

Можно ли вырастить грибы на кусочке хлеба?

Окружающий мир 2 класс
«Перспективная начальная школа»

Выполнила учитель начальных классов
Владимирова Ирина Анатольевна
Филиал МОУ Ундоровского лицея

2017 г.

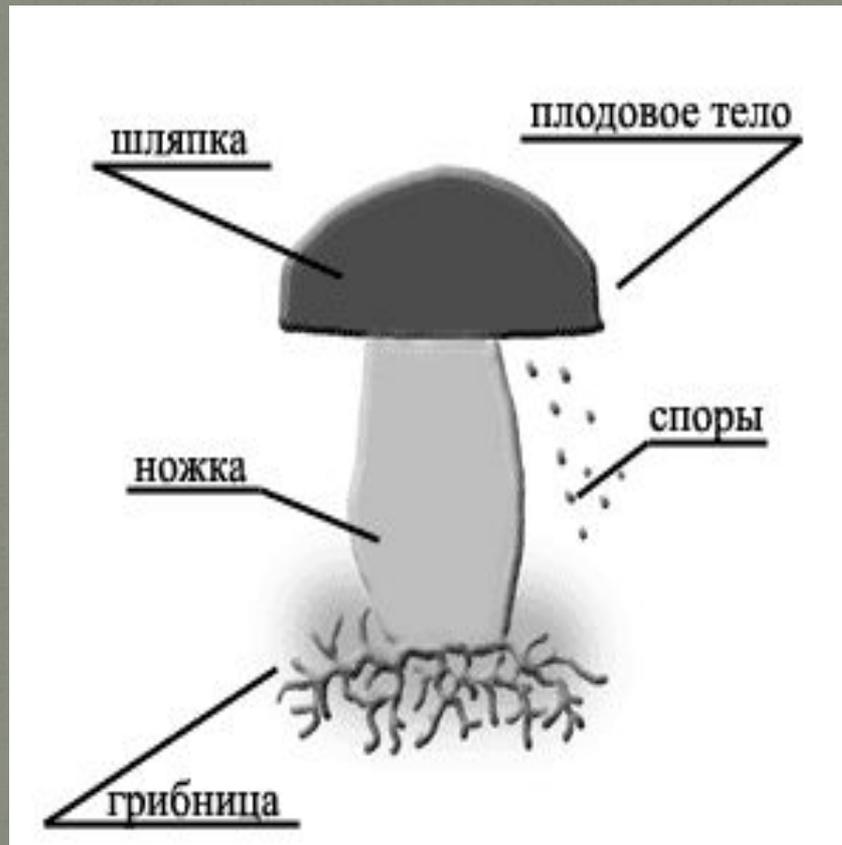


ГРИБЫ

- Грибы – очень интересные организмы. Они не растения и не животные, поэтому ученые их выделили в самостоятельную большую группу.
- То, что обычно мы называем грибом, - это лишь плодовое тело. Сам гриб спрятан в почве.



Состоит он из:



Грибов очень много



Белый гриб



Подосиновик



Лисичка



Подберезовик



Шампиньон



Подгруздок черный



Груздь



Подгруздок белый



Опенок осенний



Моховик и козляк



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка зеленая, желтая, красная



Трюфель

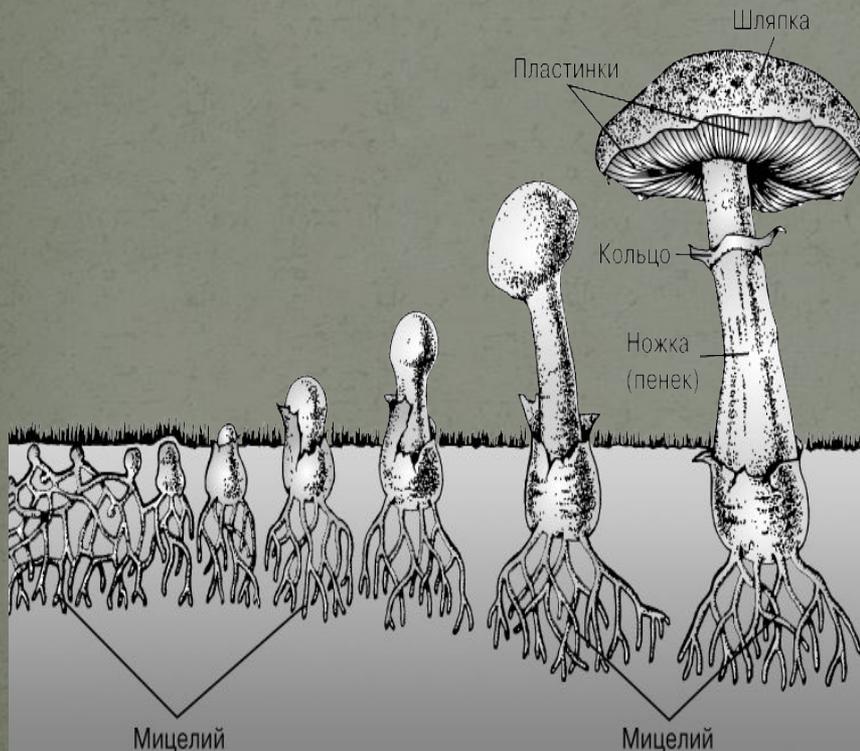


Муссончик
<http://feediana.ru/>

Способы размножения грибов:

а) бесполой – участками мицелия и спорами.

б) половой – слияние половых клеток



Питание грибов:

- Питаются они в основном гниющими остатками растений, разрушают погибшие или больные деревья, улучшают плодородные почвы, тем самым давая пищу зеленым растениям.



ТРУТОВИК

- На деревьях можно увидеть наросты в виде тарелок – трутовики, которые разрушают древесину. Их споры не проникают в здоровые деревья. Но вот если поранили кору дерева, то спора, попавшая в рану, разрастается в грибницу, превращая древесину в труху. А на поверхности дерева появляются тарелочки гриба-трутос

Грибы паразитирующие на деревьях



Трутовик ложный



Трутовик клубненосный



Трутовик окаймленный



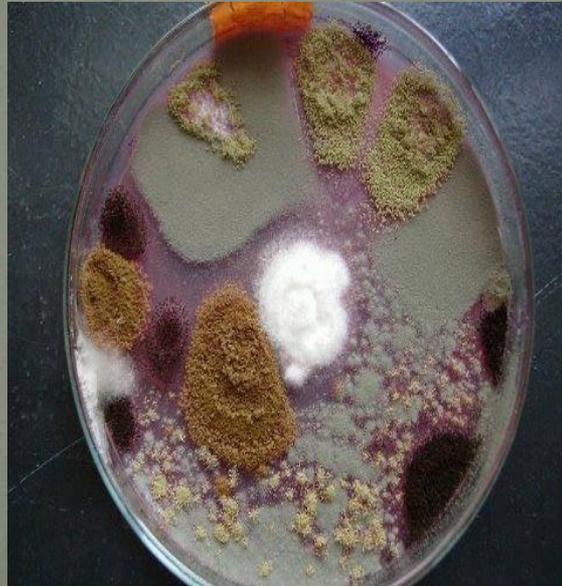
Чага

- Видели ли вы в банках с вареньем, на засохшем хлебе, на овощах, фруктах пушистый налёт? Это тоже грибы.



МУКОР

- Размножаются они, как и другие грибы, спорами. Споры – мельчайшие, как пыль, частички живого вещества. Роль спор такая, как и семян. Они разносятся ветром на большие расстояния, чтобы опять прорасти.



МУКОР

Значение муко́ра

- + Некоторые виды вызывают болезни (мукоромикозы) животных и человека.
- Другие виды используются для получения антибиотиков или в качестве закваски (так как некоторые муко́ровые грибы обладают высокой ферментативной активностью).

Применение новых знаний:

- Где появляются плесневые грибы?
- Можно ли кушать продукты, на которых появилась плесень?
- Чем питаются грибы?
- Надо ли выращивать гриб на кусочке хлеба?
- Что ценного вы узнали на уроке?
- Что вам поможет в жизни?