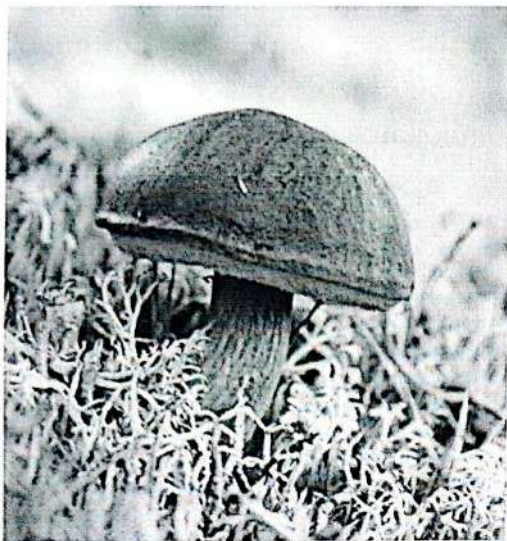


Пам'ятка щодо заготівлі Польського гриба (*Xerocomus badius*) (моховик каштановий, панський гриб, коричневий гриб) в Гайсинському надлісництві філії «Центральний лісовий офіс» ДП «Ліси України»



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методику та обмеження заготівлі польського гриба (*Xerocomus badius*) – цінного їстівного гриба родини Болетові (*Boletaceae*) – у межах лісового фонду Гайсинського надлісництва філії «Центральний 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.

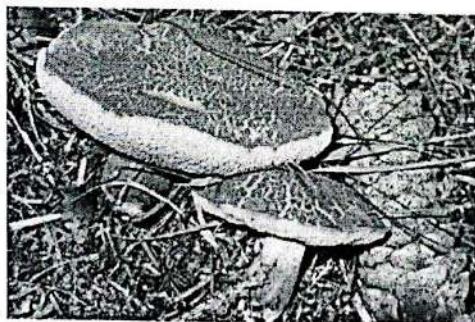
Пункт 19 Порядку визначає, що обсяги щорічних заготівель встановлюються постійними лісокористувачами **на підставі матеріалів лісовпорядкування** – тобто заготівля грибів на конкретній ділянці має бути узгоджена з наявними лісотаксаційними даними про ресурсну базу цієї ділянки, а не призначатися довільно.

Польський гриб – мікоризний гриб, пов'язаний насамперед із хвойними породами (сосна, ялина), рідше трапляється також під дубом, буком, каштаном і березою – тобто є екологічно ширшим, менш вимогливим до конкретного дерева-господаря порівняно з іншими грибами. Основний період плодоношення – з липня по листопад. За смаковими якостями вид цілком порівнянний із грибом білим, при цьому має практичну перевагу – плодове тіла польського гриба значно рідше уражуються личинками комах навіть у повністю розкритому, зрілому стані, – це варто врахувати під час планування заготівлі, оскільки дозволяє збирати й повністю розкриті гриби без значних втрат якості.

Ідентифікаційні ознаки – капелюшок опуклий, з віком широко опуклий (3-18 см), каштаново-бурого чи темно-рудого кольору, слизький на дотик у вологу погоду. Трубчастий шар блідо-жовтий, з віком оливкуватий. Ключова діагностична ознака – м'якоть і трубчастий шар синіють (набувають сіро-блакитного відтінку) при пошкодженні чи розрізанні. Ніжка – важлива відмінна ознака від гриба білого – вона не гладенька і не має сітчастого візерунка, а вкрита неглибокими поздовжніми реберцями на дещо світлішому тоні, здебільшого того самого кольору, що й капелюшок.

Токсичних двійників Польський гриб не має. Подібними, але не небезпечними видами є

*Моховик
тріщинуватий
(Xerocomellus
chrysenteron)*



Їстівний гриб, відрізняється характерними тріщинами на поверхні капелюшка, крізь які проглядає червонувата чи рожевувата м'якоть, і швидшою та інтенсивнішою реакцією синіння.

Моховик зелений
(*Boletus*
subtomentosus)



Їстівний гриб, подібний
за забарвленням, але
позбавлений
характерної слизькості
капелюшка

Гірчак або
жовчний гриб
(*Tylopilus felleus*)

неотруйний, але
непридатний
унаслідок гіркоти



Рожевий (а не білий)
гіменофор; темна, а не
світла сітка на ніжці;
різко гіркий смак на
язику

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 надлісництві прийнято правило збирати гриби саме зрізанням ножом біля самого ґрунту – не тому, що це якимось «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, щойно з'явлені 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 польських грибів здійснюється з обов'язковим дотриманням загальних вимог охорони праці, встановлених внутрішніми регламентами Надлісництва. Особливої 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 відома лісничого для врахування під час наступного планування обсягів заготівлі.

Польський гриб (моховик каштановий) – один із найщедріших дарунків хвойного лісу – смаком він не поступається грибу білому, а плодові тіла значно рідше псуються черв'яками навіть тоді, коли капелюшок уже повністю розкрився. Тому не поспішайте проходити повз великі, вже розпростерті екземпляри – саме вони часто виявляються найякіснішою знахідкою.

Пам'ятайте про головну прикмету цього гриба – синювате потемніння м'якоті на розрізі. Це нормальна й безпечна властивість, а не ознака зіпсованості чи небезпеки. А якщо поруч трапиться подібний, але гіркий на смак жовчний гриб із розсевим, а не жовтим трубчастим шаром – просто залиште його в лісі – він не отруйний, але й задоволення від страви не додасть.

Ліси надлісництва в межах територіальної громади є спільним надбанням, і дбайливе, грамотне ставлення до цього ресурсу – запорука того, що щедрий врожай білого гриба тішитиме мешканців громади не один сезон, а з року в рік. Тож бажано всім жителям громади приємного й, найголовніше, безпечного збору грибів, обережності в лісі, точності в ідентифікації – і смачних страв на столі.

Інженер лісового господарства



Анатолій ГИЖКО