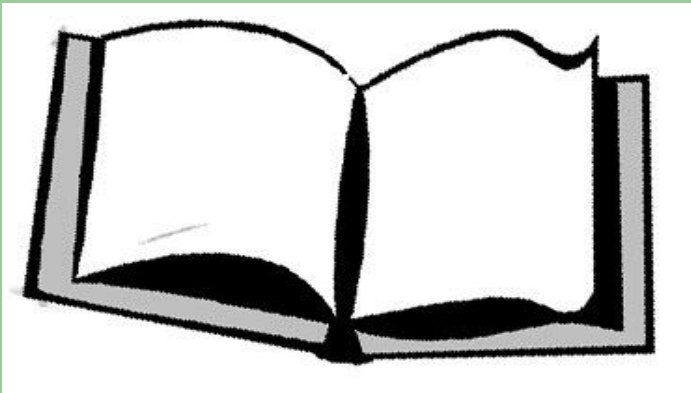




Особое царство – грибы.

Устный журнал.



Познавательная страница.



Грибы – особое царство.

Грибы – очень интересные организмы. Они не растения и не животные. Поэтому ученые выделили их в особую группу. Грибы знакомы всем. Однако то, что мы называем грибом, - это его плодовое тело. Сам же гриб спрятан в почве. Состоит он из тонких белых нитей – грибницы. Как паутинки, они оплетают корни деревьев, поселяются на пнях. Когда бывает много тепла и влаги, в некоторых местах грибницы из земли пробивается плодовое тело гриба – ножка с шляпкой.

Грибы – лекари.

Некоторые виды грибов лечат людей и зверей. Гриб чага – язву желудка, опухоли. Бледной поганкой лечили холеру. Мухомор – отличное лекарство для лосей. Гриб трутовик в годы войны использовали вместо ваты. А зеленая плесень – тоже гриб – пенициллин лечит бронхиты и воспаление легких.



Знаете ли вы, что ...

- ...по старорусски грибы – губы.
- ...самыми первыми появляются в апреле съедобные грибы строчки и сморчки.
- ...домовой гриб может «съесть» фундамент дома.
- ...подземные грибы трюфели растут на глубине 10 – 20 см, чтобы их найти, используют домашних свиней.
- ...гриб рогатик желтый называют грибной лапшой.
- ...в природе есть светящиеся грибы, у которых светятся подземные части.
- ...белка заготавливает на зиму до 600 г сухих грибов.
- ...быстрее всех трубчатых грибов растет подберезовик – по 4-5 см в сутки.

Кулинарная страница.

Грибы неодинаковы по своей хозяйственной ценности. Так как некоторые грибы содержат много белка, они могут заменить мясо. Самыми ценными в этом отношении являются грибы 1 категории: белый, груздь, рыжик.

Грибы 2 категории: подберезовик, подосиновик, масленок, опята, шампиньон. Грибы 3 категории: сыроежки, моховик, лисички. Грибы 4 категории: дождевик, строчок, трюфель.

Грибы можно сушить, варить, жарить, солить, мариновать.

Нельзя собирать и употреблять в пищу перезревшие, старые и размягшие грибы – в таких грибах образуются вредные вещества.

Математическая страница.

Шла из леса тетя Зина,
Сто грибов несла в корзине.
Подошел Лисичкин Коля:
-Тетя Зина, белых сколько?
-Сыроежек много было,
Я считала, но забыла.
Белых меньше в десять раз –
Это помню, как сейчас.
Есть тут парочка маслят
И десяточек опят...
-Ну а белых, белых сколько?
-Вот не помню, да и только!
Кто подскажет тете Зине,
Сколько беленьких в корзине?



Литературная страница.

Вот и лес. И тишина.
Тут, дружок, не надо спешки,
Торопливость не нужна...
Видишь, рядом – сыроежки.
А чуть подальше, на полянке,-
И волнушки, и белянки.
А вот там, гляди, маслята
Разбежались как цыплята,
Из-под веточек глядят...
Много тут грибов, ребята,
И для вас, и для зверят!



Занимательная страничка. Ребусы.

Рыба + ёжик

Масло + слонёнок

Очки + пять + акула

Муха + сом + море

Сыр + нож + серёжки

Разнообразие грибов в экосистеме Забайкалья.



Правила сбора грибов.

Варите, солите и жарьте грибы,
Только грибницу не трогайте вы.
Она словно нить глубоко под землёй
Испортишь её и не будет другой.