

Съедобные и ядовитые грибы



Выполнила :Победаш З.А.

Воспитатель ГПД

4 Б класс.

Съедобные грибы

Белый гриб (боровик)

Он считается одним из наиболее ценных видов грибов.



Шляпка белого гриба — трубчатая, подушковидная, она может достигать 20 см в диаметре.

Ножка толстая, утолщенная внизу, сплошная, с сетчатым рисунком, иногда только в верхней части. Цвет ножки нередко имеет тот же оттенок, что и шляпка гриба, только светлее.

Мякоть плотная, белая, с ореховым вкусом и без особого запаха. На разрезе мякоть окраску не меняет.

Подберезовик (березовик, обабок)



Подберезовик — очень распространенный вид, образует сообщество с различными видами березы.

Ножка цилиндрическая или слегка утолщенная к основанию, сплошная, волокнистая, беловатая, покрытая темными чешуйками (сероватыми, темно-коричневыми или почти черными). Мякоть белая, плотная, на разрезе не меняет цвет или розовеет.

Подосиновик (осиновик, красноголовик)

Шляпка у подосиновика достигает 20 см, сначала полушаровидная, потом более плоская. Окраска варьирует от красной и красно-коричневой до беловато-коричневой или белой. Трубочки грязно-белые, кремовые или сероватые. Ножка цилиндрическая или расширяющаяся к основанию, покрытая волокнистыми чешуйками. Мякоть на разрезе синеет, позднее чернеет, у некоторых видов она становится красноватого или фиолетового цвета.



Рыжи

К

Съедобные грибы исключительно высокого качества. Некоторые европейские народы отдают ему предпочтение перед белым грибом. Во многих странах рыжик считается деликатесом.

Растут рыжики, в основном, в хвойных лесах, особенно в сосновых и еловых. Предпочитают освещенные места: поляны, опушки, молодой лес.



Маслят

а

Для маслят характерна гладкая, клейкая или слегка слизистая шляпка.

. У него слизистая коричневая, темно-коричневая или шоколадная шляпка. Реже встречаются желто-коричневая или буровато-оливковая шляпка. Хорошо развитое частное покрывало, трубочки желтые. Ножка у этого масленка цилиндрическая, короткая, с пленчатым кольцом. Плодоносит он в июле — сентябре, часто большими группами.



ЯДОВИТЫЕ грибы

Бледная



Бледная поганка – своеобразный «чемпион», самый ядовитый гриб на свете. Вероятно, и самый коварный. Дело не только в приятном грибном запахе и вкусе, но и в том, что съевший бледную поганку человек первоначально чувствует себя вполне хорошо.

Мухомор красный, ядовитый



Мухомор красный (*Amanita muscaria*) растет в разных лесах, особенно красивым рождается под березами. Он относится к ядовитым грибам, которые вызывают удушье, обморочное состояние, сильные расстройства желудка, изредка отмечаются смертельные случаи отравления.

Грибы- двойники

Очень многие **ядовитые** и даже смертельно ядовитые грибы похожи на свои ценные съедобные двойники. В одних случаях это сходство сравнительно поверхностное, в других – сильное. Такие грибы называются грибами-двойниками. Их может спутать не только неопытный, но и грибник со стажем, что приводит нередко к печальным и даже роковым ошибкам.



Мухомор пантерный



Мухомор красный



Мухомор поганковидный



Мухомор порфиновый



Мухомор королевский



Опенок ложный серно-желтый

1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых вы точно знаете, что они съедобны.

2. Грибы, которых вы не знаете или которые вызывают сомнения, никогда не употребляйте в пищу и не пробуйте их на вкус в сыром виде.

**Спасибо за
внимание**