

Гриби



В світі є дуже багато
різноманітних грибів, *шкідливі*
та корисні.

Таблиця шкідливих та корисних грбів

(шкідливі)	(корисні)
Бліда поганка, мухомори	<u>Опеньки</u> , <u>маслюки</u> , <u>скрипица</u>
Сатанинський гриб, ентолома отруйна	<u>Грузді</u> , <u>гриб валуй</u> , <u>чешуйчатка</u>
Іноцибе (плютка), жовчний гриб, Свинуха тонка	<u>Строфарія</u> , <u>ковпак</u> <u>кільчастий</u>

*Гриби – особливі живі організми,
які відрізняються і від рослин, і
від тварин.*

На четвертому слайді ви зможете
дізнатися більше, про деякі гриби



Гриби грузді, Подгруздок або сухої груздь

Гриби грузді знають абсолютно всі затяті грибники. За своєю харчовою і поживної цінності відноситься до першої категорії. Грузді використовуються в харчовій промисловості і заготовляються у великих масштабах, Шукати їх досить легко. Вони люблять світлий березові ліси. Також можуть зустрічатися в мішаних лісах з великою кількістю берези.

Гриби грузді відрізняються високим вмістом їдких і гірких речовин у м'якоті. Тому перед використанням в їжу необхідно вимочувати не менше двох діб, постійно міняючи воду. Для активного зростання подгруздка потрібно багато світла і невелика кількість тепла. Цей гриб росте в листяних і змішаних лісах середньої смуги нашої країни. Зазвичай його дислокації грибниці розташовуються неподалік від осик та беріз. Саме ці дерева створюють для їх існування найбільш сприятливі умови.

Подгруздок в народі має більш просту назву - це сухий груздь. Так називають гриб не випадково. На відміну від груздів звичайних, вони ніколи не покриваються слизом і не стають мокрими. Поверхня їх капелюшків завжди суха і злегка шорстка на дотик. Звичайний подгруздок виглядає відповідним чином. Це досить міцна капелюшок із загнутими всередину краями з діаметром до 20 див Верхня поверхня капелюшка матово-білого кольору з жовтуватими краплями. У процесі росту гриб схильний до розтріскування. Характерна риса - відсутність молочного соку на зрізі ніжки та шапки. Подгруздок або сухої груздь відноситься до другої категорії їстівності. Він може використовуватися для соління і маринування без попереднього вимочування у воді.



**«Не зривайте отруйні
гриби»**





Рефлексія

- Я запам'ятав...
- Мені було цікаво...
- Я дізнався...