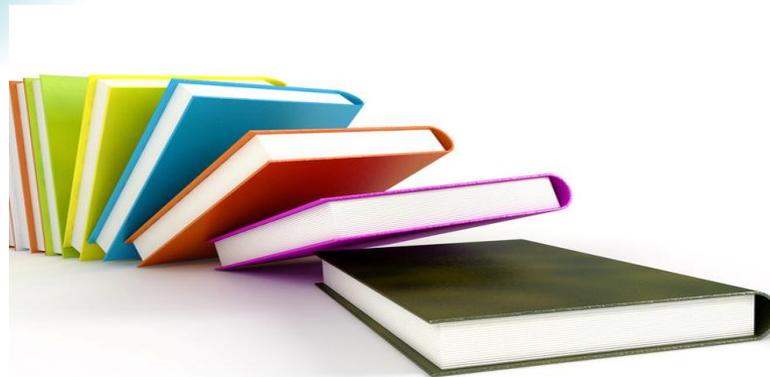




Исследовательская работа



Г.
Темников
2014г

АННОТАЦИЯ

С белой ножкой, в красной
шапке

Среди елей и осин,
Не семейством, как опятки,
А растет себе один.

Для зверей лекарства слаще
Обыщи хоть луг, хоть бор

Не найти, так
Ядовитый..

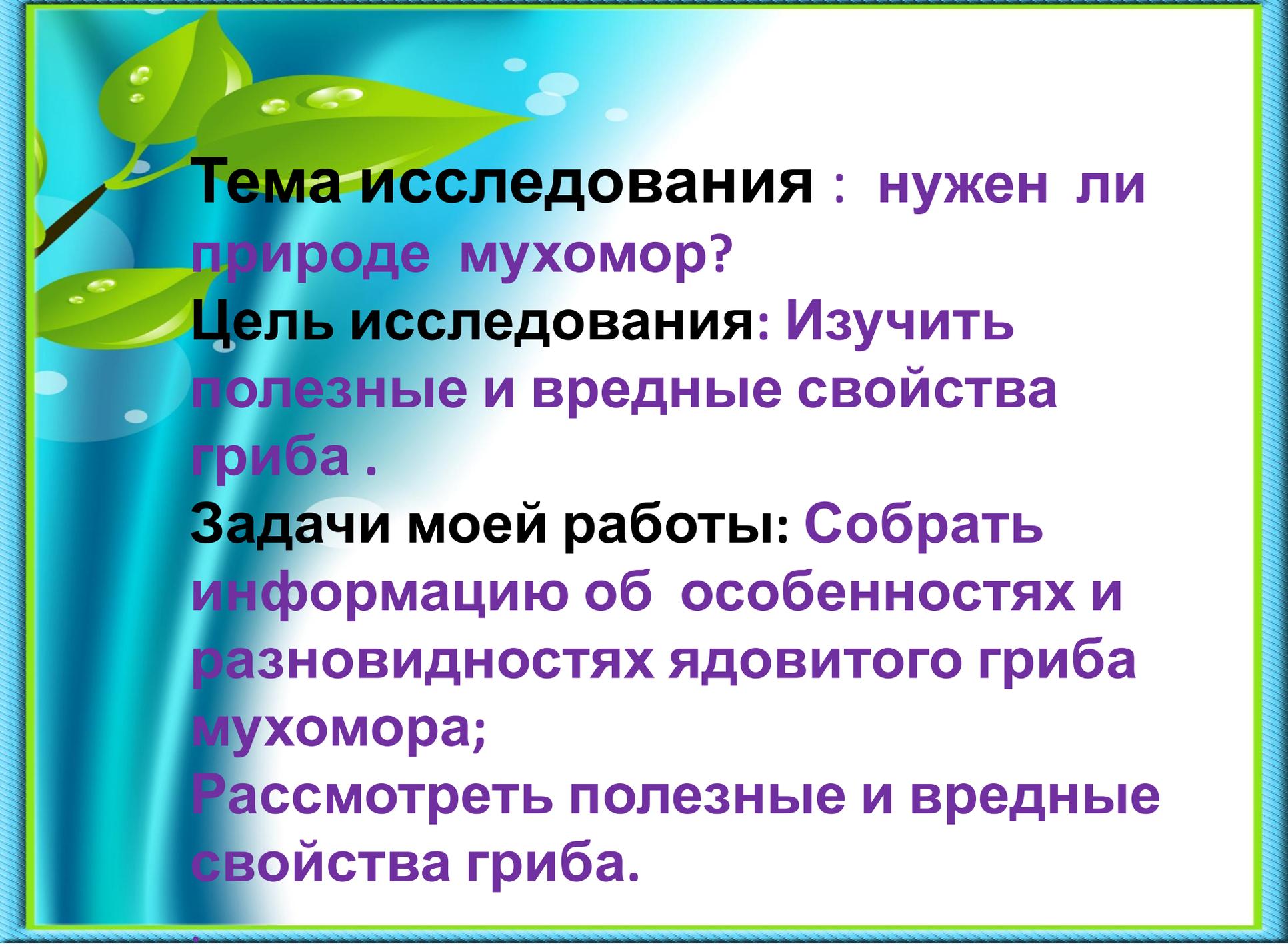




Тема:

«Заступлюсь за

*Работу подготовила: ученица
3«Б» класса Гурдяева Галина
Руководитель: Макушкина Л.
С.*



Тема исследования : нужен ли природе мухомор?

Цель исследования: Изучить полезные и вредные свойства гриба .

Задачи моей работы: Собрать информацию об особенностях и разновидностях ядовитого гриба мухомора;

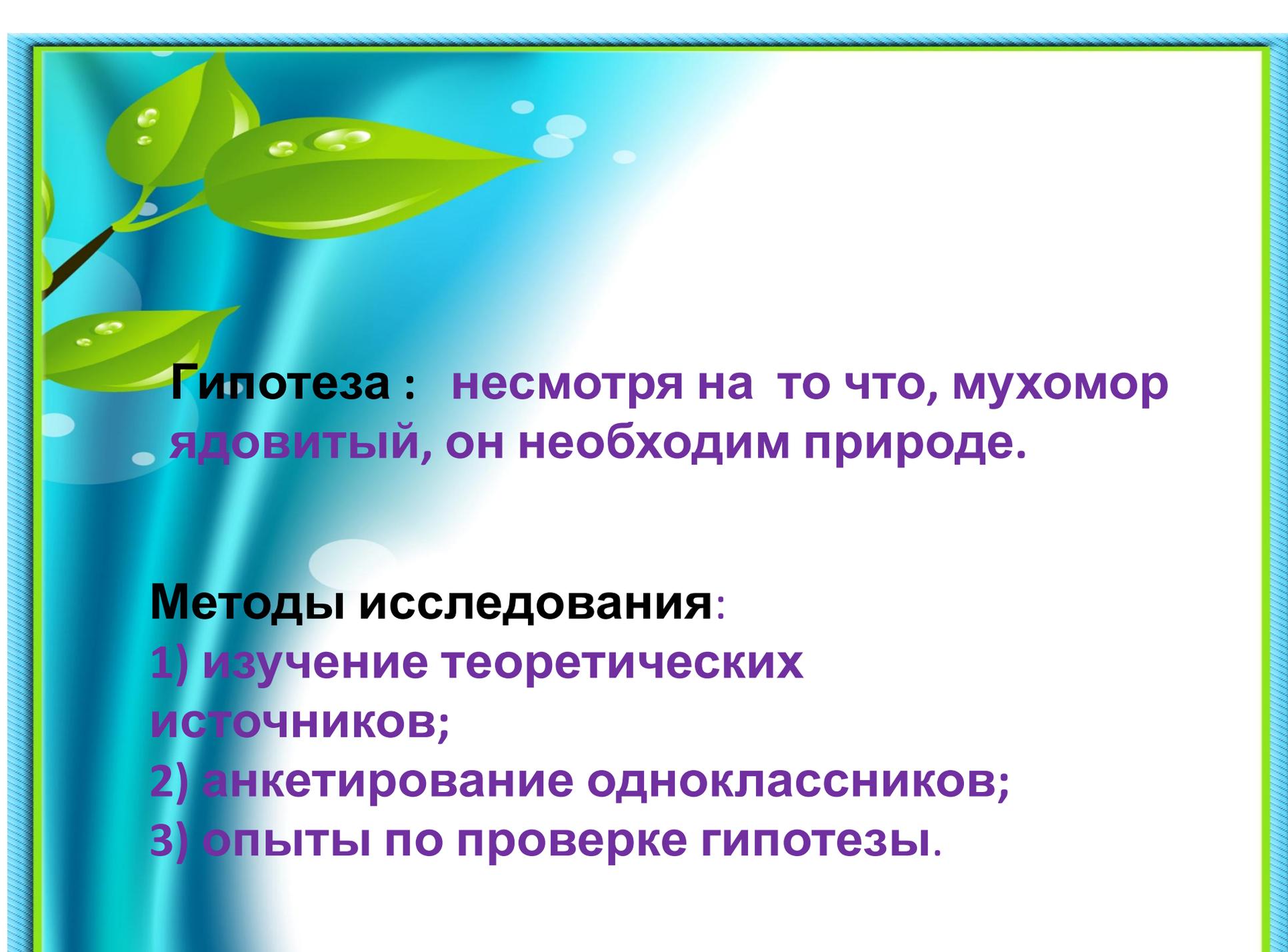
Рассмотреть полезные и вредные свойства гриба.

Объект исследования – мухомор.



Мы вышли на поляну, на которой росли очень красивые грибы. Шляпки у них были красного цвета, усыпанные белыми точками.





Гипотеза : несмотря на то что, мухомор ядовитый, он необходим природе.

Методы исследования:

- 1) изучение теоретических источников;
- 2) анкетирование одноклассников;
- 3) опыты по проверке гипотезы.



Приложение 1. Красный мухомор.

Приложение 2. Бледная

поганка



Приложение 3. Вонючий мухомор или белая поганка.



Приложение 4. Мухомор пантерный. Приложение 5. Мухомор серый или порфиновый



Приложение 6. Мухомор поганковидный



Приложение 7. Королевский мухомор.

Самыми ядовитыми среди мухоморов считаются мухомор красный, мухомор королевский, мухомор пантерный, бледная поганка, мухомор вонючий (или белая поганка) и весенняя поганка.

Съедобные родственники красного мухомора.



Приложение 8. Кесарев
гриб



Приложение 9. Розовый
мухомор.

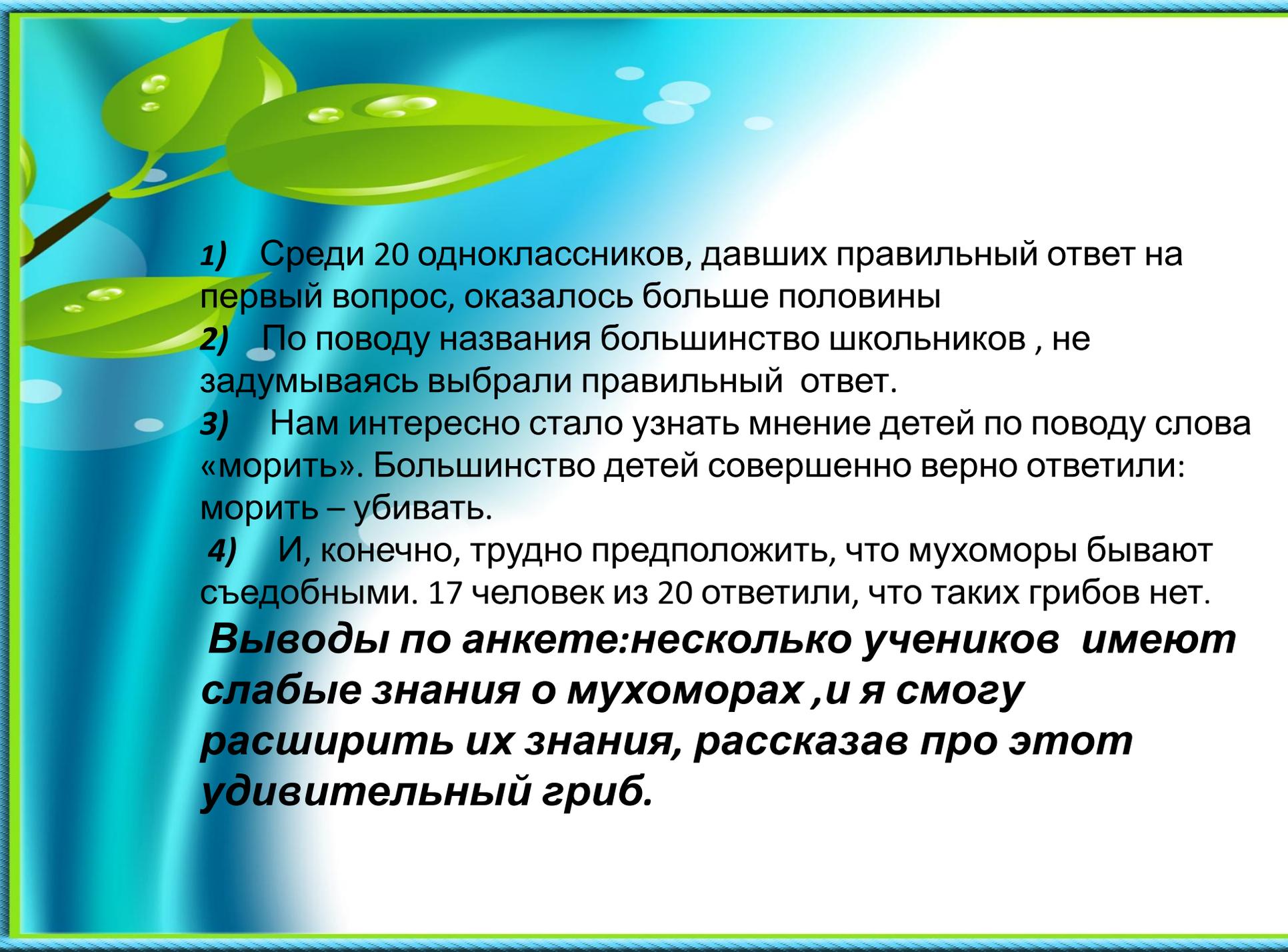


Приложение 10. Мухомор
Виттадини.

Анкетировани

Я решила выяснить знания одноклассников про мухомор и задала им несколько вопросов:

Вопрос	Варианты ответов	Кол-во ГОЛОСОВ
1.Какой из этих грибов ядовитый?	Мухомор	14
	Сыроежка	2
	Моховик	4
2.Почему мухомор так называли?	Потому что он мохнатый	2
	Потому он похож на муху морскую	3
	Потому что убивает мух	15
3.Что значит морить?	Любить	-
	Мерить	2
	Убивать	18
	Говорить	-
4.Как вы думаете, есть ли съедобные мухоморы?	Нет	17
	Да	3

- 
- 1) Среди 20 одноклассников, давших правильный ответ на первый вопрос, оказалось больше половины
 - 2) По поводу названия большинство школьников, не задумываясь выбрали правильный ответ.
 - 3) Нам интересно стало узнать мнение детей по поводу слова «морить». Большинство детей совершенно верно ответили: морить – убивать.
 - 4) И, конечно, трудно предположить, что мухоморы бывают съедобными. 17 человек из 20 ответили, что таких грибов нет.

Выводы по анкете: несколько учеников имеют слабые знания о мухоморах, и я смогу расширить их знания, рассказав про этот удивительный гриб.

Наблюдения и опыты.

Следующий этап моей работы должен был доказать, что мухомор ядовитый гриб и подтвердить свое



Опыт

1



Мухомор нарезаем ножом, кладём его на блюдечко. Блюдечка оставляем на столе в помещении, где есть мухи. Наблюдаем: мухи садятся и улетают.

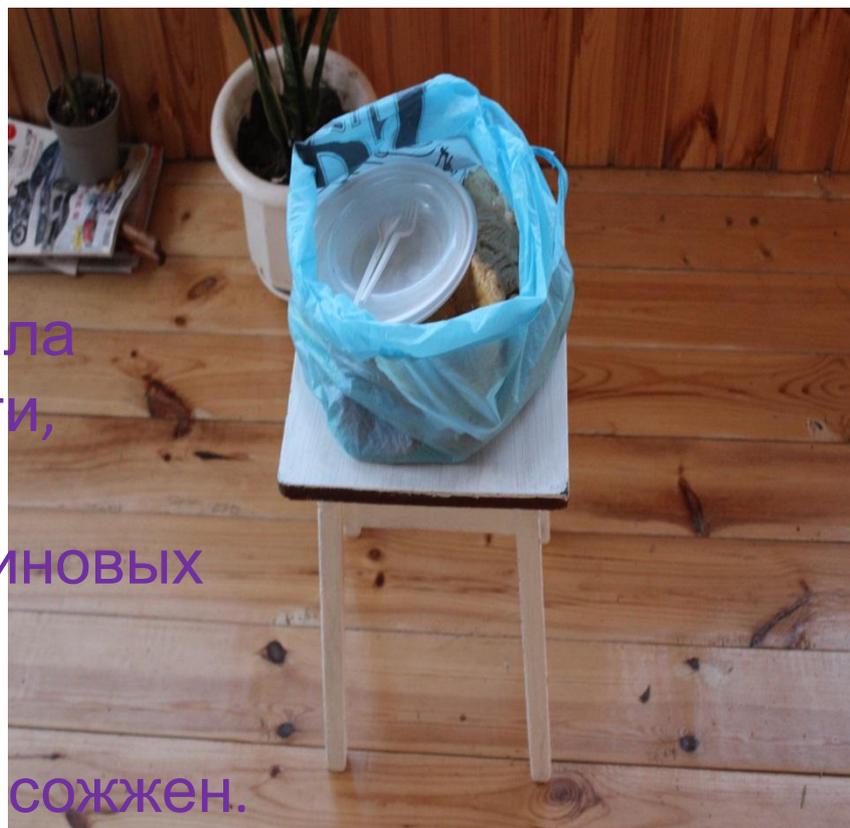
Опыт 2.



Мухомор нарезаем ножом, кладём его на блюдечко, заливаем молоком и оставляем на столе, в помещении, где есть летающие насекомые. За 30 минут в блюдечке с настоем мухомора появляется несколько мух. Наблюдая за ними, можно сделать вывод, что они мертвы

Вывод: мухомор действительно содержит яд, который губительно действует на мух, но только тогда, когда сделаешь им кашницу из молока и мухомора.

Во время опыта я соблюдала все меры предосторожности, опыты проводила под контролем взрослых, в резиновых перчатках, в одноразовой посуде. После проведения опытов весь материал был сожжен.





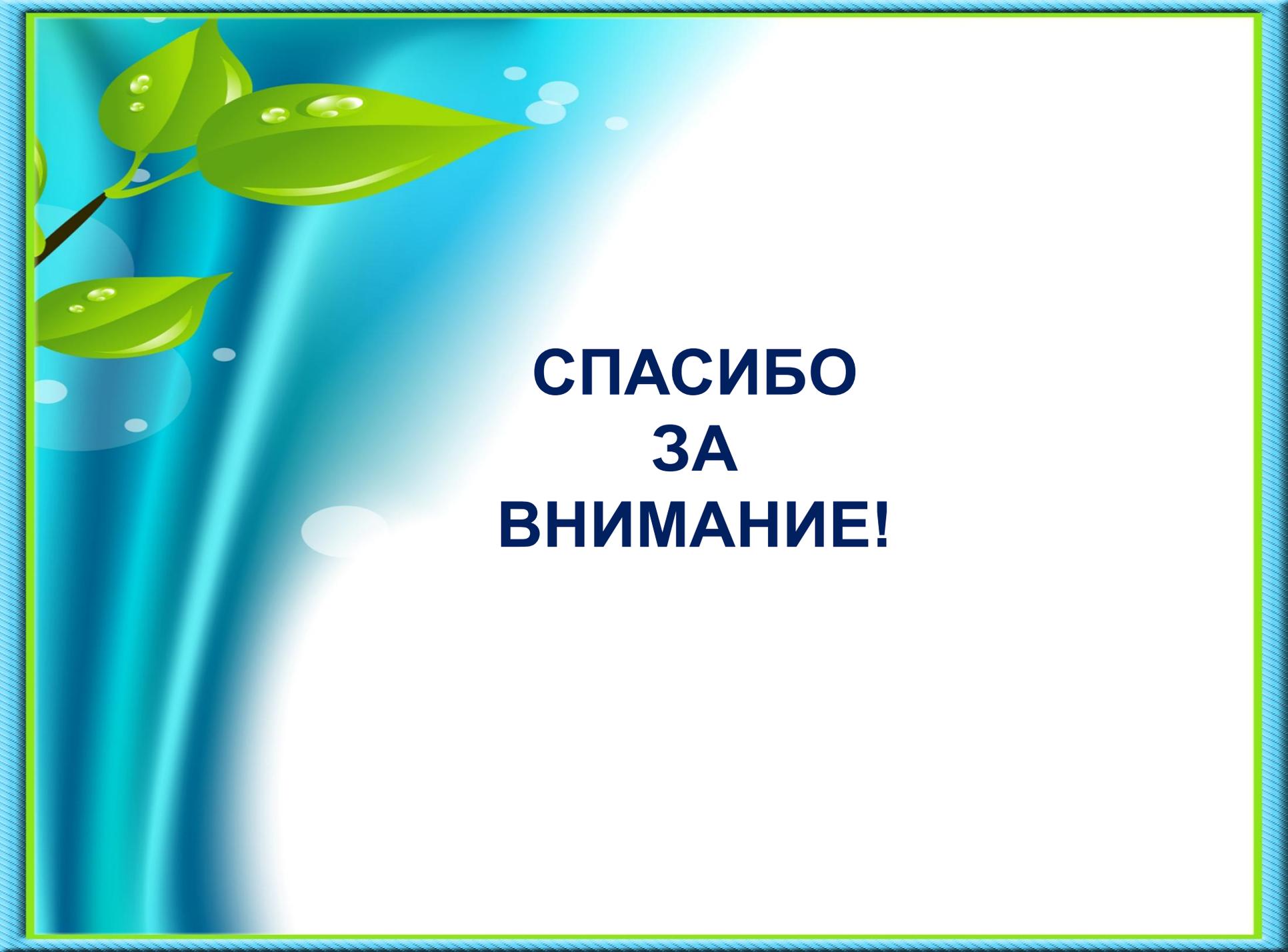
В процессе работы мне удалось подтвердить гипотезу. Мухомор, хотя и ядовитый гриб, но полезный

1. Он помогает бороться с мухами;
2. Красный мухомор для оленей, лосей и коров служит лекарством
3. Мухоморы также лечат и растения, чтобы сосны при посадке лучше приживались, в почву вносят грибницу мухомора.
4. Мухомор обладает лечебными свойствами, из него получают лекарственные препараты для лечения опухолей, в лечении артритов, артрозов, ревматизмов

Памятка для грибника

- Постарайтесь собирать в лукошко только те грибы, в которых вы на 100% уверены. Потому что первое правило грибника: не уверен – не бери!
- Грибы, вызывающие у вас сомнения, лучше показать опытному грибнику, а не испытывать их на вкус и запах.
- Не пытайтесь отведать сырые грибы, как бы вы не были уверены в их съедобности.
- Грибы нужно приготовить как можно быстрее после их сбора.
- Не используйте в пищу грибы с червоточинами, повреждениями.
- Избегайте мест сбора грибов, расположенных в непосредственной близости к экологически загрязненным районам (мусорные свалки, токсические производства, повышенный радиационный фон, близость к автомагистралям).
- Собирайте только молодые грибы, избегая перезревших
- Собирая грибы, не срывайте их.. Аккуратно срезайте грибы ножом у основания ножки.

Это конечно лишь некоторые правила, знание которых



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**