

# Съедобные и несъедобные

## грибы

**Презентацию  
подготовила:  
Меркурьева О.В,  
воспитатель  
детского сада №15**



# Не всякому грибу место в лукошке.

В нашей стране встречается около 3000 видов грибов. Среди них есть съедобные и несъедобные и даже очень ядовитые. Грибы - ценный пищевой продукт, но этот продукт может быть и весьма опасным, если не знать какие грибы являются съедобными.



# Съедобные грибы нашего леса.



Белый гриб



Сыроежки



Маслята

# Съедобные грибы нашего леса.



**Подберезовик**



**Волнушки**



**Подосиновик**

# Несъедобные и ядовитые грибы

- \* Почти все ядовитые грибы несъедобные.  
Помни об этом и будь осторожен!
- \* Среди этих грибов есть и очень ядовитые, которые и в руки брать не разрешается. Попадет яд на руки, а потом если возьмешь этими руками хлеб, то и отравиться можешь.

# Самые опасные ядовитые грибы.



**Мухомор**



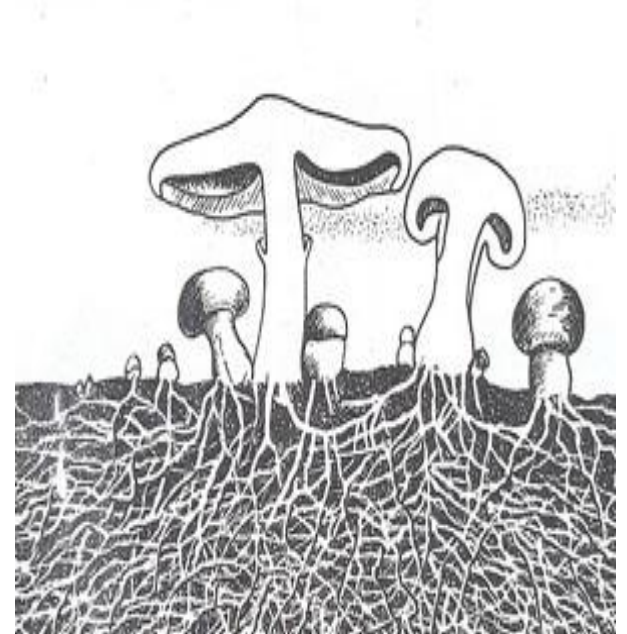
**Бледная поганка**



**Розовый мухомор**

# Правила сбора грибов.

- Гриб, а точнее шляпку гриба и часть ножки, срезают ножом и ни в коем случае не вырывают из земли вместе с корнем. Почему? Под травой в земле есть сеточка, это грибница. Если ты аккуратно срежешь гриб, то на следующий год на этом месте вырастет еще гриб, и даже не один. А если ты вырвешь гриб с корнем, то грибница повредится, и грибы здесь больше никогда не вырастут.



# Это должен знать каждый

- \* Не трогай незнакомые грибы, оставляй их в лесу, на поляне;
- \* ядовитые грибы не губи, ими лечатся многие животные;
- \* не разрывай палкой мох и листву около гриба – можно повредить грибницу;
- гриб аккуратно срежь ножом или, осторожно придерживая ножку гриба, отломи шляпку.





**Вот мы и  
познакомились с  
различными видами  
грибов.**

**Отлично!**

**Тогда, вместе с  
родителями,  
отправляемся в лес  
за грибами!**

