

# В царстве ГРИБОВ



# Строение гриба.

споры

шляпка

плодовое тело

ножка

грибница (мицелий)







Белый гриб



Подосиновик



Лисичка



Подберезовик



Шампиньон



Моховик и колтуны



Подгруздок черный



Груздь



Подгруздок белый



Спелый осенник



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка летняя, желтая, красная



Трюфель



Масленок

# Съедобные грибы




**СЪЕДОБНЫЕ** грибы — сытный,  
питательный и чрезвычайно  
полезный продукт.

На территории России насчитывается  
свыше 100 видов съедобных грибов,  
однако в пищу употребляют чуть более  
30 видов грибов



**Грибы содержат ценные минеральные вещества, витамины, экстрактивные вещества и трудно-перевариваемую грубую клетчатку.**



**В основном ценные питательные вещества  содержатся в шляпках грибов.**



# Груздь



**Царь грибов.  
Произрастает во мху,  
под лесной подстилкой,  
под палой листвой.  
Чтобы найти груздь,  
надо обладать  
немалым опытом!**









# Белый гриб



**В некоторых  
местностях  
его называют также  
боровик, беловик  
или  
коровняк. Это один  
из самых лучших  
грибов.**









# Подосиновик



**Как становится  
понятно из названия,  
«прячется»  
в основном под  
осинами. Другое  
название – **красный  
гриб.****







# Подберёзовик



**Подберезовик по вкусовым  
качествам немного  
уступает красному и  
белому грибам.  
Места, где его следует  
искать, так же  
подсказывает название.**







# Лисичка



**Растет большими семействами под опавшими листьями и под травой. Имеет характерный ярко-янтарный окрас и бахрому по краю шляпки. Обладает приятным вкусом, однако несколько жестковата, поэтому используется в основном для жарки.**







# Опёнок



**На пнях и срубленных деревьях кучно произрастают опята. В пищу рекомендуется употреблять только их шляпки, потому что ножки волокнисты и малосъедобны. Собирая опята, следует быть особенно внимательным, так как широко распространены ядовитые грибы, маскирующиеся под них.**







# Волнушка розовая



Встречается в березовых и смешанных лесах.

По мнению западноевропейских микологов, ядовитый гриб. Используется в пищу после длительного вымачивания.









# Сыроежка



**Сыроежки встречаются в лиственных и хвойных лесах, на лугах. Являются самыми распространенными грибами Северо-Запада. Обладают нежным вкусом и консистенцией, практически не хранятся.**









***Ядовитые грибы.***



**Ядовитые грибы содержат токсины, не исчезающие даже после тепловой обработки. Отравления ими, зачастую, заканчиваются летальным исходом!**



01





# **Бледная поганка**

**Самый  
опасный  
гриб.**



**Встречается она часто. Неопытные  
грибники иногда путают ее с шампиньонами  
или сыроежками.**







# Мухомор



DOGAJNY

**Очень ядовитый гриб. Использовался русскими крестьянами вместо «Фумитокса» для уничтожения мух, комаров и других распространенных в быту насекомых.**







# Ложные опята



Часто в наших лесах встречаются ложные опята. Растут они, как и съедобные, тесными группами на пнях или около них. Отличить их можно, например, по отсутствию кольца на ножке.

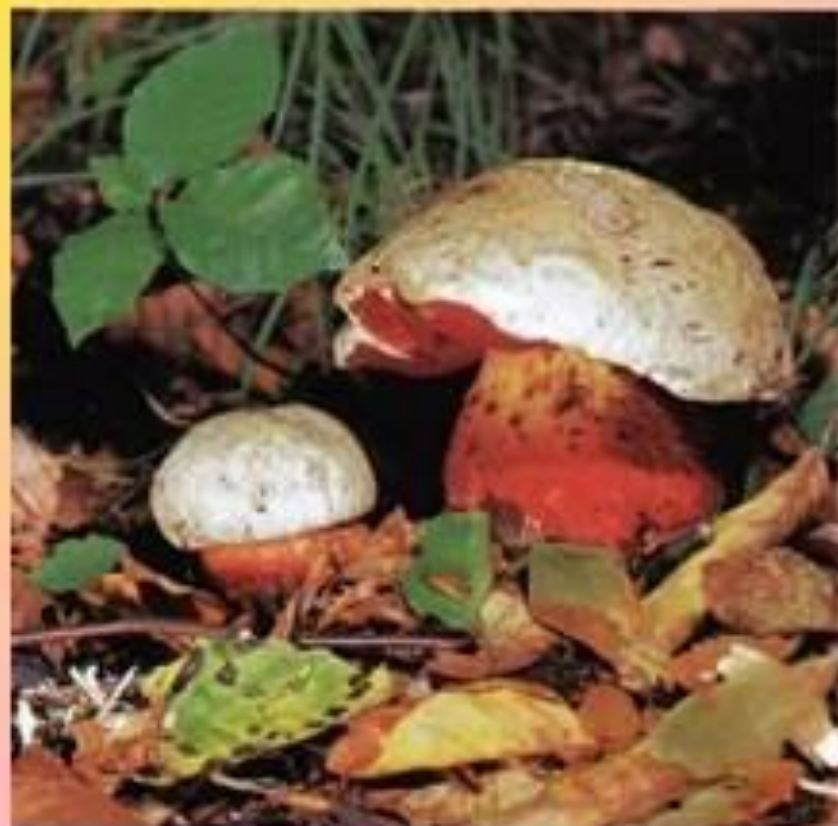








Два гриба имеют опасное сходство с белым.  
Это несъедобный **желчный гриб**  
(очень горький на вкус) и ядовитый  
**сатанинский.** !





# Выполнила ученица 5 класса «А» Андреева Анастасия

