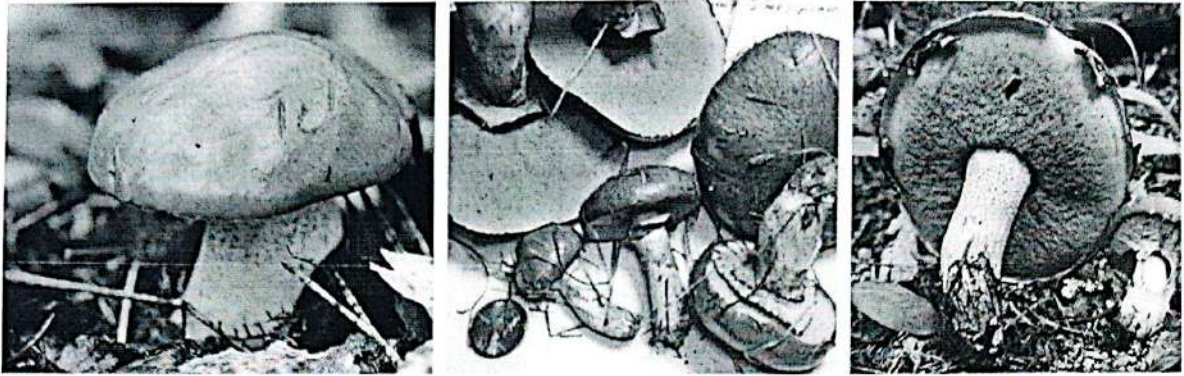


**Пам'ятка щодо заготівлі грибів маслюків звичайних (*Suillus luteus*) в
Гайсинському надлісництві філії «Центральний лісовий офіс» ДП
«Ліси України»**



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методику та обмеження заготівлі маслюка звичайного (*Suillus luteus*) – поширеного їстівного гриба родини Маслюкові (*Suillaceae*) 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

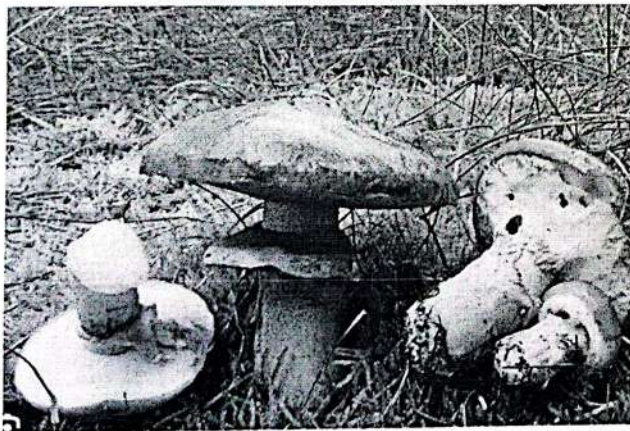
лісовпорядкування – тобто заготівля грибів на конкретній ділянці має бути узгоджена з наявними лісотаксаційними даними про ресурсну базу цієї ділянки, а не призначатися довільно.

Маслюк звичайний – облігатно мікоризний гриб, що на відміну від гриба білого й лисички справжньої є вузькоспецифічним щодо дерева-партнера – формує мікоризу практично виключно з сосною, насамперед сосною звичайною. Це прямо визначає стратегію пошуку виду – маслюка звичайного шукають виключно в соснових і мішаних із переважанням сосни насадженнях, і особливо рясно – у молодих соснових культурах уздовж стежок і просік. Основний період плодоношення в Україні припадає на кінець літа – осінь, з можливими поодинокими знахідками взимку в теплу погоду, вид типово плодоносить рясними «висипами», формуючи значні скупчення плодових тіл на невеликій площі.

Характерні діагностичні ознаки – шапочка опукла, у зрілому віці розпростерта, вкрита дуже слизькою, клейкою, глянсуватою шкіркою буро-коричневого чи медово-жовтого кольору (звідси й англійська назва «слизький Джек» – Slippery Jack), трубчастий гіменофор блідо-жовтого, лимонно-жовтого кольору (на відміну від білого гіменофора гриба білого), у молодих плодових тіл пори прикриті білою частковою покривцею, яка з віком розривається, залишаючи на верхній третині ніжки характерне кільце – спочатку біле, а з часом буріюче від осипаних спор.

Токсичних двійників маслюк звичайний практично не має – рід Маслюкові не містить отруйних видів. Основний вид, який варто відрізнити, – це маслюк зернистий (*Suillus granulatus*), також їстівний та вживаний у їжу гриб, тому помилкова ідентифікація не становить небезпеки для здоров'я, а лише практичного значення для однорідності заготовленого матеріалу. Ключова відмінна ознака – наявність кільця на ніжці: маслюк звичайний має добре виражене кільце у верхній частині ніжки, тоді як маслюк зернистий кільця не має, а замість цього має дрібні зернисті цяточки на верхній частині ніжки.

Маслюк звичайний



Маслюк зернистий



Варто зазначити, що для маслюка звичайного існує окрема, добре відома в мікологічній практиці рекомендація – **слизьку шкірку шапочки перед вживанням у їжу необхідно знімати**. Ця шкірка легко відділяється цілим шматком завдяки своїй клейкій, желатиноподібній структурі. Кілька

незалежних мікологічних джерел одноставно зазначають, що зняття шкірки **запобігає розладу травлення**, який документовано трапляється у частини людей після вживання маслюка з незнятою шкіркою – і навіть за умови її видалення в окремих чутливих осіб час від часу все ж фіксуються легкі шлунково-кишкові розлади. Цю інформацію варто розглядати не як застереження щодо небезпечності виду загалом (маслюк звичайний є визнаним їстівним і традиційно вживаним у Центральній та Східній Європі грибом), а як обов'язкову практичну вимогу до первинної обробки заготовленого матеріалу.

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 маслюки 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 маслюка звичайного 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 маслюка звичайного (кінець літа – осінь) повністю збігається з періодом 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 ножом для зрізання плодових тіл необхідно дотримуватися загальних правил поведінки 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.

Маслюк звичайний – гриб щедрий і невибагливий – там, де є сосна, зазвичай знайдеться і він, часто цілими рясними «висипами», які не залишають байдужим жодного грибника. Але саме ця щедрість не повинна присипляти пильність – навіть у найпростіших для впізнавання грибів є свої правила, недотримання яких псує враження від зібраного врожаю.

Тому пам'ятайте головне правило маслюка – шкірку з капелюшка знімайте обов'язково, перш ніж гриб потрапить на сковорідку чи в банку для маринування, – це вбереже і смак страви, і ваше здоров'я. І, як завжди, бережіть ліс, що дарує нам цей урожай, – і він віддячить нам новим рясним урожаєм наступного року.

Інженер лісового господарства



Анатолій ГИЖКО