

# Юному сборщику

лекарственных  
растений, грибов,  
дикорастущих  
плодов и ягод



# ЮНОМУ

Каталог



ГЛАВКООППЛОДОВОЦ  
МОСКВА-1987

# сборщику

лекарственных  
растений, грибов,  
дикорастущих  
плодов и ягод









# СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.		Стр.
<b>Введение</b>		Гладыш	84
<b>Зеленая аптека</b>	6	Груздь	86
Аир	8	Зеленушка (зеленка)	88
Береза обыкновенная	10	Козляк	90
Бессмертник	12	Краснушка	92
Брусника	14	Лисичка	94
Водяной перец	16	Масленок поздний (настоящий)	96
Горицвет	18	Моховик	98
Девясил	20	Опенок настоящий (осенний)	100
Душица	22	Подберезовик	102
Зверобой	24	Подгруздок белый (сухой груздь)	104
Золототысячник	26	Подосиновик	106
Калина	28	Рыжик	108
Крапива	30	Сморчок настоящий	110
Кукуруза	32	Строчок обыкновенный	112
Ландыш майский	34	Сыроежка пищевая	114
Липа	36	Шампиньон	116
Мать-и-мачеха	38	<b>Лесной сад</b>	118
Можжевельник	40	<b>Учись</b>	
Одуванчик	42	<b>ориентироваться в лесу</b>	120
Ольховые шишки	44	Алыча	122
Пастушья сумка	46	Барбарис	124
Пижма	48	Брусника	126
Подорожник	50	Бузина черная	128
Ромашка аптечная	52	Голубика	130
Семена тыквы	54	Груша (дичка)	132
Сосновые почки	56	Земляника лесная	134
Сушенница топяная	58	Ежевика	136
Толокнянка	60	Клюква	138
Тысячелистник	62	Кизил	140
Фиалка трехцветная	64	Малина	142
Хвощ полевой	66	Морошка	144
Черда	68	Облепиха	146
Чистотел	70	Рябина	148
Шиповник	72	Смородина красная	150
<b>В лес по грибы</b>	74	Смородина черная	152
<b>Вниманию грибников!</b>	77	Черемуха	154
Белый гриб	78	Черника	156
Белянка		Яблоня (дичка)	158
(волнушка белая)	80		
Волнушка розовая	82		

Лесные массивы нашей страны таят в себе огромные природные растительные богатства, среди них много растений полезных и необходимых для жизни и деятельности человека.

Потребительская кооперация — основной заготовитель в нашей стране дикорастущих плодов, ягод, орехов, грибов и лекарственно-технического сырья. Ее организации ежегодно закупают у населения более 100 тысяч тонн дикорастущей продукции и более 20 тыс. тонн лекарственных растений, из которых изготавливается почти половина лекарственных средств, выпускаемых нашей медицинской промышленностью.

Лекарственные растения и дикорастущие плоды принимаются специализированными приемозаготовительными или грибоварочными пунктами по установленным закупочным ценам.

В сборе дикорастущих плодов и лекарственных растений активное участие принимают пионеры и школьники.

Юный друг! Собирая лекарственные растения, грибы, ягоды и другие дикорастущие, ты окажешь большую помощь в деле обеспечения трудящихся ценными продуктами питания и лечебными средствами, а промышленности — разнообразным сырьем.

Однако надо помнить, что лесные богатства нашей страны не безграничны и распоряжаться ими надо разумно, по-хозяйски.

Ни в коем случае нельзя при заготовке надземных частей растений выдергивать их с корнем, а при сборе плодов обрубать ветви — это губительно скажется при их восстановлении.

Например, массовый неквалифицированный сбор привел к тому, что обычные ромашка, ландыш, колокольчик, кувшинка, венерин башмачок и другие стали редкостью в пригородных лесах средней полосы.

Напоминаем вам, друзья, что проводить повторную заготовку на том же месте можно только после того, как растения восстановятся: однолетние растения через год, а многолетние — через два-четыре года.

Для сведения. В пионерских лагерях разрешено предоставлять помещения для хранения и сушки лекар-

ственного сырья, площадью не более 25 кв. м с оборудованными стеллажами и тепловыми сушилками.

Организации потребительской кооперации оказывают содействие школам и пионерским лагерям в строительстве или приобретении таких сушилок; в обеспечении школы или лагеря наглядными пособиями о сроках и способах сбора, сушке и хранении собранного сырья, образцами хозяйственно-ценных растений, подлежащих сбору, а также необходимой тарой и другим инвентарем.

Возглавить работу в организации и сборе дикорастущих плодов, ягод, грибов и лекарственных трав должны пионервожатые, учителя, воспитатели. Центросоюз предусматривает выплату вознаграждений за организацию заготовки дикорастущих и лектехсырья по установленным расценкам для нештатных заготовителей.

Ребята! Сдавая дикорастущие плоды, ягоды, грибы и лекарственно-технические растения заготовительным организациям потребительской кооперации, вы одновременно становитесь участниками Всесоюзного конкурса по сбору грибов, ягод и лекарственных трав, который проводится ЦК ВЛКСМ и Правлением Центросоюза среди комсомольских и пионерских организаций.

Победители конкурсов премируются областными комитетами комсомола и потребсоюзами бесплатными путевками в пионерские лагеря «Артек» и «Орленок», а также ценными подарками.

Приглашаем вас, юные друзья, в поле и лес за дарами природы!



# Зеленая аптека

**Ребята! В этом разделе мы познакомим вас с лекарственными растениями, которые наиболее часто встречаются в лесах и лугах, на полях нашей страны.**

**Желаем вам успехов в сборе лекарственных растений!**





# АИР

Аир растет у прудов, рек и ручьев, на болотах, нередко образуя большие заросли.

Заготавливают корневища аира летом и в течение всей осени, когда подсыхают болота и понижается уровень воды в водоемах. Корни выкапывают лопатами, а на болотах извлекают вилами. Срезают ножом остатки листьев и стеблей, испорченные части корневищ. Здоровые корневища моют в холодной воде, лучше всего в проточной.

Обрезанные и промытые корневища сначала провяливают в течение нескольких дней на открытом воздухе, под навесами или на чердаках, разложив тонким слоем, затем сушат в сушилках с искусственным обогревом при температуре не выше 40°C.

Готовое сырье аира неочищенного состоит из кусков корневищ снаружи желтовато-бурого цвета длиной не менее 2 см и толщиной около 2 см; в изломе корневища желтоватые, розоватые, иногда зеленоватые.

Запах сильный, специфический, ароматный; вкус пряно-горьковатый.

**Это интересно.** Аир завезли в Россию из Индии и Китая татары в XII—XIII вв. Они считали, что корни аира очищают водоемы и что воду, в которую брошены корни, можно пить, не рискуя заболеть. В Западной Европе аир появился в XV—XVI вв., сначала, как диковинка, — в ботанических садах, позже он распространился возле многих водоемов.





## БЕРЕЗА ОБЫКНОВЕННАЯ

Береза встречается как в чистых насаждениях — березняках, так и в смешанных лесах. Сбору подлежат березовые почки.

Березовые почки следует собирать в январе-марте, до их распускания (до расхождения чешуек на верхушке почки) и только на участках леса, предназначенных для рубки или отведенных лесхозами для заготовки метел. Ветки, на которых имеются почки, срезают, связывают в пучки (метлы) и в таком виде сушат в течение 3—4 недель на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. После сушки почки обмолачивают, затем очищают от примесей на решетках или веялках.

Сырье должно состоять из удлиненных голых почек, покрытых плотно прижатыми чешуйками. Цвет почек коричневый, бурый, у основания иногда зеленоватый. Вкус слегка вяжущий смолистый; запах бальзамический, усиливающийся при их растирании.





# БЕССМЕРТНИК

Бессмертник растет на песчаных почвах, на открытых степных местах, солнечных склонах и в сосновых борах. Цветет в июне-августе, иногда в августе-сентябре наблюдается вторичное цветение.

Заготавливают бессмертник (срезая ножом, секатором или ножницами) в начале цветения, до раскрытия боковых корзинок, в сухую погоду, когда сойдет роса. Сырье неплотно складывают в корзины или в мешки и быстро доставляют к месту сушки. Сушат в прохладном помещении, разложив тонким слоем на бумаге или на ткани; в сушилках — при температуре не выше 40°C.

Готовое сырье бессмертника состоит из шаровидных, одиночных или по несколько вместе собранных соцветий диаметром около 7 мм. Запах слабый, ароматный, пряно-горький.

**Это интересно.** В старину считали, что если переложить бессмертником одежду, предназначенную для долгого хранения, то она не будет портиться молью.



# БРУСНИКА

Растет в хвойных и смешанных лесах, образуя «ельники-брусничники» и «сосняки-брусничники», где в кустарниковом ярусе почти везде преобладает брусника.

Сбору подлежат листья брусники.

Листья брусники собирают до цветения ранней весной.

Сушат под навесом, в хорошо проветриваемых помещениях, а также в сушилках при температуре 35—40°C. После сушки листья отделяют от веточек, соцветий и других примесей.

Готовое сырье должно состоять из сухих одиночных, слегка завернутых книзу листьев.

Высушенные листья брусники сверху темно-зеленые, снизу светло-зеленые. Запах отсутствует; вкус горький, вяжущий.



## ВОДЯНОЙ ПЕРЕЦ

Растет по топким берегам рек, озер, прудов, по старицам, заболоченным местам, в воде, по сырым лугам и рощам.

Траву собирают во время цветения, срезая серпом или ножом. Собранную траву очищают от земли, примесей (случайно попавших частей других растений), пожелтевшую, пораженную вредителями и болезнями удаляют. Сушат сырье, раскладывая тонким слоем в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе в тени. Лучше всего сушить сырье в сушилках с искусственным обогревом при температуре не выше 50°C. Сушка считается законченной, если сырье при сгибании ломается.

Готовое сырье должно состоять из облиственных стеблей длиной до 45 см с цветками и плодами различной степени развития. Запах отсутствует; вкус жгучий, при сушке исчезающий.





# ГОРИЦВЕТ

Растет в травянистых степях, по опушкам лесов, на лугах, в зарослях кустарников.

Траву горицвета заготавливают от начала цветения до осыпания плодов (апрель — июнь). Стебли горицвета срезают выше коричневых чешуй на расстоянии 5—10 см от поверхности земли секатором, серпом, ножницами.

Собранное сырье неплотно укладывают рыхлым слоем в открытую тару (ящики, плетеные корзины).

Траву горицвета сушат в сушилках при температуре 40—50°C, в хорошую погоду — на открытом воздухе, под навесами или на продуваемых чердаках. Сушку можно считать законченной, если стебли легко ломаются.

Готовое сырье горицвета состоит из облиственных побегов длиной 10—35 см, с цветками или без них. Запах слабый. Растение ядовито.



# ДЕВЯСИЛ

Растет по влажным местам, берегам водоемов, на высокотравных лугах, лесных полянах и среди зарослей кустарников.

Корни и корневища девясила высокого заготавливают осенью с начала плодоношения до наступления заморозков. При сборе подкапывают корневую систему в радиусе около 20 см от стебля на глубину 30 см и вытаскивают корневище вместе с корнями, промывают в воде, у основания срезают остатки стеблей. Корневища и толстые корни разрезают продольно на куски длиной 10—15 см, толщиной 1—2 см и провяливают в течение 2—3 дней на открытом воздухе, а в сырую погоду под навесом. Сушат в теплых, хорошо проветриваемых помещениях или в сушилках при температуре 40°C.

В сухую погоду разрезанные корни девясила можно сушить на солнце, разложив на брезенте тонким слоем. Сушку заканчивают, когда толстые корни при сгибании ломаются.

Готовое сырье снаружи серо-бурое, внутри — желтовато-белое или желтовато-серое. Запах своеобразный, ароматный; вкус пряный, горький.

**Это интересно.** Название «девясил» произошло оттого, что в древности растение считалось волшебным, имеющим девять чудодейственных свойств (сил). Верили, что девясил вылечивает от множества болезней.





# ДУШИЦА

Произрастает в сухих лесах, на полянах, опушках, среди кустарников на сухих открытых местах, по суходольным и пойменным лугам.

Заготавливают траву душицы в период цветения (июль — первая половина августа), срезая ножом, серпом или секатором облиственные верхушки длиной до 20 см.

Собранное сырье неплотно складывают в мешки, корзины или на брезент и немедленно отправляют на сушку, в противном случае трава быстро согревается и теряет действующие вещества.

Сушат душицу в хорошо проветриваемых помещениях или под навесами, в сушилках — при температуре до 40°C. Высушенную траву обмолачивают и на решетках отделяют грубые стебли.

Готовое сырье состоит из верхних частей стебля (длиной до 20 см) с листьями и соцветиями. Стебли зеленые или пурпуровые, четырехгранные. Запах ароматный; вкус горьковато-пряный.



# ЗВЕРОБОЙ

Произрастает в сухих и светлых лесах, на полянах и опушках, по лугам среди кустарников.

Траву зверобоя заготавливают во время цветения (июнь — август), срезая ножом или серпом облиственные верхушки длиной до 25—30 см.

Собранную траву неплотно складывают и немедленно отправляют на сушку, в противном случае сырье быстро согревается и темнеет при сушке.

Сушат траву зверобоя на чердаках, под навесами, или в помещениях с хорошей вентиляцией, разложив тонким слоем на бумаге, ткани или на проволочных сетках, а также в сушилках при температуре не выше 40°C. В хорошую погоду сырье высыхает за 4—5 дней, а в сушилках за 1—2 дня. Окончание сушки определяется по степени ломкости стеблей.

Готовое сырье состоит из верхних частей стеблей длиной до 30 см с листьями, цветками, бутонами и частично недозрелыми плодами.

**Это интересно.** Издавна зверобой использовали при лечении многих заболеваний. Говорилось, что зверобой — «трава от девяноста девяти болезней». Для царского двора в средневековой Руси зверобойная мука заготавливалась на лечебные нужды «по пуду на всякий год».



# ЗОЛОТОТЫСЯЧНИК

Золототысячник встречается по всей северной и южной европейской части СССР.

Траву золототысячника заготавливают во время цветения (в июле-августе), срезая растение ножом или серпом.

Сушат золототысячник в сушилках при температуре 40—50°C, на чердаках под железной или шиферной крышей, реже под навесами с хорошей вентиляцией, разложив траву тонким слоем на бумаге или на ткани, соцветиями в одну сторону. Нельзя траву сушить на солнце — она теряет свою окраску.

Высушенное сырье состоит из зеленых или желтовато-зеленых полых стеблей с зелеными листьями и розовыми цветками. Запах отсутствует; вкус очень горький.





# КАЛИНА

Растет в сыроватых смешанных и лиственных лесах, преимущественно по опушкам, полянам, вырубкам и среди зарослей кустарников, а также по берегам рек, озер, болот.

Плоды калины собирают в сухую погоду в период их полной зрелости. Собранные плоды складывают в корзины, ящики или картонные коробки. Перекладывать их из одной тары в другую не следует — это ведет к порче плодов.

Сушат плоды калины на воздухе под навесами и на чердаках, а также в сушилках при температуре 60—80°C. Высушенные плоды отделяют от плодоножек и веточек, удаляют недозрелые, заплесневевшие и поврежденные вредителями.

Готовое сырье состоит из округлых, сплюснутых с обеих сторон, морщинистых блестящих костянок. Цвет плодов оранжево-красный или темно-красный, косточек светло-бурых. Запах отсутствует; вкус горьковато-кислый.



# КРАПИВА

Произрастает вблизи жилья, вдоль дорог, по пустырям, на вырубках, гарях, в тенистых влажных лесах, в оврагах и прибрежных кустарниках.

Основные заготовки листьев крапивы проводят в мае-июле, срезая ножом или серпом стебли крапивы. Через несколько часов, когда листья перестают обжигать, их обрывают. Для предохранения рук от ожогов сбор крапивы производят в брезентовых перчатках или кожаных рукавицах; сушат листья крапивы на чердаках с хорошей вентиляцией или под навесами, разложив их на бумаге тонким слоем. Допускается искусственная сушка при температуре 40—50°C. Нельзя траву сушить на солнце, так как это приводит к обесцвечиванию сырья. После сушки удаляют пожелтевшие, побуревшие и почерневшие листья, а также отдельные стебли, цветки и посторонние примеси.

Готовое сырье состоит из продолговатых, заостренных, тонких, длиной до 17 см, шириной до 7 см темно-зеленых листьев.

**Это интересно.** Вплоть до XVII века в Центральной Европе крапива выращивалась на больших площадях. Ее использовали как сырье для производства бязи и джута, а также в народной медицине.

Центральное швейцарское ведомство по овощеводству в Женеве признало крапиву культурным растением и рекомендовало ее для возделывания.





# КУКУРУЗА

Кукуруза широко культивируется в южных районах СССР как силосная зерновая культура.

В качестве сырья используют столбики с рыльцами (кукурузные рыльца). Их заготавливают во время молочной спелости початков в августе-сентябре. Кукурузные рыльца собирают на посевах, предназначенных для силосования или для пищевых целей. Пучки столбиков обрывают вручную, срезают ножом или серпом. Почерневшие части удаляют.

Сушат сырье на чердаках с хорошей вентиляцией или под навесами, а также в сушилках при температуре не выше 40°C.

Высушенные рыльца состоят из длинных столбиков с коротким раздвоением на верхушке.

Цвет светло-желтый, коричневый, коричневато-красный. Запах слабый.



# ЛАНДЫШ МАЙСКИЙ

Ландыш широко распространен в европейской части СССР, на Северном Кавказе и в Центральных областях России, Белоруссии и Украины.

Лекарственным сырьем является листья и цветки. Собирают их только в сухую погоду, когда сойдет роса. Цветки ландыша заготавливают во время цветения, листья — до цветения и в начале его.

Сырье следует сушить в сушилках при температуре 40—50°C, а также в отопливаемых помещениях на сетчатых стеллажах при открытых окнах или с применением приточно-вытяжных вентиляторов, периодически переворачивая.

Готовое сырье ландыша состоит из зеленых листьев длиной 10—20 см, шириной 3—8 см. Соцветия — светло-зеленые с 5—10 желтовато-белыми цветками (иногда с буроватым оттенком).



# ЛИПА

Липа растет в лиственных и смешанных лесах СССР, особенно часто встречается в Башкирии и Татарии.

Лучше всего проводить заготовку цветов липы во время цветения, во второй половине июня или в первой половине июля, когда большая часть цветков распустилась. Сбор сырья продолжается около 10 дней, при прохладной погоде — 15 дней.

Запрещается срубать и ломать большие ветви, поскольку это не только портит внешний вид деревьев, но и ведет к ослаблению их цветения в последующие годы.

Нельзя собирать соцветия после росы или дождя.

Собранные цветки липы неплотно складывают в корзины, в противном случае сырье быстро согревается и темнеет.

Сушат соцветия липы на чердаках под железной, черепичной и шиферной крышей, реже под навесами или в помещении с хорошей вентиляцией, разложив тонким слоем на бумаге, мешковине, стеллажах, сетках, а также в сушилках при температуре 40—50°C. На солнце сушить нельзя — это приводит к изменению окраски сырья и потере его качества. Сушку прекращают, когда цветоносы становятся ломкими.

Высушенное сырье состоит из соцветий с прицветниками.

Прицветники светло-зеленые и желтовато-зеленые.

Запах ароматный. Вкус сладковатый, слегка вяжущий.

**Это интересно.** Липа — прекрасное медоносное растение. Лучшим медом считается липовый. Липовый цвет применяется для ароматизации шампанских вин. Древесина липы мягкая, хорошо сохраняющаяся. Бондари берут ее для изготовления бочек. Издавна на липовых досках писались иконы. Из липового лыка плели лапти, из липового луба делают мочало, рогожи, веревки, корзины.





# МАТЬ-И-МАЧЕХА

Растет преимущественно на глинистых, реже на песчаных почвах по оврагам, обрывам, железнодорожным насыпям.

Листья мать-и-мачехи собирают в первой половине лета (июнь-июль), когда они еще сравнительно небольшие. Собранное сырье неплотно складывают в тару и быстро доставляют к месту сушки.

Сушить можно на чердаках под черепичной или железной крышей, в помещениях или на открытом воздухе, на мешковине или на листках фанеры, разложив тонким слоем и периодически перемешивая.

Допускается сушка листьев мать-и-мачехи в сушилках при температуре 50—60°C.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных листьев сверху зеленых, снизу бело-серых. Запах отсутствует; вкус слабогорьковатый.



# МОЖЖЕВЕЛЬНИК

Встречается довольно часто в подлесках вместе с крушиной и рябиной в хвойных и хвойно-мелколиственных лесах.

Собирают плоды можжевельника осенью (с конца августа до конца октября), когда они становятся черно-синими. Делают это следующим образом. Под кусты раскладывают мешковину или другую ткань и стряхивают на нее шишки. Затем на специальных приспособлениях, веялках отделяют плоды от постороннего лесного сора.

Сушат плоды можжевельника под навесами или в сушилках при температуре не выше 30°C. В сухую погоду допустима сушка сырья на открытом воздухе. Во избежание самосогревания можжевельник необходимо перелопачивать.

Готовое сырье состоит из шаровидных плодов, часто по бокам слегка вдавленных, гладких, блестящих, реже матовых, почти черных или фиолетовых. Кожура семени твердая. Запах своеобразный, ароматный; вкус сладковатый, пряный.





# ОДУВАНЧИК

Растет вблизи жилья, вдоль дорог, в садах, огородах, по окраинам полей, на лугах, лесных опушках и полянах.

Корни одуванчика заготавливают весной, в начале его роста (апрель — начало мая) или осенью (сентябрь-октябрь). Корни летней заготовки дряблые и дают некачественное сырье. Выкапывают корни лопатами, отряхивают от земли и моют в холодной воде.

Промытые корни раскладывают на ткани для подвяливания. Затем их сушат на чердаках под железной, шиферной или черепичной крышей или под навесами с хорошей вентиляцией до прекращения выделения млечного сока. Можно сушить корни одуванчика в сушилках при температуре 40—50°C. Окончание сушки определяют по их ломкости.

Готовое сырье состоит из цельных корней снаружи светло-бурых или темно-бурых. Запах отсутствует; вкус горьковатый со сладковатым привкусом.



# ОЛЬХОВЫЕ ШИШКИ

Ольха растет по влажным почвам в долинах ручьев и рек, реже на болотах.

Ольховые соплодия (шишки) заготавливают осенью и зимой (до начала марта). Секатором или ножом срезают концы тонких веток, с которых затем обрывают шишки. Собранное сырье складывают в мешки.

Сушат шишки на чердаках или под навесами, а также в воздушных сушилках с искусственным обогревом, разложив тонким слоем и периодически переворачивая. В хорошую погоду их можно сушить на открытом воздухе.

Готовое сырье состоит из яйцевидных или продолговатых соплодий (шишек), расположенных по нескольку штук на одной веточке или одиночных, с плодоножками или без них. Цвет соплодий и веточек темно-коричневый. Запах слабый; вкус вяжущий.



# ПАСТУШЬЯ СУМКА

Встречается почти по всей территории СССР. Растет около домов, на огородах, вдоль дорог, канав и на полянах.

Траву пастушьей сумки заготавливают во время цветения в июне-июле, в сухую погоду; срезают ножом или секатором или выдергивают с корнем (вместе с прикорневой розеткой листьев). Затем корни отрезают. Не рекомендуется собирать растения со зрелыми (раскрывшимися) плодами, а также пораженные грибом (с белым налетом на листьях).

Сушат пастушью сумку под навесом или на чердаке под железной или черепичной крышей, с хорошей вентиляцией, а также на открытом воздухе в тени. Готовность сырья определяют по ломкости стеблей.

Высушенное сырье состоит из голых или слабоопушенных, облиственных стеблей с ребристой поверхностью, с цветками и незрелыми плодами. Цвет стеблей, листьев и плодов зеленый, цветков — желтовато-белый.

46 Запах слабый, своеобразный, вкус горьковатый.





## ПИЖМА

Пижма обыкновенная распространена почти по всей европейской части СССР, кроме Закавказья, нижнего течения Волги и Урала, восточных районов Предкавказья. Растет вблизи жилья, по межам, обочинам дорог, местами образуя значительные заросли, реже на лугах, лесных опушках, полянах и прогалинах, по берегам рек.

Цветы пижмы собирают в начале цветения, срезая корзинки и части сложных соцветий. Сушат сырье, раскладывая тонким слоем на чердаках, под навесами, в воздушных или тепловых сушилках при температуре не выше 40°C, осторожно 1—2 раза переворачивая.

Готовое сырье пижмы представляет собой отдельные цветочные корзинки и части сложного соцветия с общим цветоносом длиной не более 4 см. Цветки желтые, запах своеобразный; вкус пряный, горький.

**Это интересно:** В старину на Руси это растение, обильно произрастающее как сорняк по обочинам дорог, на пустырях, выгонах и близ жилья, называли «бессмертной травой» за удивительную способность высушенных цветков сохранять окраску, или «дикой рябинкой», поскольку соцветия растения действительно напоминают гроздь рябины.

Травознаи издавна использовали пижму в быту в качестве неплохого заменителя имбиря, корицы, мускатного ореха, для ароматизации салатов. Особенно широко применяли пижму для борьбы с вредными насекомыми. Если, например, посадить пижму в саду или на огороде, такое соседство очень не понравится яблонной плодожорке, тлям, врагам капусты, помидоров, огурцов, многих цветов.



# ПОДОРОЖНИК

Подорожник растет около дорог, на полях и огородах, реже на лугах, по лесным опушкам и берегам водоемов.

Листья подорожника заготавливают в период цветения — в мае—августе (до начала их пожелтения или покраснения), срывая или срезая ножом или серпом.

Сушат сырье под навесами или на чердаках с хорошей вентиляцией, а также в сушилках при температуре не выше 50°C, разложив тонким слоем. Сушку заканчивают, если черешки при сгибании ломаются.

Готовое сырье подорожника состоит из цельных и частично изломанных листьев. Цвет зеленый или буровато-зеленый, запах слабый; вкус слабогорьковатый.

**Это интересно.** Подорожник широко распространен в Европе и Азии. Впервые семена подорожника были завезены в Америку первыми переселенцами из Европы. Семена попали в Америку, прилипнув с грязью к сапогам бледнолицых европейцев. Североамериканские индейцы называли подорожник «следом белого человека». Он распространился по новому континенту с большой быстротой. Это не удивительно, если учесть, что одно растение дает от восьми до шестидесяти тысяч семян.





## РОМАШКА АПТЕЧНАЯ

Ромашка аптечная чаще встречается в южных районах и прежде всего на Украине. Растет на залежах, в полях, у дорог.

Заготавливают ее в начале цветения (в мае), когда цветки раскрылись только по краям корзинок. В противном случае корзинки во время сушки рассыпаются.

Собирают ромашку аптечную вручную или специальными гребенками, только в сухую солнечную погоду, так как собранная после дождя, во время росы или тумана она плохо сохнет и при сушке темнеет. Подготовленное сырье неплотно складывают в мешки и корзины и немедленно отправляют на сушку.

Сушат ромашку под навесами или на чердаках с хорошей вентиляцией, на подстилках, тонким слоем (2—3 см) и периодически переворачивают, а также в сушилках при температуре не выше 40°C.

Готовое сырье должно состоять из высушенных цветочных корзинок полушаровидной или конической формы, без цветоносов или с остатками их не длиннее 3 см. Крайние язычковые цветки — белые, срединные — желтые, а обертка корзинки — желтовато-зеленая. Запах сильный, ароматный; вкус пряный, горьковатый.





# СЕМЕНА ТЫКВЫ

Заготавливают семена зрелых плодов в сентябре—ноябре. Плоды разрезают или разбивают вручную и выбирают из них полные семена, пустые отбрасывают.

Сушат семена на открытом воздухе под навесами или на чердаках с хорошей вентиляцией, рассыпав тонким слоем на решетках, бумаге или на ткани и периодически перемешивая. Семена тыквы высыхают за 5—7 дней. Их готовность определяют по сыпучести семян и их ломкости. Сушка в печи или на печи не допускается. Высушенные семена пропускают через веялки для отделения пустых и недоразвитых.

Готовое сырье состоит из отдельных семян, окаймленных по краю ободком (реже без ободка). Наружная кожура семени деревянистая, легко отделяемая, белая, с желтоватым или сероватым оттенком. Запах отсутствует; вкус пряный, сладковатый, маслянистый.



# СОСНОВЫЕ ПОЧКИ

Сосна обыкновенная распространена по всей территории нашей страны.

Собирают почки (нераспустившиеся побеги) зимой и ранней весной (в феврале-марте) до их распускания, со стеблем длиной не более 3 мм. Срезают целые коронки, состоящие обычно из нескольких соединенных почек.

Сушат сосновые почки на чердаках или под навесами с хорошей вентиляцией, разложив их тонким слоем на бумаге или на ткани.

Нельзя сушить почки под железной крышей и в сушилках, так как при нагревании смола почек плавится и испаряется, а чешуи расходятся в стороны — это снижает качество сырья. В хорошую погоду почки высыхают за 10—15 дней.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных почек снаружи розовато-бурых, в изломе зеленых или бурых. Вкус горьковатый; запах ароматный, смолистый.







## СУШЕНИЦА ТОПЯНАЯ

Растет по сырым местам на заливных лугах, по берегам рек, на высыхающих болотах, часто как сорняк среди картофеля, в огородах и на полях.

Заготавливают траву сушеницы в период цветения (в июне—августе). Растения выдергивают вместе с корнями и отряхивают от земли. Сушат, разложив тонким слоем, на открытом воздухе, на чердаке или в сушилке при температуре не выше 40°C.

Готовое сырье состоит из цельных растений с соцветиями, корнями, изредка с плодами. Запах слабый, своеобразный; вкус солоноватый.



# ТОЛОКНЯНКА

Толокнянка встречается в сосновых лесах по всей территории нашей страны.

Вечнозеленый распростертый стелющийся кустарник.

Сбору подлежат листья. Собирают листья толокнянки до и после цветения и осенью с начала созревания плодов.

При заготовке облиственные веточки толокнянки срубают мотыгой или специальным длинным ножом и сушат на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Высушенные ветви раскладывают на чистый брезент и обмолачивают, после чего листья на решетках или ситах очищают от веточек, измельченных листьев и других примесей.

Допускается искусственная сушка толокнянки при температуре не выше 50°C.

Готовое сырье состоит из блестящих листьев темно-зеленого цвета с верхней стороны (при осеннем сборе иногда красноватые), с нижней — немного светлее, матовые. Вкус сильновяжущий, горьковатый; запах отсутствует.



# ТЫСЯЧЕЛИСТНИК

Произрастает по сухим лугам, опушкам лесов, степным склонам, по краям полей и дорог, на межах и залежах.

Траву тысячелистника собирают в сухую погоду, после того, как сойдет роса, в период цветения июнь — (первая половина августа), срезая серпом, ножом или секатором облиственные верхушки побегов.

Собранное сырье неплотно складывают в мешки и немедленно отправляют на сушку, так как оно быстро согревается и темнеет. Нельзя вырывать растение с корневищами — это приводит к уничтожению зарослей.

Сушат тысячелистник на открытом воздухе, на чердаках под железной, черепичной крышей, а также под навесами, разложив его тонким слоем на бумаге или на ткани и периодически переворачивая.

Допускается искусственная сушка при температуре 40—45°C.

Готовое сырье состоит из щитковидных соцветий (образованных корзинками) с остатками стебля не длиннее 15 см. Запах ароматный, своеобразный; вкус горьковатый.

**Это интересно.** Тысячелистник широко применялся в медицине уже во времена Древней Греции. Использование его для лечения ран приписывают мифологическому герою — Ахиллесу.







## ФИАЛКА ТРЕХЦВЕТНАЯ

Произрастает на полях, лугах, между кустарниками, на открытых лугах.

Заготавливают траву фиалки во время цветения, срезая ножом или серпом и складывают неплотно в мешки или корзины.

Собранное сырье сушат в проветриваемых помещениях, разложив тонким слоем на бумаге или на полотне и периодически перемешивая. В хорошую погоду трава высыхает за 5—7 дней. Допускается искусственная сушка при температуре не выше 40°C.

Готовое сырье представляет собой облиственные стебли с цветками. Цветки неправильные, сине-фиолетовые или фиолетовые; листья и стебли зеленые или темно-зеленые. Запах слабый, своеобразный; вкус сладковатый с ощущением слизистости.

**Это интересно.** У фиалки есть интересное свойство: она может служить барометром для предсказания дождливой погоды. Перед дождем происходит искривление цветоножки и цветок прячется под лист.



## ХВОЩ ПОЛЕВОЙ

Многолетнее споровое травянистое растение. Распространено в посевах, пойменных лесах, среди кустарников и на песчаных лугах.

Собирают траву полевого хвоща только в сухую погоду, срезая ее на расстоянии 5 см от поверхности земли.

Хвощ полевой сушат, разложив тонким слоем, в сушилках при температуре 40—50°C, а также на чердаках или под навесами.

Цвет высушенного сырья серовато-зеленый. Запах слабый, своеобразный; вкус слегка кисловатый.

**Это интересно.** Травой полевого хвоща можно чистить металлическую посуду. Подземные побеги хвоща имеют съедобные клубневые утолщения, наполненные крахмалом, которые в древности широко использовали в пищу.



5\*

# ЧЕРЕДА

Произрастает на болотах, сырых лугах, по берегам рек, ручьев и водоемов и как сорняк на огороде.

Собирают траву череды в начале цветения. В качестве сырья заготавливают листья и облиственные верхушки растений. Их обрывают вручную, срезают серпом или ножом.

Собранную траву неплотно укладывают в открытую тару (ящики, плетеные корзины).

Сушат траву череды на брезенте, мешковине или на стеллажах, раскладывая тонким слоем и периодически переворачивая, допускается искусственная сушка при температуре 35—40°C. Листья высыхают раньше чем стебли, поэтому сушку считают законченной, когда стебли не гнутся, а легко ломаются.

Цвет высушенного сырья зеленый или буровато-зеленый; запах своеобразный; вкус горьковатый, слегка вяжущий.





# ЧИСТОТЕЛ

Растет как сорняк вблизи жилья, на огородах, по выгонам, среди кустарников, часто на высоких берегах с рыхлой почвой.

Траву чистотела собирают во время цветения (апрель—июнь), только в сухую погоду, срезают ножом или серпом, а при густом стоянии — скашивают косой цветущие верхушки без грубых нижних частей стебля.

Собранную траву неплотно складывают в корзины и мешки. Сушат сырье немедленно — в сушилках при температуре 50—60°C, на чердаках под железной, черепичной или шиферной крышей или под навесами с хорошей вентиляцией, разложив тонким слоем и периодически перемешивая.

Чистотел считается сухим, если при сгибании стебли ломаются.

Сырье состоит из облиственных стеблей с цветками и плодами разной степени развития. Верхняя сторона листьев зеленая, нижняя — сизоватая. Запах сырья своеобразный.



# ШИПОВНИК

Произрастает как подлесок, чаще всего встречается по опушкам, берегам рек и озер.

Собирают плоды в корзины или ведра в период полной зрелости до наступления заморозков, когда они принимают оранжево-красную окраску.

Свежесобранные плоды необходимо немедленно сушить, в противном случае в них снижается содержание витамина С. Сушат шиповник в теплых проветриваемых помещениях на подстилках, металлических сетках, слоем толщиной в 2—3 см, периодически перемешивая; в сушилках сушат при температуре 80—90°С.

Высушенные плоды шиповника могут быть шаровидной, яйцевидной или овальной формы.

Цвет плодов от оранжево-красного до буровато-красного.

Вкус кисловато-сладкий, слегка вяжущий; запах отсутствует.



# В лес по грибы

Грибы — чудесный дар леса и ценный пищевой продукт. Они не только вкусны, но и питательны. Растут грибы почти по всей территории СССР от крайнего севера и до юга.







Большинство съедобных грибов растет только по соседству с определенными видами деревьев. Подберезовик и волнушка — около березы; рыжик — около сосны или ели; среди сосновой поросли, в сухих сосновых молодняках бывает много маслят и т. д.

Грибы растут очень быстро, поэтому важно не упустить время их сбора. Брать следует только молодые, не поврежденные червями грибы, не нарушая при этом грибницу и лесную подстилку из опавших листьев и мха, затем их надо очистить от земли и лесного сора, сложить в корзинку или другую твердую тару шляпками вниз и как можно быстрее сдать на ближайший грибоварочный пункт (так как они быстро червивеют и портятся).

Грибы при сдаче должны быть чистыми и рассортированными по сортам.

По питательности и вкусовым качествам их условно делят на четыре категории. К первой категории относят самые ценные и вкусные виды: белые, грузди, рыжики. Ко второй — подосиновики, подберезовики, маслята, подгруздки, волнушки и т. д. К грибам третьей категории относят опята, моховики, лисички, чернушки, сыроежки, шампиньоны. К четвертой — причисляют такие грибы, которые собирают в «безгрибье». Это вешенки, краснушки, рядовки, зеленушки и т. д.

Грибной сезон начинается со сбора сморчков, строчков, которые появляются в конце апреля — в мае. Во второй половине июня, когда начинает колоситься рожь, появляются подберезовики, белые, моховики, маслята и др. Это так называемые «колосовики». Они вырастают иногда в значительных количествах, но, как правило, на короткий период.

Массовое появление грибов начинается в августе, а иногда лишь в сентябре и продолжается до заморозков. Это период основной промысловой заготовки грибов.

В настоящем каталоге дается краткое описание наиболее распространенных видов грибов.

## Вниманию грибников!

Во избежание отравлений не рекомендуется при сборе пробовать на вкус незнакомые грибы.

Очень опасны ядовитые грибы: бледная поганка, пантерный, красный мухомор и другие, так как они сохраняют свои ядовитые свойства даже после вымачивания, отваривания, сушки, засола, маринования и других способов обработки. Надо научиться хорошо узнавать грибы по внешним признакам, а собирать только хорошо знакомые.

Отравиться можно условно съедобными грибами, например, сморчками и строчками, если их неправильно приготовить. Перед употреблением эти грибы необходимо обязательно отваривать в течение 20—30 минут, затем отвар слить, а грибы еще хорошо промыть в чистой воде. Отравление могут вызвать и съедобные грибы, если они старые или долго пролежали.

При первых признаках отравления надо немедленно обратиться к врачу.

# БЕЛЫЙ ГРИБ

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, одиночно, но чаще группами, с июня до поздней осени.

Шляпка сверху от светло- до темно-бурой; трубчатый слой у молодого гриба белый, затем зеленовато-желтый. Ножка толстая со светлым сетчатым рисунком. Мякоть белая, на изломе не изменяется.

В зависимости от места произрастания встречаются следующие формы белого гриба.

**БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ.** Шляпка светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая. Ножка толстая, короткая. Растет в березняках с начала июля до половины октября.

**БЕЛЫЙ ГРИБ ДУБОВЫЙ.** Шляпка буроватая с серым оттенком. Мякоть более рыхлая, чем у березового. Ножка длинная. Растет в дубовых лесах с начала июля до октября.

**БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ.** Шляпка темно-бурая с оливковым оттенком. Ножка короткая, толстая. Растет в сосновых лесах со второй половины июня до половины октября.

**ГРИБ БЕЛЫЙ ЕЛОВЫЙ.** Шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, гладкая, сухая. Ножка длинная. Растет в еловых насаждениях со второй половины июля до третьей декады августа.





## БЕЛЯНКА (волнушка белая)

Растет на опушках березовых лесов, реже в смешанных и хвойных, с начала августа до второй половины октября, предпочитает сырые места.

Очень похожа на волнушку розовую, только с белой шляпкой и без концентрических зон.

Пластинки частые и узкие.

Ножка розовато-белая.



## ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Растет в лиственных и смешанных лесах под березами с июня по октябрь. Широко распространенный гриб и очень урожайный.

Шляпка от светло- до насыщенно-розовой, с ярко выраженными концентрическими зонами, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная. Мякоть рыхлая, розоватая, очень острая на вкус. Млечный сок белый, горький.

Пожка ровная, полая, бледно-розовая.



# ГЛАДЫШ

Встречается довольно часто, а местами очень обильно, преимущественно во влажных еловых и смешанных лесах с примесью ольхи в августе—октябре одиночно и группами.

Шляпка плоская с небольшой ямочкой в центре, слизистая, гладкая. Окраска гриба весьма изменчива: сначала свинцово- или фиолетово-серая, потом серо-красно-желтоватая, с едва заметными концентрическими зонами или без них. Мякоть белая или слегка кремовая, хрупкая.

Млечный сок белый, на воздухе становится желтоватым, очень горький.

Ножка полая, гладкая, клейкая, желтоватая или одного цвета со шляпкой.





## ГРУЗДЬ

В лесах нашей страны наиболее часто встречаются следующие разновидности груздей.

**Груздь настоящий (сырой).** Встречается в березняках или в лесах с примесью березы, иногда большими группами. Растет с июля по сентябрь. Шляпка крупная, у молодого гриба округло-выпуклая или почти плоская, с возрастом становится воронковидной с завернутым вниз мохнатым краем, желтоватая с едва заметными концентрическими зонами. Мякоть гриба белая, плотная. Млечный сок белый, остро-горький на вкус.

Ножка толстая, короткая, белая, иногда с желтоватыми пятнами.

**ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ.** Растет в березовых, реже хвойных лесах, порой очень большими группами, в июле—сентябре.

Шляпка крупная, мясистая, плотная, влажная, в сырую погоду слизистая, липкая. Форма ее как у груздя настоящего. Поверхность у шляпки золотисто-желтая, с нередко выраженными темными концентрическими зонами. Мякоть гриба белая, от прикосновения желтеющая. На разрезе выделяется белый млечный сок, желтеющий на воздухе.

Ножка короткая, толстая, книзу суженная, бледно-желтая, с темными пятнами, слизистая.

**ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ.** Растет в широколиственных лесах с примесью березы в июле — октябре.

Весь гриб сначала белый, потом с желтоватым оттенком. Шляпка крупная, плотная, сначала плоская с завернутым краем, затем воронковидная, сухая. Мякоть белая, на разрезе становится голубовато-синей. «Млечный сок очень обильный, на вкус остроперечный.

**ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ.** Растет чаще всего в березняках, на хорошо освещаемых мшистых местах: на опушках, вдоль просек и т. д. Иногда очень обильно.

Шляпка крупная, толстая, мясистая, плотная, слизистая, у молодых грибов плоско-выпуклая, затем плоская или несколько воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами. Млечный сок белый, острый. Ножка толстая, короткая.



## ЗЕЛЕНУШКА (зеленка)

Появляется в конце лета и осенью в хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах, на сухих песчаных почвах, иногда в массовом количестве.

Шляпка мясистая, вначале выпуклая, потом плоская, зеленовато-желтоватая, в центре бурая, мелкочешуйчатая, клейкая, растрескивающаяся. Мякоть желтоватая.

Пластинки зеленовато-желтые, широкие, частые.

Ножка короткая, почти вся скрыта в земле, зеленовато-желтая с мелкими чешуйками.





# КОЗЛЯК

Встречается в сырых сосновых лесах и на сфагновых болотах с середины августа по октябрь.

Шляпка плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть беловато-желтая, на разрезе слегка краснеет. Трубчатый слой не отделяется от шляпки, с крупными и неровными угловатыми порами.

Ножка длинная, одного цвета со шляпкой или немного светлее, внизу суженная или ровная.



# КРАСНУШКА

Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще на мшистых местах, иногда большими группами, в июле — октябре.

Шляпка небольшая, до 8 см в диаметре, у молодого гриба плоско-выпуклая с загнутыми вниз краями, потом воронковидная, часто с бугорком в центре, красно-бурая или желтовато-бурая, сухая. Мякоть буровато-желтоватая. Млечный сок белый, у старых грибов становится горьким и едким.

Ножка ровная, полая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее.



# ЛИСИЧКА

Один из самых популярных грибов наших лесов. Встречается в хвойных и лиственных лесах с июля по сентябрь. Предпочитает редкие мшистые леса. Растет почти всегда семьями.

Гриб яично-желтой или оранжевой выцветающей окраски.

Шляпка мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая или плоская с завернутыми краями. У зрелых шляпка воронковидная.

Пластинки нисходящие на ножку, разветвленные, редкие.

Ножка сросшаяся со шляпкой, плотная, желтая, гладкая, книзу суженная, сплошная.





## МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ (настоящий)

Растет обычно большими группами в сосновых лесах, особенно в редколесье или в молодых посадках сосны, на лесных опушках и в других местах, хорошо освещаемых солнцем, с июня по октябрь.

Шляпка у молодого гриба полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, подушковидная, иногда с загнутыми вверх краями. Желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая. Мякоть толстая, на изломе цвета не меняет. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти.

Трубчатый слой бледно-желтого цвета, у молодых грибов закрыт белой пленкой, которая по мере роста гриба разрывается, образуя на ножке кольцо.

Ножка цилиндрическая, сплошная, над кольцом белая, под ним бледно-желтая, темнеющая.

Встречаются следующие виды маслят.

**МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ.** Растет в сосновых лесах группами в июне—сентябре. Шляпка слизистая, желто-охряная или желто-бурая. Мякоть желтовато-бурая. Покрывало (пленка) отсутствует. Трубчатый слой выделяет капельки молочно-белого цвета.

Ножка желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками.

**МАСЛЕНОК СЕРЫЙ.** Растет в молодых сосняках, в лиственных лесах, часто большими группами, в июле—сентябре.

Шляпка светло-серая, серо-бурая, слизистая. Мякоть белая, водянистая. Трубчатый слой серовато-бурый. Ножка с белым, войлочным, рано исчезающим кольцом.

**МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ.** Растет одиночно и группами среди лиственных насаждений, особенно в молодых посадках, в июле—октябре.

Шляпка мясистая, лимонно-желтая, слизистая, в сухую погоду блестящая. Мякоть светло-желтая. Трубчатый слой желтовато-серый, покрыт пленкой.

**МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ.** Растет в заболоченных сосновых лесах в августе. Шляпка слизистая, серовато-желтоватая или зеленоватая.



# МОХОВИК

Встречаются следующие виды моховиков.

**МОХОВИК ЗЕЛЕНый.** Растет в лиственных, хвойных лесах и кустарниках, чаще на освещенных местах: по краям дорог, канав, по опушкам в июне-июле. Растет до осенних заморозков.

Шляпка выпуклая, мясистая, бархатистая, сухая, иногда трещиноватая, оливково-бурая. Мякоть рыхлая, беловато-желтоватая, на изломе слегка синеющая. Трубоччатый слой зеленоватый.

Ножка длинная, цилиндрическая, к основанию суженная, желтая, иногда с красноватым оттенком.

**МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ.** Растет на песчаной почве в сосновых лесах, одиночно и группами. Шляпка мясистая, выпуклая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слегка синее. Трубоччатый слой табачного цвета.

Ножка цилиндрическая, плотная, серовато-желтая.

**МОХОВИК ПЕСТРЫЙ.** Растет преимущественно в лиственных лесах в августе—октябре.

Шляпка выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая, в трещинах и в местах повреждений красноватая. Мякоть желтовато-белая, рыхлая, на изломе слабо синее, а потом краснеет. Трубоччатый слой зеленоватый. Поры широкие, угловатые.

Ножка длинная, цилиндрическая, иногда внизу суженная, светло-желтая, от нажима синеющая.

**МОХОВИК КРАСНЫЙ.** Растет в лиственных лесах и кустарниках, на старых заброшенных дорогах, по обочинам канав в августе-сентябре. Встречается редко.

Шляпка мясистая, подушковидная, розовато-пурпуровая, волокнистая. Мякоть гриба желтая, на разрезе синее. Трубоччатый слой у молодых грибов золотисто-желтый, у старых — оливково-желтый.

Ножка цилиндрическая, ровная, ярко-желтая, внизу бурая, с красными чешуйками.



## ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (осенний)

Растет на пнях, живых и валежных стволах, корневых лапах лиственных и хвойных деревьев. Появляется, как правило, в конце августа или в начале сентября и растет до устойчивых осенних морозов большими колониями.

Шляпка вначале выпуклая, почти шаровидная, потом плоская, с бугорком в центре. Кожица буроватая, серо-коричневая, чешуйчатая, в центре более темная. Мякоть белая.

Пластинки желтовато-белые, у старых грибов с ржавыми пятнами.

Ножка довольно длинная, тонкая, с перепончатым кольцом в верхней части, под шляпкой светлая, книзу коричневая.





# ПОДБЕРЕЗОВИК

Растет в лиственных и смешанных лесах часто и обильно с конца мая до поздней осени.

Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем подушковидная, разных оттенков бурого и серого цвета: от белого до почти черного. Мякоть белая, не изменяющаяся на срезе. Трубчатый слой беловато-сероватый.

Ножка длинная, белая, покрыта темными чешуйками.

Встречаются следующие разновидности подберезовиков.

**ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ.** Растет с мая по сентябрь. Имеет крепкую плотную мякоть. Шляпка серо-бурого цвета.

**ПОДБЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ.** Растет с августа по сентябрь. Мякоть его розовеет на разрезе.

**ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ.** Растет в сырых березовых лесах. Встречается чаще осенью. Шляпка грязно-белая, со слабой водянистой мякотью.

На подберезовик очень похож несъедобный желчный гриб, который отличается от него грязновато-розовым трубчатым слоем, сетчатым рисунком на ножке и горькой мякотью.



## ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ (сухой груздь)

Один из самых распространенных грибов. Встречается часто в изобилии в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Растет главным образом среди берез и осин.

Шляпка крупная матовая, белая, иногда с желто-бурыми пятнами, у взрослых грибов воронковидная, голая, растрескивающаяся. Мякоть белая, плотная, на изломе не меняется. Млечный сок отсутствует.



## ПОДОСИНОВИК

Растет в лиственных и смешанных лесах, предпочитает молодые осинники. Встречается со второй половины июня до октября, часто большими колониями.

Шляпка вначале колпаковидная с прижатыми к ножке краями, позднее подушковидно-выпуклая, ярко-красная, оранжевая, красновато-серая, бархатистая и гладкая. Мякоть белая, плотная, толстая, на разрезе краснеющая, зеленеющая и, наконец, чернеющая. Трубчатый слой белый или желтовато-белый.

Ножка длинная, цилиндрическая, беловато-сероватая, покрыта черными волокнистыми чешуйками.

Различают несколько разновидностей подосиновика: с красной шляпкой и белыми чешуйками на ножке обычно растет в осинниках; серый — в тополевых лесах; буровато-желтый с черными чешуйками на ножке растет в сосняках и березниках и др. Пищевая ценность их одинакова.





# РЫЖИК

На территории нашей страны встречаются две разновидности рыжиков: рыжик сосновый (боровой) и рыжик еловый.

**РЫЖИК СОСНОВЫЙ.** Встречается в молодых насаждениях сосны и лиственницы, а также в изреженных сосновых борах. Предпочитает песчаные почвы. Плодоносит с конца июля до октября.

Шляпка сначала округло-выпуклая, с возрастом широковоронковидная, оранжево-красная, с концентрическими более темными оранжевыми зонами. Края шляпки у молодых грибов загнутые, потом выпрямляются. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, млечный сок обильный, оранжево-желтый, неедкий.

Ножка цилиндрическая, короткая, внутри белая.

**РЫЖИК ЕЛОВЫЙ.** Растет в молодых ельниках с июля по октябрь. Шляпка более тонкая, чем у рыжика соснового, рыжевато-оранжевая или синевато-зеленоватая. Мякоть гриба ломкая, рыхлая. Млечный сок морковно-красного цвета.

Ножка одного цвета со шляпкой или несколько светлее.

При засолке рыжики еловые зеленеют.



## СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Ранневесенний гриб появляется в апреле-мае в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на плодородной перегнойной почве. Часто его можно встретить в песчаных и мшистых местах, на опушках вдоль дорог, канав, на вырубках. Растет одиночно.

Шляпка охристо-желтая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой. Поверхность шляпки извилисто-складчатая, ячеистая. Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая.

Ножка цилиндрическая, внизу немного расширенная, пустотелая, буроватая, короткая.

Гриб условно съедобный, перед употреблением отваривается и вода сливается.



## СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Растет в лиственных и хвойных лесах на песчаной почве, близ опушек леса, на вырубках, вдоль дорог, в молодых посадках. Появляется в апреле-мае сразу после таяния снега. Встречается часто, но не обильно.

Шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубоко-морщинистая, коричнево-бурая или желтовато-бурая. Мякоть восковидная, тонкая, очень ломкая.

Ножка беловатая или сероватая, полая.

Гриб условно съедобный, перед употреблением отваривается и отвар сливается.





## СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ

Растет в лиственных и хвойных лесах с июля по сентябрь. Встречается часто, одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, мясистая, сухая, бело-розовая или бордово-красная. Мякоть белая, плотная, негорькая. Пластинки частые, белые, иногда желтоватые, немного выступают из под шляпки.

Ножка короткая, белая, довольно толстая, цилиндрическая, сплошная, морщинистая.

В наших лесах наиболее часто встречаются следующие разновидности сыроежек: болотная, сереющая, синезелтая, родственная, зеленоватая, красивая, ломкая, невзрачная, жгучеядкая и т. д.



# ШАМПИНЬОН

Этот гриб растет на навозной земле, богатой перегноем, близ жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, обычно группами с весны до глубокой осени.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, у зрелых — плоская; края загнуты вниз. Кожица белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками. Мякоть толстая, белая на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом.

Пластинки не прикрепленные к ножке, сначала белые, потом розоватые, серовато-фиолетовые, а у старых грибов темно-коричневые, почти черные.

Ножка длинная, прямая, белая, с пленчатым кольцом.



# Лесной сад

По запасам и разнообразию дикорастущих плодов и ягод наша страна стоит на первом месте в мире. Содержанием витаминов и вкусовыми качествами они часто превосходят культурные виды. Ребята! Приступая к сбору дикорастущих плодов или ягод, необходимо знать следующее:

- не следует собирать ягоды в сильную жару, так как они в это время недостаточно сочны;
- перед сдачей на заготовительный пункт ягоды нельзя мыть (так как мытые ягоды не стойки при хранении), но необходимо очистить их от мха, хвоя, листьев и посторонних примесей;
- не следует собирать незрелые, заплесневелые, засохшие и поврежденные ягоды и плоды;
- при сборе плодов нельзя обрубить или ломать ветви — это губительным образом скажется на урожае последующих лет;
- для сбора нежных ягод (земляники, малины, черники и т. д.) используют жесткую тару небольшой емкости (2—3 кг).









## Учись ориентироваться в лесу

Кому в увлекательной охоте за грибами не приходилось блуждать в незнакомом лесу, отыскивая дорогу к дому? Конечно, неплохо иметь с собой компас, но не всегда он оказывается под рукой. Поэтому, собирая грибы, надо чаще обращать внимание на особенности местности: приметное дерево, просеки, изгибы дороги и т. д.

Лес поможет определить стороны горизонта. У одиноко стоящего дерева крона всегда гуще и пышнее с южной стороны. На срезах пней толщина годовичных колец шире к югу. На стволах сосен с южной стороны выступает смола, а мох и лишайники нарастают на камнях и деревьях с северной. Муравейники обычно расположены с южной стороны дерева или пня.

В лесу можно ориентироваться и по просекам, делящим лесной массив на кварталы. На пересечении этих просек стоят квартальные столбы, вершины которых имеют форму четырехугольника. На каждой стороне указан номер квартала. Наименьшие цифры принадлежат кварталам, расположенным к северу от столба. Поэтому угол между двумя наименьшими цифрами указывает на север.

Стороны горизонта можно легко определить и с помощью часов. Для этого часовую стрелку направляют на солнце. Линия, проходящая из центра часов через середину угла, образованного часовой стрелкой и направлением на цифру 1, укажет, где находится север и юг. До обеда юг будет справа от часовой стрелки, а после обеда слева. Точно в 13 часов солнце находится на юге. Минутную стрелку во внимание не принимают. Часы следует держать в горизонтальном положении. Если вас в лесу застала ночь, можно ориентироваться по луне. Полная луна противостоит солнцу, а это значит, что в 7 часов она находится на западе, в полночь на юге и в 19 часов — на востоке. Есть еще один хороший ориентир: прямая ли-

ния, проведенная через две крайние звезды Большой Медведицы, имеющей форму ковша, пройдет к полярной звезде.

Природа может помочь грибнику и определить погоду на ближайшие дни. Если клевер складывает свои листочки и никнет, а цветки одуванчика, чертополоха и мать-и-мачехи закрываются — быть ненастью. Перед дождем аромат донника и многих других лесных цветов усиливается, а шишки репейника расправляют свои колючки. Если утром трава сухая — к ночи ожидай дождя. Паук усиленно плетет сети — к сухой погоде. Лес без ветра шумит — к дождю. Вечерний лес теплее поля — к ветру. Если дождь пошел с обеда — затянется надолго. Ветер порывами — к тихой погоде. Мало звезд на небе — к ненастью.

Во время грозы не подходите к отдельно стоящим высоким деревьям, столбам, металлическим фермам линий электропередачи и стогам сена. Необходимо знать, что некоторые породы деревьев как бы притягивают грозовые разряды; наиболее опасны в этом смысле дуб и тополь. Не рекомендуется также укрываться под высокими елью и сосной. Без опасенья можно спрятаться от грозы под кронами берез, клена или в зарослях орешника.

# АЛЫЧА

Плоды алычи встречаются различной формы, размеров и окраски: овальные, яйцевидные или почти шаровидные, до 3 см в диаметре, желтые, розовые, светло-красные или темно-вишневые. Косточки плохо отделяются от мякоти.

Собирают алычу в июле — августе.

Одно дерево дает до 100 кг плодов.

Растет по всему Кавказу и в горах Средней Азии, предпочитает разреженные леса и открытые склоны.

Плоды алычи употребляют свежими и печеными, в большом количестве их сушат на компоты, перерабатывают на варенье, повидло, пастилу, консервируют и маринуют. Из сока делают эссенции для лимонадов.

На Кавказе популярен лаваш из мякоти плодов алычи.



# БАРБАРИС

Растет в лесостепи европейской части, в Крыму и на Кавказе. предпочитает открытые безлесные склоны, встречается также на галечниках в поймах рек и по морским побережьям.

Плоды созревают в августе, собирают их несколько не дозревшими, так как спелые они очень мягкие и легко давятся.

Из плодов барбариса готовят варенье, конфеты, а также напитки и приправы.





# БРУСНИКА

Растет в хвойных и смешанных лесах по всей лесной зоне, в тундре и горах Кавказа, предпочитает открытые места — вырубки и гари.

Собирают бруснику в августе-сентябре.

Ягоды используют в пищу свежими и мочеными, из них делают варенье, джемы, кисели, наливки, начинку для карамели и т. д.

В бруснике содержится бензойная кислота, благодаря которой возможно длительное хранение в свежем виде.



## БУЗИНА ЧЕРНАЯ

Растет в европейской части и на Кавказе в подлеске широколиственных лесов и среди зарослей кустарников, часто вдоль дорог и на сорных местах.

Плоды бузины сочные, шаровидные, довольно мелкие (до 6 мм), черно-фиолетового цвета, собраны в густые зонтиковидные метелки.

Собирают плоды в августе-сентябре.

Употребляют для приготовления мармелада, мусов, желе, варенья, сиропов, джемов и уксуса, а также используют как пищевой краситель.



# ГОЛУБИКА

Растет в тундровой и лесной зонах повсеместно на территории нашей страны, предпочитает заболоченные места.

Собирают ее в конце июля-августе.

Употребляют голубику свежей, а также для приготовления киселей, варенья и т. д.

Ягоды голубики нежные и собирать их надо осторожно. Транспортировку переносят плохо.





## ГРУША (дичка)

Растет в южных районах европейской части, на Кавказе, в горах Казахстана и Средней Азии, в подлеске и на опушках лиственных лесов; местами образует рощи, особенно в долинах рек Днестра и Днепра.

Плоды грушевидные или почти шаровидные, разнообразные по величине и форме, зеленые или красноватые, с длинными плодоножками.

С одного дерева снимают до 400 кг плодов.

Созревают плоды груши-дички в августе-сентябре. В свежем виде они в основном идут на переработку. Плоды используют для приготовления компотов, варенья, пастилы, повидла и эссенций, из которых делают фруктовые напитки.



## ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ

Растет повсеместно в европейской части, в Сибири, Казахстане (кроме пустынных и полупустынных районов), на Кавказе, на лугах, в осветленных лесах, на опушках и полянах.

Ягоды созревают в июне-июле.

Употребляют землянику лесную свежей, перерабатывают на варенье, повидло, сиропы и начинку для конфет, прохладительные напитки.

Благодаря высокому содержанию в ней солей железа — очень полезна при малокровии.

Ягоды земляники очень нежные, собирать их нужно в полной зрелости в сухую погоду в твердую тару (лучше всего в небольшие корзиночки или решета) не более 3 кг.



# ЕЖЕВИКА

Растет повсеместно на территории европейской части и Западной Сибири (кроме арктических районов), в Казахстане, Средней Азии и на Кавказе, по долинам рек и ручьев, оврагам, сырым лесам, в зарослях кустарников, вдоль изгородей.

Ежевику собирают в июле-августе. Плодоношение ежегодно довольно обильное.

Употребляют ягоды ежевики в основном в свежем виде, используют для консервирования и переработки на кондитерские изделия. Из плодов выжимают сок, который используется как пищевой краситель.





## КЛЮКВА

Растет в тундре, лесотундре и лесной полосе европейской части, Сибири и Дальнего Востока; в заболоченных лесах, на осоково-сфагновых болотах.

Ягоды клюквы созревают в сентябре. Благодаря высокому содержанию витамина С в клюкве — является хорошим противощитовидным средством.

Из нее готовят прохладительные и жаропонижающие напитки, используют для приготовления сиропов, экстрактов, морса, варенья, начинки для конфет, ликеров и т. д.

Клюква хорошо сохраняется в свежем виде (почти в течение года) из-за высокого содержания в ней лимонной и бензойной кислот,



## КИЗИЛ

Растет на Украине (преимущественно в Закарпатье и Крыму) и на Кавказе по долинам рек и опушкам лесов.

Плоды довольно крупные (до 30 мм) продолговатые цилиндрические или грушевидные, висячие; ярко-красные, желтые, лиловые.

Вкус плодов вяжущий, кислый, улучшающийся после заморозков. Употребляют кизил для приготовления компотов, варенья, пастилы, мармелада, наливок, прохладительных напитков. Свежие и сушеные плоды используют как приправу к мясным блюдам.

Для домашнего хранения плоды высушивают или пересыпают сахаром.



# МАЛИНА

Растет по всей европейской части, на большей части Сибири, в горах Казахстана и Киргизии, в лесном поясе Кавказа. Предпочитает вырубki, осветленные леса, опушки и поляны. Часто образует заросли значительные по площади.

Ягоды созревают в июле-августе.

Употребляют в свежем виде, а также готовят компот, сироп, кисель, мармелад, пастилу, наливки и т. д. Отвар из ягод малины обладает потогонным действием, поэтому его назначают при простудных заболеваниях.

Малина очень нежная ягода — не выдерживает длительного хранения и транспортировки. Сбирать ее следует в твердую тару небольших размеров.





## МОРОШКА

Растет в тундре, лесотундре и тайге европейской части СССР, Сибири и Дальнего Востока; на торфяных болотах, в заболоченных лесах, моховых и кустарниковых тундрах.

Ягоды созревают во второй половине июля. В северных районах морошка созревает первая среди ягодных растений.

Морошку употребляют в свежем виде и заготавливают в большом количестве для длительного хранения: замачивают в собственном соку, заливают холодной водой либо замораживают. Из ягод морошки готовят варенье.

Прекрасное противцинготное средство.



# ОБЛЕПИХА

Растет на Кавказе, Памиро-Алае, Тянь-Шане, в Джунгарском Алатау, на Алтае, в Саянах, горах Забайкалья; на галечниковых и песчаных берегах ручьев, рек и озер.

Плоды созревают с конца августа до октября, сохраняются на ветках до весны следующего года, лишь частично осыпаясь зимой при сильных порывах ветра. Очень ценное поливитаминное сырье. Из плодов извлекают до 12% жирного масла; употребляют в пищу в свежем виде, а также готовят варенье, кисели, пастилу и т. д.

Собирают плоды облепихи обычно замороженными.

Сборщики расстилают под кустами полог и сбивают на него мерзлые ягоды, затем их отцеивают от сора и ссыпают в мешки. В замороженном виде ягоды облепихи долго хранятся и хорошо транспортируются.



# РЯБИНА

Растет повсеместно на территории РСФСР в подлеске различных типов леса; предпочитает опушки, прогалины, лесные овраги.

Плоды созревают в сентябре.

Наличие дубильного вещества — танина в рябине придает ей стойкий привкус горечи, исчезающий после заморозков.

Основная масса плодов рябины перерабатывается на пастилу, мармелад, варенье и т. д.

Они составляют важную часть кормового рациона многих видов промысловых животных и птиц.





# СМОРОДИНА КРАСНАЯ

Растет в лесах, по речным долинам, в кустарниковых зарослях тайги и лесотундры европейской части, Сибири и Дальнего Востока.

Ягоды созревают в июле.

В соке красной смородины содержится значительное количество пектина, поэтому большая часть ягод идет на приготовление желе. Благодаря повышенному содержанию кислот сок ягод хорошо утоляет жажду, поднимает аппетит.

Ягоды красной смородины собирают кистями в твердую тару.



## СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ

Широко распространена в лесах и лесостепных районах европейской части, по всему Уралу, в Сибири (до Байкала), северных областях Казахстана. Растет по берегам рек, по окраинам болот, в тенистых оврагах.

Ягоды черной смородины созревают в июле.

Употребляют в свежем виде, а также используют для приготовления варенья, повидла, киселей, компотов и напитков.

Собирают смородину кистями в твердую тару.

Ягоды черной смородины — ценное поливитаминное сырье.



## ЧЕРЕМУХА

Растет в европейской части, Западной и Восточной Сибири, Северном Казахстане, а также на Кавказе; по долинам рек, в лесных оврагах, на опушках и полянах, реже под пологом лиственных лесов.

Плоды созревают в июле-августе.

Благодаря содержанию дубильных веществ обладает вяжущими свойствами.

В Сибири порошок из сухих плодов идет для начинки в пироги, используется также как пищевой краситель.

Плоды черемухи собирают вместе с плодоножкой в стадии полной зрелости, когда они становятся черными и приобретают лучшие вкусовые качества. Они довольно стойкие при хранении.





# ЧЕРНИКА

Растет в сосновых, еловых и хвойно-мелколиственных лесах и в тундре, повсеместно на территории европейской части СССР, Западной Сибири, местами в Восточной Сибири, образуя порой значительные заросли.

Ягоды созревают в июле.

Плоды используют для приготовления варенья, киселей, сиропов и как пищевой краситель.

Ягоды черники следует собирать в твердую тару небольших размеров, ягоды нежные — плохо переносят транспортировку и хранение.



## ЯБЛОНЯ (дичка)

Растет лесная яблоня в лесах европейской части СССР чаще всего одиночными деревьями; в Воронежской, Курской областях, лесостепной зоне Украины, в бассейне Дона, в Среднем и Нижнем Поволжье, в Крыму и на Кавказе образует яблоневые леса.

Плоды созревают в августе-сентябре.

Одно дерево дает до 100 кг яблок. В основном идут на переработку, а также (благодаря высокому содержанию пектиновых веществ) — для изготовления мармелада, желе, пастилы и других кондитерских изделий.



© ЦРИБ Главкоопинформрекламы, 1988

Авторы: И. Гурьева, Н. Линник  
Спецредактор: Б. Андрест  
Редактор М. Коршунова  
Худож. редактор Р. Петрова  
Технич. редактор Н. Киташёва  
Корректор А. Сорина  
Изд. № 5460. Тираж 100 тыс. экз. Формат 60×90/16.  
Объем 10 п. л. Сдано в набор 5.05.87. Заказ 1294.  
Издательство «Калининградская правда».  
236000, Калининград, ул. Карла Маркса, 18.



ГЛАВКООППЛОДОВОЩ  
МОСКВА-1987

