

“

*Проект на тему:  
«Съедобные и  
несъедобные грибы».*

”

Выполнила ученица 6 класса,  
МКОУ Речниковская СОШ  
Кузнецова Снежана

Руководитель: Чунихина Екатерина Сергеевна

# Съедобные и несъедобные грибы.



**Проблема:** собирая и употребляя грибы в пищу люди не знают, что среди съедобных на их стол попадают ядовитые грибы, -это может привести к плохим последствиям поэтому передо мной встала такая задача изучить и рассказать в проекте об этих грибах.

**Актуальность:** каждый грибник и любитель природы обязан знать о пользе съедобных грибов и вреде ядовитых.

**Цель:** научиться различать ядовитые грибы от съедобных.

Методы: 1)Изучение информационных материалов. 2)Прогулки по лесу-наглядное изучение грибов.

Задачи: 1)Найти и изучить материалы по данной теме. 2)Собрать часть информации у знатоков и любителей леса.

3)Побывать в разных лесах и сделать снимки.

4)Рассказать на уроке о интересных фактах о грибах.

План работы над проектом:

1)Изучение научной литературы, интернета.

2)Обработка информации от взрослых .

3)Работа с информацией увиденной и найденной в лесу.

## Краткое содержание:

- 1) Информация о грибах.
- 2) О пользе грибов в жизни человека.
- 3) О вреде ядовитых первая помощь при отравлении грибами.
- 4) Название и схожесть.
- 5) Свои наблюдения, прогулки по лесу.
- 6) Загадки о грибах.

Одним из чудес, бесценным даром природы являются грибы. Грибы, это организмы, которые отличаются от растений не только по внешнему виду, но и химическому составу, развитию и образу жизни в природе.

Необходимое питание грибы получают из готовых органических веществ, образованных растениями или животными. Поэтому больше всего грибов растут в лесах, где используют органические вещества из отмерших организмов, создающих для них питательную среду.

Грибы-рекордсмены по содержанию белка. В них этого компонента больше, чем в мясе и яйцах. Несмотря на низкую калорийность, они хорошо насыщают организм. Также этот удивительный продукт богат витамином В, отвечающий за состояние кожи, зубов и волос. Витамин РР (никотиновая кислота). Который рекомендуется употреблять для укрепления стенок сосудов при различных заболеваниях. Свежие грибочки богаты йодом, марганцем, цинком, фосфором, калием и кальцием. Этот продукт не оценим для хорошей работы сердца и всего организма. 200 гр. сушеных грибов в день восполняет потребность человека в кальции для улучшения состояния костных тканей и ногтей. Также присутствует цинк, который не заменим в процессе обмена веществ. Они способны очистить организм от чужеродных

перед употреблением грибов, не стоит забывать о частых отравлениях. Причины обычно одинаковые - неумение отличать несъедобные виды от съедобных. Всё это может стать причиной острых желудочно-кишечных заболеваний. При неправильной обработке и приготовлении тоже вызывает тяжёлые отравления. Нельзя собирать грибы вблизи химических производств, крупных автострад, военных полигонов. В этом случаи они, словно губка, напитываются токсическими веществами.

Признаки отравления:

- 1)боль в животе.
- 2)тошнота.
- 3)неукротимая рвота.
- 4)диарея до 25 раз в сутки.



Результатом рвоты и диареи может стать обезвоживание организма, от которого больные иногда погибают.

Первая помощь:

- 1) Промыть желудок (выпить 1-1,5л кипячённой воды или слабого раствора марганцовки, после чего вызвать рвоту).
- 2) Выпить большую дозу сорбентов.
- 3) При отсутствии диареи выпить слабительное.
- 4) Что бы уменьшить риск нарушений кровообращения, положить тепло к ногам и на живот больному.
- 5) Напоить больного крепким чаем или водой

Не секрет, что многие ядовитые грибы маскируются под съедобные. Разберёмся как их отличать и на что стоит обратить внимание.



**Шампиньон**  
Шляпка снизу розовая  
или фиолетовая, внизу  
на ножке нет мешочка  
Съедобный.



**Бледная поганка**  
шляпка снизу белая,  
на ножке внизу  
разорванный  
мешочек.  
**Очень ядовитый!**



СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



# Съедобные грибы



Боровик



Подберёзовик



Подосиновик



Рыжик



Лисички

## ЯДОВИТЫЕ



Бледная поганка



Мухомор



Желчный гриб



Молодой  
шампиньон



Молодая  
бледная поганка

# Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



## Белый гриб

### Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке



мякоть всегда белая

### Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

после разреза мякоть сразу розовеет



### Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



## Опята

### Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



### Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



### Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



## Моховики и маслята

### Моховик



### Маслята



### Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



## Лисички

### Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



### Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



## Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы

## Шампиньон

### Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



### Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета





**Белый гриб – боровик также имеет вредных двойников. Это желчный гриб и сатанинский.**



**САТАНИНСКИЙ ГРИБ**

Очень ядовит. Ножка сатанинского гриба окрашена в густо – коричневый цвет. Яркая краснота на нижней стороне шляпки сатанинского гриба – его главное отличие от съедобного боровика.



**ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ**

Желчный гриб не съедобен. Если попадёт в корзинку, то все хорошие грибы станут горькими. Узнать желчный гриб можно по срезу. Белая мякоть этого гриба на срезе краснеет.

## Белый гриб

Описание: Белый гриб отличит толстая и плотная ножка, коричневая шляпка, белая мякоть, приятный вкус и запах. Белый гриб достаточно легко отличить от ядовитых.

Опасность: изменение цвета на изломе, горький вкус. Не перепутайте белый гриб с ядовитым желтым - на срезе его мякоть розовеет.

## Подосиновик

Описание: Подосиновик отличает плотная, буро-красная шляпка, мякоть синеет на изломе. Так можно отличить съедобный гриб подосиновик от других грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

## Подберёзовик

Описание: Подберезовик отличает белая ножка с яркими чешуйками, шляпка сверху буроватая, снизу шляпка белая, мякоть на изломе белая. Это основные отличия съедобного гриба, так отличают съедобные подберезовики от несъедобных грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

## Маслята

Описание: Масленок (маслята) имеет желтую ножку и такую же шляпку с белыми следами по краям и липкой, словно смазанной маслом, кожицей сверху, которая легко снимается ножом. Научитесь отличать ядовитые грибы.

Опасность: изменение цвета на изломе, красноватый губчатый слой, горький вкус.

## Моховики

Описание: Моховики имеют темно-зеленую или красноватую бархатную шляпку, желтую ножку и губчатый слой. Это основные признаки, по которым можно отличить съедобный гриб моховик от несъедобных грибов.

Опасность: отсутствие бархатистости, красноватый цвет губчатого слоя, горький вкус.



## рыжик

Описание: Рыжик - пластинчатый гриб соответствующего цвета, выделяющий млечный сок - оранжевый и не горький на вкус. Так отличить съедобный гриб рыжик от грибов двойников.

Опасность: белый, горький, едкий млечный сок.

## опята

Описание: Опята проклевываются семейками на пнях, корнях, стволах погибших деревьев. Шляпка опенка охристого цвета покрыта мелкими черными чешуйками, направленными от середины, под ней - белесоватые пластинки, на ножке - белое колечко или пленка.

Опасность: растет на земле, шляпка желтая или красноватая, без чешуек, черные, зеленые или коричневые пластинки, на ножке нет пленки или колечка, землистый запах.

## груздь

Описание: Груздь - пластинчатый гриб, белый, с пушистыми краями, белым и едким млечным соком, растет стайками рядом с березами. Так можно отличить груздь от ядовитых и несъедобных грибов.

Опасность: редкие пластинки, резкое посинение и каменная твердость на изломе, отсутствие берез поблизости.

## волнушка

Описание: Волнушка - пластинчатый гриб с мохнатой розовой шляпкой, загнутой по краям, белым и едким млечным соком. Это отличительные особенности волнушки.

Опасность: «неправильная» шляпка - не розовая, развернувшаяся, без мохнатости.

## сыроежки

Описание: Сыроежки - пластинчатые грибы, легко ломаются, шляпки разного цвета - розовые, коричневатые, зеленоватые, кожица с них легко снимается. Так можно отличить съедобные грибы сыроежки от несъедобных.

Опасность: красная или коричнево-черная шляпка, розовая ножка, покрасневшая или потемневшая мягкая пленка на ножке, грубая и жесткая мякоть, неприятный и горьковатый вкус.

Я решила провести исследовательскую работу на личном опыте. В выходные собралась поехать с дядей в лес под названием «Тайга» за грибами. В лесу было тихо умеротворёно. Мы разошлись в разные стороны, но находились по близости. И вот я увидела первый гриб-это был подберезовик. У него была толстая ножка и красивая оранжевая шляпка. Пройдя ещё немного я нашла семейку белых груздей. Их было очень много. Побродив по лесу около часа мы с дядей Мишей собрали много грибов. Каких только у нас грибов не было. В пакетах лежали подберезовики, сыроежки большое количество опят, и даже один большой белый гриб.





1000

PACINIA

















Теперь попробуйте отгадать загадки

Вот и гриб-боровик  
И красив он и велик-  
В тёмной шапке на бекрень,  
Ножка толстая как пень.

Он в осиннике родился,  
Как в траве не притаился,  
Всё ровно его найдём:  
Шляпка красная на нём.

Лето первое примета:  
Под берёзой в холодке,  
Гриб коричневого цвета  
На пятнистом корежке.

Вдоль лесных дорожек  
Много белых ножек  
В шляпках разноцветных  
Издали заметных.

А вот весёлые ребята  
Притаились возле пня  
И кричат «Ищи меня!»

Грибочек, грибок,  
Масленный бок  
Серебряная ножка  
Прыгай в моё лукошко.

## Выводы:

- 1) Не брать в пищу незнакомые грибы.
- 2) Советоваться со взрослыми при нахождении неизвестных вам грибов.
- 3) Перед употреблением грибы правильно обработать и приготовить.

## Заключение:

С помощью моих исследований проблема различать и употреблять в пищу съедобные и ядовитые грибы решена.

Спасибо за  
внимание!