

**1.** Зрізати гриб чи викручувати з коренем? Дискусії про це досі розривають інтернет. Проте, на мою думку, гриб усе-таки необхідно викручувати з коренем. Часто стверджують, що зрізання гриба не пошкоджує грибний міцелій, на відміну від викручування. Проте ушкодження міцелію це однозначний міф, оскільки він у їстівних грибів здебільшого займає велику площу — десятки квадратних метрів, і хоч би як ви викручували гриб, ушкодження зачепить хіба сантиметр-два міцелію, а це вкрай мізерна його частина. При цьому для впевненого визначення багатьох найнебезпечніших отруйних видів грибів, тієї ж блідої поганки, необхідно дослідити основу ніжки, що неможливо зробити без виривання гриба з коренем.

**2.** Не в усіх місцях гриби варто збирати. Треба уникати міст, сусідства великих автострад, індустріальних районів та звалищ, а також великих полів, які часто обробляють пестицидами й інсектицидами (бажано збирати гриби не ближче ніж за 20 м від таких територій). Гриби мають здатність накопичувати в собі різноманітні сторонні речовини: від інсектицидів та пестицидів до важких металів і радіонуклідів. Концентрація таких речовин у плодкових тілах грибів може бути в десятки разів вищою, аніж у ґрунті. Відповідно навіть їстівний гриб, зібраний у такому місці, може спричинити отруєння. Звідси, на мою думку, походить міф про «гриби-мутанти», які зовні не відрізняються від їстівних, проте насправді отруйні.

**3.** Не варто надовго залишати зібрані гриби без обробки. Бажано приготувати їх того ж дня або принаймні відразу заморозити. Гриби достатньо швидко псується та гниють, особливо в жарку погоду, і можуть викликати харчові отруєння через продукти розкладу їхніх тканин. З цієї ж причини не варто брати дуже старі гриби, бо в них процеси гниття розвиваються ще швидше. Розморожені гриби обов'язково треба приготувати й не заморозувати повторно. Кілька розморожень підряд теж призведуть до псування грибів.

**4.** Не існує простого способу визначення отруйних грибів. Про них ходять небезпечні казки, наприклад, про потемніння срібного предмета (ложки, монети), якщо опустити його в каструлю з отруйними грибами, або про потемніння сирого цибулини (чи зубка часнику), якщо її варити разом з отруйними грибами, або про скисання молока після їх додавання. Усе це хибні способи, оскільки потемніння срібла й цибулі та скисання молока викликають речовини (амінокислоти й ензими), які містяться у плодкових тілах будь-яких грибів, як їстівних, так і отруйних. Єдиний спосіб надійно визначити отруйний гриб — добре знати його характерні ознаки.

**5.** Личинки комах і слимаки насправді їдять отруйні гриби. Так, їдять. За моїми спостереженнями, вони поїдають навіть найотруйніший у світі гриб — бліду поганку. Їхній обмін речовин занадто відмінний від людського, щоб бути надійним індикатором отруйності чи їстівності гриба.

**6.** Отруйні гриби не відрізняються від їстівних неприємним запахом і смаком. Це неправда, значна частина отруйних грибів добрі як на смак, так і на запах. Це справедливо, наприклад, для блідої поганки та інших отруйних мухоморів. Водночас деякі умовно-їстівні гриби спочатку мають досить неприємний аромат, який зникає після приготування.

**7.** Неправда, що всі гриби їстівні в молодому віці. Насправді якщо гриб отруйний, то він такий від самого початку. Проте старі плодкові тіла їстівних видів справді можуть стати отруйними, як уже було сказано в пункті 3.

**8.** Неправда, що довгим відварюванням можна знешкодити будь-який отруйний гриб. Хоча це спрацює з деякими слабкоотруйними видами, з багатьма іншими — ні. Жодне відварювання не врятує вас від блідої поганки. Цей метод ненадійний, а його використання може призвести до тяжких наслідків.

Форма плодових тіл надзвичайно важлива для визначення грибів, і для правильного розуміння описів їхніх ознак, представлених у наступних розділах, важливо мати уявлення про основні терміни, які ми застосовуватимемо надалі в книжці.

Почнемо з однієї з основних ознак, важливих для визначення грибів, а саме: типу гіменофору. Сам **гіменофор** — це та частина плодового гриба, на якій розташовані спеціалізовані клітини, що утворюють спори.

Це можуть бути базидії (у базидієвих грибів) або сумки (у сумчастих). Вони мікроскопічні, і неозброєним оком їх не розгледіти. Гіменофор може покривати практично всю поверхню плодового тіла (як, наприклад, у рогатикових грибів), ховатися всередині плодового тіла (у дощовиків) або розташовуватися лише на нижній поверхні шапінки (у шапінкових грибів). На ілюстрації нижче ми наводимо основні типи гіменофору, відомі в шапінкових грибів.

## Типи гіменофору:



Пластинчастий



Трубчастий



Шипастий

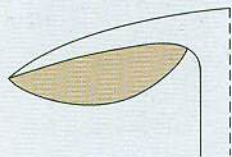


Гладенький

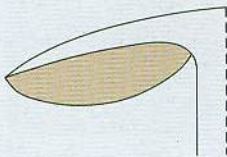
Для ідентифікації грибів із пластинчастим гіменофором велике значення має спосіб прикріплення пластинок до ніжки. Основні його різновиди можемо бачити на рисунку внизу. Що стосується видів із трубчастим та шипастим гіменофором, то в них він здебільшого

прикріплений, пророслий або спускається на ніжку. Край пластинок у більшості видів грибів більш-менш **рівний**, але іноді буває **нерівним** або **зубчастим** (прикладі показано на рисунку).

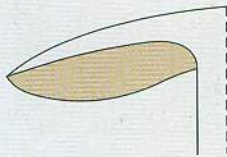
## Типи пластинок:



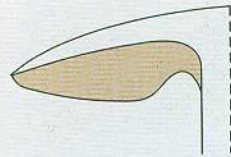
Вільні



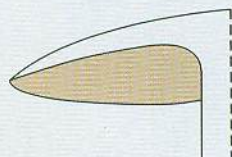
Прикріплені



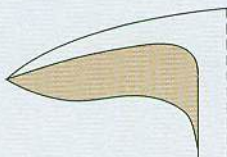
Пророслі



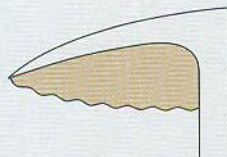
Пророслі зубцем



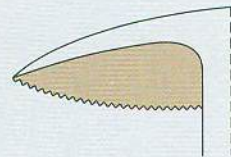
Широкопророслі



Спускаються на ніжку



З нерівним краєм



Із зубчастим краєм

Оскільки більшість представлених у нашій книжці грибів належать до шапинкових, далі ми перейдемо до ознак, важливих саме для їх визначення. Насамперед — форма шапинки. Основні її типи представлені на рисунку нижче. Варто зауважити, що в природі часто можна знайти проміжні між цими типами

форми. Крім того, часто трапляються такі варіації форми, як наявність опуклості, горбика або, навпаки, виймки в центрі шапинки (два останні приклади на ілюстрації внизу). Ба більше, іноді трапляється комбінація цих ознак — шапинка з виймкою та горбиком у центрі останньої.

### Типи форм шапинки:



Півкуляста



Опукла



Опукло-розпростерта



Плоско-розпростерта



Увігнута



Увігнуто-розпростерта



Конусоподібна



Дзвоникоподібна



Яйцеподібна



Ковлакоподібна



З горбиком у центрі



З виймкою в центрі

Окрім форми шапинки взагалі, чимале значення має і тип її краю — він може бути прямим, загорнутим усередину, хвилястим, рубчастим або прозоро-смуғастим (див. ілюстрацію нижче). Останній тип краю вартий окремої уваги. Він характерний для грибів із так званою **гігрофанною** шапинкою. У таких грибів тканини шапинки дуже насичені вологою, через що стають напівпрозорими. Як наслідок, пластинки гриба просвічують крізь край шапинки,

тому він здається рубчастим, хоча насправді гладенький. Ще одна особливість гігрофанних грибів — сильна зміна кольору шапинки під час підсихання. Волога шапинка здебільшого набагато темніша за суху. При цьому шапинка гриба нерідко підсихає нерівномірно (переважно від центра до країв), і тоді ці частини шапинки мають контрастно відмінне забарвлення. Приклади таких шапинок можна бачити на ілюстрації вище (півкуляста і дзвоникоподібна шапинки).

## Типи краю шапинки



Прямий



Загорнутий



Рубчастий



Хвилястий



Прозоро-смуғастий