











Несъедобные грибы













Памятка

- 1. Не бери неизвестные тебе грибы, не употребляй их в пищу и не пробуй на вкус в сыром виде.
- 2. Гриб надо срезать ножом.
- 3. Не собирай и не ешь те грибы, которые у основания имеют клубневидное утолщение, «юбочку» как у мухомора.
- 4. Не собирай и не ешь перезрелые, червивые, испорченные грибы.

А это очень маленькие, но тоже грибы



Дрожжевые грибки



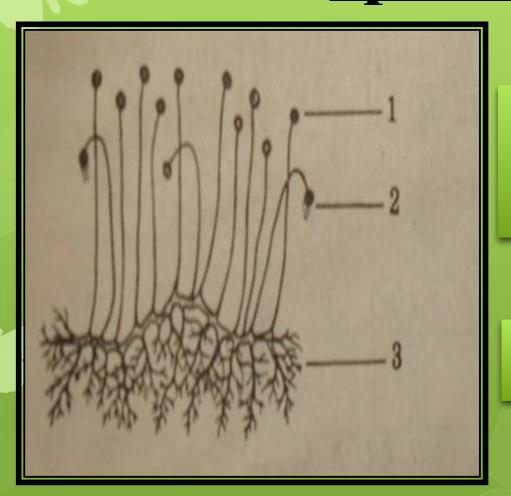
Кефирный грибок





Пенициллин

Строение плесневых грибов



1 и 2 — <u>плодовое тело</u>

3 - грибница

