



«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
- mushrooms-info.ru