



*Исэнме урман!*

# **Урманда үзеңне тоту кагыйдэләре.**

**Кошларны, жәнлекләне рәнжетмәгез, кырмыска ояларын туздырмагыз.**

**\* Агачларның ботакларын сындырмагыз, каерыларын жәрәхәтләмәгез.**

**\* Чәчәкләрне кирәксезгә өзмәгез.**

**\* Чүп – чарлар калдырмагыз.**

**\* Урманда ут белән сак булыгыз.**

**\* Урамнарغا, өй һәм мәктәп тирәләренә агачлар утыртыгыз.**

***Утырабыз урманда  
Соры эшләпә киеп.  
Пешерә дә, кыздыра да  
Кешеләр безне жыеп.***

# Гөмбә





**Россия территориясендә 100 дән артык ашарга яраклы гөмбә төре бар, тик шуларның 25 ләп төрен генә жыйалар.**

**Гөмбә** — туклыклы ашамлык. Аларны киптерәләр, тозлыйлар, кыздыралар, пешерәләр, кышка әзерлиләр.







Белый гриб



Подосиновик



Лисичка



Подберезовик



Шампиньон



Моховик и козляк



Подгруздок черный



Груздь



Подгруздок белый



Опенок осенний



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка зеленая, желтая, красная



Трюфель



Масленок



# Подосиновик (усак гөмбәсе)



**Усак агачы булган  
урыннарда үсә.  
Кыздыргач бик  
тәмле гөмбә. Кип-  
терәләр дә, аш та  
пешерәләр.**





# Лисичка (этәч гөмбәсе)



**Бу гөмбә катнаш урманнарда үсә. Төсө төлкө төсенә охшаган. Исеме дә шуннан килеп чыккан. Әзрәк катырак, ләкин бик тәмле. Этәч гөмбәсен пешереп, кыздырып, тозлап була. Яшь гөмбәләр тәмлерәк.**



# Шампиньон



**Иногда его называют пещерица. Ценный и очень вкусный гриб. Годится для любых блюд, соленья и маринования. Старые грибы с черно-бурыми пластинами рекомендуется выбрасывать: они невкусные.**





# Груздь (гөреждә)



**Катнаш урманнарда,  
бигрәк тә каен урманнарында  
группалап үсә. Якты  
урыннарда юл кырларында,  
мүк арасында күбрәк очрый.**







# ***Рыжик (нарат гөмбәсе)***



***Нарат һәм чыршы урманнарында үсә. Исеме төсенә карап куелган. Бик тәмле гөмбә. Июль азагыннан алып октябрьгә кадәр очратырга була.***



# Волнушка (йөнтәс гөмбә)



**Встречается гриб часто и обильно в смешанных лесах, по сыроватым лесам, иногда целыми гнездами. Его находят с июля по октябрь.**





# **Сыроежка (ал гөмбә)**



**Хороша сыроежка и в жареном и вареном виде.  
Ее можно солить и сушить на зиму.  
Сыроежки встречаются в лиственных  
и хвойных лесах, на лугах.**



# *Маслёнок (майлы гөмбә)*



***Его можно жарить,  
солить, мариновать,  
варить суп. Кожицу со  
шляпки снимают.***









***Агулы гөмбәләр.***

**Агулы гөмбәләр – кеше гомере  
өчен бик куркыныч. Аның агуы  
пешкәч тә бетми.**

**Агулану - күп очракта  
үлем белән  
тәмамлана.**



**03**



# Ложные опята



*Кирпеч төсендәге ялган баллы гөмбәнең сабында божрасы юк, йомшагы сарғылт төстә, начар исле. Ялган баллы гөмбә суга салгач карала һәм зәңгәрләнә.*



# *Гөмбә жыйганда игътибарлы бул!*





© Dmitry A. Konstantinov



# *Күгәрек (плесневые)*



**«антибиотики» «пенициллин»**

# Гөмбәнең төзелеше..

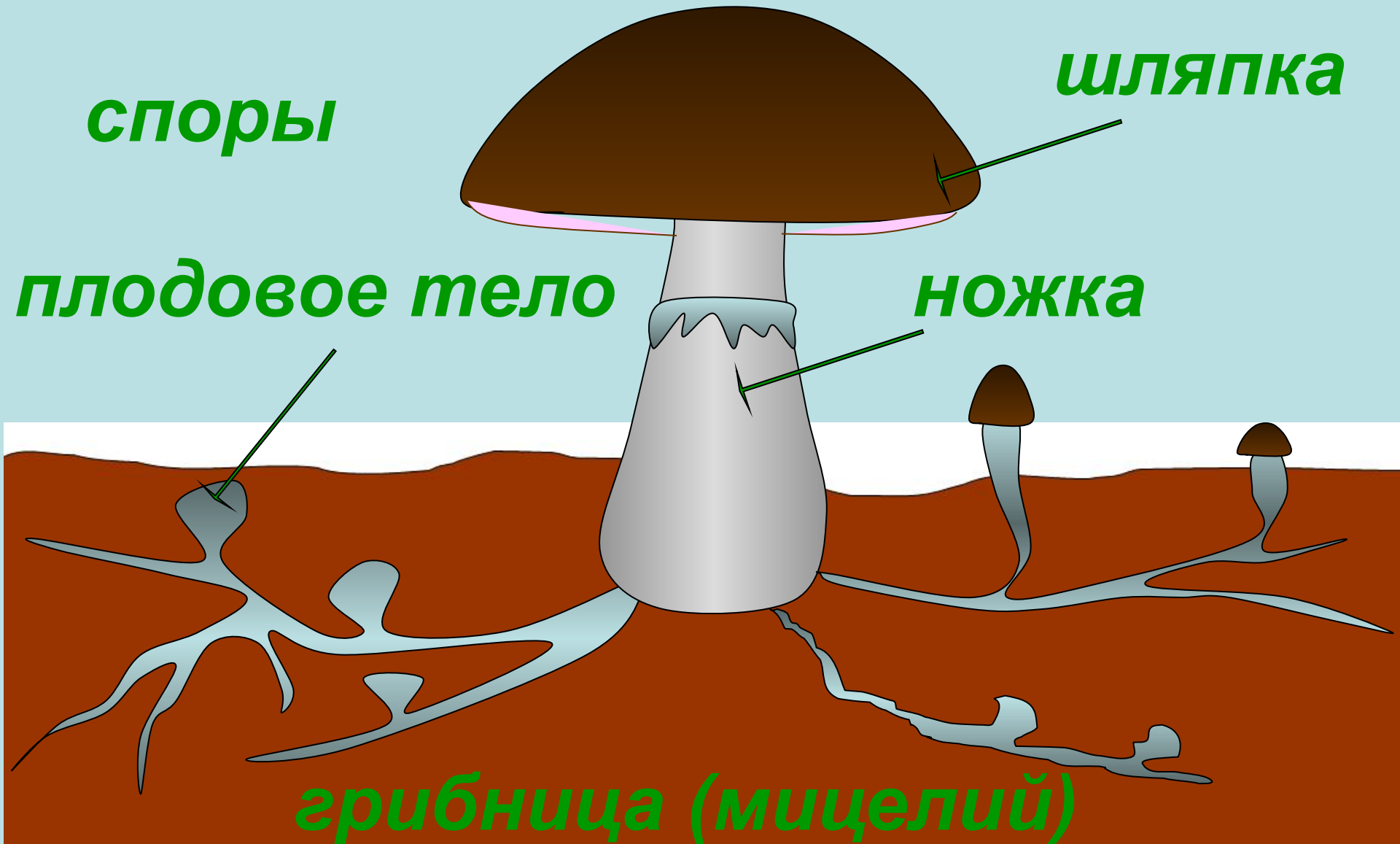
споры

шляпка

плодовое тело

ножка

грибница (мицелий)



## **Уен. “Дэвам ит”.**

- Гөмбәне ал, татарча исемен әйт.**
- Гөмбәнең русча исеме.**
- Ашарга ярыймы,юкмы.**
- Нинди агач белән дус яши.**
- Двойнигы .**