

ГРИБЫ





Белый гриб

В некоторых местностях его называют также боровик, беловик. Это самые лучшие грибы. Их жарят, варят из них суп, маринуют, солят и сушат.





Осиновик.

Этот гриб называют иногда подосиновик, краснюк, красноголовик. Славится своим хорошим вкусом в жареном виде, используется также для супа, для засола и сушки на зиму. Растет главным образом под осинами.

Похожих на осиновик опасных грибов нет.





Березовик.

Нередко его называют подберезовик, колосовик, обабок. По вкусу березовики мало уступают белым грибам, их также жарят, варят, маринуют, солят, сушат. Рекомендуется только отрезать нижнюю половину ножки: она волокнистая, жесткая.





Масленок обыкновенный.

Его можно жарить, солить, мариновать, варить из него суп. Кожицу со шляпки снимают. У масленка нижняя поверхность шляпки светло-желтая.





Моховик зеленый.

Его можно есть в жареном, вареном виде, можно сушить и солить, хотя он и не отличается большими вкусовыми достоинствами. У моховика окраска нижнего губчатого слоя шляпки ярко-желтая или зеленовато-желтая.



Рыжик.

Рекомендуется для засола и маринования, хорош и в жареном виде

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.



Сыроежка пищевая.

Хороша сыроежка и жареная и вареная.

Ее можно солить и сушить на зиму.

Сыроежки встречаются в лиственных
и хвойных лесах, на лугах.

Сыроежка пищевая не похожа ни
на какие ядовитые или несъедобные
грибы.

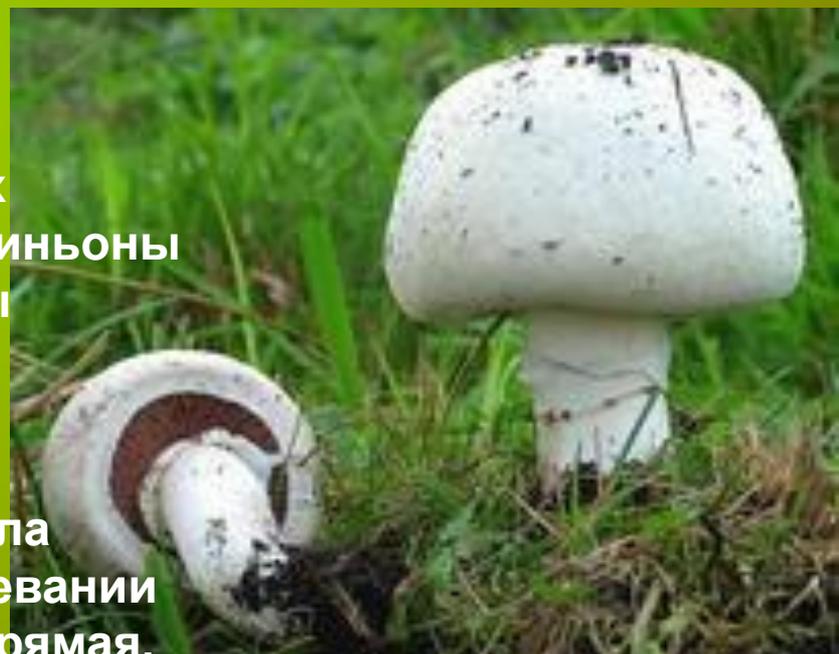


Лисичка.

Обладает приятным вкусом, несколько жестковата. Лисички можно варить, жарить, мариновать и солить. Молодые лисички намного вкуснее, чем перезревшие.

Растет в смешанных лесах.





Шампиньон обыкновенный.

Ценный и вкусный гриб. Годится для любых блюд, для соления и маринования. За шампиньоны можно принять смертельно ядовитые грибы из группы бледной поганки и мухомора. Но у них есть существенные различия. У бледной поганки и мухомора пластинки всегда только белые, у шампиньона – сначала бледно-розовые, затем розовые, а при созревании спор – черно-бурые. У шампиньона ножка прямая, на ней нет ни утолщения, ни «воротничка».



Опенок настоящий. Широко распространено и другое его название – осенний гриб. Особенно хороши опята для засола и маринования, но можно их и жарить, варить. Опенок настоящий легко спутать с ядовитыми ложными опятами. У съедобного опенка шляпка охряная, коричнево-желтая, у ложных опят – ярко-желтые, красноватые или серо-зеленые. У настоящих опят пластинки светло-бурые, нередко покрыты ржавыми пятнышками, у ложных опят они серовато-зеленые или дымчато-черные.



Груздь



**Волнушка
или волжанка**





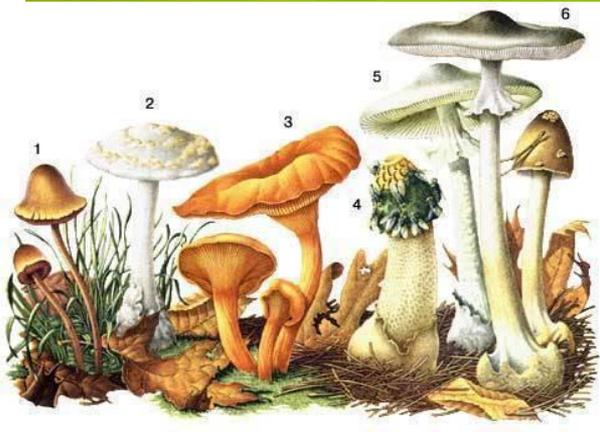
Сморчки и строчки

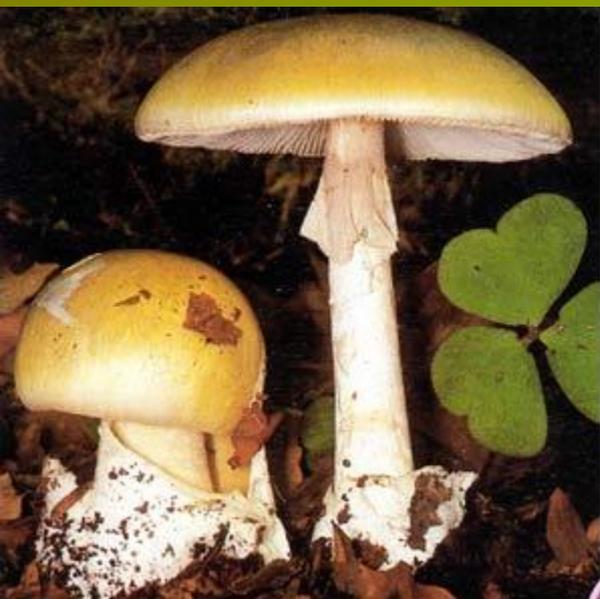


Дождевик
или дедушкин
табак



ВНИМАНИЕ! ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ!





Бледная поганка

Смертельно ядовитый гриб! Признаки отравления появляются через 8-12, а иногда через 20-40 ч после принятия пищи. Белая форма бледной поганки может быть принята за шампиньоны, которые отличаются от нее отсутствием клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками.





Мухоморы





Ложноопенок кирпично-красный (Ядовит)

Гриб растет группами на пнях
лиственных пород деревьев
и около них
в августе-сентябре, редко в июле.
Шляпка у него плоско-выпуклая,
кирпично-красного цвета, по краю
иногда желтоватая.

Мякоть желтая. Надо заметить,
что для всех видов ложных опят
характерна яркая желтизна и
ржаво-красные края шляпки.
Эта крикливая окраска в лесу
сразу бросается в глаза.



**Определи,
каких грибов
насобирали грибники?**





















В мире интересного





Ранняя зима

Грибы-великаны





Гигантские ДОЖДЕВИКИ



Спасибо за отличную работу на уроке