

A photograph of a forest floor covered in green moss and small brown mushrooms. The scene is filled with various types of vegetation, including moss, small green plants, and scattered brown leaves. The ground is uneven, with some rocks visible. The overall atmosphere is natural and serene.

Проект группы №3
«Грибы в нашем лесу»

ГРИБЫ В НАШЕМ ЛЕСУ

○ Цели:

- знакомство с различными видами съедобных и ядовитых грибов;
- воспитание любви и бережного отношения к природе.

○ Задачи:

- • познакомить с различными видами грибов;
- • показать, какую опасность для жизни человека представляют ядовитые грибы;
- • способствовать формированию бережного отношения к природе;
- Создать памятку.

○ Г и п о т е з а:

Все ли грибы полезны для человека?

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ РОЛЕЙ В ПРОЕКТЕ:

- Исследователи- Вероника, Сергей;
- Аналитики - Богдан, Данила;
- Фотокорреспонденты - Семен, Алена.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА: «ГРИБЫ В НАШЕМ ЛЕСУ»

- **Грибы** - это живые организмы, напоминающие растения. Грибы не содержат хлорофилл и не могут сами вырабатывать питательные вещества, поэтому их нельзя считать растениями. Однако на животных они не похожи, поэтому ученые считают грибы особой группой живых организмов, не относящихся ни к растениям, ни к животным.
 - На нашей планете растёт около 120 тысяч разновидностей грибов. При этом для человека важны примерно 500 видов: более 300 опасны, а остальные используются в различных целях.
- (Вероника работа в библиотеке).

ГРИБЫ В НАШЕМ ЛЕСУ

- Изучают грибы микологи. Они-то и установили, что наиболее важными признаками грибов является то, что свойственно по отдельности животному и растительному царствам. Грибы растут повсюду, но чаще всего на земле, лесной подстилке, на гниющей или живой древесине. Реже они встречаются на мусорной или навозной кучах и на месте пожарищ.
- Для роста грибов нужна соответствующая температура и влажность. Наблюдения показывают, что гриб хорошо растет при безветренной тихой погоде, свет для них не так важен. Тело грибов или грибниц, находясь в почве или в другой питательной среде, разрастается во всех направлениях. Продолжительность жизни грибов различна от одного года до нескольких десятилетий.
- (Сергей работа в библиотеке).

ГРИБЫ В НАШЕМ ЛЕСУ

- В природе грибы выполняют важнейшую функцию: устраняют остатки отмерших животных, растений. Это способствует круговороту веществ в природе. Человек использует полезные свойства грибов в различных областях промышленности.
- Грибы издавна известны в России. В старину их называли губы за выпуклые губчатые шляпки. Жареные, вареные, соленые грибы не сходили со стола в будни и праздники, зимой и летом.
- Грибы можно встретить в самых различных местах - в пресной и морской воде, в поле и саду, на лугу, в горах и лесу.
- (Богдан аналитическая работа в библиотеке).

СТРОЕНИЕ ГРИБА И ЕГО ГРИБНИЦА

СТРОЕНИЕ ГРИБА



С помощью рисунка можно увидеть все части гриба и его грибницу.

ЛИСИЧКА

Лисичка настоящая. Этот популярный и известный вид растет с июля до глубокой осени, обычно группами в смешанных, хвойных лесах. Шляпка у зрелых грибов до 10 см в диаметре, плотная, мясистая, сначала выпуклая, затем становится плоской и, наконец воронковидная, по краю волнистая, изрезанная, от ярко желтого цвета, до молочно-желтого. Мякоть плотная, упругая, желтоватая, с приятным фруктовым запахом, острым вкусом. Ярко желтый цвет гриба обусловлен наличием в нем большого количества каротина, как и в моркови. Лисичка настоящая прекрасный съдобный (деликатесный) гриб, может использоваться для горячих блюд, маринования, соления и сушки (лучше молодые грибы).





МАСЛЕНОК

Масленок летний , растет в сосновых лесах на сухих местах, на дорогах, полянах и в ямах, редко одиночно и большей частью группами с конца мая до начала осени. Шляпка мясистая до 10 см в диаметре, полукруглая, красновато-коричневая цвета, затем плоская, гладкая, в сырую погоду слизистая. Масленок летний - высокоурожайные, вкусные, съедобные грибы, используются без предварительного отваривания для горячих блюд, соления, маринования, сушки.





БЕЛЫЙ ГРИБ

Белый гриб, наиболее известный и привлекательный из грибов. Растет с начала лета до осени в хвойных, лиственных и смешанных лесах одиночно или небольшими группами. Очень часто растет на краю леса. Название белый гриб связано с тем, что трубчатый спороносный слой у молодых грибов всегда белый, цвет белой мякоти гриба при варке не меняется. Белый гриб - первосортный деликатесный съедобный гриб, который может использоваться без предварительного отваривания для приготовления мясных блюд, для засолки, маринования, сушки. Используется весь гриб : шляпка и ножка.



ПОДОСИНОВИК



Подосиновик (осиновик, красноголовик) относится к роду обабок, растет в лиственных, смешанных и сосновых лесах одиночно и группами с июня по октябрь. Особенно любит молодые осинки, но образует микоризу и с березой, сосной и другими деревьями. Подосиновики - высокоурожайные, вкусные, съедобные грибы, используются без предварительного отваривания для горячих блюд, соленья, маринования, сушки. Встречаются несколько разновидностей подосиновиков. Подосиновик красный, с красной (разного оттенка) шляпкой, растет в осинниках. Подосиновик желто-бурый, с желто-бурой шляпкой, растет рядом с березой, сосной и другими деревьями. Имеются также разновидности подосиновиков с белыми и серыми шляпками.





Подосиновик красный, красноголовец, (обабок), шляпка от полушаровидной до подушковидной формы. Кожица сухая, матовая или блестящая, гладкая, бархатистая или волокнистая. Мякоть белая, темнеющая на разрезе. Растут в хвойных и лиственных лесах. 10 видов.



БЕРЕЗОВИК

Березовик (подберезовик) относится к роду обабок и растет с начала лета до поздней осени в светлых лиственных, главным образом березовых, и смешанных лесах одиночно и группами. Очень часто растет по краям лесных дорог. Молодые подберезовики - вкусные съедобные грибы, могут использоваться без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для засола, маринования и для сушки. Старые подберезовики становятся водянисто-мягкими, с жесткой одревеневшей ножкой. Можно использовать не червивые шляпки таких грибов для тушения, жарки.



МОХОВИК ЖЁЛТО-БУРЫЙ

Шляпка моховика диаметром 5—12 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, вначале роста гриба охристо-желтая, затем коричневая или бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с неотделяющейся кожицей. Трубчатый слой в начале роста гриба тускло-желтый, затем желто-оливковый с мелкими неровными порами. Ножка короткая, чаще цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть плотная, желтоватая, на изломе несколько синее, без особого запаха и вкуса.

Моховик желто-бурый встречается часто, одиночно и группами, в июле—октябре, местами обильно, особенно в северной зоне в сосновых лесах, на песчаных почвах, в засушливое лето — по кочкам в заболоченных сосняках.

Гриб съедобный, 3-й категории. Используется в пищу в вареном, жареном и маринованном виде. Маринад получается темным, тягучим, но с хорошими вкусовыми качествами. Сушат этот гриб редко. Моховик желто-бурый похож на подосиновик, недаром его называют желтым осинником, а иногда он бывает очень похож на козляк, но у последнего более широкие поры и упругая мякоть. В науке моховик относят к роду маслят.



РЯДОВКА ЖЁЛТО-КРАСНАЯ

Шляпка диаметром до 10 см, сначала выпуклая, затем почти плоская, обычно сухая, желто-оранжевого цвета с многочисленными красноватыми и волокнистыми чешуйками. Пластинки желтые, по краю как бы опушенные, приросшие, с разной шириной от основания к краю. Мякоть плотная, желтая. Ножка ровная, волокнистая, светлее шляпки.

Встречается в лесной зоне на сосновых пнях или около них обычно группами в августе—сентябре.

Гриб съедобный, 4-й категории, его можно жарить и солить.



ВОЛНУШКА

Волнушка (волнянка, краснуха) - условно-съедобный гриб, относится к роду млечник, группе трубчатые, растет в смешанных лесах с июля и до поздней осени одиночно и группами, часто большими. Мякоть ломкая, белая, светло-кремневая, едкая, со слабым смолистым запахом, на разломе выделяющая белый горький сок. Гриб вкусный, используют для засолки и маринования, с обязательным предварительным длительным замачиванием в воде.



СЫРОЕЖКИ



Сыроежки в наших лесах встречаются часто. Они очень разнообразны, известно более 60 видов этого гриба.

У сыроежки сине-желтой шляпка тонкоморщинистая, со сдирающейся кожицей, разноцветная, по краю синеватая или лиловатая, в середине зеленоватая или даже буроватая.

Пластинки частые, в основном разветвленные, неломкие. Мякоть белая, довольно крепкая. Ножка слегка морщинистая, белая. Встречается по всей лесной зоне России в сосново-березовых лесах обычно в августе. Гриб съедобный, 3-й категории, его варят, жарят, солят.

Свое название сыроежки получили за возможность использовать их в сыром виде с солью. Они быстро просаливаются и становятся готовыми к употреблению в пищу через сутки.

ОПЕНОК

Опенок настоящий (осенний), этот гриб растет большими группами с конца августа до поздней осени на пнях, корнях, валежных и живых стволах лиственных, главным образом березовых, реже хвойных деревьев, иногда в зарослях крапивы. Опенок осенний высокоурожайный съедобный гриб. У молодых грибов используется весь гриб, у зрелых грибов с кольцом - только шляпка. Опята осенние появляются обычно ранней осенью на короткий срок до 15 дней, после чего исчезают. При благоприятных условиях, когда не жарко и достаточно влаги, опята осенние бывают в июле или начале августа, при этом они могут осенью не появиться или плодоносить второй раз. Излюбленным местом опят осенних являются старые березовые пни, березовые корни, на которых опята растут на высоте до 5 м и выше, лежащих стволов и пней, березовые вырубки с пнями.



САМЫЕ ОПАСНЫЕ ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

- Грибное коварство известно в народе?
- Грибы-двойники существуют в природе.
- Внимательным будь, в лес идя, не забудь:
- Ошибка закончит твой жизненный путь.
- Грибы ядовитые выучи, знай,
- В лесу безошибочно их узнавай.
- Нужно всегда помнить о том, что помимо радости грибы могут принести и горе.



Отравление чаще всего происходит тогда, когда человек не умеет распознавать грибы или делает это небрежно. Ядовитых грибов, которые являются причиной смертельных или тяжелых отравлений не так уж много по сравнению со съедобными или безвредными грибами. Поэтому, кто хочет собирать грибы для еды, должен научиться распознавать хотя бы 20—25 видов ядовитых грибов, которые могут вызвать опасные отравления. Чтобы сбор грибов доставлял нам радость и мы бы не боялись за свое здоровье, всегда лучше собирать для еды только несколько видов грибов, которые мы хорошо знаем.

МУХОМОР

Мухомор серо-розовый, относится к роду мухомор. Мухомор серо-розовый - вкусный весьма урожайный съедобный гриб, но его необходимо уметь точно определять, так как он похож на ядовитые мухомор красный и мухомор пантерный. В отличие от мухомора красного, у мухомора серо-розового цвет шляпки ближе к розовому, чем к красному, мякоть и пластинки у зрелых грибов розоватые, мякоть на разломе розовеет (у мухомора красного у зрелых грибов цвет мякоти и пластинок белый, мякоть на разломе не розовеет), ножка и кольцо у зрелых грибов розоватые (у мухомора красного-белые). Мухомор серо-розовый может использоваться без предварительного отваривания (если грибник безошибочно умеет его определять!) для приготовления горячих блюд, соления, маринования, сушки. Малоопытным грибникам мухомор серо-розовый целесообразно считать условно съедобным и перед употреблением отваривать в течение 15- 20 минут, отвар слить, грибы промыть.



ГРИБЫ В МЕДИЦИНЕ

- Люди всегда пытались найти универсальное лечебное средство, которое поможет справиться со всеми болезнями. Одним из таких средств могут стать лекарства полученные из грибов. Грибы имеют немаловажное значение в медицине. В народной медицине довольно широко применяются мухоморы. Они не дают развиваться раковым опухолям, лечат ангину, ревматизм, туберкулёз, заболевания кожи, настойкой натирают суставы.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Смертельно ядовитый гриб. В нем содержатся токсины аманитин и фаллоидин, способные убить человека за 6 часов. Эти токсины поражают печень и почки.



ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ

- 1• В лес за грибами нужно идти в удобной одежде и обуви – прогулка должна доставлять вам удовольствие.
- 2• Собирайте только те грибы, которые хорошо вам известны. Если возникают сомнения, посоветуйтесь со специалистами. А если специалиста рядом нет, не берите сомнительный гриб.
- 3• Нельзя собирать грибы в городе, и за городом вдоль шоссе и дорог.
- 4• Не берите старые перезревшие грибы. Даже в съедобных боровиках, подберезовиках могут размножиться ядовитые для человека микроорганизмы.
- 5• Не кладите свою «добычу» в полиэтиленовые пакеты! Грибы в них мнутся и ломаются. Кроме того, температура внутри пакета бывает настолько высокой, что грибы «задыхаются и портятся».
- 6• Перерабатывать грибы нужно сразу же, как вернетесь домой из леса. Иначе за несколько часов грибы успеют зачервиветь.
- 7• Грибы лучше срезать ножом. Но можно и аккуратно выкручивать из Земли.
- 8• Не трогай незнакомые и несъедобные грибы.

Всегда помните главное правило грибника: Не знаешь – не бери!

- (Данила аналитическая работа в библиотеке).



ЗАГАДКИ О ГРИБАХ

- Корзинки возьмём,
- В лес знакомый пойдём,
- Грибы мы сейчас
- Непременно найдём
- «Доскажи словечко»
- Весело на сердце,
- И уходит грусть,
- Когда в твою корзинку
- Попался первый...(**груздь**)



- Под опавшие листочки
- Дружно спрятались грибочки.
- Это хитрые сестрички
- Это желтые...(**лисички**)



ЗАГАДКИ О ГРИБАХ

- Среди молоденьких сосенок
- Растет чудесный гриб ...(**масленок**).



- Наши шляпки, как колечки,
- Как колечки волн у речки.
- Сыроежек мы подружки,
- Нас зовут грибы...(**волнушки**).



- Сбились в стайку, как цыплята,
- У пенька грибы...(**опята**)



- (Фото корреспондента Алены)

ЗАГАДКИ О ГРИБАХ

- Я стою на гладкой толстой ножке
- Под коричневой шляпкой
- С нежной бархатной прокладкой (**белый гриб**).



- Это гриб нарядный
- Растёт с осиной рядом,
- На головку надет
- Ярко-красный берет (**подосиновик**).



ПОСЛОВИЦЫ О ГРИБАХ

- ◎ Бобы не грибы: не посеяв, не взойдут.
- ◎ Бояться волков, быть без грибов.
- ◎ Будет дождик, будут и грибки; а будут грибки, будет и кузовок.
- ◎ Возле леса жить — голодному не быть.
- ◎ Всякий гриб в руки берут, да не всякий гриб в кузов кладут.
- ◎ Выдранный гриб навек погиб, срезанный под корешок - дает приплода мешок.

(Сергей работа в библиотеке).

СКАЗКА «БЕЛЫЙ ГРИБ»

Жил-был на свете белый гриб, однажды к нему подошла лиса и сказала: «Белый гриб я тебя съем», а он ей в ответ: «Не ешь меня лисонька, я тебя со своими друзьями познакомлю».

Пошли они с лисой на лесную поляну и по дороге встретили медведя. Медведь говорит: «Я тебя съем белый гриб».

Он отвечает: «Не ешь меня медведь, я тебя с друзьями познакомлю».

Белый гриб с медведем и лисой пошли на лесную поляну, шли они шли и пришли в лесную школу, а там грибов видимо-невидимо.

Белый гриб познакомил животных с друзьями, со съедобными грибами: с лисичкой, подберезовиком, сыроежкой, волнушкой, подосиновиком и маслятами. А ещё познакомил их с ядовитым мухомором, и рассказал, что это не простой гриб, а лечебный. что он может лечить больных животных.

Медведь и лиса поблагодарили белый гриб за интересное знакомство и отправились восвояси.

(Коллективное сочинение).



Защита проекта и памятки в ДОУ



Защита проекта и памятки в ДОУ



СКАЗКА «БЕЛЫЙ ГРИБ»

- Жил-был на свете белый гриб, однажды к нему подошла лиса и сказала: «Белый гриб я тебя съем», а он ей в ответ: «Не ешь меня лисонька, я тебя со своими друзьями познакомлю».
- Пошли они с лисой на лесную поляну и по дороге встретили медведя. Медведь говорит: «Я тебя съем белый гриб».
- Он отвечает: «Не ешь меня медведь, я тебя с друзьями познакомлю».
- Белый гриб с медведем и лисой пошли на лесную поляну, шли они шли и пришли в лесную школу, а там грибов видимо-невидимо.
- Белый гриб познакомил животных с друзьями, со съедобными грибами: с лисичкой, подберезовиком, сыроежкой, волнушкой, подосиновиком и маслятами.
- А ещё познакомил их с ядовитым мухомором, и рассказал, что это не простой гриб, а лечебный, что он может лечить больных животных.
- Медведь и лиса поблагодарили белый гриб за интересное знакомство и отправились восвояси.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ОТСЛЕЖИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ТЕМЫ:

- Что такое гриб?
- Полезны ли грибы?
- Все грибы можно употреблять в пищу?
- Правила сбора грибов.
- Самые ядовитые грибы?
- Для какого лесного жителя мухомор служит лекарством?
- Какой из шляпочных грибов самый ядовитый?
- Существуют ли ложные грибы?

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Детская энциклопедия «Мир леса»; Москва «Махаон», 2006.
- 2. Дик Н.Ф. Увлекательная внеклассная работа в начальных классах.- Ростов на/Д: Феникс, 2008.
- 3. Иванова А.И. Организация детской исследовательской деятельности: Методическое пособие.- 3-е изд., перераб.и доп. – М.: ТЦ Сфера, 2017. – 96с.
- 4. Новая энциклопедия школьника: Перевод с английского и научное редактирование: Т. Бородина, Е. Гупало, М. Дунина, Москва «Махаон», 384с. 2015 г.
- 5. Что? Зачем? Почему? Большая книга вопросов и ответов. – Москва : Эксмо, 512с. 2017 г.

Электронные образовательные средства

- <http://ru.wikipedia.org>

A photograph of a forest floor covered in moss and autumn leaves. A single, smooth, brown, spherical mushroom is the central focus. The surrounding environment includes various shades of yellow and brown leaves, some with serrated edges, and patches of vibrant green moss. The lighting is soft, highlighting the textures of the mushroom and the forest floor.

Спасибо за внимание