

# Грибная пора

## Интерактивная игра





**ВЫХОД**

## **Белый гриб.**

*Своё название белый гриб получил в давние времена, когда грибы чаще сушили, нежели жарили или тушили.*

*Мраморная мякоть белого гриба даже после термообработки и высушивания остаётся идеально белой. Люди подметили эту особенность и нарекли гриб с тёмной шляпкой именно белым.*



## **Подберёзовик.**

Из названия гриба понятно, где чаще всего его можно найти.

Как правило, подберёзовик произрастает в берёзовых рощах, так как на корнях именно этого дерева образуются микоризы.

Подберёзовик можно встретить в смешанных лесах, в прилегающей к насаждениям местности, например, вдоль лесополосы.



## **Подосиновик**

Подосиновик называют также красноголовик и осиновик.. Своим именем он обязан осине, поскольку его грибница тесно связана с этим деревом. Именно в осинниках такие грибы можно чаще всего отыскать. Также он называется этим именем потому, что его шляпка очень похожа на осенний лист осины.



## *Лисички.*

*Грибы лисички получили такое название от древнерусского слова, обозначающего «жёлтый», которое произносится как «лисий». Они представляют собой лесные грибы, напоминающие вывернутый зонт. Их шляпки имеют оранжевый или жёлтый цвета, ножки плотные и светлые.*



## **Рыжик.**

Гриб, получивший своё название благодаря своему морковно-рыжему цвету, шляпка интересной воронкообразной формы, с углублением посередине, от углубления к краям круги, нижняя часть и ножка тоже оранжевого цвета.. Мякоть также ярко-оранжевая, отдает легким смолянистым ароматом и привкусом.



## **Груздь настоящий.**

Грибники считают и величают «царем грибов». Эти грибочки «живут» большими семьями, в народе их называют глюдами или кучами. Многие считают, что именно за эту особенность грузди съедобные были так названы. Белая ломкая мякоть обладает узнаваемым груздевым запахом, белый сок, заветриваясь, начинает желтеть.





## **Шампиньоны.**

Их ещё называют называют  
печерицами и шампиньонами  
луговыми. Это грибы со  
шляпкой шаровидной выпуклой  
формы. Шампиньоны имеют  
сначала белую, а затем  
буроватую окраску шляпки с  
сухой поверхностью. Растут  
шампиньоны на лугах,  
пастбищах, в садах и парках,  
особенно хорошо собирать их  
после дождя.



## **Сыроежка**

У молодых сыроежек шляпа шаровидная, а у зрелых плоская, сухая на ощупь, матовая или блестящая. Цвет меняется от зеленого до красного. Пластинки хрупкие, разные по размеру, частые, желтые или белые. Мякоть хрупкая белая, меняет цвет при срезе. **Важно! Сыроежки с едкой жгучей мякотью ядовиты.**



## **Опёнок.**

Узнать этот гриб совсем несложно. У опёнка гибкая, тонкая, порой довольно длинная ножка. Ножка у многих опят (не у всех) «наряжена» в кольцо-юбочку. Чаще всего опята растут большими группами именно на старых пнях. Оттенки шляпки опёнка различный – от кремового или желтоватого цвета до красноватых тонов.



## *Маслята*

*Грибы маслята получили своё название благодаря блестящей липкой кожице, покрывающей шляпку, из-за которой кажется, будто гриб сверху смазан маслом.*

*Особенностью маслят, отличающей их от других грибов, является тонкая кожица-плёночка, клейковатая и блестящая. Мякоть маслят плотная, но мягкая.*



## **Свинушка.**

Посмотрите на фото толстой свинушки: цвет шляпки гриба коричневатый, или темно-свинцовый, или, наконец, желто-бурый, впоследствии переходящий нередко в бледно-желтоватый, но как поверхность ее всегда мягка, несколько влажна и мелко покрыта пушком, то имеет бархатный вид.



**Вешенка обыкновенная** –  
съедобный гриб, второе  
название устричный гриб.  
Цвет шляпки изменчив, бывает  
светло-серым, пепельным с  
легким фиолетовым  
оттенком. Произрастает  
этот гриб в лиственных и  
смешанных лесах на скоплении  
опавших веток, трухлявых  
пнях. Также можно встретить  
гриб на ослабленных  
стволах дуба, березы,  
**осины, ивы.**



Фон  
Грибник  
Белый гриб  
Подберёзовик  
Подосиновик  
Лисички  
Рыжик  
Груздь



Шампиньоны  
Сыроежки  
Опята  
Маслята  
Свинухи

Резиновые

