

Пам'ятка щодо заготівлі грибів Рижики справжнього (*Lactarius deliciosus*) в Гайсинському надлісництві філії «Центральний лісовий офіс» ДП «Ліси України»



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методику та обмеження заготівлі рижики справжнього (*Lactarius deliciosus*) – цінного їстівного гриба родини Сироїжкові (*Russulaceae*) у межах лісового фонду Гайсинського надлісництва філії «Центральний лісовий офіс» ДП «Ліси України». 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.

Рижик справжній – облігатно мікоризний гриб, що належить до родини – Сироїжкові (Russulaceae) і має принципово іншу морфологію – замість трубчастого гіменофора чи низхідних складок має справжні пластинки, а найголовніше – здатність виділяти на розрізі характерний молочний сік (латекс). Вид формує мікоризу виключно з сосною, зростає на кислих ґрунтах у соснових лісах, поодинокі чи розсіяними групами, і плодоносить переважно з кінця літа до осені.

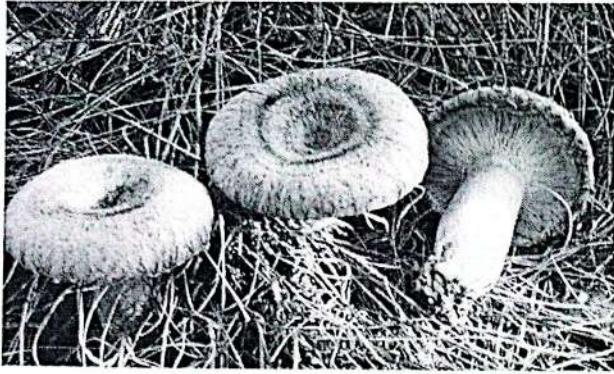
Капелюшок морквяно-помаранчевого чи цегляно-рудого кольору, спочатку опуклий, з віком плоскорозпростертий, часто з неглибокою заглибиною в центрі, поверхня гладенька, трохи слизька у вологу погоду, з характерними концентричними зонами світлішого й темнішого відтінку помаранчевого кольору, нерідко з дрібними темними цятками-заглибинами. Пластинки густі, низхідні по ніжці, помаранчеві, можуть зеленіти в місцях пошкодження. Ніжка коротка, щільна, циліндрична (3-8 см), того самого кольору, що й капелюшок, чи трохи світліша.

Головна діагностична ознака виду – при пошкодженні м'якоті рясно виділяється яскраво-помаранчевий молочний сік, що з часом на повітрі поступово зеленіє. Це нормальна фізіологічна реакція окиснення сесквітерпенових сполук, притаманних усім цій групі грибів, а не ознака зіпсованості чи токсичності – заготівельникам важливо це знати, щоб не бракувати придатні до заготівлі, але вже позеленілі на розрізі плодове тіла.

Рижик справжній належить до групи близькоспоріднених видів (секція *Deliciosi* роду *Lactarius*), усі представники якої є їстівними – це важлива й заспокійлива для заготівельника обставина, оскільки означає відсутність токсикологічного ризику при можливій плутанині всередині цієї групи.

Окремо хочемо попередити вас про **несправжній рижик, або вовнянку** (*Lactarius torminosus*) – вид, який, попри народну назву, **не належить до цієї групи** і легко відрізняється за двома ознаками: росте переважно поблизу берези (а не сосни), і, найголовніше, виділяє **білий, а не помаранчевий молочний сік**. Цей вид традиційно вважається їстівним лише після спеціальної обробки (тривалого вимочування й засолювання), оскільки в сирому чи недостатньо обробленому вигляді спричиняє подразнення травного тракту. Оскільки колір молочного соку (білий проти помаранчевого) є абсолютно однозначною й легкою для перевірки ознакою просто в польових умовах, плутанина між цими видами практично виключена за умови обов'язкової перевірки цієї ознаки.

Воснянка (Lactarius torminosus)



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 наділсництві прийнято правило збирати масляки 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 рижика справжнього здійснюється з обов'язковим дотриманням загальних вимог охорони праці, встановлених внутрішніми регламентами Наділсництва. Особливої уваги потребує ризик присмоктування кліщів – переносників кліщового вірусного енцефаліту та хвороби Лайма, оскільки основний сезон плодоношення грибів 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 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.

Рижик справжній – один із найяскравіших і найхарактерніших грибів соснового лісу – не помітити його насичений морквяно-помаранчевий капелюшок серед хвої майже неможливо. А головна ознака цього гриба – той-таки яскравий помаранчевий сік на розрізі – водночас і найкращий помічник у розпізнаванні – якщо він швидко зеленіє, не лякайтеся – це природна властивість гриба, а не ознака зіпсованості.

Утім, і тут варто пам'ятати одне просте правило – колір молочного соку – ваш головний орієнтир. Помаранчевий сік – це рижик, а от білий сік і зростання поблизу берези, а не сосни, – це вже зовсім інший гриб, який потребує особливої обробки перед вживанням. Перевірити цю ознаку – секундна справа, яка вбереже від зайвих прикрощів.

Бережіть соснові ліси нашої громади так само дбайливо, як вони щороку дарують нам ці яскраві помаранчеві дарунки, – і нехай кожен похід за рижиками буде легким, безпечним і щедрим на врожай!.

Інженер лісового господарства



Анатолій ГИЖКО