



# ГРИБЫ

## Пермского края

**ВИКИПЕДИЯ:**

царство живой природы,  
сочетающие в себе некоторые  
признаки как растений, так  
и животных.



- Грибы бывают:
  - съедобные
  - ядовитые
- Некоторые виды грибов продуцируют важные вещества (в том числе антибиотики).
- В настоящее время на территории Пермского края выявлено 867 грибов, из числа которых пять видов занесены в Красную книгу Пермского края, в том числе - поганка бледная. С 2006 г. ведется мониторинг состояния охраняемых видов грибов.



## Блédная погáнка

Несъедобный ядовитый гриб.

В Пермском крае обнаружено 5 местообитаний поганки бледной.

Неопытные грибники могут брать бледную поганку вместо хороших съедобных грибов.

Съедобный гриб из  
рода Боровик.



## Дубовик оливково-бурый

Гриб содержит ядовитые вещества, разрушающиеся при варке. Сырой или плохо проваренный вызывает расстройства кишечника

- Народные названия:
  - «выскочка»
  - «чёртово яйцо», «яйцо ведьм»
  - «срамотник»



**Весёлка обыкновенная,  
ИЛИ  
Фаллюс нескромный,  
ИЛИ  
Сморчок вонючий,  
ИЛИ  
Сморчок  
подагрический**

Скорость роста весёлки обыкновенной одна из самых больших скоростей роста в природе и может достигать 5 мм в минуту.

- Свежий гриб похож на бочонок с крышечкой, заполненный прозрачной светлой жидкостью. Эту жидкость называют "земляное масло", а иногда и сам гриб тоже в народе называют "земляное масло". Эта жидкость обладает лекарственными свойствами.



## Саркосома шаровидная

Относится к числу малоизвестных, редких грибов. Этот гриб несъедобен, но ценится своими лечебными свойствами.

Очень редкий гриб, он занесен в красную книгу.



Сбор грибов не только увлекательное занятие, но и ответственное. Оно требует самого серьёзного внимания. Далеко не все грибы съедобны.

Грибные отравления – не редкость в наши дни. Они происходят от того, что сборщики не всегда умеют отличать съедобные грибы от несъедобных. Немаловажную роль играет приготовление грибов в пищу.

Умение собирать грибы, грибная удача сопутствуют неутомимым и настойчивым, обеспечиваются опытом. Чтобы найти хороший гриб, надо знать, где его искать, уметь отличить его от несъедобных, часто очень похожих на него грибов.

Химический состав съедобных грибов показывает, что в них содержится достаточное количество питательных веществ, во всяком случае не меньше, чем в овощах, а некоторых питательных веществ в грибах даже больше.