

УДК 821.161.1

**О.Н. ГОНЧАРОВА**  
([nikolgagon104@mail.ru](mailto:nikolgagon104@mail.ru))

*Волгоградский государственный социально-педагогический университет*

## **АГАРИКОИДНЫЕ ГРИБЫ ПАРКОВ И СКВЕРОВ ГОРОДА ВОЛЖСКОГО**

*Изучен видовой состав макромицетов города Волжского, приведены результаты анализа экологических групп агарикоидных грибов, выявлены группы грибов по их вкусовым и питательным свойствам.*

*Ключевые слова: агарикоидные грибы, видовой состав, экологические группы, вкусовые свойства.*

Волгоградская область в микологическом отношении является мало и неравномерно изученным регионом. Есть обширные территории на которых грибной компонент биоты никогда не изучался. Одной из них является город Волжский.

Волжский – один из крупнейших городов Волгоградской области, расположен на берегу реки Ахтубы в 20 км от Волгограда, строился для обеспечения промышленности и электроэнергией. Чтобы оградить город от вредных выбросов предприятий, обеспечить места отдыха, правительство города запланировало много зеленых зон. На этих территориях произрастают древесные насаждения, которые защищают город от промышленных загрязнений. Именно эти насаждения стали объектом наших исследований.

Цель: изучить агарикоидные грибы в скверах и парках г. Волжского.

Задачи:

1. выявить видовой состав агарикоидных грибов;
2. определить преобладающие семейства;
3. выявить основные экологические группы;
4. определить группы грибов по их вкусовым и питательным свойствам.

Мы использовали стандартные методы сбора, определения и гербаризации грибов. При сборе грибов для гербария и для определения следует выбрать в свежем состоянии несколько экземпляров не только вполне зрелых, но также совсем молодых, не вполне развившихся грибов одного и того же вида. Старые и червивые грибы лучше совсем не собирать, т.к. впоследствии они могут заразить личинками насекомых и другие грибы гербарного материала. Выкапывание следует производить с большой осторожностью, подводя лопатку под основание ножки таким образом, чтобы не повредить общего влагалища, если оно имеется, или каких-либо других частей гриба.

При сборе грибов с пней и деревьев необходимо произвести осмотр коры, под которой могут развиваться в виде черных шнуров ризоморфы, которые в случае их нахождения следует также собрать вместе с грибом. Собранные образцы должны быть тотчас же занумерованы. Найдя гриб, необходимо внимательно осмотреть место сбора и внести в записную книжку все характерные особенности не только самого гриба, но и окружающей его обстановки.

На месте сбора должны быть подробно записаны следующие сведения:

- 1) номер грибного организма;
- 2) время сбора;
- 3) место сбора;
- 4) рельеф местности;
- 5) окружающее растительное сообщество;
- 6) растет гриб одиночно или скученными, иногда разбросанными группами;
- 7) окраска, форма, размеры шляпки и характер ее поверхности (красная, белая, глинистая, сухая, слизистая, клейкая, блестящая, гладкая, чешуйчатая, бородавчатая);

8) при разрезе и надломе изменяется ли окраска мякоти, шляпки, пластинок, трубочек, и в какой цвет (синеет, зеленеет, краснеет, чернеет), не выделяет ли она также млечного сока и какой окраски;

9) форма, размеры и окраска ножки и другие ее особенности (красная, желтая, гладкая, чешуйчатая, волокнистая, слизистая, сухая, центральная, боковая);

10) есть ли на ножке кольцо и какое оно (пленчатое, слизистое, паутинистое, подвижное, неподвижное, волокнистое);

11) обнаружено ли в основании ножки мешковидное влагалище или хотя бы признаки его, иногда в виде концентрически разбросанных бородавок, например, как у мухомора красного), или никаких признаков его не имеется;

12) не найдены ли при сборе грибов склероции, ризоморфы, микоризы, бесплодные грибницы;

13) как располагается гименофор (пластинки, трубочки, зубцы) по отношению к ножке (свободные, нисходящие, выемчатые, приросшие).

Весьма желательно также при сборе грибов сфотографировать их в окружающей обстановке, в особенности если при своем развитии они образуют ведьмины круги, большие группы на земле, пнях, живых деревьях. Собранные для гербарной обработки образцы могут быть сфотографированы не только на месте сбора, но и после возвращения с экскурсии. В последнем случае грибы располагаются таким образом, чтобы, с одной стороны, была хорошо видна форма и поверхность шляпки и, с другой – строение гименофора и ножки.

Собранные грибы необходимо в тот же день уложить в сушку, иначе они могут загнить и испортиться. Крупные мясистые грибы довольно трудно высушить в виде целых образцов. Поэтому их лучше предварительно разрезать пополам или на более или менее тонкие пластинки в продольном направлении, что значительно ускоряет процесс последующей сушки грибов. Кроме того, тонкие срезы грибов лучше сохраняют свою естественную окраску. Нож для препаровки грибов должен быть тонкий, острый.

Определение грибов проводится по специальным определителям стандартным способом сразу же после сбора или после высушивания. Определив видовую принадлежность гриба, надо указать на этикетке его систематическое положение (семейство, род, вид), фамилию, имя и отчество человека, проведшего определение. Название грибов дается на латинском языке.

В результате проведенных исследований на территории парков и скверов города Волжского было выявлено 12 видов агарикоидных грибов из 8 родов, 6 семейств и 2 порядков. Грибы, занесенные в Красную книгу Волгоградской области и России, встречены не были.

Преобладающими по количеству видов являются семейства: псатирелловые (*Psathyrellaceae*) – 4 вида, шампиньоновые (*Agaricaceae*) – 3, строфариевые (*Strophariaceae*) – 2. Наиболее богатыми по количеству видов родами являются: шампиньон (*Agaricus*) – 3 вида, полевик (*Agrocybe*) – по 2.

Нами были выявлены три экологические группы. Преобладающей является сапротрофная группа агарикоидных грибов, которая представлена 10 видами. К микоризообразователям относятся 1 вид: груздь осиновый (*Lactarius controversus*). Ксилотрофы представлены 1 видом: опенок кандолля (*Psathyrella candolleana*).

По вкусовым и питательным свойствам выявленные агарикоидные грибы относят к трем категориям. Вторая категория – грибы вкусные, имеют приятный запах, но уступают по вкусовым и питательным качествам экземплярам из первой категории. К ней относятся маслята, шампиньон обыкновенный, подосиновик, волнушки, подберезовик, желтый и осиновый грузди. Третья категория, как правило, включает грибы, которые имеют средние вкусовые свойства, и собирают их только в то время, когда не уродились ценные плоды первой или второй категории. К ней относят черный груздь, моховики, лисички, сморчки, некоторые виды сыроежек. Четвертая категория – грибы не отличаются высокими вкусовыми показателями, собирают их только любители. К этой категории относятся луговой и летний опенок, рогатики, трутовики, вешенки, навозники. Ко второй категории относятся 3 вида, третья категория представлена одним. Большинство найденных видов относятся к четвертой катего-

рии – 7 видов. Также нами был выявлен один ядовитый вид – волоконница волокнистая (*Inocybe rimosa*).

Ниже в алфавитном порядке приведен список агарикоидных грибов района, выявленный в ходе проведенных исследований. Данный список не может считаться полным и окончательным: волоконница волокнистая (*Inocybe berimosa*), груздь осиновый (*Lactarius controversus*), навозник белый (*Coprinus comatus*), навозник мерцающий (*Coprinellus micaceus*), опенок Кандолля (*Psathyrella candolleana*), пилолистник тигровый (*Lentinus tigrinus*), полевик жесткий (*Agrocybe dura*), полевик ранний (*Agrocybe praecox*), псатирелласеро-бурая (*Psathyrella spadiceogrisea*), шампиньон желтокожий (*Agaricus xanthodermus*), шампиньон изящный (*Agaricus comtulus*), шампиньон полевой (*Agaricus arvensis*).

#### Литература

1. Атлас Волгоградской области. Киев: Укргеодезкартография, 1993.
2. Определитель шляпочных грибов / под ред. Л.А. Лебедева. М. – Л.: Государственное издательство сельскохозяйственной литературы, 1949.
3. Федоров Ф.В. Грибы. М.: Росагропромиздат, 1990.

GONCHAROVA O.N.

*Volgograd State Socio-Pedagogical University*

#### **AGARICOID MUSHROOMS OF PARKS AND GARDENS OF THE CITY OF VOLZHISKY**

*The species composition macromycetes city of Volzhsky, the results of the analysis of environmental groups agaricoid fungi identified group of fungi for their taste and nutritional properties.*

*Key words: agaricoid mushrooms, species composition, environmental groups, edibility.*