

К уроку по Биологии

Грибы съедобные и ядовитые

Учитель Имисской СОШ №13 Лемещенко Т.Г.





Белые грибы

По запасам разнообразных съедобных грибов вряд ли какая страна может сравниться с Россией. Основными районами их сбора являются лесные массивы центральной полосы. Но собирать грибы у нас можно практически повсеместно. Даже в суровых условиях Камчатки и Якутии за короткое лето успевают заготовить грибы впрок.



Боровики



Подберезови
к



Подосиновик



Польский гриб



Белый
березовый гриб



Масленок
настоящий



Масленок зернистый



Масленок
лиственничный

Моховик
зеленый



Моховик желто-
бурый



Дубовик, Синяк



Подольшаник



Ежовик желтый



Козляк



Хорошие грибы называются пластинчатыми, на нижней стороне шляпок находятся пластинчатые структуры или губчатыми, поскольку своими шляпками с нижней стороны напоминают губку, внутри которой находятся споры.

Во время сбора опытные грибники всегда обращают внимание на особые признаки того, что гриб пригоден в пищу:

Вырастают лесные грибы из грибницы, напоминающей сероватую светлую плесень, появляющейся на гниющем дереве. Нежные волокна грибницы оплетают корни дерева, создавая обоюдно полезный симбиоз: грибам от дерева достается органика, дерево из грибницы получает минеральные элементы питания и влагу. Иные виды грибов привязаны к породам деревьев, что в дальнейшем определило их названия.



Рыжик



Груздь
черный



Гладыш



Груздь
осиновый



Рыжик еловый



Груздь желтый



Груздь настоящий



Груздь
перечный



Волнушка розовая



Груздь
синеющий



Подгрузок
черный



Подгрузок белый



Подгрузок
черный



Колпак кольчатый



Скрипицы



Белянка



Опенок зимний



Опенок весенний



Опенок осенний

Съедобными считаются грибы, которые абсолютно без риска для жизни и здоровья можно использовать в пищу, так как они обладают значительной гастрономической ценностью, отличаясь тонким и неповторимым вкусом, блюда из них не приедаются и всегда пользуются спросом и популярностью. Хорошие грибы называются пластинчатыми, на нижней стороне шляпок находятся пластинчатые структуры или губчатыми, поскольку своими шляпками с нижней стороны напоминают губку, внутри которой находятся споры.



Валуй



Сыроежка ломкая
красная



Сыроежка
жгучеядкая



Зеленушка



Сыроежка пищевая



Сыроежка желтая



Шампиньон
быкновенный



Навозник белый



Сыроежка
зеленоватая



Сыроежка
синяя



Рядовка
фиолетовая



Горькушка

Лисичка



Майский гриб



Серушка



Говорушка
ворончатая



Паутинник
фиолетовый



Синичка



Краснушка



Говорушка
гигантская



Чешуйчатка
золотистая



Лисичка



Вешенка



Говорушка
серая



Подорешник
молочай)



Строфария сине-зеленая



Гигрофор



Гриб кольцовик



Зонтик пестрый



Лимацелла



Плютей



Гриб трутовик



Вешенка королевская



Грибы-зонтики



Еловые опята



Гриб чага



Навозник



Шиитаке



Строчок
обыкновенный



Шампиньон
лесной



Трюфель



Сморчок конический



Дождевик

Складывать грибы во время сбора правильнее всего в специальные плетеные лукошки, где они могут проветриваться, в такой таре им легче сохранять свою форму. В пакеты собирать грибы нельзя, иначе, после возвращения домой, можно обнаружить сплюснутую, бесформенную массу. Допускается сбор только тех грибов, о которых наверняка известно, что они съедобные и молодые, старые и червивые стоит выбросить. Подозрительные грибы лучше вообще не трогать, обходить их стороной.

Наилучшее время для сбора – раннее утро, пока грибы крепкие и свежие, они будут дольше сохраняться.



Ребята! Вы познакомились с грибами съедобными. Вспомните их и назовите каждый гриб. Как его зовут?

К ст. Грибы. 1. Белый. 2. Подосиновик. 3. Желчный. 4. Сатанинский. 5. Моховик зеленый. 6. Подберезовик. 7. Масленок. 8. Моховик желтый. 9. Рыжик. 10. Волнушка. 11. Свинушка. 12. Сыроежка зеленая. 13. Сыроежка лиловая. 14. Сыроежка белая. 15. Сыроежка розовая. 16. Валуй.