

# Грибы

Разработала Учитель биологии МБОУ «Малошуйская  
СОШ» Раздобурдина Наталья Валерьевна

# Грибы съедобные и несъедобные

- ▶ съедобные: их не только собирают, но и специально выращивают для приготовления разных
- ▶ несъедобные (ядовитые): внешне могут выглядеть двойниками съедобных, однако после употребления в пищу вызывают сильнейшие отравления, приводящие часто к смертельным исходам
- ▶ условно-съедобные: одни из них съедобны лишь в молодом возрасте, вторые вызывают отравление лишь при смешивании с алкоголем или определенными продуктами; третьи требуют длительной кулинарной обработки для удаления едкого привкуса; к примеру, в Польше белый груздь считают несъедобным, тогда как в России его вымачивают, а затем солят, получая в результате своеобразное блюдо с приятным привкусом.

# По составу нижних слоев шляпки грибов могут быть

- ▶ *трубчатыми*: слой состоит из многочисленных, плотно соприкасающихся трубочек, идущих перпендикулярно шляпке
- ▶ *пластинчатыми*: параллельно идущие тончайшие пластины так же, как и трубочки, располагаются перпендикулярно относительно шляпки.

# Грибы

Трубчатые грибы



Пластинчатые грибы



# Съедобные грибы:

- ▶ Белый гриб



▶ Подосиновик



▶ Подберёзовик



▶ МАСЛЕНОК



▶ ОПЯТА



▶ ШАМПИНЬОНЫ



▶ ЛИСИЧКИ



*Cantarellus cibarius* озеро Болчуно

Vjaceslav Štapanov 2004

▶ ВЕШЕНКИ



▶ рыжик



▶ сыроежка



# Несъедобные грибы:

- ▶ Бледная поганка



▶ Мухомор красный



▶ Опята ложные



▶ ЛОЖНЫЕ ЛИСИЧКИ



## 10 заповедей грибника:

- ▶ Относитесь к грибам с уважением. Не забывайте, что они приносят пользу, выполняя свою роль в природе: помогают растениям выжить. Будьте культурными грибниками: не сбивайте ногой и не топчите понравившийся гриб. Не забывайте, что грибы - красота нашей природы!
- ▶ Собирайте грибы в экологически чистых местах. Не рекомендуется брать грибы вдоль больших дорог, вблизи промышленных предприятий. Грибы интенсивно впитывают тяжелые металлы, и это может пагубно отразиться на вашем здоровье.
- ▶ Не употребляйте в пищу незнакомые вам виды.
- ▶ Грибы собирают рано утром, до того, как их нагреет солнце. В таком случае их можно будет хранить более длительное время. Грибы, нагретые солнцем, разложенные толстым слоем, быстро портятся — покрываются слизью и издают неприятный запах. Такие грибы не пригодны для переработки.
- ▶ В пищу годятся только молодые грибы с достаточно плотной мякотью. Старый, червивый, перезревший гриб надо выбрасывать, но не на землю, где он бесполезно сгниет. Шляпку его лучше нанизать на ветку дерева или куста, чтобы она высохла. Тогда ветер рассеет грибные семена — споры.

- ▶ Не жадничайте, собирайте молодые и средней зрелости грибы. Не рекомендуется брать старые плодовые тела, в которых накапливается много продуктов обмена веществ. Не забывайте, что ими также можно отравиться. Набирайте столько грибов, сколько сможете переработать. Заготавливайте столько, сколько сможете съесть.
- ▶ Собирайте грибы с любовью, помня заповедь - не навреди! Осторожно срежьте или выкручивайте плодовое тело, чтобы как можно меньше повредить грибницу.
- ▶ Уважайте и свой труд. Постарайтесь почистить грибы в день сбора или поместите ненадолго в прохладное место, чтобы ваши труды не были напрасны. Сортируйте грибы соответственно способу приготовления, отделяя виды, требующие отваривания или вымачивания.
- ▶ Соблюдайте правильную технологию приготовления и хранения грибных блюд и заготовок на зиму. Помните, отваренные грибы нельзя держать в алюминиевой и жестяной посуде. Для этой цели применяйте эмалированную посуду или стеклянные банки. Заготовленные в домашних условиях грибы нельзя герметически закупоривать крышками.
- ▶ **10.Основное правило:**
- ▶ **Собирайте только те грибы, которые вам очень хорошо знакомы и которые вы точно можете отличить от ядовитых двойников!**

## Интернет ресурсы:

- ▶ <http://vseogribah.ru/gribi.html>
- ▶ <http://gribnic-club.ru/gribnic-lisichka-nastojawaja>
- ▶ <https://compedu.ru/publication/v-tsarstve-gribov-1.html>
- ▶ <https://krrot.net/sedobnue-i-nesedobnue-gribu/>