



# «Загадки о грибах»

**Морозова Людмила Михайловна**

Учитель начальных классов

I квалификационной категории МБОУ  
«Староильдеряковская средняя  
школа»

Аксубаевский район

Республика Татарстан

<http://www.deti-66.ru/>





# ПОДОСИНОВИ

<http://www.deti-66.ru/>

<http://aida.uobz.ru>



Народ подметил,  
что первые подосиновики  
появляются тогда, когда  
поспевают семена осины и  
растут до поздней осени.  
Съедобны все формы  
подосиновиков. Подосиновики  
богаты витамином С.



# ГРУЗДИ

<http://www.deti-66.ru/>

<http://aida.ucoz.ru>



# Кто же царь грибов?

На Западе белый груздь практически неизвестен или считается несъедобным грибом. В России же его считают одним из лучших грибов для соления. Соленые белые грузди приобретают голубоватый оттенок, мясисты, сочны, обладают особым ароматом. В старину белый груздь считался единственным грибом, годным в засол, его называли «царём грибов».



# боровик

<http://www.deti-66.ru/>

<http://aida.ucoz.ru>

# Это интересно!



Окраска шляпки в дубовых лесах тёмно-бурая, в берёзовых - светло-бурая, в сосновых - тёмно-бурая с фиолетовым оттенком, в еловых — красновато-бурая. Нижняя сторона шляпки у всех белых грибов белая, с возрастом желтеет и наконец, становится желтовато-зелёной. Ножка толстая, у основания расширяется, желтоватая с рисунком из белых прожилок. Белые грибы особенно хороши для сушки и маринования, а



**опята**





# Не может быть!

Опята содержат ценные вещества. Достаточно съесть 100 граммов опят, чтобы полностью удовлетворить суточную потребность человека в меди и цинке, которые играют важную роль в кроветворении.



# СМОРЧОК

<http://www.deti-66.ru/>



## Ну и ну! Помогает глазам?

В наше время сморчки попали на лабораторный стол, и оказалось, что древние знания на основе опыта абсолютно верны. В них нашли вещества, не только укрепляющие глазные мышцы, но и вещество, которое напрямую работает с хрусталиком глаза - не дает ему мутнеть.



# ДОЖДЕВИК



# А это мы не знали!

В детстве нам нравилось топнуть по этому шарику и сделать небольшой, но эффектный «взрыв» с облачком горчичного цвета над сандаликом. Иногда вместо облачка получалась «каша» подозрительного желтоватого цвета. Ну а в свежем, молодом грибке было абсолютно белое вещество, которое издавало очень приятный запах. Лишь с возрастом мы узнавали, что топтали съедобные, деликатесные грибы, которые, к примеру, в Италии ценятся дороже шампиньонов – дождевики.



**З  
О  
Н  
Т  
И  
К**



**е.**



# Вот это зонТ!

Действительно, гриб зонтик особенный. При встрече он восхищает грибника своим ростом, размером, силою, мощью, величием, красотой. Но очень уж похож на мухомор или на что-то другое из «поганок». Поэтому начинающие тихие охотники обычно или обходят его стороной, или уничтожают, думая, что совершают благо...

Да и не надо этого делать! Ведь грибо-то съедобный и очень вкусный.



А

**мухомор**

<http://www.deti-66.ru/>





## А это вы знаете!?

Хотя он и ядовит для человека,

но в качестве

лекарства употребляется многими животными. Например, лосями. Да и в народной медицине настойки из красных мухоморов уже давно используют для лечения многих, в том числе и онкологических заболеваний. А еще – от радикулита, ревматизма, подагры.



(c) RAWANI

33b.ru

# Белый



# Представляете!

**Килограмм сушеных белых грибов — это почти 3 килограмма мяса, 3 килограмма рыбы, 4 килограмма картофеля. Свежие грибы по калорийности питательнее капусты, зеленого лука, а сушеные почти 2 раза калорийнее яиц и**



# Подберёзов

<http://www.deti-66.ru/>



# **Вот это интересно!**

**Гриб нельзя назвать массовым. Чаще всего количество найденных подберезовиков измеряешь штуками, в лучшем случае - десятками и крайне редко - ведрами. Зато этот гриб можно назвать все сезонным. Считается, что растет он с июля по октябрь. Этот срок сам по себе уже довольно продолжителен, но дело в том, что подберезовик можно**





# **В мире много интересного!**

**В кулинарии рыжики по праву считаются деликатесом. Они очень вкусны жареные, но особенно хороши соленые.**

**К тому же дело не только во вкусовых качествах. Эти грибы очень питательны. Соленые рыжики по калорийности превосходят маринованные боровики, яйца и даже куриное и говяжье мясо (на 75,7 и 78,7 калории из расчета на грамм продукта). По усвояемости организмом**



# Сыроежк

<http://www.deti-66.ru/>

<http://aida.ucoz.ru>





# Не смотри на название!

*Несмотря на свое название, сыроежки практически несъедобны в сыром виде.*

*Неопытные грибники не очень ценят этот род грибов из-за большого разнообразия видов сыроежек, особенностей произрастания и большого числа расцветок шляпки, они часто принимают эти грибы за другие. По словам Бианки, "иной грибник, приняв в траве рыжую головку какой-нибудь сыроежки за красный гриб, со злости пинает ее ногой и давит". В наших краях растет около шестидесяти видов сыроежек, но съедобны из них не все, хотя и откровенно токсичных или ядовитых*



# акшунлов

<http://www.deti-66.ru/>



# Да! Как перец во рту!

Если дотронуться языком, то, пожалуй, будет не лучше, как если бы вы окунули кончик языка в крепкий перец. Поэтому волнушки сначала нужно держать в холодной воде, чтобы вся горечь из них ушла. Затем их обыкновенно солят, хотя можно и мариновать. И в том и в другом случае волнушка, к большому сожалению, теряет свою удивительную расцветку. Она становится просто серой. Если бы волнушка и на столе умела выглядеть так же, как в березовом лесу, она украшала бы всякий стол и только за одно это ценилась бы, вероятно, больше других грибов, тем более что по вкусу и, так сказать, на зубу волнушка уступает только рыжику, но ничем не хуже груздя.



# ШАМПИНЬОН



# Надо знать!

Гриб съедобен только в молодом возрасте, тогда общий цвет гриба – белый, что позволяет его довольно легко найти, при старении тело гриба желтеет и в дальнейшем становится коричневатым, такой гриб употреблять в пищу уже нельзя.



***(поганки)***



# Будьте осторожны!

**Бледная поганка вызывает отравление при употреблении её в любом виде - ни варка, ни жарка....не способны разрушить содержащиеся в грибе ядовитые токсины, которые вызывают смерть незадачливого грибника.**

**Первые признака отравления - головная боль, жажда, боли в животе, постоянная рвота, понос с кровью и слизью - возникают внезапно спустя**

<http://www.deti-66.ru/>

**3-12 часов после употребления**



# Интернет ресурсы

- [ru.wikipedia.org › wiki/](http://ru.wikipedia.org/wiki/)
- <http://images.yandex.ru/>
- [ecosystema.ru](http://ecosystema.ru)
- [mushrooms-info.ru](http://mushrooms-info.ru)