

# Проект По теме

“Разнообразие грибов  
в нашем мире”

Ильина Елизавета  
7е

цель проекта: рассказать и показать виды грибов и их особенности в природе, дабы чтобы в будущем все те кто встретятся с ситуацией когда надо знать какой гриб съедобный а какой нет съедобный а какой нет воспользоваться полученной информацией из этого проекта.

Грибы — это отдельное царство живых споровых организмов, которые по внешнему виду могут быть похожи на растения, но у них нет обычных составляющих растений (хлорофилла, настоящих корней, стеблей, листьев).

Ключевыми особенностями клетки гриба является наличие клеточной стенки из хитина. Запасным питательным веществом, как и у животных, служит гликоген. В пищевых цепях грибы занимают позицию редуцентов, разрушая органические вещества мертвых животных и растений. К фотосинтезу грибы не способны (у них отсутствуют пластиды - хлоропласты), неподвижны, дышат кислородом.

Тело гриба состоит из нитей - гифов, которые многократно переплетаются друг с другом, в результате чего образуется мицелий (греч. μυκης - гриб), или грибница. Гифы гриба разрастаются в питательной среде, на субстрате, и представляют собой вегетативные органы гриба.

Рост гриба ни чем не ограничен, только размером самого субстрата. Таким образом, если мы представим себе буханку хлеба размером с земной шар и благоприятными условиями, то плесневый гриб, мукор, занял бы все это пространство, пока субстрат не закончился.

# Значение

## грибов

Грибы играют важную роль в круговороте веществ в природе - они разлагают органические соединения до неорганических (минеральных), которые могут в дальнейшем усваиваться растениями. Почвенные грибы играют огромную роль в почвообразовании - обогащают его гумусное (плодородный) слой. Многие животные питаются грибами. В жизни человека грибы используются часто в медицинских целях. С плесневых грибов (пенициллы, аспергил) получают антибиотики - лекарства, которые используют при многих заболеваниях. С спорыньи (паразитических грибов на злаковых растениях) получают вещество, которое подавляет рост клеток злокачественных опухолей. Широко используют дрожжи в хлебопечении, виноделии, пивоварении и производстве спирта. Особые дрожжи используют при изготовлении кефира и кумыса. Среди плесневых грибов есть такие, которые применяют при изготовлении твердых сыров. также существуют виды грибов, которые вредят хозяйству и здоровью человека. Значительный ущерб наносят грибы-разрушители древесины и грибы, поражающие злаковые, снижая их урожаи (парша яблонь и груш и другие). Грибы вызывают заболевания у животных и людей (молочница, парша, стригущий лишай и др.).

**Некоторые из самых  
распространенных и  
известных грибов:**

# Белый гриб

Цвет шляпки белого гриба, в зависимости от условий произрастания, варьируется от беловатого до темно-коричневого, иногда (особенно у сосновой и еловой разновидностей) с красноватым отливом. Форма шляпки вначале полушаровидная, позже подушковидная, выпуклая, очень мясистая, диаметр до 25 см. Поверхность шляпки гладкая, чуть бархатистая. Мякоть белая, плотная, толстая, не меняющая цвет на изломе, практически без запаха, с приятным ореховым вкусом.

Различные разновидности белого гриба произрастают в лиственных, хвойных и смешанных лесах с начала лета до октября (с перерывами)

Гриб является съедобным



# Подберезовик

У подберёзовика шляпка может варьироваться от светло-серого до темно-коричневого (цвет зависит, очевидно, от условий произрастания и вида дерева, с которым образована микориза). Форма — полу-шаровидная, затем подушкообразная, голая или тонковойлочная, диаметром до 15 см, в сырую погоду чуть слизистая. Мякоть белая, не меняющая цвета или слегка розовеющая, с приятным «грибным» запахом и вкусом. У старых грибов мякоть становится очень губчатая, водянистая.

Подберезовик (*Leccinum scabrum*) произрастает с начала лета до поздней осени в лиственных (предпочтительно березовых) и смешанных лесах, в некоторые годы весьма обильно.

Гриб является  
съедобным





# Груздь настоящий

Шляпка 5—20 см, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная с завернутым внутрь опушённым краем, плотная. Кожица слизистая, мокрая, молочно-белого или слегка желтоватого цвета с неясными водянистыми концентрическими зонами, часто — с прилипшими частичками почвы и опада.

Груздь встречается в лиственных и смешанных лесах (берёзовых, сосново-берёзовых, с липовым подлеском).

Гриб является съедобным.



# Мухомор красный

Цвет кожицы может быть различных оттенков от оранжево-красного до ярко-красного, с возрастом светлеет. У молодых грибов хлопья на шляпке отсутствуют редко, у старых могут смыться дождём.

Пластинки иногда приобретают светло-жёлтый

оттенок. Симптомы отравления проявляются через 20 мин и до 2 ч после приема. Содержит значительное количество мускарина и других алкалоидов.

Мухомор красный растёт в хвойных, лиственных и смешанных лесах, особенно в березняках. Встречается часто и обильно одиночно и большими группами с июня до осенних заморозков.

**Гриб смертельно  
ядовит**



# Бледная

поганка имеет:

мешковидную белую вольву вокруг основания ножки

кольцо

белые пластины

белый отпечаток спорового порошка

отсутствии бороздок на шляпке

Шляпка Бледной поганки обычно в оттенках зеленого или коричневого-коричневатого цветов, хотя цвет — не самый достоверный критерий для идентификации этого гриба, так как он довольно изменчив. Иногда на шляпке остаются белые пятнышки, остатки общего покрывала.

Сезон и распространение

С начала лета до середины осени, июнь — октябрь.

Распространена в средней полосе России и других странах с континентальным климатом: Беларусь, Украина, встречается в странах Европы.

Ядовитость

**Гриб смертельно ядовит.**

Даже минимальная доза может привести к летальному исходу



# Лисичка

## обыкновенная

У лисички шляпка цвета яично- или оранжево-желтого (иногда выцветающего до очень светлого, почти белого); очертаниями шляпка сначала слабо-выпуклая, почти плоская, затем воронковидная, зачастую неправильной формы. Диаметр 4-6 см (до 10), сама шляпка мясистая, гладкая, с волнистым складчатым краем.

Этот весьма распространенный гриб растет с начала лета до поздней осени в смешанных, лиственных и хвойных лесах, временами (особенно в июле) в огромных количествах. Особенно часто встречается во мхах, в хвойных

лесах. Лисичку обыкновенную отдаленно похожа Лисичка ложная

Гриб является  
съедобным



# Сыроежка

## Мэйра

Сыроежка Мэйра имеет шляпоножечное плодовое тело, с плотной мякотью белого цвета, которая под кожицей может иметь слегка красноватый оттенок. Мякоть этого гриба характеризуется едким вкусом и ароматом мёда или фруктов. При контакте с раствором гваякума интенсивно изменяет свой цвет на более яркий.

Сыроежки Мэйра широко распространены по всей территории Южной Европы. Встретить этот вид можно исключительно в лиственных буковых лесах.

Сыроежка Мэйра считается **слабо ядовитым, несъедобным грибом**. Многих гурманов отталкивает горьковатый привкус мякоти. При употреблении в сыром виде может спровоцировать не сильное отравление желудочно-кишечного тракта.





# Скрипица

Шляпка скрипицы 8-26 см, мясистая, плотная, сначала выпуклая, потом воронкообразная, с краями, у молодых грибов подогнутыми, а потом распростёртыми и волнистыми. Кожица белого цвета, вся покрыта белым ворсом, так же, как и ножка — 5-8 см в высоту, 2—5 см, крепкая, толстая и плотная, белого цвета. Белая шляпка приобретает то желтоватый, то красновато-бурый оттенок с охристыми пятнами. Пластинки отливают зеленоватым или желтоватым цветом, иногда — с охристыми пятнами.

Скрипица образует микоризу с лиственными и хвойными деревьями, часто с березой. В хвойных и лиственных лесах, обычно группами.

Сезон — Лето-осень.

**Условно-съедобный**, т.е при правильном приготовлении съедобен (желательно перед приготовлением смачивать около 3 дней)



Грибы очень разнообразны в мире, и каждый по своему красив и интересен.

Грибы играют важную роль в круговороте веществ в природе, разрушая остатки погибших растений и животных и образуя перегной. Многие грибы человек использует в пищу, для получения лекарств (антибиотиков).