

Грибы растущие в Псковской области



Белый гриб

- ▶ Шляпка зрелого гриба диаметром 7–30 см (иногда до 50 см). Ножка 8–25 см высотой (обычно до 12) и до 7 см толщиной (редко 10 и больше). Уже в античные времена белый гриб употреблялся в Риме. В Италии по сей день белые грибы очень ценятся. В этой стране нет права каждого на свободный сбор грибов и ягод (в отличие от России и Финляндии), на местах существуют ограничения на сбор грибов, которые контролирует специальная лесная полиция. Урожай грибов в Италии не удовлетворяет спрос, большая их часть ввозится из-за рубежа. Для итальянцев даже организуют туры за сбором грибов в Финляндию.



Лисичка обычная

- ▶ Шляпка диаметром 2–12 см. Ножка сросшаяся со шляпкой и одного с ней цвета или более светлая, сплошная, плотная, гладкая, книзу сужается, толщиной от 1 до 3 см и длиной от 4 до 7 см. Плодовые тела по форме сходны со шляпконожечными, но шляпка и ножка представляют собой единое целое, без выраженной границы; цвет — от светло-жёлтого до оранжево-жёлтого. Хорошо известный съедобный гриб, высоко ценится, годится для употребления в любом виде. Лисички хорошо хранятся и транспортируются.



Мухомор

- ▶ Шляпка толстомясистая, иногда более тонкая, может быть с бугорком, легко отделяется от ножки. Кожица различных оттенков белого, красного и зелёного цветов, обычно покрыта различными лоскутами или хлопьями. Ножка цилиндрическая, обычно прямая, часто расширенная в основании. Мухомор не употребляется в пищу так как он едавит.



Подберёзовик обыкновенный

- ▶ Шляпка различного окраса — от белого до тёмно-серого и почти чёрного, снизу и сначала (у молодого гриба) белая, у более старого — серовато-буроватая. В сырых местах чаще встречаются подберёзовик болотный, с белой или беловатой поверхностью шляпки. Ножка снизу слегка утолщённая, белая, с продольными белыми или тёмными чешуйками. Съедобен, используют в пищу жареным, варёным и маринованным, сушат для заготовки впрок.



Волнушка розовая

- ▶ Шляпка 4–12 см, сначала выпуклая, затем всё более плоская, с глубоким пуповидным углублением в центре, с завёрнутыми вниз опущёнными краями. Ножка 1–2 см, 3–6 см в высоту, цилиндрическая, очень крепкая и твёрдая, в молодости сплошная, затем полая, бледно-розового цвета, слегка сужающаяся к основанию. По советскому разделению грибов волнушка розовая условно-съедобный гриб хорошего качества, употребляется в солёном и маринованном виде, иногда свежим во вторых блюдах.



Маслёнок обыкновенный

- ▶ Диаметр шляпки составляет 3–14 см, шляпка имеет полушаровидную, позже округло-выпуклую, плосковыпуклую или подушковидную, или даже плоскую форму, иногда бугорчатая с поднятым краем, на ощупь гладкая, слизистая, цвет кожицы – коричневый, тёмно-коричневый, шоколадно-коричневый, красно-коричневый, красно-бурый, жёлто-коричневый, жёлто-бурый, серо-бурый или буро-оливковый. Ножка 3–11 см высотой и 1–2,5 см толщиной, цилиндрическая, сплошная. Один из наиболее популярных съедобных грибов. Используется в супах, жареным, солёным, маринованным, в соусах и гарнирах (предварительно отваривается 10–15 минут).



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!

Презентацию подготовил
ученик 7 «Б» класса
Денисов Евгений