

Съедобные и ядовитые грибы



Убашеева Оксана Бадмажаповна
3 «Б» класс МОУ СОШ №5 г.Закаменск

Бледная поганка и мухомор вонючий

Бледная поганка



Мухомор вонючий

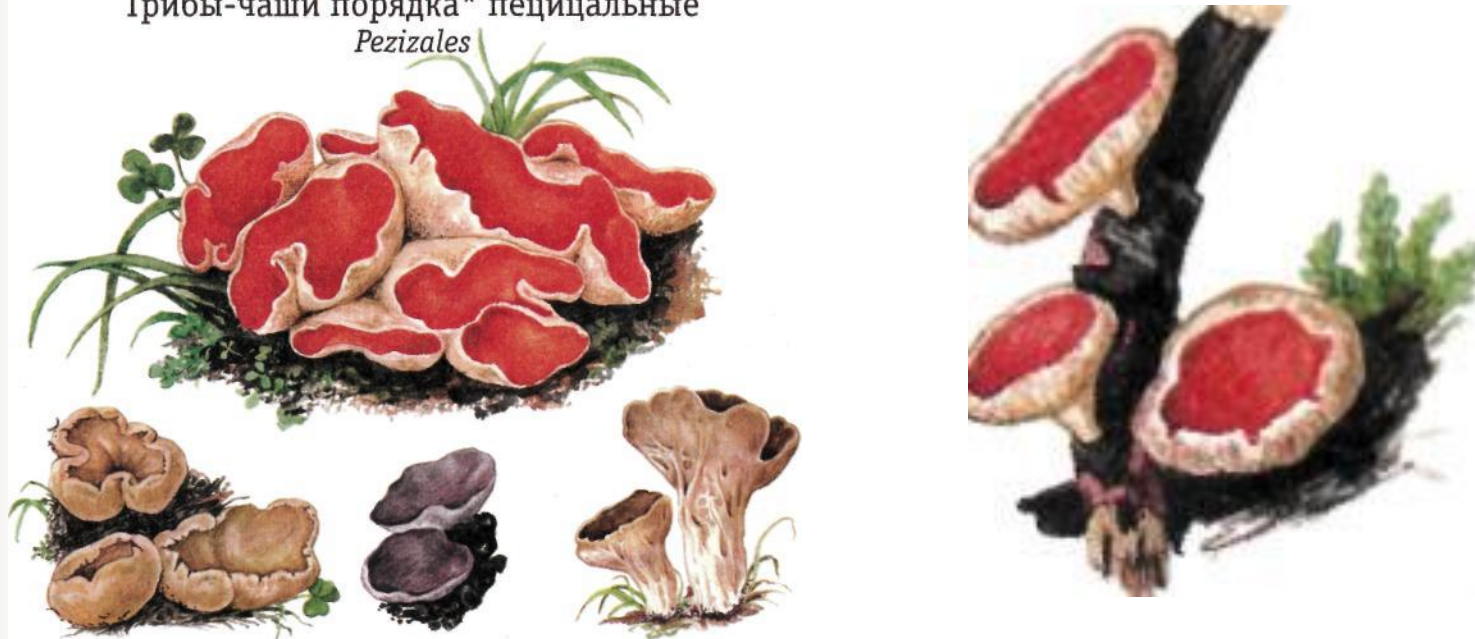


Свинушка и желчный гриб.



Грибы - чаши

Грибы-чаши порядка* пецицальные
Pezizales





Порховка

Дождевик

Головач

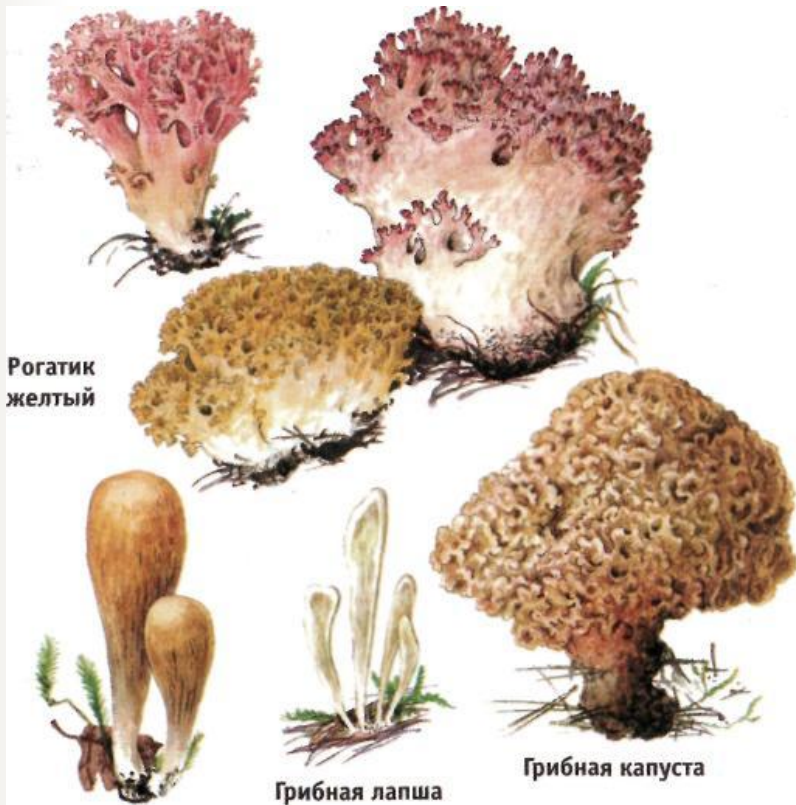
Гриб – зонтик и мухомор



Мухомор
поганковидный



Грибы семейства рогатиковые



калоцера

Шампиньон полевой и шампиньон обыкновенный



**Шампиньон
тротуарный**

Сыроежки

Сыроежка
Russula (Fr.) S.F.Gray



Несъедобные сыроежки

Опёнок и ложноопёнок



Лисички



Настоящая лисичка



Ложная лисичка

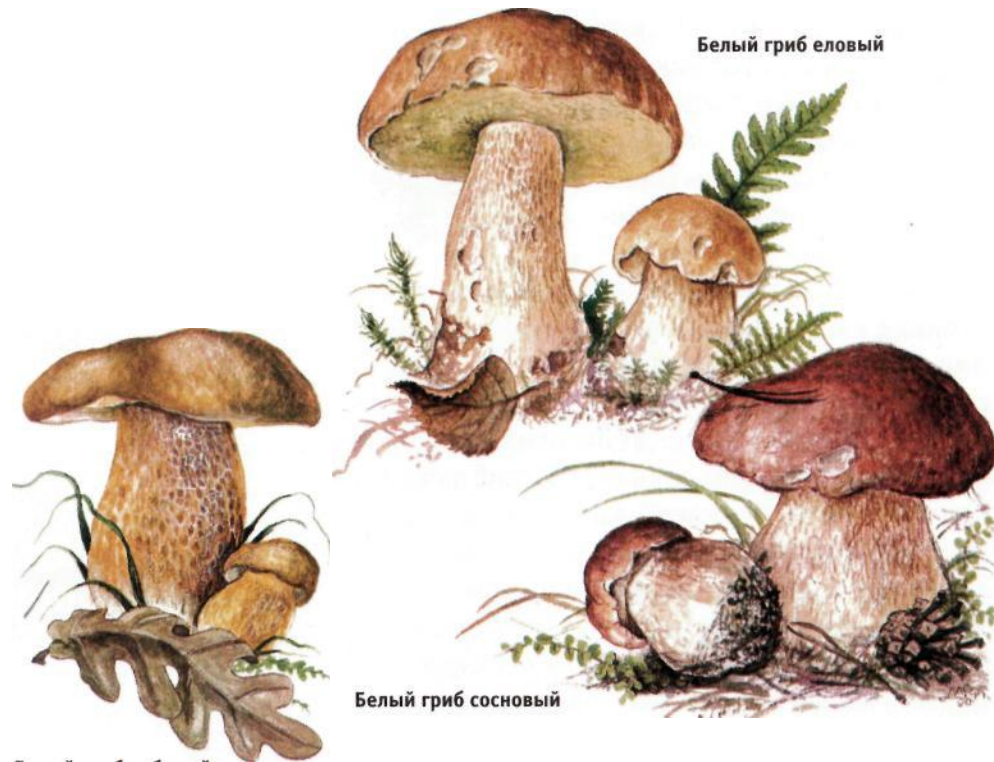
Трутовики и чага



Чага



Маслёнок и белый гриб



Подберёзовики и подосиновики



Грузди и рыжики.



Груздь белый



Рыжик еловый

Грузди.

Рядовки



Сморчок
обыкновенный

Сморчок
конический



Сморчковая
шапочка

Сморчковая
шапочка

Строчок



Правила грибника

1. В лес за грибами нужно идти в удобной одежде и обуви - прогулка должна доставлять вам удовольствие.
2. Собирайте только те грибы, которые хорошо вам известны. Если возникают сомнения, посоветуйтесь со специалистами. А если специалиста рядом нет, не берите сомнительный гриб.
3. Нельзя собирать грибы в городе, а за городом - вдоль шоссейных дорог.
4. Не берите старые, перезревшие грибы. Даже в съедобных боровиках, подберезовиках могут размножиться ядовитые для человека микроорганизмы.
5. Не кладите свою «добычу» в полиэтиленовые пакеты! Грибы в них мнутся и ломаются кроме того, температура внутри пакета бывает настолько высокой, что грибы «задыхаются» и портятся.
6. Перерабатывать грибы нужно сразу же, как вернетесь из леса. Иначе за несколько часов грибы успеют зачервиветь.
7. Грибы лучше срезать ножом. Но можно и аккуратно выкручивать их из почвы. Главное - не разгребать, не ворошить под «корешком» гриба мох, сухие листья, хвою, не разрушать грибницу.
8. Мухоморы и поганки не сшибайте, не топчите ногами.

Светящиеся грибы.

