




Осторожно :Грибы



PPT4WEB.ru

Презентацию подготовили ученики 6-А класса
Ерёменко Даниил
Ревякин Евгений

Руководитель: Коровкина Л.И., учитель биологии



ГРИБЫ
ИНТЕРЕСНЫЕ И
УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ
О ГРИБАХ.

Светящиеся грибы

Некоторые грибы светятся в темноте. Свечение возникает в результате химических окислительных реакций, происходящих в клетках грибов в момент поглощения ими кислорода. Микологами обнаружено около 68 видов светящихся грибов и 7 видов из них отличаются довольно-таки зловещим желтовато-зелёным светом. Произрастают они в Японии, в Бразилии.



Шиитакэ - японский гриб против французских шампиньонов

В Японии тоже есть гриб, которым лечат многие заболевания. Называется он шиитакэ. Целебные свойства гриба шиитакэ используются в косметологии. Экстракт грибов шиитакэ, проникая глубоко внутрь, способен восполнять естественные ресурсы кожи, ускорять процесс регенерации ее клеток, то есть обладает сильным омолаживающим эффектом.



Гриб-мозг

Внешне гриб похож на человеческий мозг. Несмотря на то, что он ядовит, в Скандинавии, Восточной Европе, и верхней части Великих озер Северной Америки он является деликатесом. Если учесть все нюансы приготовления гриба, все равно употреблять его в пищу не вполне безопасно.



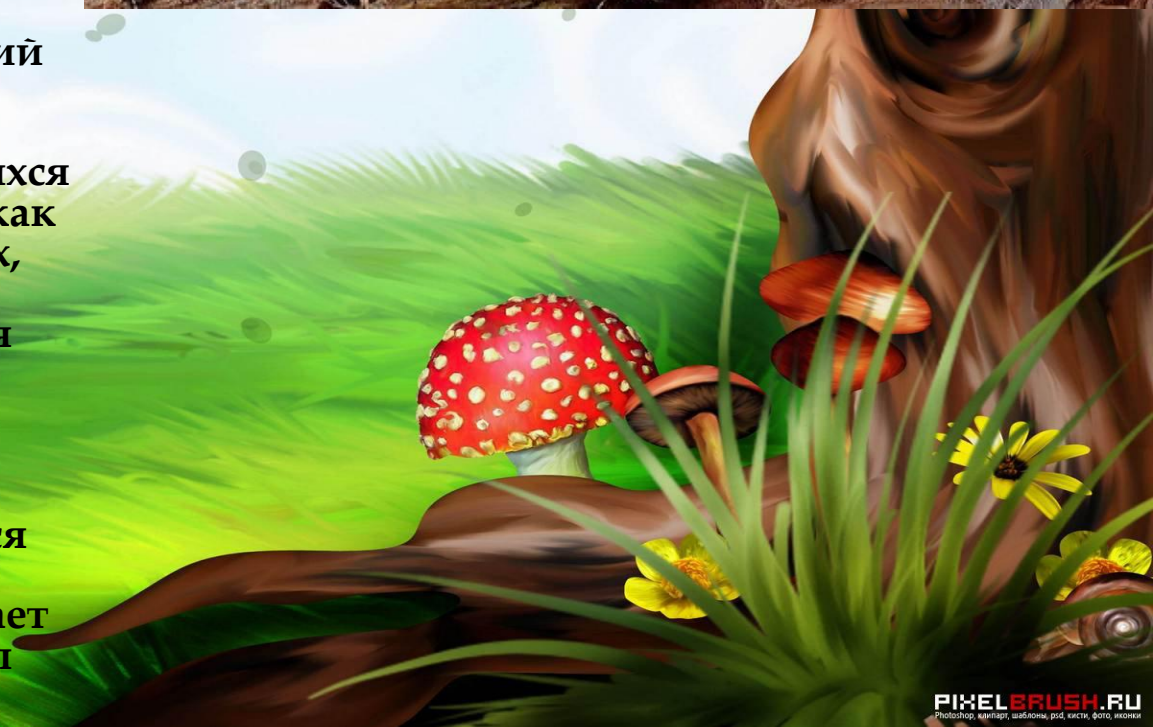
1001fact.ru интересные факты

Гриб Плазмодий

Самый удивительный гриб планеты – это гриб Плазмодий. Помимо своего удивительного вида, этот гриб имеет еще одно удивительное качество – он может передвигаться.

Русское их название - грибы-слизевики.. Он обитает в лесу под опавшими листьями, в глубине гнилого пня, на всяких растительных остатках. Ползая со скоростью примерно сантиметр в час, плазмодий всем телом и ветвистыми ложноножками впитывает органические вещества распадающихся растительных тканей, захватывает, как амeba, живых бактерий, простейших, поедает мицелий грибов.

Но если в среде обитания становится слишком сухо, плазмодий замирает, подбирается в комок, покрывается сухой твердой коркой.). Внутри плодового тела развиваются споры; когда оно лопается, споры разносятся ветром. Попад в подходящие гнилостные условия, спора прорастает и дает плазмодий. Жизненный цикл начинается снова





Мы используем грибные продукты каждый день, даже не подозревая об этом. Так, например, дрожжи, которые относятся к группе грибов, используются при приготовлении хлеба, вина и пива. Лекарства, полученные из грибов, лечат от болезней и препятствуют отторжению пересаженного сердца и других органов. Также грибы выращивают в огромных количествах при производстве ароматизаторов для приготовления пищи, и ферментов для удаления пятен.



Питательная ценность грибов:

С давних времен грибы используют как ценный продукт питания. За их вкусовые качества, питательность и запах их часто называют растительным мясом или лесным хлебом. В грибах содержится:

- до 85-94% воды;

- содержание белков в свежих грибах достигает 5.4%;

- а в сухих до 36.7%;

- содержание углеводов составляет 11-32% (это глюкоза, миноза-грибной сахар, маннит и гликоген, присущий животным организмам);

В грибах также содержатся жиры и жирные кислоты - муравьиная, пальмитиновая, масляная- 8-12%.

Грибы имеют довольно высокое содержание витаминов (В1, В2, С, Д, РР, каротина). Витамина В в грибах содержится в 10-15 раз больше чем в хлебе, картофеле и молоке. Содержание минеральных веществ, а-это калий, кальций, фосфор, сера, медь, цинк, кобальт и марганец (содержание фосфора в 3

Актуальность работы:

Да, грибы – это блюдо, но порой из-за них мы теряем целые семьи.

Отравление грибами – это не новая тема, но бесспорно, актуальная. Особенно для тех стран, где в ментальности населения, в том числе и в нашем регионе, существует так называемая «тихая охота», которая обуславливает сбор грибов в сезон. Актуальность эта никогда не спадет, потому что крайне горько терять ежегодно здоровых детей и взрослых, которые погибают из-за глупости.

В Украине количество отравлений грибами из года в год колеблется в пределах от 1000 до 2000 человек, причем в структуре летальности этот вид иногда превышает погибших в ДТП.

Данное исследование представляет собой краткую характеристику ядовитых грибов и последствий от отравления ими. Также эта работа включает в себя правила оказания первой медицинской помощи при отравлении грибами.

Задачи:

- ▣ Познакомить с основными видами ядовитых грибов;
- ▣ Определить признаки отравления ядовитыми грибами;
- ▣ Познакомить с правилами оказания первой помощи при отравлении ядовитыми грибами;
- ▣ Ознакомить с основными правилами сбора грибов.

Ядовитые грибы; классификация ядовитых грибов

Среди обширного многообразия грибов, произрастающих в Украине, около 80 видов обладают токсическими свойствами, 10 из них - смертельно ядовиты.

По характеру действия токсических веществ ядовитые грибы можно разделить на четыре группы: гастроэнтеротропные, нейротропные, гепатонепфротропные и психотропные.

Нейротропные грибы:



**Пантерный
мухомор**



**Волоконница
Патуйяра**

Гепатонепротропные грибы:



**Бледная
поганка**



**Паутинник
оранжево-
красный**

Психотропные грибы:



**Грибы
псилоцибе**



**Мухомор
красный**

Признаки отравления грибами



- Могут проявляться через 0,5 – 2 часа
- А также спустя 6 – 12 часов после употребления грибов (при отравлении поганкой)
- Обильное слюноотечение
- Тошнота сопровождается потерей сознания
- Обильное потовыделение
- Сужение зрачка
- Сильные боли в животе
- Расстройство кишечника
- Нарушение или потеря сознания
- Возникает состояние, похожее на опьянение, галлюцинации
- Нарушение дыхания и работы сердца
- Через 1 -2 дня может наступить смерть

В случае выздоровления возможно развитие хронического гепатита,

Первая помощь при отравлении грибами



- ▣ Немедленно вызвать врача!
- ▣ До прихода врача надо действовать быстро и решительно:
 1. Дать слабительное
 2. Промыть желудок раствором светло-розового раствора перманганата калия
(4 – 5 стаканов)
 3. Вызывать рвоту, надавливая пальцем или гладким предметом на корень языка
 4. Дать активированный уголь

Правила сбора грибов

Кажется, простое дело срезать гриб и положить его в лукошко, но любители «тихой охоты» обязательно должны запомнить и соблюдать несколько важных правил грибника, чтобы лесные подарки принесли радость, а не беду.

ВО-ПЕРВЫХ, научитесь отличать ядовитые грибы от съедобных. Если заметили ядовитый гриб, не срывайте его, не срезайте ножом, не сбивайте палкой. Некоторые ядовитые грибы излечивают от болезней зверей и птиц.

ВО-ВТОРЫХ, собирайте только те грибы, которые вам хорошо знакомы. Никогда не срезайте незнакомые грибы!



Правила сбора грибов



В-ТРЕТЬИХ, не кладите в кузовок червивые, изъеденные слизнями, перезрелые грибы. Этими грибами можно отравиться!

В-ЧЕТВЕРТЫХ, никогда не собирайте грибы в городских парках, скверах, а также грибы выросшие вблизи шоссе и дорог. Потому, что грибы, словно губки, впитывают в себя все вредные вещества, которые накапливаются в почве и содержатся в загрязнённом воздухе.

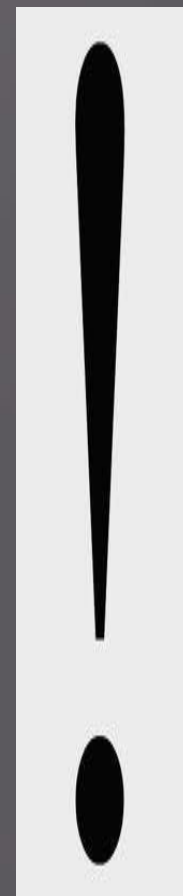
В-ПЯТЫХ, грибы нельзя вырывать из земли вместе с грибницей! Погубив грибницу, вы не найдете больше на этом месте грибов. Ведь грибницы некоторых грибов живут сотни лет! Если вы нашли лесной клад - молодой гриб, его нужно срезать ножом, а грибницу слегка присыпать землёй, прикрыть палой листвой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Воздержитесь от сбора и употребления дикорастущих грибов всех видов.
2. Не собирайте грибы у проезжих, автомобильных и железных дорог, вблизи промпредприятий, терриконов, свалок.
3. Не приобретайте грибы у частных лиц.
4. Не давайте грибы детям.

**Жизнь или грибы – решать
Вам!**

Решайте!





CPL