

«СОВЁНОК»



№3(39)2021

Детская экологическая газета

Заповедные тропки

4 октября отмечается День защиты животных. С каждым годом этот праздник становится всё более важным. Человек, почувствовав себя всемогущим, забыл о своей ответственности за других обитателей планеты. Даже не просто забыл, а подчас сделал невозможным существование на Земле многих видов.

По информации Всемирного фонда дикой природы (WWF), каждый час на Земле исчезают три вида животных. За последние 25 лет биологическое разнообразие нашей планеты сократилось на треть.

Большую роль в восстановлении численности редких видов играют ООПТ. В заповеднике «Кологривский лес», например, охраняется около 80% животных, занесённых в Красную книгу Костромской области.

Первым идею этого праздника предложил немецкий писатель и кинолог Генрих Циммерман в 1925 году. Дата — 4 октября — выбрана не случайно — это день памяти католического святого Франциска Ассизского, основателя ордена францисканцев и покровителя природы и животных. По легенде, святой Франциск умел разговаривать со зверями, поэтому на картинах и иконах он изображён в их окружении.

*Ивы моют локоны
В омуте речном,
Где гуляют окуни
Легким табунком.*

*Светятся над тиною
Рыбы плавники,
Словно петушиные
Перья, гребешки.*

*Под густою ряскою,
Где и днём темно,
Солнечными красками
Озаряют дно.*

*Проплывают, радуясь
Красоте речной,
И разносят радугу
Рыбам под водой.*

Николай Алтухов

«Рыба хитрая да жадная»



Так охарактеризовал нашего героя Максим Горький. И многие рыболовы с ним согласятся. Потому что окуни, действительно, обладают этими чертами. В чём же выражаются жадность и хитрость этой хорошо знакомой нам рыбы?

Как известно, окунь — хищник. В его меню множество обитателей водоёмов — от мелких насекомых до относительно крупных рыб. Требование к добыче одно — «лишь бы она пришлась ему по силам и могла поместиться в его широкой пасти». Иногда полосатые хищники заглатывают столько жертв, что они торчат у них изо рта.

В нашей местности окуни предпочитают некрупную плотву, или сорогу. Обычно их добыча не более 7-9 сантиметров. Если в водоёме окуней много, то другая рыба может постепенно исчезнуть, так как эти обжоры съедят всю молодь и икру. Когда пищи мало, окуни «каннибальят» — едят себе подобных.

Окунь, он — злодей известный.

Но без окуня, друзья,

Скучно было бы и тесно

Рыбам жить. А так нельзя.

В этом детском стихотворении его автор В.Лактионов пишет о роли окуня в регуляции рыбного населения водоёмов. Не будь этих хищников, рыбы разведётся слишком много, что приведёт к её измельчанию. Каннибализм — тоже очень умное решение природы. Поедая своих собратьев, окуни регулируют численность особей своего вида, давая возможность жить и размножаться другим рыбам.

Из-за своей прожорливости полосатики часто попадают на удочку. «Окунь же настолько жаден и неосторожен, настолько мало боится шума, что его можно ловить, по крайней мере, в течение десяти месяцев в году, почти без перерывов», — пишет в своей книге «Рыбы России. Жизнь и ловля наших пресноводных рыб» Леонид Павлович Сабанеев, зоолог, натуралист и знаток охотничьего и рыболовного дела.

Многие рыбаки замечают места скопления окуней, когда те охотятся. Эти стайные рыбки, догоняя добычу, создают некое подобие воронки — окуневый котёл, выбраться из которого практически невозможно. Над такими котлами часто кружат чайки. Да и сами окуни в погоне за жертвой часто выпрыгивают из воды, иногда, по свидетельствам очевидцев, даже на берег.

Места обитания окуня зависят от его величины и времени года. Летом мелкие окушки обычно стоят в заводях, поросших водными растениями, среди которых можно устроить засаду. Осенью они выходят на более открытые места. Крупные окуни постоянно живут в глубоких ямах и омутах, хорошо, если там много коряг.

Самое холодное время года окуни всех размеров предпочитают проводить на глубине, важным условием для выбора зимовальной ямы является наличие кислорода в воде. В декабре они ещё охотятся, но уже не так активно. К середине зимы окуни лежат на дне, «почти неподвижно, тесными рядами, в несколько слоев и почти не принимают никакой пищи. С первыми оттепелями у нас, в средних губерниях, в феврале они мало-помалу начинают выходить из своего полусонного состояния и снова начинают кормиться» (Л.Сабанеев).

Весной, когда температура воды достигает +7-8°, у окуней начинается нерест. Окраска их в это время становится ярче, а стаи увеличиваются. Окуни собираются в заросших или закоряженных местах, где самки вымётывают икру на подводные части растений. Причём выпускают они её тонкими лентами до двух метров длиной. В этих лентах икринки величиной с маковое зерно собраны кучками по 3-5 штук. Одна самка может отложить более 200 тысяч икринок, из которых при благоприятных условиях через 2 недели появятся мальки.

Но далеко не вся молодь окуня выживает. Иногда икринки или уже вылупившиеся личинки замерзают во время весенних заморозков, бывает, что в безветренную погоду ленты икры слипаются в комки и загнивают. Также молодь окуня едят птицы и рыбы. И не только молодь...

Врагов и у взрослого окуня много: хищные рыбы — сом, щука, судак, налим, хищные и водоплавающие птицы. И это при том, что окуня природа снабдила кольчугой из мелкой и плотной чешуи, колючими плавниками и острыми шипами на жаберных крышках.

За полосатую расцветку молодых окушков зовут матросиками, но полосы хорошо заметны чаще у тех рыб, которые живут на глубине или в водоёмах с тёмным тинистым дном. У окуней, обитающих в прозрачной воде, они практически незаметны. Полосы создают так называемую расчленяющую окраску, которая делает окуня малозаметным на фоне донного пейзажа и ряби на воде, создаваемой течением.

Владимир Даль

Сказка «Война грибов с ягодами»

Красным летом всего в лесу много — и грибов всяких и всяких ягод: земляники с черникой, и малины с ежевикой, и чёрной смородины. Ходят девки по лесу, ягоды собирают, песенки распевают, а гриб-боровик, под дубочком сидючи, и пыжится, дуется, из земли прёт, на ягоды гневается: «Вишь, что их уродилось! Бывало и мы в чести, в почёте, а ныне никто на нас и не посмотрит! Постой же, — думает боровик, всем грибам голова, — нас, грибов, сила великая — пригнетём, задушим её, сладкую ягоду!»

Задумал-загадал боровик войну, под дубом сидючи, на все грибы гляючи, и стал он грибы созывать, стал помочь скликать:

— Идите вы, волнушки, выступайте на войну!

Отказались волнушки:

— Мы все старые старушки, не повинны на войну.

— Идите вы, опёнки!

Отказались опёнки:

— У нас ноги больно тонки, не пойдём на войну!

— Эй вы, сморчки! — крикнул гриб-боровик. — Снаряжайтесь на войну!

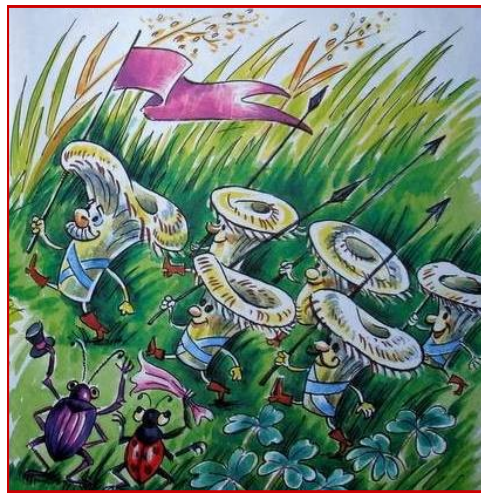
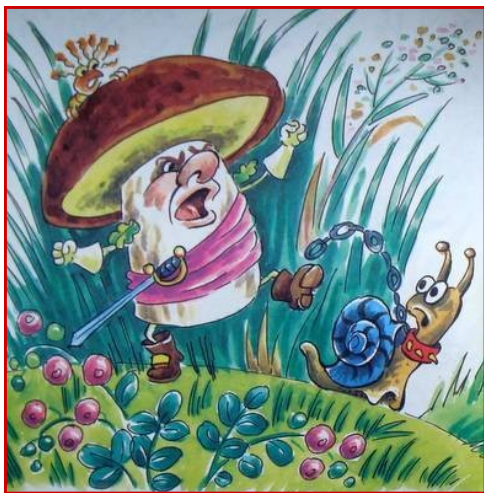
Отказались сморчки, говорят:

— Мы старички, уж куда нам на войну!

Рассердился гриб, прогневался боровик, и крикнул он громким голосом:

— Грузди, вы ребята дружны, идите

со мной воевать, кичливую ягоду избивать!



Откликнулись грузди с подгруздка-ми:

— Мы грузди, братья дружны, мы идём с тобой на войну, на лесную и полевую ягоду, мы её шапками закидаем, пятой затопчем!

Сказав это, грузди полезли дружно из земли, сухой лист над головами их вздымается, грозная рать подымается.

«Ну, быть беде», — думает зелёная травка.

А на ту пору пришла с коробом в лес тётка Варвара — широкие карманы. Увидав великую груздевую силу, ахнула, присела и ну грибы сподряд брать да в кузов класть. Набрала его полным-полнешенько, насили до дому донесла, а дома разобрала грибки по родам да по званию: волнушки — в кадушки, опёнки — в бочонки, сморчки — в бурачки, груздки — в кузовки, а наибольший гриб-боровик попал в вязку; его пронизали, высушили да и продали.

С той поры перестал гриб с ягодой воевать.

Знай наших: груздь — «царь грибов»



Груздь настоящий
(*Lactarius resimus*)

На Руси этот представитель грибного царства известен давно. Интересно, что в Европе он популярностью не пользуется, тогда как у нас является съедобным грибом первой категории пищевой ценности, а в старину считался единственным годным в засол, его даже называли «царём грибов». Знакомьтесь, ребята, — **груздь настоящий** — гриб рода Млечник (лат. *Lactarius*).

Действительно, его плотная и крепкая пластинчатая мякоть с характерным фруктовым запахом выделяет белый, на вкус едкий сок — «молочко». Поэтому только после вымачивания и удаления этого сока гриб идёт на засолку. Грузди бывают разных видов: жёлтый, перечный, осиновый и др. Все эти грибы условно съедобны.

Но как же отличить настоящий груздь? Заветный гриб окрашен в белый цвет, а шляпка его похожа на круглую воронку с водянисто-хрустальными кольцами в выемке. По краям шляпка украшена короткой бахромкой. Ножка гриба тоже белая, невысокая, внутри полая. Встречаются очень крупные настоящие грузди, шляпки которых достигают 15-20 см.

Во время поста у православных главным украшением стола издавна были всевозможные блюда из груздей. Известен перечень блюд на званом обеде 17 марта 1699 года у патриарха Адриана: «... три пирога долгие с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретье с соком да маслом». И это, разумеется, не случайно. В сухом веществе гриба содержится 32 % белка, а кроме того витамины B1, B2, C, PP.

А где же растёт этот полезный деликатес? Груздь настоящий образует микоризу с берёзой, чаще встречается в лиственных и смешанных лесах с липовым подростом. Однако, появляется «царь грибов» далеко не повсеместно и нечасто, зато обычно большими группами. В сказке В.Даль говорится: «Мы грузди, братья дружны...», и в самом деле это так. Грибники давно подметили: где один груздь, там и целая семейка крепких грибов. Поэтому и название груздя происходит от слова «груда», поскольку грибы эти растут кучками, грудами и любят «моститься» (как говорят в народе). Оптимальная температура для роста груздей — 8-10 °C на поверхности почвы, поэтому и ждать их приходится до конца лета.

Об особенностях сбора ostatnich грибов мы узнаём из произведения «Грибовник» Сергея Васильевича Максимова (1831-1901гг.) — уроженца посада Парфентьева, автора многочисленных рассказов и очерков, написанных по этнографическим материалам: «Сбор грибов начинается в июле... Сначала идут масленники и сушат их; в торговлю поступают они под именем чёрного гриба, потом появляются целики и белые грибы вместе с родичами своими - боровиками и берёзовиками. Одновременно, к концу июля, поспевают рыжики, которые особенно любят августовские росы по утренникам, и в августе же, к холодам, выходят грузди с родичами своими - свинаярями. Три последние сорта грибов - ostatnich - поступают в мочку и солку и, вылежавши под прессом, являются лучшим сортом солёных грибов, потому что необыкновенно тверды (ядрены), устойчивы для сохранения и потому пользуются наибольшим почётом и уважением в торговле. Солёные грибы продаются в кадушках и ведрах...

За груздями же и свинаярями ездят парфентьевские даже за двадцать-тридцать верст в огромный березник под Задориным, в сторону Кологрива... ездят посадские уже с кузовьями на двух-трёх телегах, опять целыми семьями, но уже с запасами дней на десять и на две недели. Каждая хозяйка с детьми выхаживает летом грибов на 25-30 рублей, а считая семью в пять человек, получает в подспорье хозяйству ровно такую сумму: 150-200 рублей, которая кормит дом круглый год».

Пишет С.Максимов и про Ивана Михеича — первого в околотке грибовника, испытанного знатока своего дела: «Тайну своего знания мест Иван Михеич до самой смерти не высказывал никому... В минуты откровенности, когда у человека в полном смысле слова "душа на ладони и сердце за поясом", старик иногда соблазнялся - рассказывал... Листву они (грузди) любят, в листве осиновой да березовой нарождаются!.. Знаем мы это, слышали, что в листве и листвой-то этой они накрываются от стыда, от человеческого глазу... Не в игольниках же им расти, в трущобе этой. Знаем, что и растит-то они начинают к осени, когда дожди идут поназойливее и тень держится дольше - все знаем! А поди-ка покажи мне такую листву, так и поедешь, глядишь, к Задорину. А я так и здесь, поблизости найду и посолю на зиму, целых две кадушки посолю, а в Задорино ваше, за двадцать верст, не поеду.»



Фото В.Киселёва и А.Звёздочкина

Занимательный уголок

Угадай, с каких деревьев и кустарников облетели эти листочки?



1. Осина 2. Каштан 3. Вяз 4. Ирга 5. Калина 6. Липа 7. Черёмуха

Газета издаётся государственным природным заповедником «Кологривский лес»
Все номера газеты «Совёнок» вы можете найти на сайте www.kologrivskiy-les.ru