

БЕЛЫЙ ГРИБ

Авторы: Л. В. Гарибова



Формы белого гриба: 1 – сосновая; 2 – еловая; 3 – берёзовая; 4 – дубовая.

БЕЛЫЙ ГРИБ, болетус съедобный, боровик (*Boletus edulis*), трубчатый гриб рода болетус. Шляпка полушаровидная, подушковидная, с возрастом более плоская, от светло-буровой, почти белой, до тёмно-бурой, иногда красновато-коричневая; диаметр 4–20 (до 30) см, толщина 2–6 см. Мякоть шляпки мясистая, белая, не изменяющая окраску на воздухе и при кулинарной обработке (отсюда назв.). Трубчатый слой, легко отделяемый от мякоти, белый, с возрастом жёлтый или оливково-зелёный. Ножка длиной 7–12 (до 20) см, толщиной 2–6 (до 10) см, у молодого гриба клубневидная, толстая, беловатая или буроватая, обычно светлее шляпки, с сетчатым рисунком сверху, реже почти до основания. Масса

может достигать 2 кг. Б. г. образует *микоризу* с лиственными и хвойными породами, особенно часто с берёзой, дубом, сосной и елью; без участия корней деревьев грибница растёт, но грибы не образуются. Этим объясняются неудачи попыток его искусств. разведения. Б. г. встречается на всех континентах, кроме Антарктиды. Широко распространён в Евразии; в России – в Европ. части, Зап. Сибири, относительно редок в Вост. Сибири и на Дальнем Востоке. Растёт с июня по октябрь, на всех почвах, избегая сильно увлажнённых, в разных типах леса, в т. ч. в тундре среди карликовых берёз. Как правило, приурочен к лесам старших возрастов, напр. к соснякам старше 50 лет. Предпочитает разреженные древостои. В России считается наиболее ценным дикорастущим съедобным грибом. Содержит много белков, витамины группы В, антибиотич. вещества, действующие на возбудителей кишечных заболеваний. Объект массовых заготовок и экспорта. Пригоден для любых способов заготовок (особенно ценен в сушёном виде) и кулинарной обработки, где используется без предварит. отваривания. Обширный ареал и разнообразие условий произрастания, а также приуроченность к разл. древесным породам обуславливают многообразие форм и окрасок плодовых тел боровика.