



# Уникальные грибы Мира



**Работу выполнил:**  
**Меньшиков А.А**  
**гр. П - 1304, 2 курса**  
**Работу проверил:**  
**преподаватель биологии**  
**ГОУ СПО «КемТИПиСУ»**  
**Конькова Л. С.**



***Грибы*** - самая большая группа растительных организмов. В настоящее время их насчитывается около 100 тысяч видов. Грибы окружают нас повсюду: в почве, в воздухе и в воде. Часто сталкиваемся мы с ними и в быту: плесень непищевых продуктах, фруктовая гниль, темные пятна на стенах сырой комнаты - все это следы грибов





# *Гриб Гиднеллум Пек*

Этот гриб распространен практически по всему миру, и в молодом возрасте на его поверхности выступают капли красного сока, похожего на кровь, поэтому гриб получил прозвище *"кровоточащий зуб"*. Некоторые не видят такой страшной ассоциации и называют гриб *"слойкой с клубничным джемом"*. Хотя, к сожалению, в кулинарии это чудо природы не пригодится из-за очень горького вкуса.







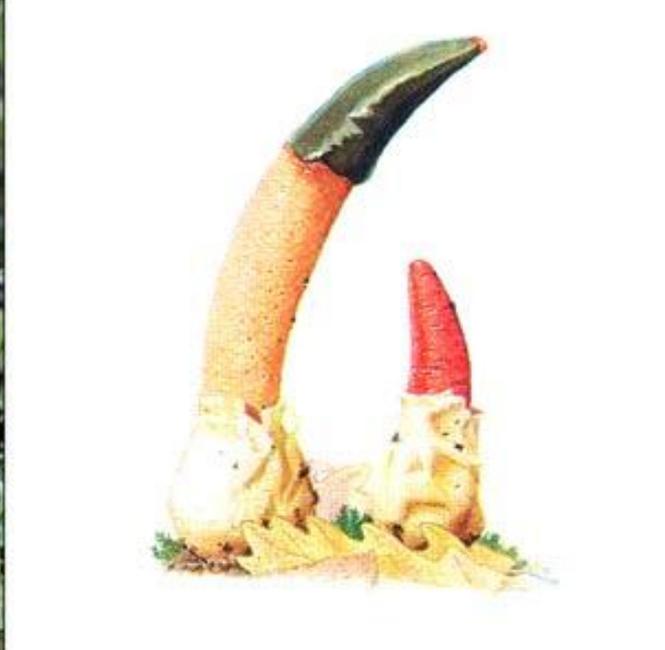


# *Мутинус собачий*

Он ведет замкнутый образ жизни, старается спрятаться, как можно реже попадаться кому-либо на глаза. Чаще всего скрывается в укромных местах в лесу. Оно и понятно. Сложно представить себе другое поведение того, чья внешность удивительным образом похожа на определенную интимную часть тела небольшого песика. Конечно, внешность не выбирают, но мало кому нравится, когда на него постоянно показывают пальцем. Гриб со столь необычной внешностью носит название, которое, вероятно, было навеяно его видом: Мутинус собачий. В России он давно уже занесен в Красную книгу, потому что встречается так редко, что даже нет надежной информации о его съедобности. Немного ниже верха, в том месте, где цилиндрический участок гриба переходит в небольшой конус, заостренный кверху, имеется поясок слизи цвета хаки, шириной 1–1.5 см. Это спороносная часть плодового тела. Поясок очень дурно пахнет падалью, что привлекает мух, с помощью которых споры разносятся по всей округе.









## *Дама под вуалью*

**Этот необычный гриб похож на предыдущий, но его изящная вытянутая головка украшена длиной и тонкой вуалью.**

**В начале своей жизни он похож на спрятавшееся в траве яйцо. Но в какой-то момент по его макушке проходит сеть трещин, наружу вырывается шляпка гриба и с огромной (для гриба) скоростью начинается расти. За два часа она может подняться на 30 сантиметров, что является рекордом роста в их Царстве.**









## *Сигара дьявола*

**Несмотря на такое жуткое название, ничего особенно страшного в нем нет.**

**Первоначально гриб действительно напоминает толстую сигару. Но в какой-то момент он просто взрывается изнутри, раскрываясь звездой. При этом в воздух выбрасывается облако спор, которое и продолжает жизнь гриба. Сама же звезда погибает достаточно быстро.**







Дьявольские сигары - *Chorioactis geaster*

ribalych.ru





# *Светящиеся грибы*

**Некоторые, довольно редкие виды грибов, обладают галлюциногенными свойствами, но этот представитель может поразить и без употребления внутрь. Дело в том, что он светится в темноте.**

**По разным оценкам ученых известно примерно от 68 до 71 видов люминисцирующих грибов. Три четверти изученных к настоящему времени светящихся грибов относятся к роду Мусена. Эта группа грибов живут за счет разложения органические вещества.**









## *Решёточник красный*

Пожалуй, это - один из самых редких в мире грибов. Растет он только на определенной, весьма ограниченной территории на Кубе. Ученые просто в восторге от этого необычного представителя веселковых, в отличие от местных жителей. Все его представители на любой стадии развития ядовиты. Этим необычным творением природы можно любоваться только лишь со стороны. К счастью, у этого гриба нет двойников и перепутать невозможно.









# Веселки

распространенные грибы, которые растут по всему миру, вот только найти их удастся далеко не каждому грибнику. К сожалению. Ведь этот гриб довольно своеобразной формы считается одним из наиболее целебных. Он уничтожает вирусы (на зависть современным противовирусным препаратам), заживляет раны и язвы (в том числе трофические и внутренние), убивает бактерии и даже раковые клетки. Поэтому сегодня врачи многих стран активно изучают свойства этого редкого гриба.









## *Смердящий рог осьминога*

Он действительно похож на странного осьминога или необычный рог и на самом деле невообразимо воняет, что не удивительно, учитывая, что гриб опыляется падальщиками, другое его название – морской анемон, более красивое, но бессмысленное









## *Саркосома шаровидная*

Особым почетом он пользуется в Японии, где его называют «грибом бессмертия» и используют для приготовления целебных настоек, мазей и других средств народной медицины.

Главная его особенность – циклический рост. Он массово появляется раз в десятилетие, а потом исчезает. В России эти редкие грибы последний раз фиксировали в 2013 году в Пермском крае, где за ним была устроена настоящая охота. Саркосома шаровидная сапрофит, предпочитает расти в хвойном лесу среди сосен и елей. Плодовые тела появляются в основном весной, во время таяния снега.







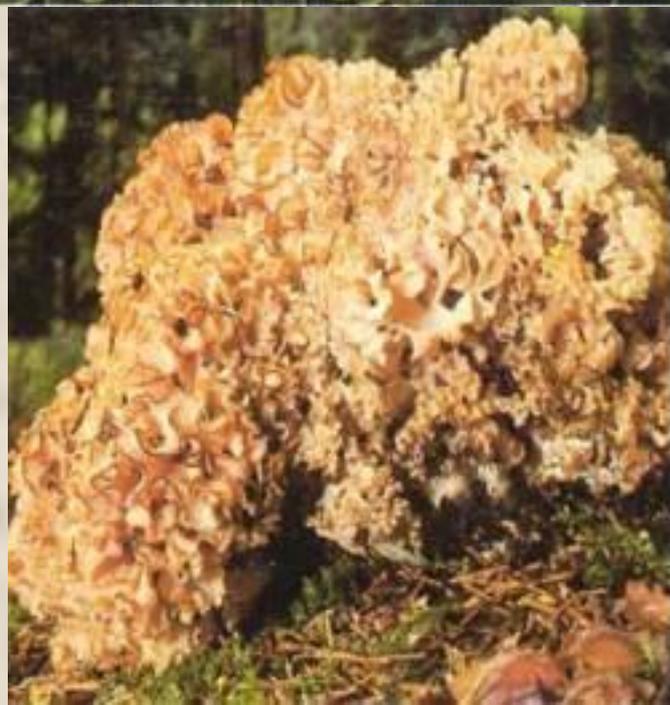
# Грифола курчавая

*Гриб-баран* – редкий и очень интересный вид.

Обычно он выбирает для своего местообитания леса с широколиственными деревьями. Он любит селиться на кленах и дубах, реже выбирая за своего хозяина каштаны и бук. Собирают же эти грибы только в августе и сентябре, а вес одного гриба иной раз может достигать десяти килограммов! Однако это не добавляет ему популярности, и он не известен среди грибников. Тем не менее, у него существуют свои поклонники, которые ценят гриб-баран за интересный и необычный вкус, целый ряд полезных качеств и то, что его так интересно искать.









## *Птичье гнездо*

Этот гриб, относящийся к группе плесневых.

Такое название гриб получил, благодаря необычному внешнему виду, очень напоминающему птичье гнездо с крошечными яичками. Эта форма гриба способствует благоприятному распространению спор: под давлением дождевой воды, попавшей в гнездо, гриб выпрыскивает их в радиусе метра от себя, что позволяет занимать все новые территории для размножения. Гриб птичье гнездо, растет преимущественно, в Новой Зеландии на гниющей древесине, мелких веточках древовидного папоротника, а иногда и на экскрементах животных







© 2005 The Hidden Forest





# *Кордицепс китайский*

Кордицепс китайский не понятно даже к какому представительству отнести: флоре или все-таки фауне. Ведь у него очень странная форма существования: часть своей жизни он является растением, а остальную часть ведет себя как насекомое! Именно поэтому жители Тибета называют его «яrsaгумба» (дословно «летом — трава, зимой — насекомое»). Вызревший гриб имеет не менее странный вид.

Внешне он очень похож на тёмно-коричневый сучек с высохшей жёлто-коричневой гусеницей на конце. Условия произрастания кордицепса китайского очень суровы - высота около 3000 метров над уровнем моря, недостаток влаги, разряженный горный воздух, низкая температура и каменистая горная почва. Ни одно растение не может выдержать такие экстремальные условия климата. Именно это наделяет его удивительными лечебными свойствами.









# *Дождевик*

Плодовые тела замкнутого строения, округлые, грушевидные, часто с хорошо выраженной ложной ножкой, мелкие или средних размеров. Стерильная ткань ложной ножки плотно сросшаяся с верхней частью, несущей глебу. Экзоперидий покрыт шиповидными выростами, которые с возрастом могут опадать. После созревания спор плодовое тело открывается небольшим отверстием сверху.

Растет в лесах центральной России преимущественно в конце лета. Споровый порошок от оливково-зелёного до различных оттенков коричневого цвета







# *Копринус*

Этот род отнесён к семейству пластинчатых, или агариковых грибов (*Agaricaceae*). В первой половине XX века *Coprinus* стал типовым родом семейства Навозниковые (*Coprinaceae*), в которое вошли ещё несколько родов, схожих по некоторым признакам строения плодовых тел и по экологии. Большинство видов несъедобны из-за слишком мелких размеров и тонкой мякоти, некоторые, возможно, слабо-ядовиты.

Навозник белый условно-съедобен, в некоторых странах считается деликатесным. При употреблении салкогольными напитками эти грибы могут вызывать отравление. Жидкость, некоторых видов навозника использовали для приготовления чернил







# *Коралловый гриб*

Имеет красивый экзотический вид.

Плодовое тело гриба напоминает ветку коралла, подлинное украшение природы, декоративно-многократно-разветвлённое, белоснежное.

Мякоть гриба в молодом возрасте белая, потом становится слегка желтоватой, без особого запаха. Растёт гриб на стволах и пнях мёртвых лиственных пород деревьев: осины, вяза, дуба, берёзы и крупных сучьях лежащих деревьев.

В молодом возрасте считается съедобным, но собирать его не следует, так как он занесён в Красную книгу России









## *Клавария бледно-бурая*

Плодовое тело 1,5-8 (15) см, высотой, многократноветвистое (3-4 раза дихотомически ветвящиеся), ветви 1-2 см длиной 1-4 мм толщиной, очень переменные по расцветке: от кремовой, бледно-бурой до голубоватой, голубовато-фиолетовой, аметистовой окраски. Ножка (от которой начинается разветвление), короткая, 0,5-0,8 см, сероватая или серовато-бурая. Мякоть хрупкая, буроватая, без особого вкуса со слабым редечным запахом. Споры 4-7 × 3-5 мкм, широкоэллиптические или шаровидные, гладкие.

Споровый порошок белый.

Гумусовый сапротроф. Растёт одиночно или группами, преимущественно в хвойных лесах с участием дуба, с конца июня по сентябрь, во мху, иногда на открытых местах. Плодовые тела образуются в августе - октябре.



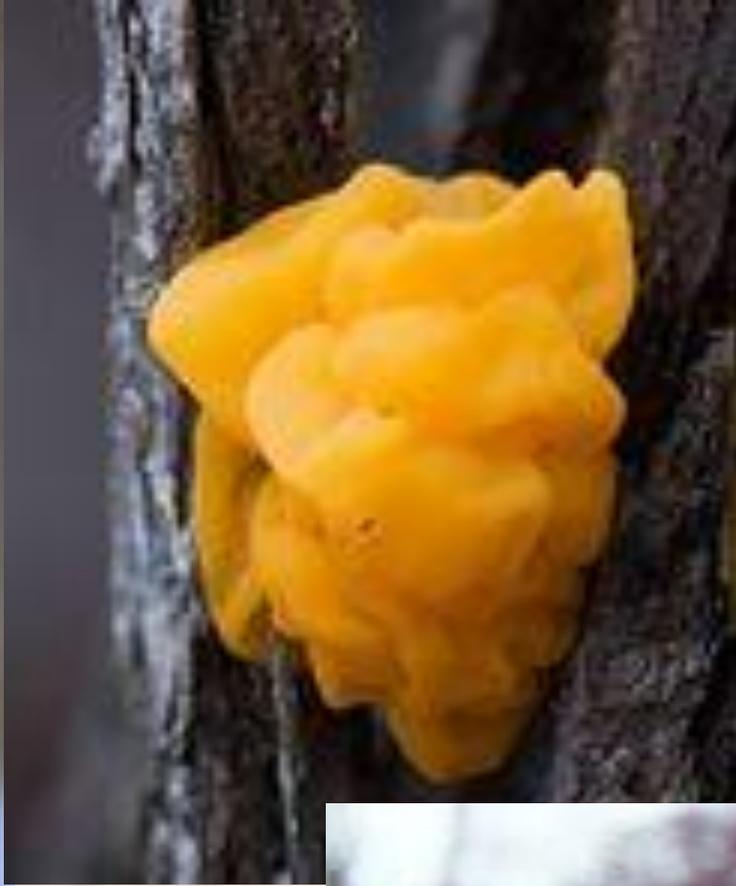




## *Дрожалка оранжевая*

Плодовое тело желтое, полупрозрачное, состоящее из мягких, нежных лопастей, при продолжительных дождях обесцвечивается, при подсыхании становится темно-оранжевой. Мякоть сухая, ломкая, с нежным ароматом.







## *Иудино ухо*

Артикулярия уховидная получил свое название из-за того, что чаще всего встречается на бузине, а по библейской легенде Иуда Искариот повесился именно на бузине. Гриб относится к группе дереворазрушающих грибов, сапротроф. Растет чаще всего на бузине и ольхе во влажных лиственных лесах. Иногда встречается на других видах деревьев - клен, вяз. На Дальнем Востоке, в особенности в Китае считается деликатесом. В Китае гриб иудино ухо был известен уже в III веке нашей эры. Гриб имеет лечебные свойства









## *Мохнатый гриб*

*Груздь мохнатый - условно-съедобный гриб, широко распространен в европейской части нашей страны в широколиственных лесах, за пределами - в Западной Европе. В Европейской части произрастает группами во всех облесенных районах.*

*Этот вид груздя встречается преимущественно в сообществах свежей липово-ясеневого*







## *Львиная грива*

Легко выращиваемый в домашних условиях, и относительно недорогой лечебный продукт – ежовик гребенчатый или львиная грива – это красивый гриб со спускающимися каскадом отростками вместо гимениальных пластин, который позволяет замедлить прогрессирование неврологических нарушений – в том числе болезни Альцгеймера и болезни Паркинсона.









# *Млечник голубой*

Шляпка 5-15 см в диаметре, джинсово-синего цвета, зонистая, сначала выпуклая, затем становится вдавленной и даже воронковидной. В молодости край шляпки подвёрнут вниз. Поверхность молодых шляпок липкая.

Мякоть светлого или синеватого оттенка, на воздухе зеленеет, без характерного запаха. Имеется млечный сок джинсово-синего цвета, меняющийся на зеленый, едкого характера. Вечнозеленые и листопадные деревья служат для образования микоризы. Места плодоношения:

Северная и Центральная Америка, Азия.

Обитает он в хвойных и лиственных лесах. По цвету молодые грибочки имеют темно-синий цвет, а старые - сине-серый. Млечник съедобный и его продают во многих странах.







# *Звездовик мешковидный*

Благодаря своеобразному внешнему виду, строению и особому биологическому развитию звездовики представляют особый интерес. Эти грибы-сапротрофы могут расти на пустынной земле либо на разложившихся древесных стволах и пнях.

Звездовики появляются на поверхности почвы летом и осенью. Размеры, форма и края этого отверстия у различных видов звездовиков несколько отличаются. Благодаря своей кожистой жесткой структуре они могут сохраняться на месте произрастания практически целый год. В молодой стадии они съедобны, но жесткая мякоть трудно переваривается.









# *Лаковица аметистовая*

Произрастает на влажных почвах в лесном поясе, время роста – летний и осенний период.

Очень часто по соседству с этим грибом размножается миценомичная, которая для здоровья очень опасна.

Отличить ее можно по характерному запаху редьки и белым пластинкам. Также сходны по внешнему виду с лаковицей паутинники лиловатые, но они имеют более крупные размеры. Кроме того, у них есть покрывало, которое соединяет ножку с краями шляпки, похожее на паутину. По мере старения гриба пластинки приобретают коричневый цвет.

Гриб вполне пригоден для употребления в пищу, при этом его обычно добавляют в различные блюда в сочетании с другими грибами







## *Родотус*

Родотус не так распространен, как предыдущие виды грибов. Встречается по всему северному полушарию: на востоке Северной Америки, в северной Африке, Европе и Азии. В Европе занесён во многие списки видов, которым угрожает исчезновение. Растёт на пнях и разлагающейся древесине. Обычно он растёт на бревнах и пнях. Зрелые грибы имеют розовый цвет. Размер, форма и цвет варьируют в зависимости от освещения.









## *Трутовик чешуйчатый*

встречается Трутовик Чешуйчатый на живых и ослабленных деревьях в парках и широколиственных лесах. Произрастает группами или одиночно. Плодоносит с мая и до конца лета. Способствует появлению на деревьях белой или желтой гнили. Преимущественно произрастает на вязах. Иногда может образовывать небольшие колонии из сросшихся веерообразных грибов. Предпочитает леса южных районов. В средней полосе практически не встречается. молодой трутовик употребляется в пищу свежим, после предварительного отваривания. Так же можно есть маринованным и соленым. Старые грибы в пищу не употребляются, так как становятся очень жесткими.









# *Панеллюс*

чаще всего встречается на стволах ольхи и липы, на других лиственных породах встречается реже. Наиболее поздний съедобный вид. Произрастает с сентября до ноября. Предпочитает замшелый, хорошо прогнивший субстрат. Встречается большими группами. Гриб пригоден для употребления в жаренном и маринованном виде. Мясистый и нежный гриб практически лишен запаха и вкуса, поэтому для супов не подходит. Ножка и часть шляпки, прикрепленная к ней, в пищу не пригодна, так как обычно очень жесткая.







## *Цезарский гриб*

Оттенок шляпки меняется от более жёлтого до более красного. Редко на шляпке бывают частички покрывала в виде крупных плоских чешуек. Перезрелый гриб имеет запах сероводорода.

Микоризообразователь с буком, дубом, каштаном и другими твёрдыми породами деревьев. Растёт на почве в лиственных, изредка в хвойных лесах, предпочитает песчаные почвы, тёплые и сухие места. Распространён в тёплых районах северного умеренного климата, в средиземноморских субтропиках.







## *Лопастник упругий*

- Лопастник упругий встречается в лиственных и смешанных лесах с середины лета до конца сентября, предпочитая сырые места. При благоприятных условиях плодоносит большими колониями.
- По разным данным, гриб либо несъедобен вообще, либо съедобен, но совершенно невкусен.







## *Ослиное ухо*

Ослиное ухо произрастает в прохладном климате, предпочитает плодородные, удобренные и прогретые почвы в лесах любого вида. Встречается группами, изредка поодиночке. Его можно встретить как на лесных вырубках, так и на пожарищах. Вероятность примерно равна. Плодоносит с июля и по октябрь-ноябрь.

Не имеет большой ценности из-за жесткой мякоти и маленьких размеров. Но, в принципе считается съедобным грибом и может, употребляться в пищу в свежем виде.







## *Рогатик язычковый*

**Рогатики** – грибы не любящие открытых пространств, зачастую они прячутся под развесистыми лапами елей. Ценным грибом рогатик не считается, распространен на территориях с общим прохладным климатом и преобладающими еловыми лесами с мошистыми почвами. С другими деревьями дружба рогатика язычкового слаживается тяжело, и если в ельниках его можно увидеть целыми колониями-выводками, то в других условиях редко поодиночке. Вполне съедобен, но скудные качества, как продукта питания тают с возрастом, чем рогатик моложе, тем вкуснее, хотя и в таком возрасте собирают его крайне редко.







## *Цветохвостник Арчера*

Встречается летом и осенью в лиственных лесах, среди опавших листьев, на богатой гумусом почве, гниющей древесине, на лужайках вблизи леса, часто растет большими группами. Раньше это был редкий гриб, но теперь его явно становится больше.

Принято считать, что гриб Антурус Арчера родом из Австралии. В России его можно найти в Приморском крае, а также в отделе с тропическими растениями Никитского ботанического сада. Занесен в Красную книгу СССР, охраняется на всей территории распространения.









## *Скутеллиния блюдцевидная*

Они диаметром 2-8 мм, блюдцевидные, с очень ярким, киноварно-красным, гимениальным диском, окаймленным бурыми заостренными волосками. Мякоть тонкая, красноватого цвета, без особого вкуса и запаха.

Гриб растет на сырой гниющей древесине, преимущественно в лиственных лесах - от равнины до гор, лето - осень.







## *Мицена волосистая*

Высота гриба составляет приблизительно 1 см, хотя некоторые виды достигают до 2-3 см и до 4 мм шириной в шляпке. Волоски появляющиеся по всей поверхности гриба, по предварительным наблюдениям, отпугивают насекомых и мелких животных от его поедания.

Данный вид был найден около Боойонг в Австралии.







## *Трутовик разноцветный*

Трутовик разноцветный - многолетний сапрофит, космополит; образует плотные, перекрывающиеся скопления. Образует черепицеобразные ярусы и длинные ряды на лиственной древесине. Формы этого гриба разнообразны. По данным книги "Грибы СССР", обитает на деревьях как твердых, так и мягких пород. Один из самых распространенных в обоих полушариях грибов. Встречается во всех лесных зонах умеренного климата









## *Черные лисички*

это деликатесные грибы, которые способны достигать 10 см в высоту. Плодовое тело темно-серого цвета. Шляпка с глубокой воронкой разделена на две-три лопасти, которые не срастаются полностью с ножкой. В лиственных лесах можно встретить в начале осени. В приготовлении черных лисичек следует быть осторожными, так как они считаются условно съедобными. Оптимальными для употребления пищи признаны грибы, отваренные в течение 15-20 минут и промытые прохладной водой.









Спасибо за внимание!

