

# Презентация

## *Мир грибов*

**Ознакомление с окружающим миром,  
начальная школа**

*Вырос он в березняке.  
Носит шляпу на ноге.  
Сверху лист к нему прилип.  
Вы узнали? Это.. гриб*



# Съедобные грибы



ЛИСИЧКИ



дождевик

В нашей стране встречается около 3000 видов грибов. Из них съедобными являются лишь около 200 видов. Грибы - ценный пищевой продукт, но этот продукт может быть и весьма опасным, если не знать какие грибы являются съедобными. Съедобные грибы в картинках - это хороший способ научиться отличать съедобные грибы от ядовитых, ведь лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать.



ПОДОСИНОВИК



# ***БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ***

**Белый гриб - пожалуй наиболее ценный съедобный гриб, встречающийся в лесах России.**

**Белый гриб березовый , как следует из его названия произрастает рядом с березой. Растет вдоль дорог, на лесных опушках небольшими группами или по отдельности. Сезон плодоношения - с июня по октябрь.**





**Шляпка белого гриба березового крупная - до 15 сантиметров в диаметре, беловато-охряного цвета, иногда почти белая, или светло-желтая. Форма шляпки молодых грибов подушковидная, у зрелых более плоская. Мякоть плотная, белого цвета, на воздухе цвет не меняет, вкуса не имеет, с приятным грибным запахом. Это съедобный гриб с превосходными вкусовыми качествами. В России и странах Западной Европы считается одним из лучших съедобных грибов.**



**Гриб подберезовик насчитывает более 40 разновидностей. В наших краях наиболее известны следующие разновидности гриба: подберезовик обыкновенный, подберезовик серый, подберезовик жестковатый, подберезовик розовеющий, подберезовик разноцветный. Все они образуют микоризу с березой, но некоторые прекрасно чувствуют себя в соседстве с осиной или тополями. Преимущественно выбирают места, которые хорошо прогреты солнцем, однако почва при этом должна оставаться влажной.**

## **Подберёзовик**



# Подосиновик



Практически все подосиновики имеют красную шляпку, коренастую ножку и плотную мякоть. Различают несколько видов подосиновиков, но наиболее часто встречаются подосиновик красный, желто-бурый, дубовый, еловый, сосновый. Подосиновик красный довольно крупный представитель грибного царства. Шляпка гриба может достигать 30 см в диаметре. У молодых грибов она полушаровидная, край плотно прижат к ножке. У зрелых грибов – подушковидной формы с легко отделяющейся ножкой. Цвет кожицы красный или терракотовый.

# ***БЕЛЫЙ ГРИБ ДУБОВЫЙ***

**Белый гриб дубовый еще одна разновидность белого гриба. Это тоже очень хороший съедобный гриб, употребляется во всех видах - свежим, вареным, жареным, маринованным, пригоден для засола и сушки. Считается, что по вкусовым качествам он несколько уступает белому грибу березовому**





# Боровики

Шляпка белого гриба дубового в диаметре от 8 до 30 сантиметров, у молодых грибов шаровидной формы, у зрелых выпуклой или подушковидной. Цвет шляпки чаще всего серовато-бурый, коричневый, кофейный, охристый, или других подобных оттенков. У зрелых грибов в сухую погоду поверхность шляпки иногда покрывается трещинками, приобретая характерную сетчатую структуру, за что гриб иногда называют боровик сетчатый.



# БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ



**Белый гриб еловый** эта разновидность белых грибов отличается крупным размером - его масса иногда достигает 2-х килограмм, а диаметр шляпки до 20-25 сантиметров, ножка иногда вырастает в длину до 20 сантиметров. Этот гриб легко спутать с его сородичами - белым грибом дубовым и белым грибом березовым. От последних белый гриб еловый отличается прежде всего местом обитания - он обитает в хвойных лесах - и цветом шляпки - бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая (у молодых грибов она светлая).  
Поверхность шляпки гладкая, сухая.

**Белый гриб еловый , как следует из его названия, образует микоризу с елью. Распространен в умеренных широтах Северного полушария, встречается как в диких лесах, так и в культурных, иногда в парках и скверах, садах. Сезон плодоношения с августа до ноября.**





# Лисичка желтая

Лисичка желтая – состоит в семействе лисичковых, в миру называется обыкновенной, настоящей, а так же петушком или же лисицей. Название своё получила благодаря характерному окрасу (оранжевому или же цвета яичного желтка) по аналогии с окрасом лисьей шкурки. Такая её особенность обусловлена большим содержанием каротина, в этом плане лисичка лидер среди грибов, что делает её особо ценным диетическим грибом.





# РЫЖИКИ



Такое название данный гриб получил из-за окраски шляпки, которая имеет рыжевато-красный цвет. В народе этот гриб еще называют еловик или рядка. Растут рыжики преимущественно в еловых лесах с июля до октября. Шляпка молодого гриба нежно-желтая, а у старого более насыщенные оттенки рыжего. Грибы рыжики съедобные относятся к группе пластинчатых. По пищевой ценности относятся к первой категории, куда входят самые ценные виды грибов. Химический состав рыжика включает в себя, помимо большого количества белков, жиров и углеводов, такое биологически важное вещество, как фунгин, который является активным стимулятором желудочной секреции. Также рыжики обладают довольно низкой калорийностью.

# Маслята

Масленок относится к группе трубчатых. По пищевой ценности входит во вторую категорию. Масленок, также его называют маслянок, желтяк встречается летом и осенью в сосновых и еловых лесах на сухих местах, на дорогах, полянах и в ямах. Шляпка мясистая. Полукруглая, в сырую погоду слизистая, красновато-коричневого цвета. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба светло-желтого цвета, покрыта белой пленкой, которая у взрослого гриба отрывается от шляпки и остается у ножки в виде кольца. Ножка короткая. Мякоть нежная, желтовато-белая.

Этот гриб получил такое название из-за своеобразного покрытия верхнего слоя шляпки, которое имеет как - бы маслянистую консистенцию.



# ***БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ***



**Белый гриб сосновый еще один самостоятельный подвид белого гриба. Так же как и белый гриб еловый он растет в хвойных лесах. Микоризу образует главным образом с сосной, что и обуславливает его название, иногда может расти вместе с елью или с лиственными деревьями. Предпочитает песчаную почву в моховых и лишайниковых борах. Сезон плодоношения с июля по октябрь**



**Шляпка белого гриба соснового достигает 25 сантиметров в диаметре. У молодых грибов она выпуклой формы, у зрелых более плоская, поверхность неровная. Цвет красно-коричневый, темно-коричневый иногда бывает темно-вишневым или с фиолетовым оттенком.**



# С Ы Р О Е Ж К И



**Сыроежка по строению относится к группе пластинчатых. По пищевой ценности входят в третью категорию.**

**Растет сыроежка в хвойных и смешанных лесах с середины лета и до поздней осени. Шляпки у сыроежек мясистые, немного выпуклые, у молодых грибов они более округлой формы, у старых плоские, края как бы приподняты кверху. Нижняя поверхность шляпок белая с частыми, сбегающими книзу пластинами. Различают сыроежки: желтые, зеленые, красные. Зеленые и красные более прочные, крепкие и мясистые, желтые отличаются хрупкостью, более тонкой ножкой.**

# *Несъедобные грибы*



**Мы опишем и покажем грибы, которые нельзя есть. Или о которых нельзя точно сказать, можно ли их есть. Например часть в грибов в некоторых источниках указаны как ядовитые, тем не менее многие считают их съедобными. Мы же считаем, что такие грибы собирать не стоит, дабы не рисковать своим здоровьем или даже жизнью. Многие виды таких грибов можно использовать в медицине (большей частью в народной медицине) либо для каких-либо хозяйственных целей.**

# БОРОВИК НЕСЪЕДОБНЫЙ

**Боровик несъедобный, он же боровик красивый, боровик красноножковый. Несъедобен, так как его мякоть имеет горький вкус, который не исчезает даже после термической обработки.**

**Боровик несъедобный растет в хвойных и широколиственных лесах. Предпочитает соседство с дубом, как правило на кислых почвах. Сезон плодоношения с июля по октябрь. Распространен в Европе, на юге и Европейской части России.**



**Шляпка боровика несъедобного имеет светло-коричневый, оливково-светло-бурый, бурый или серовато-бурый цвет в начале полушаровидной формы, позднее выпуклая с завёрнутым или свисающим волнистым краем. Размер шляпки до 15 сантиметров. Мякоть беловатого или светло-кремового цвета, на срезе синее, на вкус горькая.**





# *Ядовитые грибы*

**Мы поместили фотографии и описание наиболее опасных ядовитых грибов. Их нужно знать каждому грибнику, чтобы не подвергать себя и своих близких опасности. В народе существует масса заблуждений относительно критерия определения ядовитости грибов. Часто считают, что все ядовитые грибы имеют неприятный вкус или запах - это опасное заблуждение! Многие смертельно ядовитые грибы на вкус и запах довольно приятны. Единственно верный критерий - собирайте только те грибы, которые вы хорошо знаете и съедобность которых у вас не вызывает ни малейшего сомнения!**

# **БЛЕДНАЯ ПОГАНКА**



**Бледная поганка - один из самых опасных ядовитых грибов, большинство отравлений заканчиваются смертельным исходом. Неопытные грибники могут спутать этот гриб со съедобными грибами: шампиньонами, сыроежка зелёная и сыроежка зеленоватая, поплавками**

**Шляпка бледной поганки размером до 10 сантиметров, в молодом возрасте яйцевидной формы. Позднее становится плоско-выпуклой. Цвет светло-зеленый, белый, желтовато-буро-оливковый. Мякоть белая без запаха и вкуса, на изломе цвет не меняет.**





# БЕЛАЯ ПОГАНКА



**Белая поганка, (не путать с бледной поганкой!) она же мухомор вонючий - очень опасный ядовитый гриб. Отравление этим грибом может привести к летальному исходу. Симптомы отравления сходны с бледной поганкой - рвота, кишечные колики, боли в мышцах, неутолимая жажда, холероподобный понос (часто с кровью).**

**Белая поганка образует микоризу с хвойными и лиственными деревьями, чаще всего растет на песчаных почвах во влажных местах. Сезон плодоношения - с июня по октябрь.**

**Шляпка белой поганки в молодом возрасте полушаровидная или коническая с острой верхушкой, позднее становится выпуклой. Весь гриб белого цвета, но цвет шляпки может варьироваться от белого до грязно-белого, иногда с розоватым оттенком. Ножка гриба бывает искривленной. Мякоть белая с неприятным вкусом и сильным запахом, напоминающим хлор.**



# МУХОМОР КРАСНЫЙ

Мухомор красный - гриб ядовит, но отравления им редко приводят к летальному исходу. Гриб известен своими галлюциногенными свойствами, благодаря чему некоторые народы использовали его в религиозных культурах.







**Шляпка мухомора красного размером 8-20 сантиметров вначале шаровидная, потом плоско-выпуклая. Цвет ярко-красный, оранжево-красный, как правило усеяна белыми бородавками. Мякоть белого цвета без запаха, под кожицей желтоватая.**

# МУХОМОР КОРОЛЕВСКИЙ

**Мухомор королевский, опасный ядовитый гриб, отравление которым галлюцинации и потерю сознания. Мухомор королевский растет с середины июля до поздней осени в еловых или смешанных с елью лесах. Растет одиночно или небольшими группами. Гриб довольно редкий, встречается в основном северных и западных регионах.**



**Шляпка мухомора королевского шоколадного охряно-коричневого или серо-коричневого цвета, густо покрыта небольшими сероватыми чешуйками, у молодых грибов чешуйки полностью покрывают поверхность шляпки. Форма шляпки сначала шаровидная, с прижатым к ножке краем, затем выпукло-распростертая и распростертая, иногда с поднятым рубчатый краем. Мякоть гриба мясистая, белая, почти без запаха, ломкая.**





Если их найдут в лесу,  
Сразу вспомнят про лису.  
Рыжеватые сестрички  
Называются <sup>лиси</sup> чки


С ним в лесу никто не дружен,  
И в лукошке он не нужен.  
Мухи скажут: «Это мор!»  
В красной шляпке мухомор

На грибы она сердита  
И от злости ядовита.  
Вот лесная хулиганка!  
Это — бледная <sup>поганк</sup> а

Под осинами на кочке  
Гриб в малиновом платочке.  
Подосиновик

# Загадки

Кто повыше, кто пониже, —  
На пеньке народец рыжий.  
Тридцать три веселых брата.  
Как же их зовут? опята



# Использованы Интернет - ресурсы