



Т.А. Шорыгина

Беседы

**О ГРИБАХ, МХАХ
И ЛИШАЙНИКАХ**



Издательство «ТЦ СФЕРА»

БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК)

На летней утренней зорьке тают под первыми солнечными лучами-стрелами голубовато-белые невесомые туманы. Значит, наступила грибная пора. Недаром говорится: «Первый туман лета — верная грибная примета». С лукошками, туюсками, корзинками отправляются грибники в лес.



Тишина в сосновом бору такая, что слышно, как капает с иголок светлая утренняя роса. Грибники ходят по лесу тихо, неслышно, ведь грибная охота, как и рыбная ловля, не любит шума. Возле самой тропинки, ни от кого не прячься, гордо стоит гриб-боровик.

Утро в бору

Тишина пугливо
Прячется в бору.
Свежих и красивых
Грибов здесь наберу.
Слышу, как с хвоинки
Капает роса,

У лесной тропинки
Замер гриб-краса.
Ножка, как бочонок,
К шляпке лист прилип.
Молодой, точеный,
Крепкий белый гриб.

Как вы думаете, почему эти грибы называют то боровиками, то белыми?

Боровиками зовут их потому, что любят они расти в сосновых борах и ельниках*, а белыми их зовут от того, что мякоть этих грибов-красавцев белая, не темнеющая ни при варке, ни при сушке.

Нет человека, который, увидев статный боровик, не обрадовался бы и не поклонился ему, срезая его под корешок. Не зря народ говорит: «Не поклоняйся грибу до земли, не поднять его в лукошко».

Русские крестьяне в старину называли боровики полковниками и считали их главными в грибном царстве — ведь боровики самые вкусные!

Полковник-боровик

Вот гриб-боровик,
Он к почету привык,
Как полковник, важный он,
Всяк ему отдаст поклон.
Рад ему любой грибник,
Где же ты, мой боровик?
Позову тебя: «А-у-у!..
Ты откликнись, я приду!»

Как выглядит белый гриб?

Если он вырос в темной еловой чаще, ножка у него не толстая, но высокая, а шляпка светло-коричневая или желто-бурая.

Сосновый боровик, выросший в смолистом светлом бору, выглядит немного по-другому. Шляпка у него вишнево-красная, с фиолетовым оттенком, ножка у ос-

* *Ельник* — лес, в котором преобладают ели.

нования сильно утолщена, а мякоть такого боровика белая, с краснинкой* под кожицей.

Ножка соснового боровика похожа на пузатый выточенный из дерева бочонок, а шляпка — на коричневую крышку, которой этот бочонок прикрыт.

В зеленых дубравах и березовых рощицах боровики совсем светлые: бледно-коричневые или светло-бурые. Мякоть их не так тверда, как у сосновых или еловых боровиков, поэтому и при сушке они усыхают больше.

Грибы будто сами о себе рассказывают, где и на какой почве они выросли.

«Уроженцы сухих песчаных почв обычно с короткими толстыми ножками, а выросшие во влажных местах — удлиненные, голенастые», — написал о белых грибах Александр Стрижев в книге «Заметки фенолога**».

Опытные грибники прекрасно знают, где искать боровики. Грибы выбирают те места, где сквозь узорчатую листву деревьев струится золотой солнечный свет, любят они расти и возле муравейников, среди опавших высохших иголок хвои. Не встретить их ни в молодых посадках, ни под осинами, ни среди густых высоких трав. Но в сосновом бору, в ельнике, в дубраве, в березовой роще ждет грибника его «лесное счастье».

Мало кто видел, как появляются грибы из-под земли. Но путешественнику и писателю Петру Сигунову посчастливилось наблюдать это маленькое чудо.

«Почудился смутный, еле уловимый шорох, как будто под землей встрепенулись мыши, — пишет он. — Посмотрел вокруг — никого. Опять почудился таинственный шорох, и я увидел, как возле корзины бурые сосновые хвоинки приподнялись круглой башенкой, раздвинулись, башенка лопнула, и сквозь трещину выглянула блестящая темная головка боровичка. Тон-

* *Краснинка* — легкий оттенок красного цвета.

** *Фенолог* — специалист, изучающий сезонные явления в живой природе, растительном и животном мире, обусловленные сменой времен года и погодными условиями.

кие-тонкие росинки мгновенно покрыли ее матовым налетом, словно ягоды винограда».

Боровики редко растут по одному. Обычно в одном месте можно сразу найти несколько грибов. Один грибник как-то раз нашел сразу пятьдесят семь боровиков! А другой срезал тридцать три белых гриба, сросшихся вместе. словно тридцать три богатыря из сказки Александра Сергеевича Пушкина.

В нашей стране белые грибы встречаются по всей территории, а самые богатые урожаи собирают в августе. Крупнейший белый гриб был найден недалеко от города Владимира.

Вес этого рекордсмена составлял около семи килограммов! В высоту этот гриб достигал пятидесяти восьми сантиметров, толщина корня — двадцать два, а диаметр шляпки — сорок шесть сантиметров.

Послушайте сказку.

Старичок-лесовичок

Вырос летнею порой в лесу возле пенька красавец-боровик. Скоро около него появились его дети — сыночки да дочки. Кто поменьше, кто побольше. Ведь боровики по одному редко растут.

Утро было раннее, туманы в лесу еще не рассеялись. Но старичок-лесовичок уже услышал легкий шорох.

— Ага! Это боровик из-под земли показался. Скоро и детки его появятся. Надо поспешить туда, — подумал он и побежал к боровику.

— Слушай, гриб-боровик, скоро грибники в лесу появятся. Кто срежет тебя ножиком, а кто и вырвет вместе с грибницей. Тогда уже больше не будет здесь ни тебя, ни деток твоих. Позову-ка я зверей и птиц. Они слетятся и разнесут твои споры по всему лесу.

Созвал он птиц и зверей, те прибежали, прилетели и унесли боровики в свои гнезда и дупла. Ветерок разнес по лесу споры грибов, и выросли на другой год новые молодые грибы.

— Люди-то ведь срежут ножки, очистят от земли, да и выбросят. Вот и не станет в лесу боровиков, — объяснил грибам старичок-лесовичок.

Ответьте на вопросы к сказке

- Какие грибы выросли в лесу?
- Боровики растут поодиночке или рядом можно найти еще несколько грибов?
- Кого позвал старичок-лесовичок?
- Как он помог грибам?

Давайте поговорим о том, какие блюда можно готовить с белыми грибами.

Свежие боровики жарят. Из них получается удивительно ароматное и очень вкусное жаркое. Эти грибы можно отварить и есть вареными.

Еще из боровиков получается великолепный душистый бульон. В него добавляют лук, картофель, вермишель и специи. Отваренные и слегка обжаренные боровики кладут в начинку для пирогов и грибные соусы.

А чтобы грибы долго хранились, боровики сушат, нанизывая на нити, также их солят и маринуют.

В старину на Руси из боровиков получали лекарство от обморожения — «живую воду». В рукописном лечебнике XVII века подробно рассказывается о приготовлении этого лекарства: «Собираем их немного, дав мало повянуть, потом мелко режем и делаем настой». Хранили этот настой в стеклянных сосудах, чтобы «дух не вышел», а потом два раза в день смазывали им обмороженное место.

Писатель Владимир Солоухин в книге «По грибы» рассказал о том, как в прежнее время крестьяне сушили белые грибы. «Раньше их нанизывали на тонкие лучинки, а лучинки эти нижними концами опускали в горшок, наподобие того, как цветы ставят в вазу. Грибы, конечно, цельные, нерезанные, подобранные один к одному. Все это приспособление ставили в печь, в которой уже не очень жарко, но и не холодно».

А ведь звери тоже знают, как правильно запастись на зиму грибы. Белка, например, сушит боровики, нанизывая их на сучки и тонкие ветки деревьев, а потом прячет в свой лесной домик. Этот шустрый ловкий зверек может запастись на зиму до 2 тысяч грибов!