



# Різноманітність грибів



# Їстівні гриби

- Гриби багаті білком (також містять близько 1 % вільних амінокислот), вуглеводами — специфічним грибним цукром мікозів і глікогеном (так званим твариним крохмалем). Гриби містять мінеральні речовини: калій, фосфор, сірку, магній, натрій, кальцій, хлор, і вітамін А (каротин), вітаміни групи В, вітамін С, великі кількості вітаміну D і вітаміну РР.
- У грибах також є ферменти (особливо в печерицях), які, прискорюючи розщеплення білків, жирів і вуглеводів, сприяють кращому засвоєнню їжі.

# ЇСТІВНІ ГРИБИ



**Лисичка справжня**



**Білий гриб**



**Боровик жовтий**



**Боровик жовто-коричневий синіючий**



**Маслюк звичайний**



**Березовик звичайний**



**Заячий гриб**



**Гриб зонтик великий**



**Печериця звичайна**



**Підвишень**



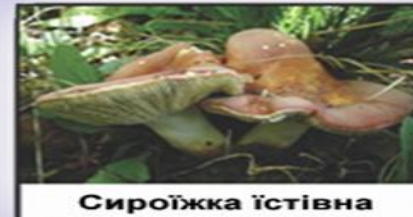
**Опеньок осінній справжній**



**Сироїжка біла**



**Сироїжка синьо-жовта**



**Сироїжка їстівна**



**Сироїжка луската**



**Гнойовик білий**



**Дошовик їстівний**



**Рядовка зелена (зеленушка)**



**Польський гриб**

# Неїстівні гриби

Представники цієї [групи](#) грибів - помилковий опеньок, помилкова лисичка, мухомор, бліда поганка. За деякими ознаками помилкові опеньки й лисички відрізняються від справжніх. Найбільш отруйні і широко поширені бліда поганка і мухомор. За зовнішнім виглядом бліда поганка нагадує печерицю, але на нижньої поверхні капелюшка печериці пластинки рожеві, а у поганки білі. Також у блідій поганки присутній у підстави ніжки незвичайна облямівка, тоді як печериця її позбавлена.



# ОТРУЙНІ ГРИБИ



**Мухомор пантерний**



**Бліда поганка**



**Вовнянка патуйяра**



**Несправжній опеньок  
сірністо-жовтий**



**Рядовка  
сірністо-жовта**



**Рядовка отруйна**



**Павутинник  
помаранчево-червоний**



**Мухомор білий**



**Жовчний гриб  
(гірчак)**



**Свинуха тонка**



**Вовнянка розірвана**



**Павутинник  
прекрасний**

**За минулий рік в Україні  
було зареєстровано  
близько 3 тисяч  
грибних отруєнь, у  
результаті яких  
померло 116 осіб, із них  
- 51 дитина.**



# Умовно-їстівні гриби

- До умовно-їстівних найчастіше відносять гриби отруйні або їдконого смаку в сирому вигляді, але цілком їстівні після ретельної кулінарної обробки. Іноді називаються і інші причини умовної їстівності — наприклад, їстівні тільки у молодому віці або викликають отруєння при спільному вживанні з певними продуктами ([гриби-гнойовики](#) з [алкоголем](#)).
- Неправильне використання їстівних грибів може спричинити отруєння, в тому числі тяжке. У перезрілих та несвіжих грибах накопичуються токсини, утворені в результаті розкладу білків. Те ж саме відбувається при неправильному висушуванні грибів. Також отруєння можуть викликати їстівні гриби, вражені грибами-паразитами.

# УМОВНО-ЇСТІВНІ ГРИБИ



Валуй



Вовнянка



Дубовик звичайний



Рядовка фіолетова



Зморшок звичайний



Мухомор  
сіро-рожевий



Хрящ молочник  
оливково-чорний



Хрящ молочник  
повстистий



## Як збирати гриби

1.Збирай тільки ті гриби, які добре знаєш. Адже серед грибів чимало отруйних.

2.Щоб не пошкодити грибницю, найкраще зрізати гриби ножем.

3.Не треба брати старі гриби, в них може бути небезпечна для людини отрута.

4.Не можна збирати гриби біля шосейних доріг і промислових підприємств, у міських скверах. У цих грибах накопичуються шкідливі речовини, які викидають в навколишнє середовище автомобілі та підприємства.



# Культивування грибів

В культурі, для задоволення потреб ринку, розводять сапротрофні шапинкові гриби, такі як [печериця](#), [глива](#), [шітаке](#). Ці гриби не потребують особливих умов, і дають врожай плодових тіл кожні 24-48 годин, що перетворює їхнє вирощування у дуже прибуткову справу.

Культивування мікоризотворних грибів видається неможливим, оскільки для них необхідне [дерево-симбіонт](#), інакше ріст гриба та утворення плодових тіл не відбудеться.



# Гриби Київщини



Рис. 224. Сьедобні гриби 2-й категорії, існуючі трубчатий гіменофор:  
а — підберезовик; б — підосиновик; в — каштановий, или заячий, гриб;  
г — польський гриб; д — маслєнок; е — синяк, или поддубник

# Незвичайні гриби



- **Дошовик гігантський (*Calvatia Gigantea*)**

Гігантський дошовик, *Calvatia gigantea*, легко впізнаваний за його розмірами і формою. Типові екземпляри в розмірі футбольного м'яча, і більш-менш круглі. Однак, цей гриб може бути набагато більше (були знайдені 5-футовий, 50-фунтовий екземпляри)

## Диявольські сигари (Chorioactis)



- Зіркоподібний гриб, названий сигарою диявола (*Chorioactis geaster*), є одним з найрідкісніших грибів у світі. Він також відомий як зірка Техасу. Ці гриби були виявлені тільки в центральному Техасі, двох віддалених місцях в Японії, і останній раз в горах Нари. Сигара диявола - темно-коричнева сигароподібна капсула, яка перетворюється на зірку коричневого кольору, щоб випустити спори. Це - один з декількох відомих грибів, які виробляють відмінний звук свисту, випускаючи свої спори.

## Блакитний гриб (*Entoloma hochstetteri*)



- *Entoloma hochstetteri* - різновид гриба, знайденого в Новій Зеландії та Індії. Маленький гриб - синьогокольору, у ущелин є невеликий червонуватий відтінок від спор. Синє забарвлення фруктового тіла відбувається через трьох пігментів. *Entoloma hochstetteri* НЕ їстівний, але отруйний чи ні, невідомо.
- Цей гриб також помічений на зворотному боці банкноти номіналом 50 \$, випущеної Резервним банком Нової Зеландії в 1990 році.

## Гриб мозок (*Gyromitra esculenta*)



- *Gyromitra esculenta*, одна з кількох різновидів грибів, відомих як помилкові сморчки, є грибом з роду *Gyromitra*, широко розподілений по всій Європі і Північній Америці. Цей гриб зазвичай виростає в піщаних ґрунтах під хвойними деревами на весні і на початку літа. Може досягти 10 см у висоту і 15 см завширшки. Гриб і потенційно небезпечний, якщо його використовувати як їжу, *Gyromitra esculenta* - популярний делікатес у Скандинавії, Східній Європі, і області Великих озер Північної Америки. Хоча він і популярний в деяких районах східних Піренеїв, він заборонений для продажу в Іспанії. Цей гриб може бути проданий у Фінляндії, тільки якщо він супроводжується попередженнями та інструкціями щодо правильної підготовки до вживання. Його їдять в омлетах, супах, або обсмажене в маслі у фінській кухні.

## Бородатий гриб (Hericium Erinaceus)



Цей гриб, який схожий на локшину, відомий багатьом як Гриб Гриви Лева, Бородатий Гриб, Гриб Їжака. Це - їстівний гриб. У дикій місцевості ці гриби поширені протягом кінця літа й всієї осені на мертвій деревині, особливо американському Буке.



## Зубний Гриб (*Hydnellum Peckii*)



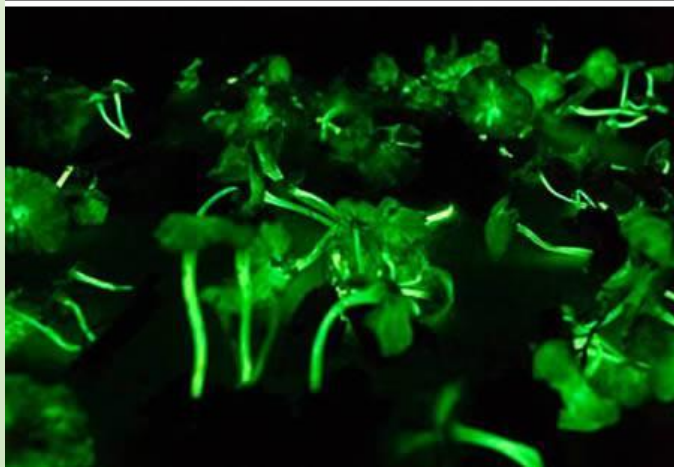
- Один з найбільш незвичайних членів Грибного Королівства, *Hydnellum peckii*, який називають різними іменами, часто звертаються до соку або крові. Цей гриб може бути знайдений у Північній Америці, проживає головним чином у хвойних лісах. Стікаючи кров'ю Зуб також росте в Європі і був нещодавно виявлений і в Ірані і в Кореї. На перший проблиск спливаючого кров'ю зубного гриба можна уявити червону рідину як кров деякої бідної лісової істоти, обрискану через білу грибну шапку. Коли оглядаєш ближче, стає очевидно, що гриб виділяє рідину через свої власні маленькі пори.

## Гриб Морський Анемони (Sea Anemone Mushroom)



- У цього гриба характерний запах, віддаючий мертвятиною. Боятися цих грибів не варто, вони не отруйні, але навряд чи знайдеться бажаючий спробувати їх на смак - відлякує аромат. Люди від нього часто навіть втрачають свідомість. Молоді гриби спочатку виглядають непримітно - як білясті поганки. Але мине небагато часу і вони починають розквітати. Усього за пару місяців на світ з'являється жахливий монстр. У цей період капелюшок ділиться на 3-4 частин, утворюючи щось на зразок пелюсток.

## Біоломінесцентний гриб (Mycena chlorophos)



- Ці неонові зелені гриби, або хлорофос Мусена, якщо використовувати технічний термін, з'являються протягом сезону дощів в японських і бразильських лісах, розсіюючи підлогу палаючими спорами. Знайдений головним чином в Японії і Національному парку Туристів Долини Рібейри, Бразилія.