

ОСНОВНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ КИНЕЛЬСКОГО ЛЕСНИЧЕСТВА

Назарова П.В., студентка 4 курса агрономического факультета
Научный руководитель - Троц В.Б., доктор с.-н. наук, профессор
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

Ключевые слова: *грибы, сбор, съедобные, груздь, опенок настоящий.*

Работа посвящена исследованию основным видам съедобных грибами, заготавливаемых местным населением в лесах Кинельского лесничества.

Введение. Грибы относятся к наиболее древним организмам заселившим нашу планету и играют огромную роль в земной биосфере. Они обитают практически повсеместно и присутствуют во всех экосистемах на суше, в воде и атмосфере. Они участвуют в кругообороте всевозможных органических и минеральных вещества, разлагая их на начальные составные части. Огромна роль грибов в процессах почвообразования и формирования урожая сельскохозяйственных растений, поскольку многие из видов этого царства живой природы образуют симбиотические сообщества с высшими растениями. В лесном сообществе грибы выступают в качестве редуцентов, превращая отмершую древесину в субстрат, пригодный для формирования нового поколения леса. При этом многие виды шляпочных грибов используются человеком в пищу. Они имеют высокое содержание белка – до 50% на 100 г сухого вещества, что в 4 раза больше, чем в курином яйце и в 3 раза больше, чем в говядине. Кроме этого они богаты жиром, витаминами, минеральными и другими физиологически активными веществами и считаются деликатесным продуктом в кухне многих народов [1, 2].

Цель исследований. Выявить основные виды съедобных грибов, встречающихся в лесах Кинельского лесничества Самарской области.

Материалы и методы. При проведении исследований нами использовались информационные материалы размещенные на

официальных сайтах о природе Самарской области, сайте Министерства лесного хозяйства, охраны окружающей среды и природопользования Самарской области, материалы лесохозяйственного регламента Кинельского лесничества.

Результаты исследований. В лесах Кинельского лесничества встречается более 200 видов съедобных грибов. Однако местное население в основном собирает и использует в пищу следующие основные виды грибов:

Груздь настоящий (*Lactarius resimus*). Латинское название означает «молочный», поскольку при разломе выделяет белый млечный сок. В условиях лесничества встречается в светлых лесах небольшими колониями, а иногда и обширными полянами вблизи деревьев липы или березы, а также в сосново-березовом древостое, образуя обширную микоризу с корнями березы. Именно за произрастание большими группами и получил свое название «грибы растущие груздно». Гриб не любит свет, предпочитает затененные влажные места, прячется в траве и под листьями. Молодой гриб почти плоскую белую шляпку диаметром до 10 см, с загнутыми вниз краями. Поперечный размер зрелых грибов может достигать 20 см, цвет шляпки приобретает желтоватый оттенок. Ножка гриба высотой от 3 до 7 см толщиной до 5 см, полая внутри, гладкая белого или желтоватого оттенка. Мякоть гриба плотная с характерным приятным запахом. Оптимальная температура почвы для роста и развития гриба 8-10°C. Сбор груздей может продолжаться с июля по сентябрь. Урожайность может составлять 250-360 кг/га.

Груздь по праву считается настоящим русским грибом. В других странах о нем даже не знают. На Руси этот гриб всегда считался лучшим грибом для засолки. Гриб отличается высоким содержанием белка и по этому параметру он с успехом может заменить мясо, причем белок гриба хорошо усваивается организмом. В нем содержится достаточно много жиров, углеводов и клетчатки, при этом Энергетическая ценность 100 г гриба составляет всего 18,8 ккал. Кроме этого груздь настоящий богат витаминами группы В, С, РР и другими физиологически активными веществами. Они выводят из организма шлаки, токсины, холестерин, препятствует закупорке сосудов, облегчают протекание мочекаменной болезни.

Опенок настоящий (Armillaria mellea). Как правило гриб поселяется на стволах ослабленных деревьев, пнях, мертвой древесине и даже на опавших ветках. Растет большими скоплениями. Предпочитает древесину осины, березы, дуба, вяза, сосны и ольхи. Урожайность опенка в отдельные годы может составлять 340-450 кг/га. Наиболее массовый сбор грибов отмечается при влажной погоде в конце августа-начале октября и среднесуточной температуре ниже +10-15°C. В течении сезона появляются двумя-тремя периодами, каждый из которых длится 15-20 суток.

Плодовое тело гриба окрашено в различные оттенки от медово-коричневого до зеленовато-оливкового, центральная часть более темная. Шляпка имеет диаметр от 3 до 10 см, в начале развития выпуклая с редкими светлыми, чешуйками. Мякоть плотная, белая, волокнистая с приятным запахом и вкусом. Ножка длинная – до 7-10 см. В верхней части ножки имеется кольцо, что отличает данный гриб от опенка ложного. В России считается одним из лучших пластинчатых грибов. Опенок содержит много микроэлементов, очень полезных для стабилизации нормального кровообращения, в 100 г опять сконцентрирована суточная потребность человека в цинке и меди. Гриб используют в соленом, маринованном, жареном, вареном и сушеном виде.

Лисичка обыкновенная, или Петушок (*Cantharellus cibarius*). В условиях лесничества встречается чаще всего в смешанных лесах, может произрастать и в сосняках. Наиболее часто образует микоризу с дубом, сосной, березой, елью. Предпочитает влажные места с мхом, среди трав, под опавшими листьями. Как правило грибы растут многочисленными группами, особенно интенсивно, появляется после грозových дождей. Грибы имеют слабый аромат и вкус абрикоса. Цвет плодового тела от светло-желтого до оранжево-желтого. Диаметр шляпки от 2 до 12 см, вогнуто-распростёртая, выпуклая, потом вдавленная, плоская, с завернутыми краями и вдавленная в центре, у зрелых грибов до воронковидной. Поверхность шляпки гладкая, матовая. Мякоть желто-беловатая. Шляпка сростается с ножкой, того же цвета, к низу сужается, толщиной от 1 до 3 см и длиной от 4 до 7 см. Урожай лисичек в благоприятный год может равняться около 400 кг/га.

Лисички содержат много витамина Д, достаточно много аминокислот, витамины А, В, РР, а также микроэлементы и другие

биологически активные и нужные организму соединения. Лисички используются во многих кулинарных блюдах и считается «кошерной пищей», могут сохраняться путём сушки или заморозки. Гриб имеет неповторимый вкус и аромат, с которым могут сравниться только представители белых грибов. Хорошо транспортируются в свежем виде. Практически не повреждаются личинками мух [3, 4].

Вывод. Проведенные исследования показали, что основными грибами, заготавливаемыми местным населением в лесах Кинельского лесничества являются груздь настоящий (*Lactarius resimus*), опенок настоящий (*Armillaria mellea*) и лисичка обыкновенная (*Cantharëllus cibarius*). Их урожаи в благоприятные годы могут находиться на уровне 250-450 кг/га.

Библиографический список:

1. Троц В.Б. Древостой дуба черешчатого (*Quercus robur*) различного происхождения в условиях Кинельского лесничества / В.Б. Троц, О.Н. Беспаленко // Аграрная Россия. -2018. - №10. - С. 32-36.

2. Грибы [Электронный ресурс] - Режим доступа: ru.wikipedia.org/wiki/Грибы (дата обращения 18.04.2022 г.).

3. Грибы - список, виды, названия, описание, где растут, фото и видео... [Электронный ресурс] - Режим доступа: kipmu.ru/griby (дата обращения 18.04.2022 г.).

4. Грибы съедобные и ядовитые. Описания и виды грибов с фото. [Электронный ресурс] - Режим доступа: kladovayalesa.ru/archives/841 (дата обращения 18.04.2022 г.).

THE MAIN EDIBLE MUSHROOMS OF THE KINELSKY FORESTRY

Nazarova P.V.

Keywords: mushrooms, gathering, edible, bunch, real sawdust.

The work is devoted to the study of the main types of edible mushrooms harvested by the local population in the forests of the Kinel forestry.