

Презентация «Грибы:

съедобные, опасные и удивительные»

Выполнил: Газизов Радим,
ученик 5 класса

О грибах



Когда-то грибы относили к растениям, хотя они не имеют хлорофилла и не нуждаются в солнечном свете. Сейчас грибы выделяют в особое царство наравне с царствами животных и растений. Эти совершенно особые организмы играют важную роль в жизни леса. Большинство лесных грибов - сапрофиты, то есть питаются органическими остатками, главным образом отмершими растениями.



Строение гриба



Что такое гриб?



Гриб – это плодовое тело, которое вырастает на грибнице, или мицелии. Мицелии - сеть тончайших белых грибных нитей, которые развиваются в почве или в древесине дерева.

Питание грибов



Грибы получают питательные вещества из окружающей среды, то есть они — гетеротрофы. Питательные вещества всасываются в растворенной форме следующим образом: через стенки клеток выделяются энзимы, при помощи которых происходит растворение органических веществ, содержащихся в почве.

Рост грибов



Плодовые тела вырастают за считанные часы да и живут недолго на почве, на гнилой древесине, на коре деревьев... Когда гриб срывают, грибница остается на месте и продолжает расти.

Образец взаимопомощи



Некоторые лесные грибы тесно связаны с определенными деревьями и растут между их корней. Из корней деревьев гриб получает сахара, а сам снабжает дерево минеральными веществами.

Несъедобные грибы



Грибы-паразиты



Такие грибы могут захватывать совершенно здоровое дерево и жить за его счет, не убивая его, или же могут поселиться на ослабленных, больных деревьях, ускоряя их гибель.

Съедобные грибы



На вес золота



Трюфель можно назвать лесным «золотым самородком». Этот гриб растет под землей у подножия дубов. Они округлые, размером с орех или клубень картофеля. Очень высоко ценятся кулинарами. Но трюфель - гриб очень редкий и найти его совсем непросто.

Шампиньоны

Шампиньоны - самые известные грибы, выращиваемые в искусственных условиях. Они появляются на сильно унавоженной почве, на пастбищах и около скотных дворов.

Шампиньоны, отличаются отличным вкусом, быстрым ростом и неприхотливостью,



Главное - осторожность

- Не притрагивайтесь к незнакомым грибам.
- При малейших сомнениях покажите собранные грибы специалисту, прежде чем употреблять их в пищу.
- Собранные грибы лучше складывать в корзину, а не в пластиковый пакет, и которым они могут быстро испортиться и стать опасными для здоровья.
- Постоянно пополняй свои знания о грибах - тогда и сомнений будет меньше.

Вопрос-ответ

- Не растения и не животные. Что это?
- Зачем грибы лесу?
- Чем питаются грибы?
- Какой гриб называют супергрибом?
- Какие животные питаются грибами?
- Какой гриб называют «лесным золотом»?