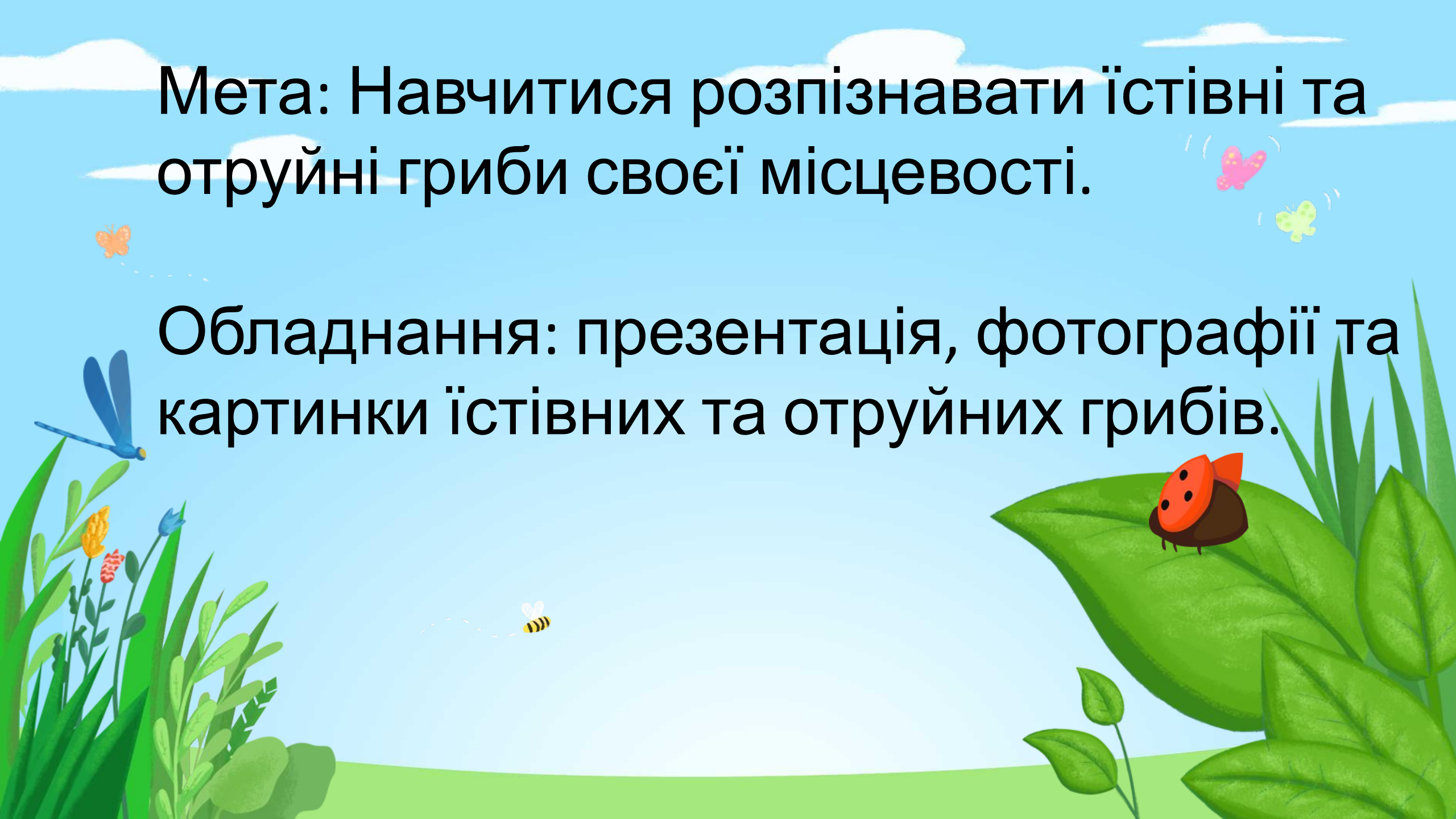


**Практична робота 5:**  
**Розпізнавання їстівних**  
**та отруйних грибів своєї**  
**місцевості.**

Підготувала Перун Ганна

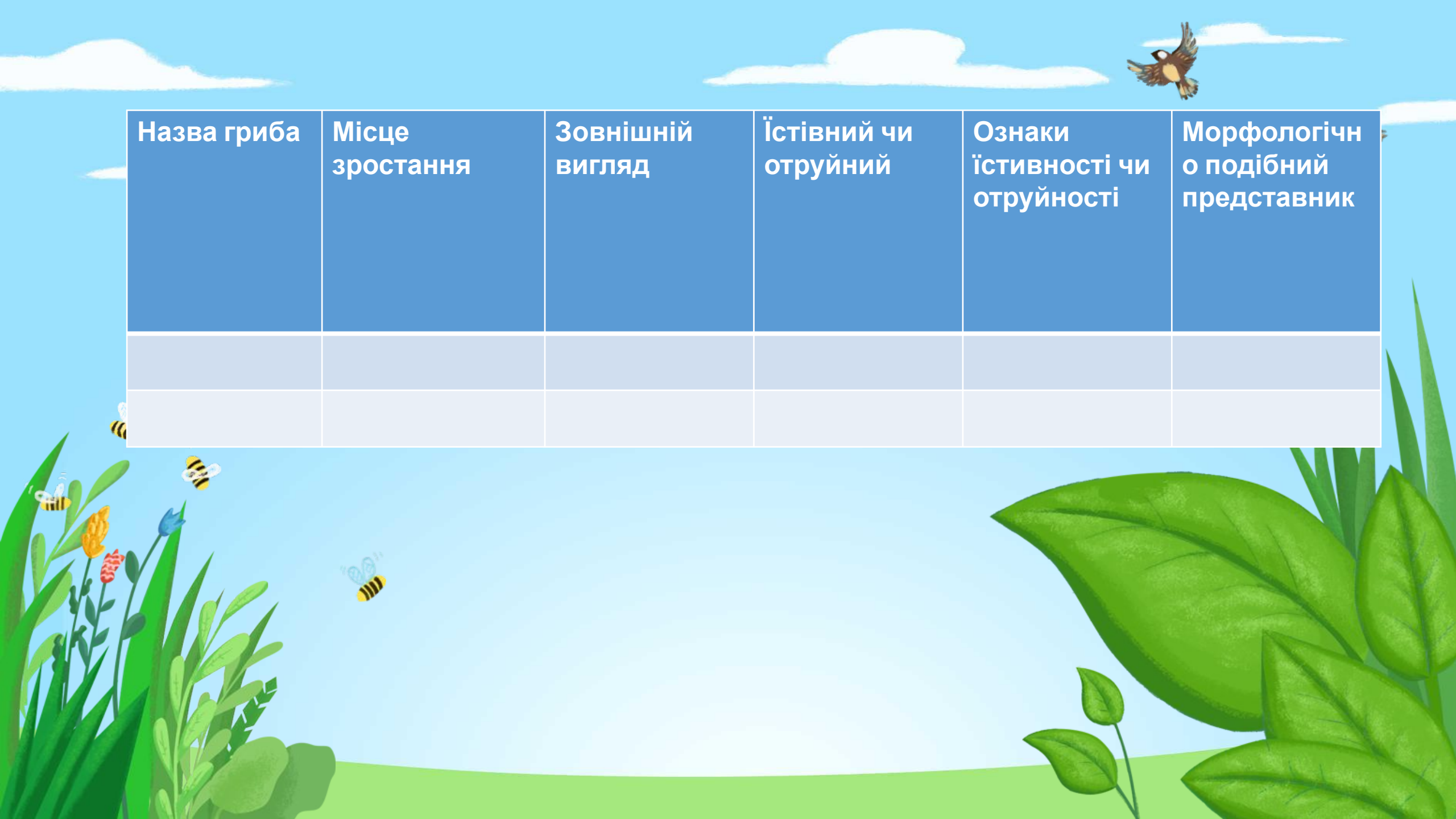
Мета: Навчитися розпізнавати їстівні та отруйні гриби своєї місцевості.

Обладнання: презентація, фотографії та картинки їстівних та отруйних грибів.



## Хід роботи:

1. Ознайомитися зі списком їстівних та отруйних грибів;
2. Порівняти морфологічно подібні гриби, знайти відмінності у будові;
3. Визначити ознаки їстівних та отруйних грибів;
4. Визначити основні місця зростання їстівних та отруйних грибів;
5. На основі отриманих даних заповнити таблицю;
6. Висновок.



Назва гриба	Місце зростання	Зовнішній вигляд	Їстівний чи отруйний	Ознаки їстівності чи отруйності	Морфологічно подібний представник



Білий гриб  
боровик



Підосиновик



Підберезовик



Маслюк



Печериці

# Їстівні гриби



Опеньки



Лисички



Вешенки



Рижик



Сироїжка



Мухомор  
червоний



Мухомор  
вонючий



Мухомор  
пантерний



Несправжні  
опеньки



Бліда поганка

# Отруйні гриби



Жовта поганка



Сатанинський  
гриб



Жовчний  
гриб



Несправжній  
дощовик



Волоконниця  
волоконниста



**Шампіньйон (печериця)**



**Бліда поганка**

Порівняння смертельно небезпечної блідої поганки і звичайних їстівних грибів представляє велику складність, адже звичайний гриб і поганка мають **безліч схожих рис**:

В отруйного і в їстівного гриба абсолютно однакові розміри ніжки, варіюються від 9 до 18 см, і капелюшки (діаметр досягає 13 см).

Забарвлення білосніжне, лише у блідої поганки може бути дещо зеленуватим.

Схожість блідої поганки і печериці полягає в пластинчастій структурі грибів.

Схожі гриби і м'якоттю: вона щільна і світла.

У печериць і блідої поганки внизу ніжки є невелике потовщення, що має кільцеподібну форму.

Шампіньон і його отруйний побратим мають кільце, яке прикриває практично всю нижню частину капелюшка гриба.

Незважаючи на велику кількість схожих рис, у блідої поганки і звичайних їстівних грибів існують і **відмінності**:

1. Розміри грибів практично однакові, але у поганки, на відміну від шампіньйона, ніжка буде тоншою і менш м'яккою.
2. Відтінок капелюшка: в отруйного гриба колір на капелюшці і під ним обов'язково однаковий - білий або зеленуватий. А ось у печериці під капелюшком виявиться більш рожевий або коричневий колір.
3. Характерні відмінності можна відшукати не тільки в будові і зовнішньому вигляді, але й за запахом. У отруйного грибочка не виявиться практично ніякого аромату. Печериця ж відрізняється насиченим грибним запахом, що почасти нагадує мигдалевий.
4. В отруйної поганки ніжка внизу переходить у вольву. Це утворення у вигляді мішечка, з якого відбувається розвиток гриба. Спочатку воно має вигляд яйця, а поганка ніби «вилуплюється» з нього. У печериці і сиріжки може бути тільки деяке потовщення.
5. Ще одна важлива деталь: у справжнього їстівного гриба на зрізі м'якоть темніє. А ось бліда поганка анітрохи не змінює свій колір.

Місце зростання ліс, поле.







Справжні опеньки



Несправжні опеньки

**КОЛІР** Збираючи опеньки пізньої осені, спостережливі грибники помічають таку особливість: колір гриба залежить від того, в якому лісі він росте - листяному, хвойному або змішаному, які дерева там переважають, який клімат і яка погода в цій місцевості. У більшості випадків колір опеньок залежить від ґрунту і навколишніх дерев. Вони бувають і світло-коричневі, і бежеві, і мідні. У дубовому лісі капелюшок гриба темніший. А на вирубках шапочки можуть бути майже жовтими. Дехто навіть починає сумніватися: а чи дійсно це справжні опеньки? Чи не отруйні вони?

**КАПЕЛЮШКИ** Осінні опеньки, на відміну від літніх, не так легко сплутати з несправжніми отруйними. У справжніх осінніх опеньків (*Armillariella mellea*) є чіткі особливості, що характерні для цього гриба. Найперша особливість, що кидається у вічі - це махровий капелюшок з більш темною лускою. У молодих грибів він ніколи не буває гладеньким. Однак у старих опеньків луски залишається дуже мало. І тут їх можна сплутати з несправжніми чи отруйними грибами. Іноді в справжніх опеньків шапочка не напівкуляста, а з горбочком.

**ЗАХИСНА ПЛІВКА ТА «СПІДНИЧКА»** Дуже важлива особливість осінніх опеньок - захисна плівка у гриба, яка починається від шапочки і з'єднується з ніжкою гриба. Така захисна плівка виразно спостерігається у молодих грибочків, а також у маленьких за розміром грибів. У літніх опеньок (*Kuehneromyces mutabilis*) захисна плівка слабо виражена, у несправжніх - практично відсутня. У дорослих їстівних опеньок плівка розривається, і на ніжці залишається кільце або «спідничка».

**НІЖКА** Дуже важливий спосіб відрізнити отруйні чи неїстівні опеньки від справжніх полягає в тому, що у справжніх пізніх опеньків майже завжди є товста ніжка. Хоча з цим фактом деякі грибники можуть і посперечатися, але більшість з них не зустрічала справжніх пізніх опеньків на тоненькій ніжці. Є схожі гриби, але це вже несправжні опеньки або інші неїстівні гриби.

**ПЛАСТИНКИ** Є відмінності і в кольорі пластинок на зворотному боці капелюшка гриба. У помилкових опеньок вони жовті, у старих — зеленкуваті або навіть оливково-чорні, тоді як у їстівних вони кремові або світло-бежеві (у старіших – бурі).

**ЗАПАХ** Їстівні осінні опеньки пахнуть ніжно, приємно, грибами. Неїстівні та отруйні мають виражений землистий запах



## Лисички

**ніжка товщає біля шапинки**

**жовта шапинка**

**надломана шапинка  
залишається сухою**

**гофровані края шапинки**



## Помилкові лисички

**ніжка рівномірної товщини**

**шапинка помаранчева**

**якщо надломити шапинку,  
тече сік**

**у шапинки рівні края**



**Білий гриб**

**коричнева шапинка**

**колір шапинки при надломі  
не змінюється**



**Сатанинський  
гриб**

**біла або бежева шапинка**

**шапинка при надломі  
починає синіти**

# Маслюки



**слизькі та липкі ніжка  
та шапинка (наче в олії)**

**шапинка губчата, руда,  
під нею є пластинки**



# **Помилкові маслюки**

**при надломі м'якоть синіє  
або червоніє**

**колір шапинки варіюється від  
бурого до фіолетового**

Їстівний дощовик



Несправжній  
дощовик



Їстівний дощовик має форму, що нагадує грушу. Колір має білий або сіруватий.

Несправжній дощовик має приплюснуту округлу форму, без ніжки. Колір сіруватий або коричневий.

Додатково

Найдіть за допомогою електронних джерел інформацію про такі гриби як (на вибір)



**Підберезник**



**Підосичник**



**Рижик смачний**



**Мухомор червоний**



# Обережно отруйні гриби!



## Ніколи не збирай грибів:

- яких не знаєш;
- поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіоактивно небезпечних зонах;
- з ушкодженою ніжною, старих, в'ялих, червивих або ослизливих;
- пластинчаті гриби (отруйні гриби маскуються під них).
- не куштуйте сирі гриби на смак.
- гриби підлягають кулінарній обробці в день збирання, інакше в них утворюється трупна отрута.
- ні в якому разі не пригощай грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.



## Використані джерела:

1. <http://udpss.sumy.ua/index.php/18-holovna/96-harch-12-05-2017-1>
2. <http://www.kr.consumer.gov.ua/index.php/component/k2/item/880-yistivnyi-chy-smertelno-nebezpechnyi-yak-rozpiznaty-vyd-hryba>
3. <https://ogo.ua/articles/view/2015-10-21/68447.html>
4. <https://mayak.media/cards/7242/gribnij-sezon-yak-vidrzniti-istivni-gribi-vid-otrujnih-poradi-scho-vryatuyut-zhittya>
5. <http://goodhouse.com.ua/poradi/13548-grib-doshhovik-istivnij-chi-ni-yak-viglyadaye-pomilkovij-grib-doshhovik-grib-doshhovik-likuvalni-vlastivosti-i-yak-prigotuvati-shho-mozhna-prigotuvati-z-griba-doshhovika.html>