

«СОВЁНОК»



№1(45)2023

Детская экологическая газета

Заповедные тропки

Признайтесь, ребята: многие из вас любят весну. Одни — лужи в марте, другие — мать-и-мачеху в апреле, третьи — весёлые песни птиц в мае. Весна — очень разнообразное время года. Она, с точки зрения фенологии, бывает снежной, пёстрой, голой и зелёной.

Снежная — в марте, когда кругом сугробы, которые только на солнцепёках начинают подтаивать, а ночью образуется наст. Пёстрая весна приходит с проталинами, начинает цвести мать-и-мачеха, просыпаются енотовидные собаки, медведи, бурундуки.

Снег растаял, а трава ещё не появилась, значит, наступила голая весна. В это время просыпаются рептилии, лезут первые грибы строчки, лес наполняет благоухание цветущего волчьего лыка. Зелёной весне мы радуемся, когда буйно начинает расти молодая трава, распускаются листья на деревьях, цветут ветреницы, калужницы, фиалки. Весна — самое непостоянное время года!

В центре внимания: ЭКСПЕРИМЕНТ С СОН-ТРАВОЙ

В 2022 году участникам открытой областной экологической олимпиады «Семь чудес Кологривского леса» мы предложили написать материал для нашей газеты «Совёнок». Среди 200 рассказов о растениях, животных и грибах нас особенно привлёк фоторепортаж Алины Селезнёвой — ученицы лицея №1 города Мантурово.

В своём репортаже Алина написала о том, как она вырастила прекрасные весенние цветы — прострелы. Поверьте, очень непросто ухаживать за дикорастущими растениями, да ещё и эфемероидами.

О прострелах «Совёнок» уже рассказывал в 2016 году (№1), а сейчас читайте репортаж о том, как можно вырастить эти замечательные первоцветы у себя в саду.

Спасибо, Алина, за интересный рассказ о сложном эксперименте!

Сон-трава — одно из моих любимых растений. Эти цветы, чем-то похожие на фиолетовых котят, не боятся расти в самых суровых условиях.

В заповеднике «Кологривский лес» произрастает Прострел раскрытый, и л и Сон-трава (лат. *Pulsatilla p á t e n s*) — многолетнее травянистое растение, вид рода Прострел семейства Лютиковые (*Ranunculaceae*). Вид занесён в Красную книгу Костромской области.

В народе сложено много легенд и сказок об этом удивительном растении. Много прочитав об этом «волшебном» цветке, я захотела вырастить его сама. В 2021 году мне удалось раздобыть семена прострела. И вот что у меня получилось:

- посев — апрель 2021 года;
- всходы появились через три недели;



- далее пикировка.

В мае я высадила рассаду прострелов в открытый грунт. В первый год цветения не было. А весной 2022 года в апреле уже появились окрепшие всходы, как пушистые котик.



И вот тот долгожданный момент. Мои прострелы цветут и радуют своей красотой. А ещё я теперь могу собирать семена и выращивать цветок со сказочным названием сон-трава.



Кстати, у прострелов очень интересные плоды. Каждый снабжён тонким столбиком, покрытым волосками, благодаря чему легко переносится ветром. Столбик, высыхая, скручивается и «ввинчивает» плод с семенами в землю.

Занимательный уголок

В этот раз занимательный уголок подготовила Евгения Буданова, ученица 6 класса (Буйский район, п. Корёга). Ребята, о каком зверьке идёт речь? Ответы вы найдёте в следующем номере «Совёнка».

Загадки «ХОХУЛИ»



Ребусы



энде



К=Б, Н=Ж



ато



Знай наших: «кенгуру» грибного мира



Сморчковая шапочка (слева) и сморчок конический (справа)

Конец апреля. На деревьях ещё только набухают почки, и сквозь кроны легко проходят солнечные лучи. Яркими маячками среди серой прошлогодней листвы сигналият первоцветы: ветреницы, хохлатки, медуницы. Но вдруг замечаешь какие-то торчащие из-под земли сморщенные выросты — неужели грибы?

Да это же сморчки и строчки — наши первые грибы! У них, как и у растений-первоцветов, есть свой секрет: они грибы светлюбивые, должны успеть вырасти до того, как лес станет тёмным. Действительно, на ранних этапах закладки плодовых тел сморчков и строчков доказано влияние ультрафиолета. Есть даже особая примета — «сбросила ольха серёжки — не проворонь сморчки у дорожки». Сморчкам для роста нужно обилие света и температура около +15 градусов. Но редко они формируются массово. Урожаи случаются, когда зимой не было сильных морозов, а весна достаточно ровная. Любят сморчки и строчки вырубки, места кострищ, пожарищ.

Ещё одна интересная особенность наших весенних грибов: они относятся к сумчатым грибам — аскомицетам (от греч. asko - сумка, mykes — гриб). У них споры хранятся в особых сумках на поверхности шляпки, этикие «кенгуру» грибного мира. С чем обычно имеет дело грибник? Сыроежки, подберёзовики, подосиновики, белые — всё это базидиомицеты или трубчатые грибы. Они распыляют свои споры из-под шляпки. К аскомицетам же относится примерно 30% всех известных науке грибов, например, всем хорошо известный трюфель. В заповеднике кроме сморчков и строчков из аскомицетов можно встретить очень редкий краснокнижный вид — саркосому шаровидную и растущие повсеместно саркосцифу и калосцифу.



Калосцифа (вверху) и саркосцифа алая (внизу)

Саркосома шаровидная

Грибники говорят: «Нет боровика — бери подберёзовик, нет сморчка — бери сморчковую шапочку». Гриб этот тоже из семейства сморчковых. Внутри сморчковые шапочки, так же как и сморчки, — полые. Но есть и отличие: у классического сморчка шапочка срастается с ножкой, а у сморчковой шапочки растёт отдельно в виде колпачка и легко отделяется. Её плодовые тела очень нежные и хрупкие, ножка гриба легко ломается. Их вкус и аромат сходны со вкусом и ароматом настоящего сморчка, особенно в сушёном виде. Сморчковая шапочка — крайне влаголюбивый гриб, найти его можно вблизи канавок среди зарослей ив и осин. Как только в лесу становится теплее и суше, шапочка тут же исчезает. Но вот что хорошо: шапочка никогда не растёт поодиночке. Если уж найдёте, то, наверняка, сразу корзинку.



Корзинка со сморчковыми шапочками

Сморчки упоминаются ещё в «Домострое», написанном в 16 веке. Искони их ели на Руси и любили, потому что во время постов в грибах возникла большая необходимость как в белковой пище. По «Домострою» их рекомендовали употреблять во время пасхального мясоеда, сморчки упомянуты там среди мясных блюд. В Западной Европе отношение к ним было ещё более трепетным. Для французов они стали настоящими культовыми грибами. Кстати, именно во Франции впервые начали искусственно выращивать сморчки на грядках. Делают это и в наши дни. Кусочки лесных грибов разбрасывают на грядке и поливают водой, которой мыли свежие сморчки, ведь в воде остаются споры грибов. Осенью грядку посыпают яблоками и яблочным жмыхом, потому что сморчок образует симбиоз с одной почвенной бактерией, питающейся падалицей яблок. На зиму грядку для защиты от промерзания укрывают сухими листьями.

А как готовить сморчки и сморчковые шапочки? Их не солят и не маринуют, морозить их тоже не стоит — они теряют свой вкус и вид. Эти грибы сушат или готовят свежими. Перед приготовлением их перебирают и тщательно промывают складки шапочки от песка и листьев. Сморчки великолепно сочетаются

с мясом, птицей, рыбой. Кто-то даже готовит шашлыки. Говорят, эти весенние грибы напоминают по вкусу копчёную рыбу. Вот любопытное описание одной грибной трапезы из рассказа С.Терпигорева «Сморчки»: «Необыкновенный — и сильный и нежный, и острый и деликатный, и приятный и мягкий — запах разлился кругом. Сморчки были большие, чернобёдрые, масляные, блестящие, ложились на тарелку, как щенята некрупной породы... Не зная, как их есть, я вилкой перерезал пополам один сморчок, поддел его и хотел уже отправить в рот, как Сергей Евграфович, заметив, что я делаю этакое варварство, с лицом, искажённым не страданием, а мучением даже, сказал мне: «Ах, как же можно! Надо брать и класть сморчок в рот цельным и не жевать даже, а так только слегка придавливать языком. Он уж сам проскользнёт у вас...».

Строчок — гриб тоже очень интересный и загадочный. «Мозговидное грибное Квзимодо» — такое образное выражение В.Солоухина относится к строчкам. Вообще логичнее было бы назвать именно этот гриб сморчком (на вид он более сморщенный). Излюбленные места роста строчка обыкновенного — сосновые леса с песчаными почвами. Строчок гигантский больше тяготеет к березнякам, любит расти рядом с поваленными деревьями и на самом деле достигает иногда больших размеров (бывает с небольшой кочан капусты).



Строчок обыкновенный (слева) и строчок гигантский



НАЧИНАЮЩИМ ГРИБНИКАМ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ СОБИРАТЬ СТРОЧКИ.

Удивительна репутация строчка: врачи и биологи в один голос утверждают, что нередки случаи отравления, и даже смертельного, этим грибом. А некоторые грибники упорно доказывают, что собирали и ели этот гриб, и без всякого вреда для себя. Кто же прав? Как ни странно, и те, и другие. Оказывается, строчок содержит ядовитое и не разрушающееся при кипячении вещество — гиомитрин, но каждый гриб — в количествах самых разных. Внешне неразличимые, одни строчки безвредны, другие — смертельно ядовиты. **Поэтому лучше не собирать этот гриб.** Использовать его в пищу — всё равно, что играть в «русскую рулетку». Неопытные грибники нередко путают сморчки со строчками, хотя разница налицо. У строчков толстая и неровная ножка уходит глубоко в землю и сложно отряхивается от грунта. Если разрезать гриб, то видны сложные лабиринты ходов, полностью заполняющих шляпку, где зачастую прячутся слизи и многоножки.

И напоследок Совёнок хотел бы дать вам, ребята, ещё один совет. Не складывайте грибы в пластиковые ведра и полиэтиленовые пакеты! Без доступа воздуха создаются анаэробные условия и начинают развиваться бактерии, отчего даже съедобные грибы могут нанести вред вашему организму. Собирайте грибы в корзинки!

Газета издаётся государственным природным заповедником «Кологривский лес»

Все номера газеты «Совёнок» вы можете найти на сайте www.kologrivskiy-les.ru

Фотографии А.Звёздочкина, А.Лукьянчиковой, С.Черенкова. Рисунки с сайта tatiana-photo.ru