

Съедобные грибы

Презентация по образовательной области
«Познание» для детей 4-5 лет



**Выполнила: Захарчик М.Ю.,
воспитатель ГБДОУ № 428**

В нашей стране встречается около 3000 видов грибов. Из них съедобными являются лишь около 200 видов. Грибы - ценный пищевой продукт, но этот продукт может быть и весьма опасным, если не знать какие грибы являются съедобными.



Белый гриб – пожалуй, наиболее ценный съедобный гриб, встречающийся в лесах России. В зависимости от того, под каким деревом растет этот гриб, принято делить белые грибы на подвиды. Одним из таких подвидов белых грибов является **белый гриб березовый**.

От других подвидов белый гриб березовый отличается по своему внешнему виду и по вкусовым качествам. Растет вдоль дорог, на лесных опушках небольшими группами или по отдельности. Сезон плодоношения - с июня по октябрь.





Шляпка белого гриба березового крупная - до 15 сантиметров в диаметре, беловато-охряного цвета, иногда почти белая, или светло-желтая. Форма шляпки молодых грибов подушковидная, у зрелых более плоская. Мякоть плотная, белого цвета, на воздухе цвет не меняет, вкуса не имеет, с приятным грибным запахом. Это съедобный гриб с превосходными вкусовыми качествами. В России и странах Западной Европы считается одним из лучших съедобных грибов.



Гриб волнушка
белая или
белянка. Это условно-
съедобный гриб.
Пригоден в пищу в
соленом или
маринованном виде. В
соленом виде
волнушка белая может
употребляться в пищу
не раньше, чем через
30-40 дней после
засолки.

Волнушка белая, как и волнушка розовая, растет под березами в молодых березняках, в смешанных лиственных лесах с примесью березы. Встречается реже, чем волнушка розовая и очень на нее похожа. Отличается от последней только белым цветом шляпки, пластинки частые и узкие, ножка короткая - от 4 см длиной и до 2 сантиметров толщиной. Белянка растет также вдоль заброшенных дорог, рядом с березами. Время произрастания - август-сентябрь.





Лисичка обыкновенная, она же лисичка настоящая, гриб семейства лисичковых, съедобный и очень вкусный. Пищевые качества ценятся высоко, лисичка обыкновенная употребляется в пищу в любом виде. Особенно хорош этот гриб для супов и соусов, маринадов и солений. К тому же лисичка хорошо хранится и транспортируется, почти не поражается личинками насекомых. Кроме того гриб обладает лечебными свойствами.



Лисичка обыкновенная (лисичка настоящая) один из самых популярных съедобных грибов. Растет в хвойных и лиственных, не очень частых мшистых лесах. Образует микоризу с елью, сосной, дубом, буком, а также со многими другими деревьями. Чаще всего встречается семьями, реже поодиночке. Сезон плодоношения с июля по октябрь.

Шляпка лисички обыкновенной мясистая, плотная, яично-желтой или светло-желтой выцветающей окраски. У молодых грибов форма шляпки выпуклая, часто плоская, с завернутым краем. В зрелом возрасте форма шляпки видоизменяется и становится воронковидной, с волнисто-лопастным краем. На изломе мякоть вначале желтоватая, потом белеет, сухая, плотная, упругая.





Масленок поздний.
Хороший съедобный
гриб. Употребляется
жареным, вареным,
пригоден для засолки,
маринования и сушки.
В сушеном виде
темнеет.



Масленок поздний растет в сосновых, а также смешанных сосново-берёзовых и сосново-дубовых лесах. Предпочитает лесные опушки и другие хорошо освещаемые места. Сезон плодоношения с июня по октябрь. Встречается обычно большими группами.



Шляпка гриба масленок поздний имеет вначале полушаровидную форму, затем меняет ее на округло-выпуклую, плосковыпуклую или подушковидную. Цвет шляпки имеет различные виды коричневого оттенка: тёмно-коричневый, шоколадно-коричневый, красно-коричневый, красно-бурый, жёлто-коричневый, а также бывает жёлто-бурой, серо-бурой или буро-оливковой. Мякоть гриба толстая беловатая или желтоватая, на изломе цвета не меняет, с приятным запахом.



Опята луговые очень вкусный съедобный гриб. Пригоден к употреблению во всех видах - его можно варить, сушить, солить и мариновать. Опенок луговой относится к почвенным грибам. Он растет на дерновой почве на лугах, выгонах, пастбищах, в лесу, на полянах, опушках, вдоль дорог.

Время плодоношения с конца мая до конца октября. Шляпка опенка лугового небольшого размера 3-7 сантиметров. Форма шляпки молодых грибов колокольчатая, у зрелых плоская с бугорком в середине. Цвет шляпки желтый, желтовато-коричневый или красновато-охряный по краю полосатая, в сухую погоду более светлая. Ножка гриба жесткая, особенно у старых грибов и в пищу непригодна.



Подберезовик обыкновенный.



Чаще всего встречается именно в березовых рощах, отчего и получил свое название. Реже встречается в хвойных лесах с примесью березы. Плодоносит с мая по сентябрь.



Подберезовик

обыкновенный обладает хорошими вкусовыми качествами. В особенности в молодом возрасте. Старые грибы бывают слишком жесткими и невкусными. В пищу употребляется маринованным, жареным, вареным, пригоден для сушки. При кулинарной обработке гриб темнеет.



Шляпка подберезовика обыкновенного от 3 до 15 сантиметров в диаметре, у молодых экземпляров полушаровидной формы, в зрелом возрасте меняет форму на подушковидную. Окраска шляпки варьируется от беловато-сероватой до темно-серой. Мякоть гриба белого цвета, на изломе цвет не меняет или слегка розовеет, у молодых грибов плотная, у старых становится губчатой.

Гриб

подосиновик растет в лиственных лесах, в особенности в молодых осинниках.

Это съедобный гриб.

Употребляется в

вареном, сушеном,

соленом,

маринованном,

жареном виде.



Гриб с довольно крупной шляпкой - до 25 сантиметров в диаметре, цвет варьируется, встречаются подосиновики с ярко-красной, оранжевой, серой, белой шляпкой.

