


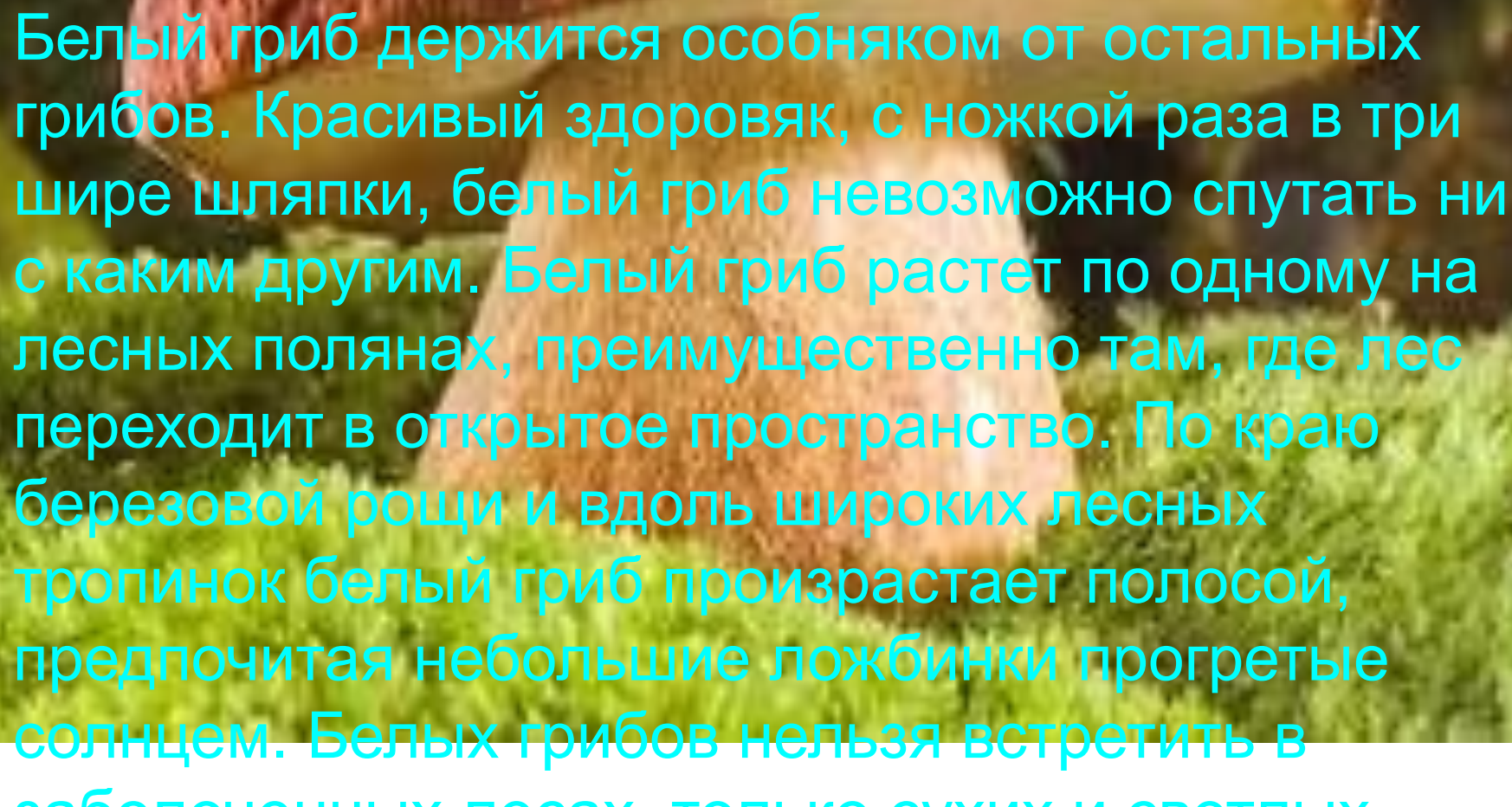
**Презентацию составила
Чупрова Зоя Ивановна,
учитель начальных классов
МОУ «СОШ № 4»**

Белый гриб.




A photograph of three mushrooms with smooth, convex caps and thick, pale stems. The caps are a mix of white and light brown, with some reddish-brown tones. They are growing on a bed of dark brown pine needles. The background is dark and textured with more pine needles.

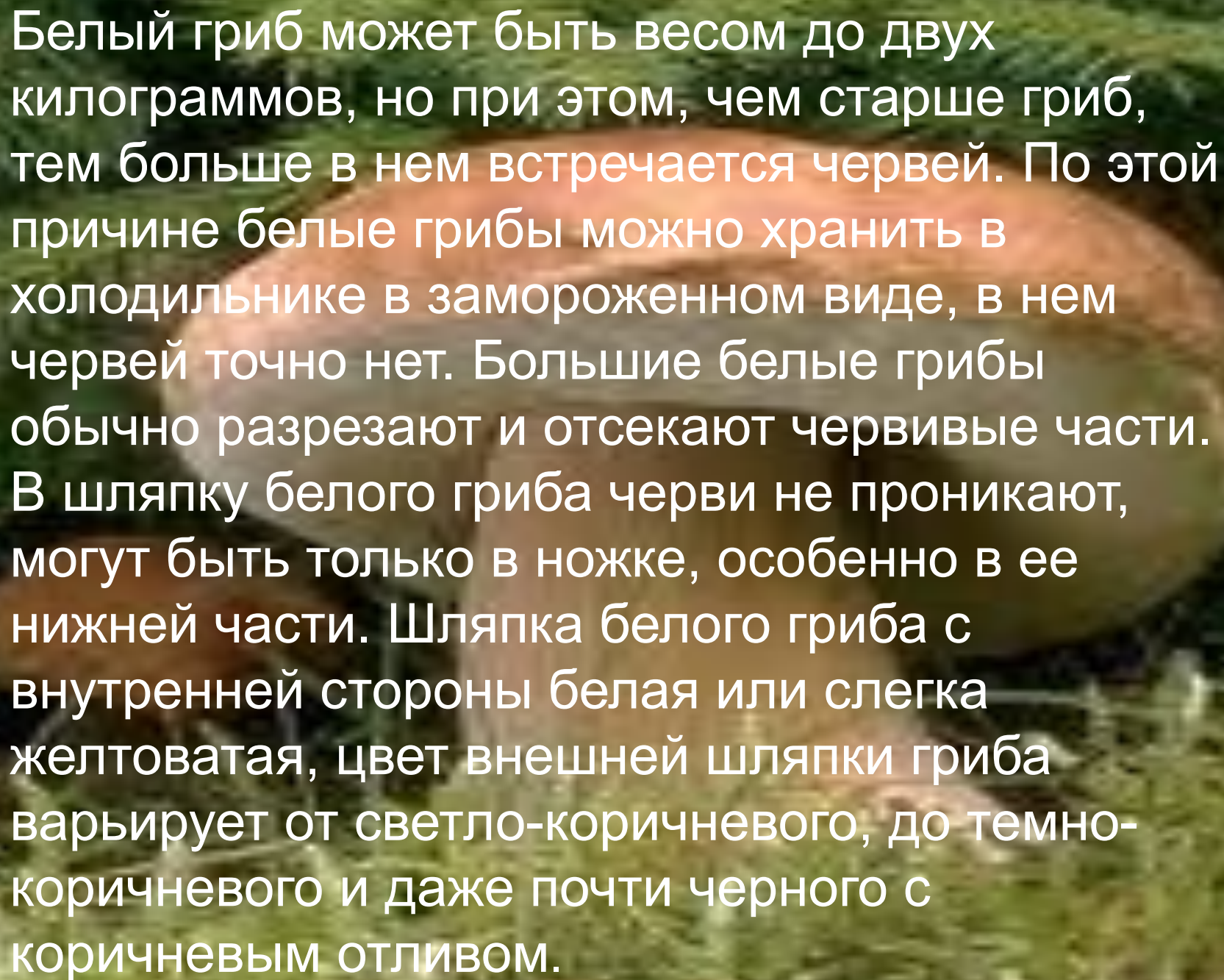
Белые грибы,
Одно из красивых грибов
Республики Коми.

A close-up photograph of a large mushroom with a reddish-brown, textured cap and a thick, pale, cylindrical stem. The mushroom is growing on a mossy forest floor. The background is a soft-focus green forest.

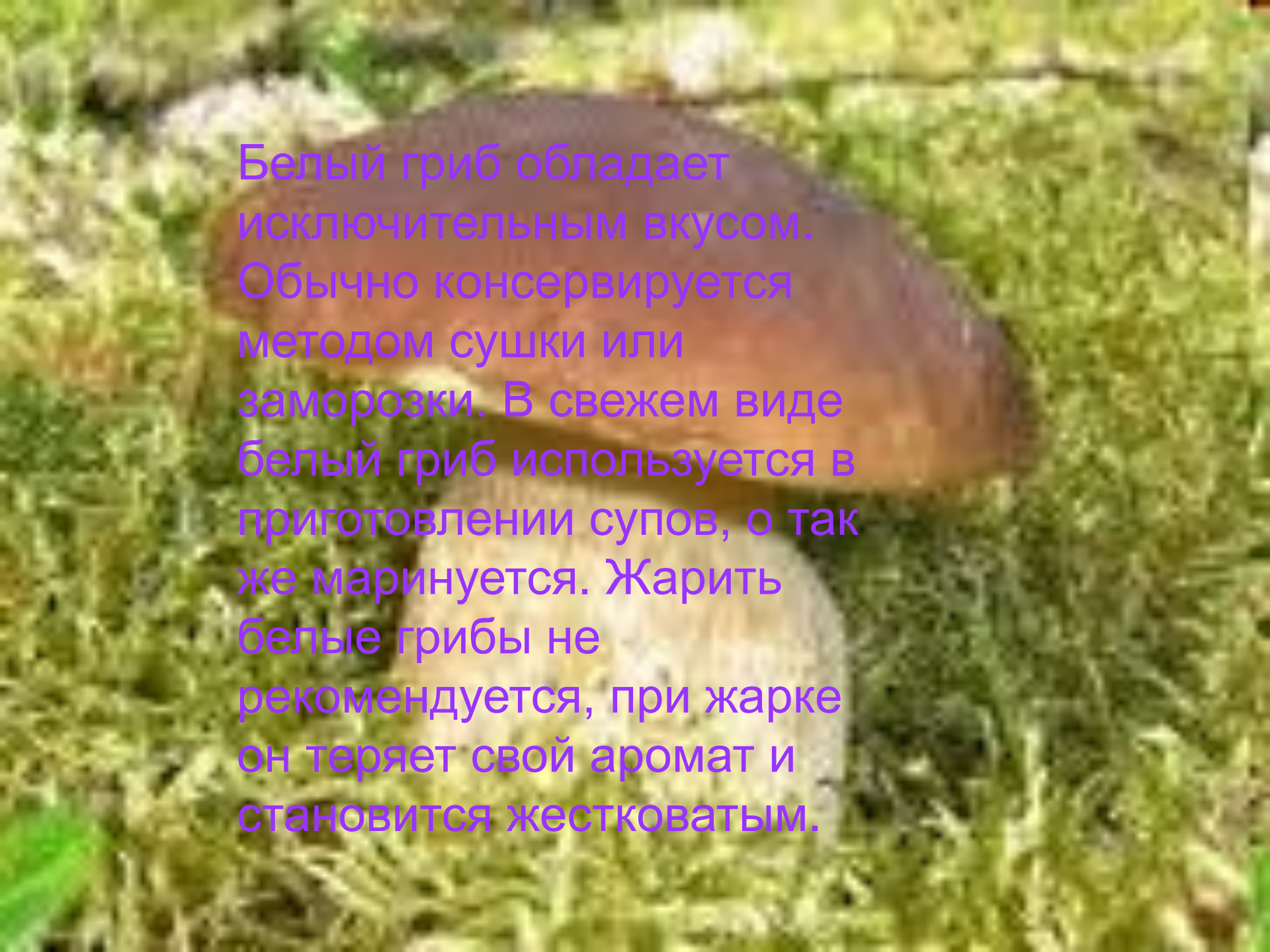
Белый гриб держится особняком от остальных грибов. Красивый здоровяк, с ножкой раза в три шире шляпки, белый гриб невозможно спутать ни с каким другим. Белый гриб растет по одному на лесных полянах, преимущественно там, где лес переходит в открытое пространство. По краю березовой рощи и вдоль широких лесных тропинок белый гриб произрастает полосой, предпочитая небольшие ложбинки прогретые солнцем. Белых грибов нельзя встретить в заболоченных лесах, только в сухих и светлых

A photograph of a market stall displaying various types of mushrooms. The mushrooms are arranged in several plastic buckets and bowls, some of which are blue, green, and brown. The mushrooms include large, light-colored mushrooms, smaller mushrooms, and some that appear to be sliced or prepared. The stall is set up on a green surface, and there are other people and stalls visible in the background.

Белые грибы собирают и продают
в магазинах, и на рынках



Белый гриб может быть весом до двух килограммов, но при этом, чем старше гриб, тем больше в нем встречается червей. По этой причине белые грибы можно хранить в холодильнике в замороженном виде, в нем червей точно нет. Большие белые грибы обычно разрезают и отсекают червивые части. В шляпку белого гриба черви не проникают, могут быть только в ножке, особенно в ее нижней части. Шляпка белого гриба с внутренней стороны белая или слегка желтоватая, цвет внешней шляпки гриба варьирует от светло-коричневого, до темно-коричневого и даже почти черного с коричневым отливом.



Белый гриб обладает исключительным вкусом. Обычно консервируется методом сушки или заморозки. В свежем виде белый гриб используется в приготовлении супов, а также маринуется. Жарить белые грибы не рекомендуется, при жарке он теряет свой аромат и становится жестковатым.

Приятной вам прогулки по
лесу и замечательных
находок!