

# Красота на букву Ц

## Цапля, цетрария и цистодерма

Ольга Стрельникова,  
начальник отдела экологического просвещения  
и познавательного туризма

Гузель Шарипова,  
методист отдела экологического просвещения  
заповедника «Юганский»

### Цапля серая

Серая цапля — крупная птица с длинными ногами и длинной шеей, которая в полете сложена S-образно, так, что голова как бы втянута в плечи. Этим цапля хорошо отличается от других крупных длинноногих птиц — аистов и журавлей (помимо размера — цапля гораздо мельче аистов и журавлей).

Пища серой цапли — некрупная рыба, земноводные и разнообразные водные и околоводные беспозвоночные, нередко и мелкие грызуны, в общем всё, что она сможет выследить, поймать и проглотить. Обычный способ охоты — подкарауливание добычи, когда цапля неподвижно стоит на мелководье или медленно расхаживает.

Для наших краёв цапля не слишком характерный вид. Однако есть информация и о гнездовании в округе — в пойме Иртыша и частично Оби. На остальной территории может встречаться во второй половине лета и осенью, когда молодые птицы разлетаются из гнёзд и начинают обследовать прилегающие территории, иногда появляясь там, где им вовсе не место.

**...для наших краёв цапля не слишком характерный вид. Однако есть информация и о гнездовании в округе — в пойме Иртыша и частично Оби...**



Фото В. Брюхова, М. Лупинос,  
А. Исабекова, Е. Звягиной



### Цистодерма амиантовая

Цистодерма амиантовая, относящаяся к агариковым — это гриб с яркой, будто поджаренной на солнышке шляпкой. Второе название — зонтик амиантовый.

Гриб некрупный: шляпка 2-5 см в диаметре, ножка 3-7 см длиной, цилиндрическая или сужающаяся кверху, сплошная, позднее — полая, волокнистая. В верхней части беловатая и гладкая, ниже — мучнистая или зернистая, одного цвета со шляпкой. Мякоть оранжево-желтоватая, водянистая. Вкус — невыраженный мучнистый, запах затхлый, неприятный.

Предпочитает расти небольшими группами, реже — поодиночке, выбирая для жизни поляны в хвойниках (рядом с молодыми сосёнками) и смешанных лесах, участки, покрытые мхом, брусничником и папоротником, а также хвойные подстилки.

Иногда встречается в парковых зонах и на луговинах. Цистодерма амиантовая — гриб глубокой осени, встречается с сентября до заморозков.

Информация о съедобности противоречивая. В русскоязычных источниках гриб считается условно-съедобным,

в иностранных — ядовитым. Но поскольку его легко можно спутать с некоторыми ядовитыми паутиниками и зонтиками, то лучше совсем не трогать.

**...информация о съедобности противоречивая. Но поскольку его легко можно спутать с некоторыми ядовитыми паутиниками и зонтиками, то лучше совсем не трогать...**

**...лишайник цетрарию использовали при выпечке хлеба — его добавляли в муку. Из исландского мха готовили кисели, холодцы — отвар, остывая, становится студенистым...**



### Цетрария исландская

Цетрария исландская — вид кустистых лишайников (лишайники — организмы, возникающие в результате симбиоза гриба и водоросли). Один из обычных наших видов, встречающихся в сухих сосновых лесах. Иногда, в соседстве с другими лишайниками, может сплошь покрывать почву в борах-беломошниках. Латинское название Цетрария (Cetraria) лишайник получил за форму плодовых тел гриба — коричневых выпуклых блюдеч, изредка образующихся на верхушках лопастей слоевища (так в биологии называют тело лишайника). Цетрой римляне называли круглый кожаный щит.

Народное название — «исландский мох». Хотя, никакого отношения ко мхам цетрария не имеет, а «исландский» вовсе не означает, что лишайник обитает только в Исландии, напротив он достаточно широко распространен по миру (Европа, Азия, Африка, Австралия).

По своему химическому составу цетрария уникальна. Впрочем, то же самое можно сказать практически о любом лишайнике. «Химическая фабрика» цетрарии производит специфические лишайниковые вещества — особые кислоты. На первом месте среди них стоит усниновая кисло-

та — сильнейший природный антибиотик. Исландский мох можно использовать в пищу. Что, кстати, ещё много веков назад делали жители Севера. В той же Исландии, как и в других скандинавских странах, лишайник цетрарию использовали при выпечке хлеба — его добавляли в муку. Из исландского мха готовили кисели, холодцы — отвар, остывая, становится студенистым.