

**Пам'ятка щодо заготівлі грибів опеньок (*Armillaria mellea*) в
Гайсинському надлісництві філії «Центральний лісовий офіс»
ДП «Ліси України»**



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методику та обмеження заготівлі опенька осіннього (*Armillaria mellea*) – умовно-їстівного гриба родини Physalacriaceae – 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.

Опеньок осінній – це факультативний паразит і сапротроф, здатний як харчуватися мертвою деревиною, так і активно уражати живі дерева через кореневу систему, спричиняючи так звану опенькову кореневу гниль (*Armillaria root rot*) – одну з поширених і господарсько значущих хвороб деревних порід. Гриб поширюється в ґрунті та деревині за допомогою характерних чорних, шнуроподібних утворень – ризоморфів, які й забезпечують йому статус серйозного лісового патогена, здатного викликати всихання крони, зниження приросту та загибель ураженого дерева.

Плодові тіла з'являються великими густими гронами на пнях, коренях і біля основи стовбурів дерев (часто частково прихованих у ґрунті чи лісовій підстилці), переважно восени. Варто зазначити, що під загальною назвою «опеньок осінній» наукою об'єднано ціле комплексне угруповання близько десяти морфологічно подібних видів роду *Armillaria* – це не впливає на практичну заготівлю, оскільки всі вони мають подібні харчові властивості, але пояснює значну морфологічну мінливість плодових тіл, які трапляються в лісі.

Капелюшок 2-8(15) см у діаметрі, напівкулястий, з віком плоско-розпростертий, медово-жовтого, буро-жовтого чи рудувато-коричневого кольору, з дрібними темними лусочками, особливо густими в центрі. На ніжці – пливчате, білувате кільце («спідничка»), добре помітне в молодих плодових тіл, яке з віком може ставати тонким і майже зникати. Запах приємний, характерний «грибний».

Опеньок осінній належить до умовно-їстівних грибів (3 категорія за прийнятою в Україні класифікацією), що означає обов'язковість попереднього відварювання перед подальшим приготуванням.

Основним і найважливішим двійником, який потребує обов'язкового вміння розпізнавання, є несправжній опеньок сірчано-жовтий (*Hypopholoma fasciculare*) – отруйний гриб, що містить стероїдні токсини (фасцикулол Е і фасцикулол F) і спричиняє важке отруєння – за 1–3 години після вживання виникають нудота, блювота, діарея та сильний біль у животі.

Оскільки молоді екземпляри несправжнього опенька можуть мати кільце на ніжці, а в старих плодових тіл справжнього опенька кільце, навпаки, може майже повністю зникати, орієнтуватися виключно на наявність чи відсутність кільця недостатньо. Обов'язково перевіряється комплекс ознак одночасно.

Головне правило безпеки – **ніколи не покладатися на одну-єдину ознаку** (найчастіша фатальна помилка заготівельників – орієнтуватися лише на кільце) – лише поєднання кількох ознак одночасно дає надійну підставу для ідентифікації.

*Опеньок справжній
(їстівний)*



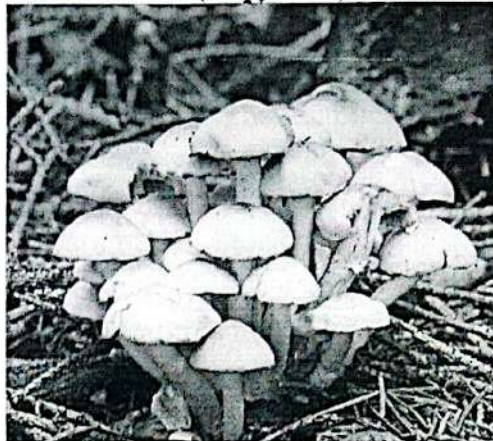
Колір пластинок Ніколи не мають зеленого чи оливкового відтінку

Колір капелюшка Медово-жовтий, бурожовтий

Смак Солодкуватий

Запах Приємний, грибний

*Несправжній опеньок сірчано-жовтий
(отруйний)*



Часто із зеленувато-оливковим чи сірим відтінком

Нерідко оливковий із сірими відтінками

Гіркий

Неприємний

Багато хто чув суперечку про те, як правильно збирати гриби – зрізати ножом чи обережно виривати з ґрунту. З огляду на паразитично-сапротрофну природу опенька осіннього, заготівля його плодових тіл не впливає на розвиток чи поширення кореневої гнилі як хвороби – сама грибниця та ризоморфи в деревині й ґрунті продовжують існувати незалежно від збору наземних плодових тіл, тому обмежень щодо обсягів заготівлі з погляду захисту самого гриба як ресурсу практично не встановлюється, єдиним обмежувальним фактором залишаються загальні вимоги щодо неспричинення шкоди лісу під час самого процесу заготівлі (надмірне витоптування підліска в місцях масового плодоношення).

Заготівля опенька осіннього 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. 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 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.

Опеньок осінній – гриб щедрий і по-справжньому «сімейний», адже там, де він з'являється, зазвичай виростає ціле дружнє гроно, здатне наповнити не одну корзину. Але саме ця щедрість вимагає особливої пильності – серед схожих на нього грибів є справжній отруйний двійник, і покладатися лише на одну ознаку, як-от кільце на ніжці, тут категорично не можна.

Тому пам'ятайте головне правило безпечного збору опеньків – перевіряйте кілька ознак одночасно – колір пластинок, смак і запах, а не покладайтесь на єдину прикмету. І, оскільки опеньок – гриб умовно-їстівний, не забувайте його попередньо відварювати перед приготуванням.

І ще одне, що варто знати кожному мешканцю громади – якщо ви побачили пишне гроно опеньків просто на стовбурі живого дерева – це не лише щедрий урожай, а й ознака того, що дерево, найімовірніше, вже ослаблене чи хворе.

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

Інженер лісового господарства



Анатолій ГИЖКО