лекарственными. Их можно жарить, варить, тушить. Очень ароматны и вкусны они в сметане, запечённые в духовке.

А вот строчки относятся к условно съедобным и даже ядовитым грибам. В странах Европы известны случаи отравления ими. Действительно, в сыром виде строчки ядовиты, так как содержат токсины гиromетрин и метилгидразин, вызывающие сильное отравление, особенно много их в перезревших грибах. По этой причине строчки запрещены к продаже на рынках.

Как ни странно, но в России отравления строчками исключительно редки. Имеются сведения, что в более прохладном климате средней полосы России токсины в этих грибах вырабатываются в меньших количествах, чем у их «родственников», произрастающих в более тёплых регионах. Кроме того, установлено, что при сушке строчков ядовитые вещества полностью разрушаются.

На солнечных местах, в хвойных или смешанных с сосной лесах, вокруг разлагающихся пней, можно увидеть странный гриб, напоминающий небольшую коричневую тарелочку с извилистыми краями, множеством морщинок, бугорков и выемок. Создается впечатление, что это изменивший свою форму строчок обыкновенный. Но это не строчок, а дисцина щитовидная (*Discina ancillis*). Гриб достаточно крупный — диаметром от 2 до 15 см. Он вполне съедобен, его можно использовать в пищу даже без предварительного отваривания. В отличие от строчка обыкновенного дисцина не содержит никаких ядовитых веществ. Гриб нужно лишь хорошо очистить от прилипшего песка, частичек почвы и растительного мусора, а после пожарить или потушить в сметане (обязательно целиком!). Затем обсыпать тёртым сыром, сбрызнуть топленым сливочным маслом, посыпать молотым чёрным перцем и запечь в духовке. Годен он и

для сушки. Однако дисцина менее ароматна, чем сушёный белый гриб или опята.

Сразу после схода снега в увлажнённых смешанных и лиственных лесах можно встретить удивительно красивый «аленький грибочек» — саркосцифу австрийскую (*Sarcoscypha austriaca*). Его трудно принять за привычный шляпочный гриб. Такое ощущение, что кто-то ради забавы забрызгал киноварью оттаявшую почву. За такую удивительную форму саркосцифу называют по-английски *Scarlet Elfcup* (алая чаша эльфов), а по-датски — *pragtbaeger* (великолепная чаша).

Саркосцифа растёт на мёртвой древесине, на погружённых в почву веточках лиственных пород, чаще всего осины. Гастрономической ценности гриб не имеет: из-за своей слишком упругой мякоти он невкусен.

Иногда при сборе сморчков и сморчковой шапочки можно встретить мало заметный тёмно-коричневый, почти чёрный гриб — урнулу бокальчатую (*Urnula craterium*). В начале своего роста урнула напоминает маленькое осиное гнездо, позднее приобретает форму глубокой

чаши или урны. В Северной Америке за цвет и форму этот гриб называют «урной дьявола» — *Devil's urn* или «чёрным кубком» — *Black Goblet*. У молодых экземпляров отверстие чаши узкое, расширяющееся с возрастом. Грибы могут достигать 8 см в высоту и до 4—6 см в диаметре, хотя обычно попадаются меньших размеров. Мякоть урнулы плотная, ломкая, воскоподобная, бурого цвета, без особого вкуса и запаха.

Ещё один неприметный, редко встречающийся весенний гриб — думонтия шишковатая (*Dumontinia tuberosa*). Растёт одиночно или небольшими группами в лиственных или смешанных лесах рядом с ветреницей лютиковидной или дубравной, прорастая на их корнях.

В хвойных и смешанных лесах растёт и калосцифа блестящая (*Caloscypha fulgens*), но появляется такой гриб очень редко. Высота его всего 1—3 см, диаметр блюдцевидной шляпки — 1—4 см. Мякоть кожистая, желтоватая, очень ломкая, без особого запаха и вкуса.

Мы поведали лишь о некоторых грибах-подснежниках. Остальные — весьма многочисленные — ждут своего часа, чтобы рассказали и о них.



Дисцина щитовидная.