

ДЕСЯТЬ ЗАПОВЕДЕЙ ГРИБНИКА

Прочитай десять правил, как отличить съедобные грибы в нашей средней полосе. Запомни их, они тебе очень пригодятся.

1 ТРУБЧАТАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди грибов, которые растут на почве и у которых под шляпкой трубочки и поры, ядовитых нет. Есть два несъедобных (горький горчак и жгучий перечный гриб), но их легко определить по вкусу, и для здоровья человека они не опасны.



2 СЕЗОННАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди грибов, растущих с конца ноября по начало апреля, ядовитых нет.



3 ПОДЗЕМНАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди подземных клубневидных грибов ядовитых видов нет.



4 АРОМАТНАЯ ЗАПОВЕДЬ

Все грибы, обладающие выраженным запахом лука или чеснока, съедобны.

5 ШИПАСТАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди почвенных и древесных грибов, у которых под шляпкой расположены шипики, ядовитых нет.



6 МЛЕЧНАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди грибов, у которых на сломе выделяется млечный сок различной окраски (белый, красный, желтоватый, прозрачный), ядовитых нет. Большая часть таких грибов обладает горьким или жгучим вкусом (различные млечники, скрипицы, чернушки и т. п.) и идет в засолку или маринование после предварительного вымачивания, отваривания или того и другого вместе.



7 ДРЕВЕСНАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди грибов, растущих на древесине и при этом большими сростками (когда из одной точки выходит целый пучок грибов), ядовитых нет, хотя бывают горькие (несъедобные).



8 КРИВОНОЖКОВАЯ ЗАПОВЕДЬ

Среди грибов с эксцентрической, боковой или отсутствующей ножкой (когда шляпка прикрепляется к древесине своим боком или верхом) ядовитых грибов нет.





[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

