

Пам'ятка щодо заготівлі грибів підберезника (*Leccinum scabrum* (Bull.) Gray) та підосиковика (група видів роду *Leccinum*, зокрема *Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray) в _____ надлісництві філії «Подільський лісовий офіс» ДП «Ліси України»

Підберезник(Leccinum scabrum (Bull.)



Підосиковик Leccinum aurantiacum (Bull.)



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методика та обмеження заготівлі підберезника (*Leccinum scabrum* (Bull.) Gray) та підосиковика (*Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray) – у межах лісового фонду _____ надлісництва філії «Подільський лісовий офіс» ДП «Ліси України» (далі – Надлісництво).

Викладена у цій Пам'ятці інформація поширюється як на заготівлю для власного споживання громадянами, так і на промислову заготівлю суб'єктами господарювання на підставі спеціального дозволу.

Пам'ятка розроблена відповідно до Порядку заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних лісових користувань в лісах України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 23 квітня 1996 року №449 (далі – Порядок).

Відповідно до **статей 72-73 Лісового кодексу України**, заготівля дикорослих грибів без заподіяння шкоди лісу належить до побічних лісових користувань. Вимоги до заготівлі визначені Порядком, пункт 6 якого прямо встановлює загальний принцип, покладений в основу цієї Пам'ятки: «Заготівля другорядних лісових матеріалів і побічні лісові користування повинні здійснюватися способами та у терміни, що виключають можливість заподіяння шкоди лісу».

Правовий режим заготівлі диференційований залежно від мети:

- **Збір для власного споживання** громадянами є загальним використанням лісових ресурсів і здійснюється безкоштовно, без спеціального дозволу;
- **Промислова (комерційна) заготівля** належить до спеціального використання лісових ресурсів, здійснюється за плату на підставі спеціального дозволу – **лісового квитка**, порядок видачі якого визначений постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2007 р. № 761 «Про врегулювання питань щодо спеціального використання лісових ресурсів», із зазначенням обсягів, строків і місць заготівлі та сплатою рентної плати.

Пункт 19 Порядку визначає, що обсяги щорічних заготівель встановлюються постійними лісокористувачами **на підставі матеріалів лісовпорядкування** – тобто заготівля грибів на конкретній ділянці має бути узгоджена з наявними лісотаксаційними даними про ресурсну базу цієї ділянки, а не призначатися довільно.

Рід *Leccinum* – ектомікоризні гриби родини Болетові, назва яких походить від італійського слова *leccino*, що історично позначало болетові гриби з шорсткою ніжкою, видовий епітет *scabrum* – від латинського *scaber* («шорсткий, лускатий») – прямо вказує на ключову родову ознаку – ніжку, вкриту дрібними темними лусочками, що принципово відрізняє рід *Leccinum* від гриба білого (*Boletus*), ніжка якого гладенька або з сітчастим візерунком, але без лускатості.

Обидва види, розглянуті у цій Пам'ятці, мають чітко виражену специфічність до дерева-господаря, що прямо визначає стратегію їх пошуку в лісі:

- **Підберезник** (*Leccinum scabrum*) формує мікоризу **виключно з березою** – назва виду прямо це відображає, і саме тому пошук цього гриба обмежується виключно березовими та мішаними з участю берези насадженнями.

- **Підосиковик** (*Leccinum aurantiacum*) традиційно асоціюється насамперед з **осикою й тополею**, хоча ширше окреслена група видів може траплятися також під іншими листяними породами (дуб, береза) залежно від конкретного виду в межах комплексу.

У підберезника капелюшок середнього чи великого розміру, коричнево-бурий, у поодиноких форм майже білуватий, трубчастий шар білувато-сірий, з віком блідо-коричнюватий, **практично не змінює колір на розрізі чи при натисканні**, ніжка біло-сіра, вкрита темно-сірими чи чорнуватими лусочками, м'якоть білувата, здебільшого не змінює колір при пошкодженні, іноді ледь буріє на повітрі.

У підосиковика капелюшок яскраво-оранжевого, цегляно-червоного чи рудувато-коричневого кольору – значно контрастніший за забарвленням порівняно з підберезником, ніжка щільна, вкрита темно-бурими чи чорними лусочками, **ключова відмінна ознака** – м'якоть на розрізі активно змінює колір – спочатку рожевіє чи стає лілово-пурпуровою, а згодом темніє до сірого чи майже чорного кольору внаслідок реакції окиснення. Саме ця чітка зміна кольору на розрізі є найнадійнішою польовою ознакою відмінності

підосиковика від підберезника, у якого м'якоть залишається практично незмінною.

Рід *Leccinum* науково визнаний одним із **найскладніших для остаточної видової ідентифікації** серед їстівних болютових грибів – за визнанням мікологів, упевнене розрізнення окремих видів усередині роду вимагає вивчення не лише зовнішніх (макроскопічних), а й мікроскопічних ознак (зокрема будови спор), а низка форм, які раніше вважалися окремими видами, за результатами молекулярних досліджень не отримала підтвердження як самостійні види. Це практично означає, що заготівельнику **не обов'язково розрізняти конкретний вид у межах комплексу «підосиковик»** – усі вони мають подібні харчові властивості й придатні до заготівлі за умови впевненого визначення роду за описаними в розділі 4 родовими ознаками (луската ніжка, специфічність до дерева-господаря).

Варто зазначити, що гриби роду *Leccinum* **не мають задокументованих отруйних двійників** у межах видів, характерних для лісів України та Європи. Водночас окремі географічно віддалені представники цього таксономічного комплексу (зокрема північноамериканський *Leccinum insigne*, пов'язаний з осикою) документовано спричиняють розлад травлення в частини осіб – цей факт, попри те, що стосується не європейського *Leccinum aurantiacum*, а іншого, географічно відокремленого виду в межах того самого складного комплексу, є достатньою підставою для загальної рекомендації – **уникати вживання будь-яких представників цього роду в сирому чи недостатньо термічно обробленому вигляді**.

Багато хто чув суперечку про те, як правильно збирати гриби – зрізати ножом чи обережно виривати з ґрунту, – та чи не зашкодить це грибниці. Насправді науковці вже дали відповідь на це питання – жоден із цих двох способів не впливає ні на майбутній урожай, ні на кількість грибів у лісі – грибниця, з якої виростає гриб, залягає в ґрунті на значній площі й глибині, тому зрізання чи виривання одного плодового тіла її просто не зачіпає. Попри це, у нашому надіслництві прийнято правило збирати гриби саме зрізанням ножом біля самого ґрунту – не тому, що це якось «краще» для грибниці, а з практичних міркувань – так гриб залишається чистим, без налиплої землі, і збір виглядає однаково й акуратно для всіх.

Натомість найбільшої шкоди завдає *витоптування лісової підстилки* – коли одні й ті самі стежки протоптуються знову і знову чи по лісі їздить техніка – це помітно знижує кількість грибів на такій ділянці в наступні роки, і це набагато серйозніший фактор, ніж спосіб зрізання. Тому варто уникати ходіння весь час одним і тим самим маршрутом. Крім того, не варто збирати зовсім молоді, які щойно з'явилися грибочки – краще дати частині з них дозріти й розсіяти спори для майбутнього врожаю, а старі, перезрілі чи червиві гриби можна спокійно залишати на місці – для їжі вони все одно не годяться, а свою природну роль зі створення нового покоління грибів вони вже виконали або якраз завершують.

Заготівля грибів підберезника та підосиковика здійснюється з обов'язковим дотриманням загальних вимог охорони праці, встановлених внутрішніми регламентами Надлісництва. Окремої уваги потребує ризик

присмоктування кліщів – переносників кліщового вірусного енцефаліту та хвороби Лайма, оскільки основний сезон плодоношення грибів повністю збігається з періодом найвищої активності кліщів у лісовій підстилці та підліску. Заготівельникам рекомендується використовувати закритий одяг зі щільно прилеглими манжетами, проводити огляд одягу й відкритих ділянок тіла після завершення роботи в лісі та за потреби застосовувати засоби індивідуального захисту від кліщів, дозволені до використання в Україні.

Під час роботи з ножем для зрізання плодових тіл необхідно дотримуватися загальних правил поводження з ручним ріжучим інструментом, а переміщення лісовою ділянкою здійснювати з урахуванням рельєфу місцевості, наявності природних перешкод (звалених дерев, ярів, заболочених ділянок) і погодних умов.

Категорично забороняється вживання зібраних грибів без остаточного підтвердження їхньої видової належності. За найменшого сумніву щодо ідентифікації конкретного плодового тіла його потрібно негайно вилучити з кошика та ні в якому разі не використовувати чи реалізовувати.

Обсяги заготовленої продукції в межах промислової заготівлі фіксуються відповідно до умов виданого лісового квитка. Факти виявлення нетипово низької чи високої продуктивності конкретних ділянок, а також ознак деградації грибних місцезростань (зокрема внаслідок надмірного витоптування) доводяться заготівельниками до відомо лісничого для врахування під час наступного планування обсягів заготівлі.

*Підберезник і підосиковик – одні з найдружніших до заготівельника грибів наших лісів, адже рід *Лессіпит* не має отруйних двійників серед видів, характерних для наших широт, а їхня шорстка, луската ніжка робить впізнавання в лісі простим і приємним заняттям навіть для дітей.*

Утім, навіть у найбезпечнішого гриба є свої маленькі секрети. Звертайте увагу, де саме ви шукаєте підберезники та підосиковики – у березових, осикових чи інших лісах – знання цієї «дружби» гриба з деревом заощадить чимало часу в лісі. І якщо розрізали гриб, а м'якоть на очах почала рожевіти й темніти – не лякайтеся – це не ознака небезпеки, а просто природна візитівка підосиковика.

І, як завжди, – не забувайте про гарну термічну обробку перед приготуванням і про дбайливе ставлення до лісової підстилки, яка щороку дарує вам новий урожай.

Гарного вам збору підберезників та підосиковиків – уважного, безпечного і на користь як вашому столу, так і нашому спільному лісу!