

В царстве грибов.

Антонова Оля.

Загадка.

В лесу под берёзкой
- крошка,
Только шапка да
ножка.



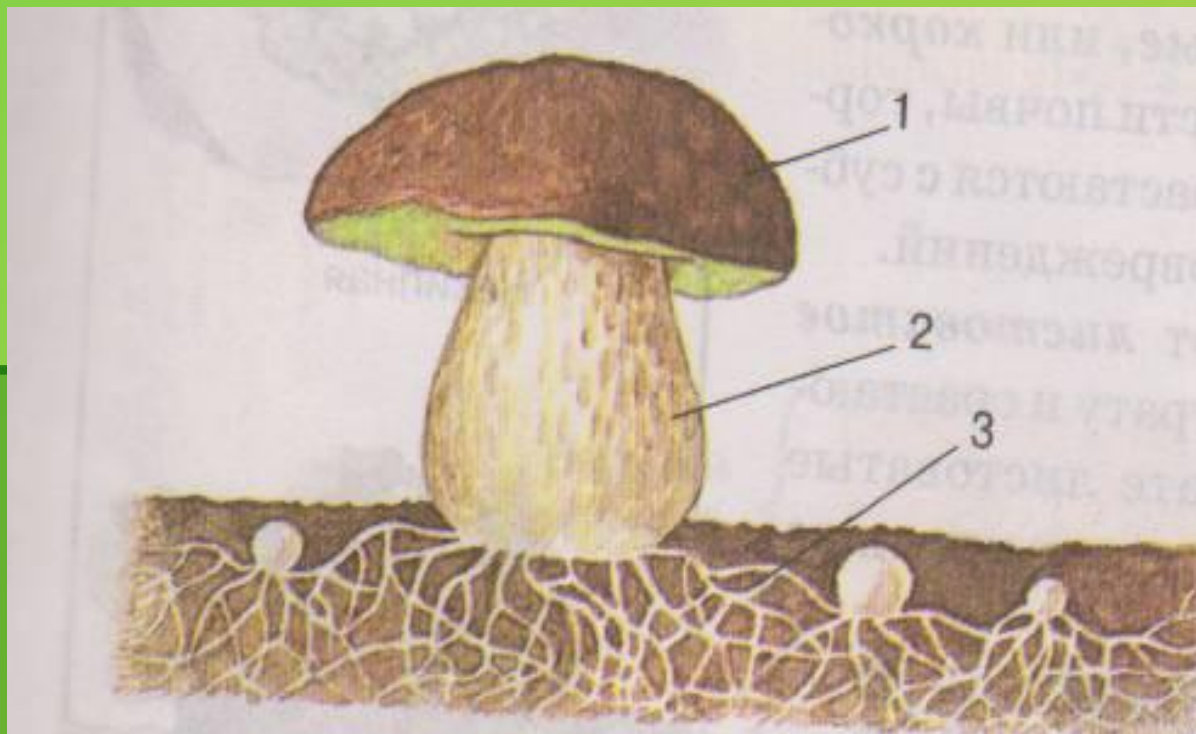
В царстве грибов.

- Царство грибов очень разнообразно.
- Учёным известно около 100 тысяч видов грибов.
- Грибы не могут сами производить для себя питательные вещества ,как растения.
- Они поглощают питательные вещества из мёртвых остатков растений и животных
- Грибы способствуют образованию перегноя.

Грибы.

Строение гриба.

- Шляпка
- Ножка
- Грибница



Съедобные грибы.

- На территории нашей страны встречается около 300 видов съедобных грибов, но широко используются лишь несколько десятков видов. Почти каждый из нас знает съедобные шляпочные грибы: белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, маслята.



- Грибы богаты белками, содержат жиры, минеральные вещества, микроэлементы- железо, цинк, кальций, йод, фосфор.

Белый гриб

- Белый гриб называют царем грибов, его не спутаешь ни с кем. Он хорош в любом виде: и в маринаде, и в грибном супе, и в грибном соусе. Белые грибы всегда остаются белыми и на сковороде, и в супе, и в сушеном виде. На то они и белые.
- Белые грибы можно встретить в сухих негустых березовых рощах, в дубравах, в сосновых борах. Но растут они только в старых лесах, возраст которых не менее 50 лет



Лисички



Опёнок



Рыжики

- Шляпка гриба рыжевато-красная с углублением в центре в виде воронки. Нижняя часть шляпки словно набрана из оранжевых пластинок. Ножка короткая, полная, на срезе имеет вид колечка. На изломе гриба сразу выделяется оранжевый сок.
- Рыжики славятся замечательными вкусовыми качествами.



Сыроежка



Г р у з д ь

- Шляпки у груздей белые, ножки тоже белые, короткие плотные. Мякоть белая, плотная, ломкая, выделяет густой белый , жгучий на вкус сок.
- Грузди растут с июля по октябрь в березовых лесах или лесах с примесью березы, среди мхов, папоротников. Грузди растут большими группами.
- Русские грузди – деликатесный продукт на многих зарубежных рынках.

Шампиньоны

- ШАМПИНЬОНЫ, род шляпочных грибов . Существует около 60 видов шампиньонов, по всему земному шару. Съедобны (кроме 2 видов). Во многих странах, в т. ч. в России, шампиньоны выращивают в промышленных масштабах.



масленок



Несъедобные грибы

- Бледная поганка



Мухомор

- МУХОМОР, род пластинчатых грибов . Существует около 100 видов мухоморов, распространены широко. Многие мухоморы ядовиты, особенно бледная поганка и красный мухомор.



Желчный гриб



Ложный опёнок



Когда искать грибы?

- Зацвела ольха и береза – появляются сморчки
- Расцвели цветки сирени – подошли первые шампиньоны.
- Есть в лесу волнушки – скоро будут грузди.
- Созревает земляника, малина – поднялся второй слой белых грибов, начинается сбор сыроежек, а через три недели ждите рыжики.

Правила сбора грибов.

1. Когда ищешь грибы, не разрывай и не раскидывай листву, мох.
2. Чтобы не повредить грибницу ,срезай грибы ножом.
3. Не бери старые грибы. В них может быть яд.
4. Не собирай грибы возле дорог и предприятий.
5. Собирай знакомые грибы.



ПОМНИ!

- Если задумался, брать или не брать гриб, - не бери
- Совсем никому не нужных грибов в лесу нет

Спасибо за внимание