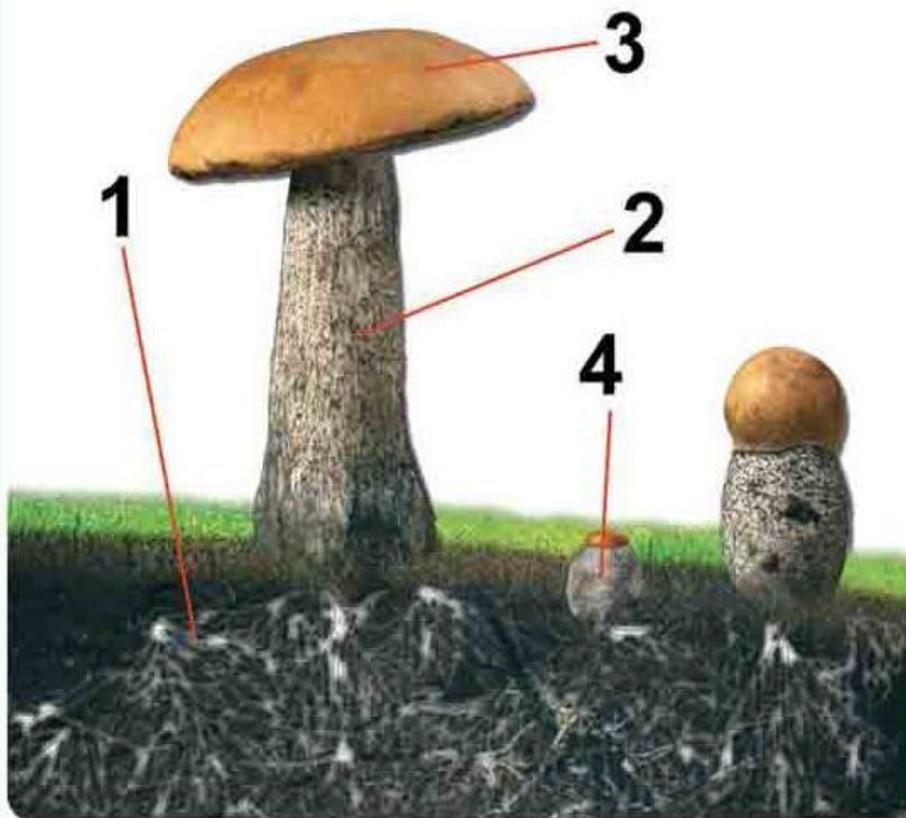


Строение и многообразие грибов

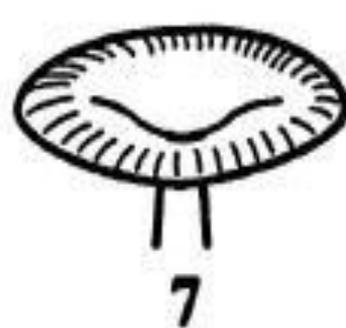
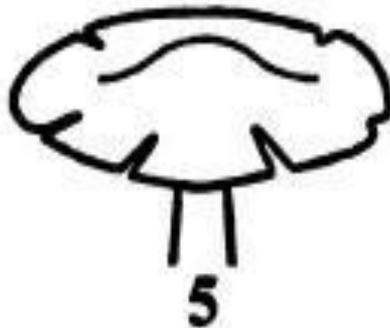
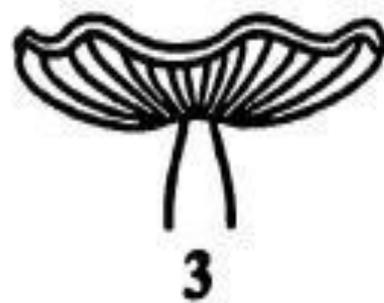
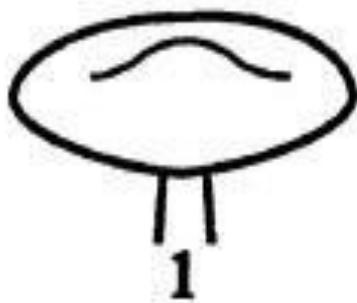


Строение шляпочного гриба

СТРОЕНИЕ ГРИБА

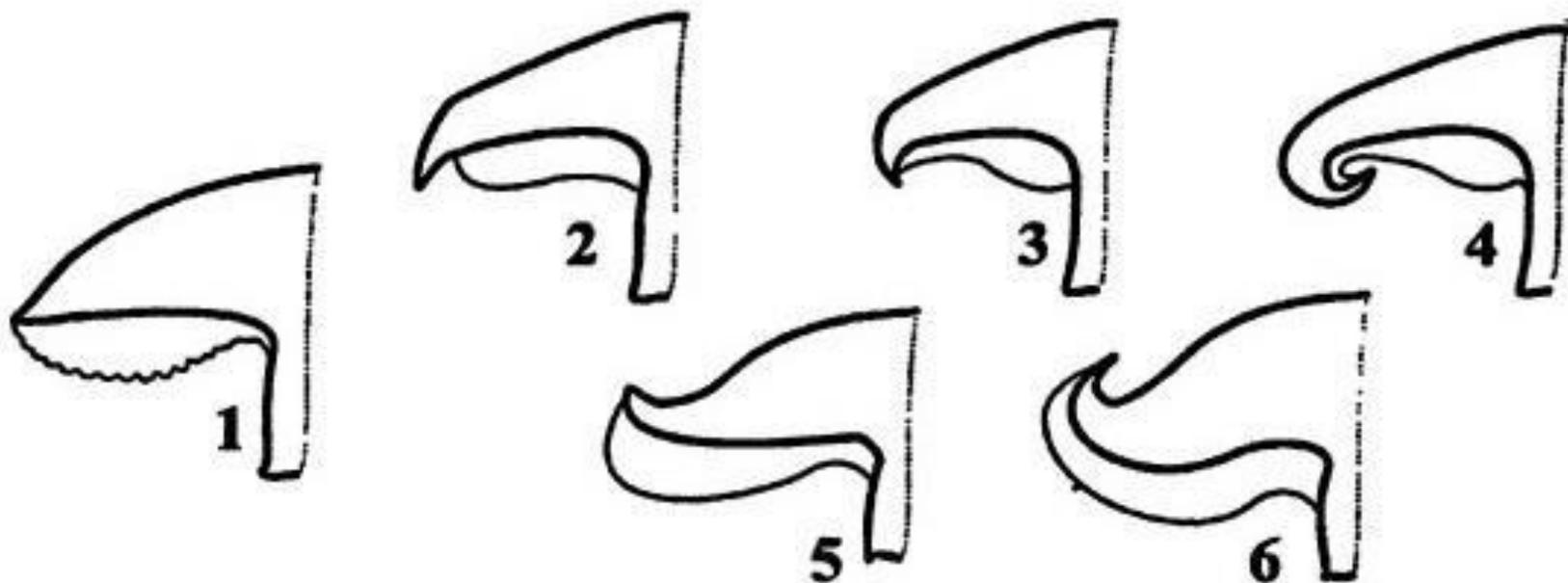


1 - ГРИБНИЦА; 2 - НОЖКА; 3 - ШЛЯПКА; 4 - ПЛОДОВЫЕ ТЕЛА



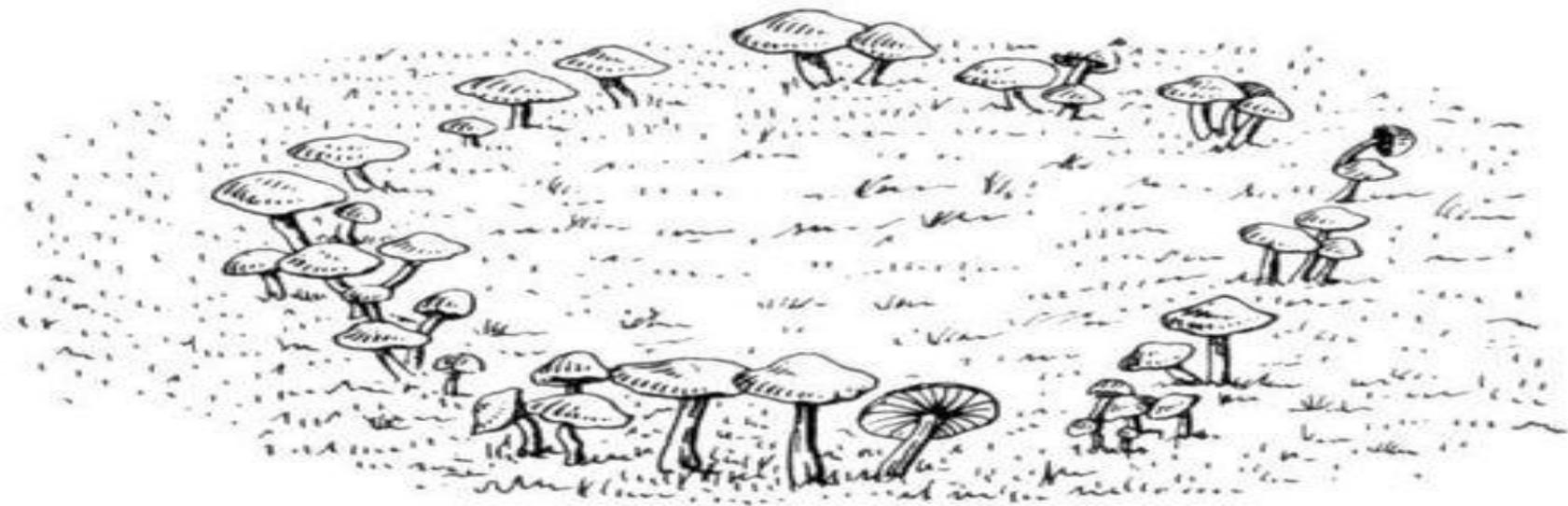
Различные края шляпок:

- 1 – ровный и цельный; 2 – неровный; 3 – волнистый;
4 – складчатый, лопастно-складчатый; 5 – лопастный, лопастно-
рассеченный (не цельный); 6 – надтреснутый (не цельный);
7 – рубчатый; 8 – заборчатый (опущенный и рубчатый).



. Различные формы края шляпок:

1 – прямой; 2 – опущенный, стерильный (с короткой пластинкой); 3 – загнутый; 4 – завернутый; 5 – поднятый, тупой (с длинной пластинкой); 6 – выгнутый.



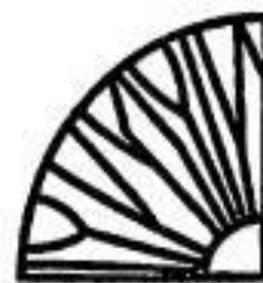
1



2



3



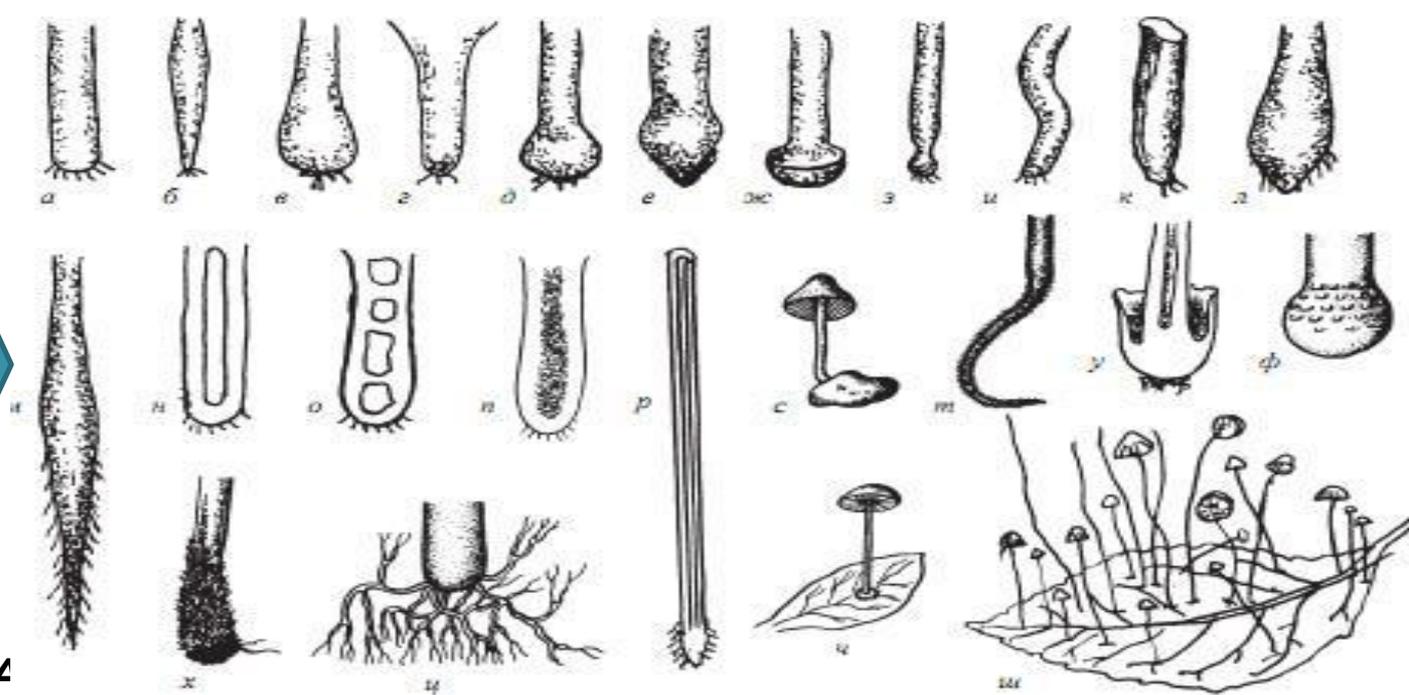
4



5

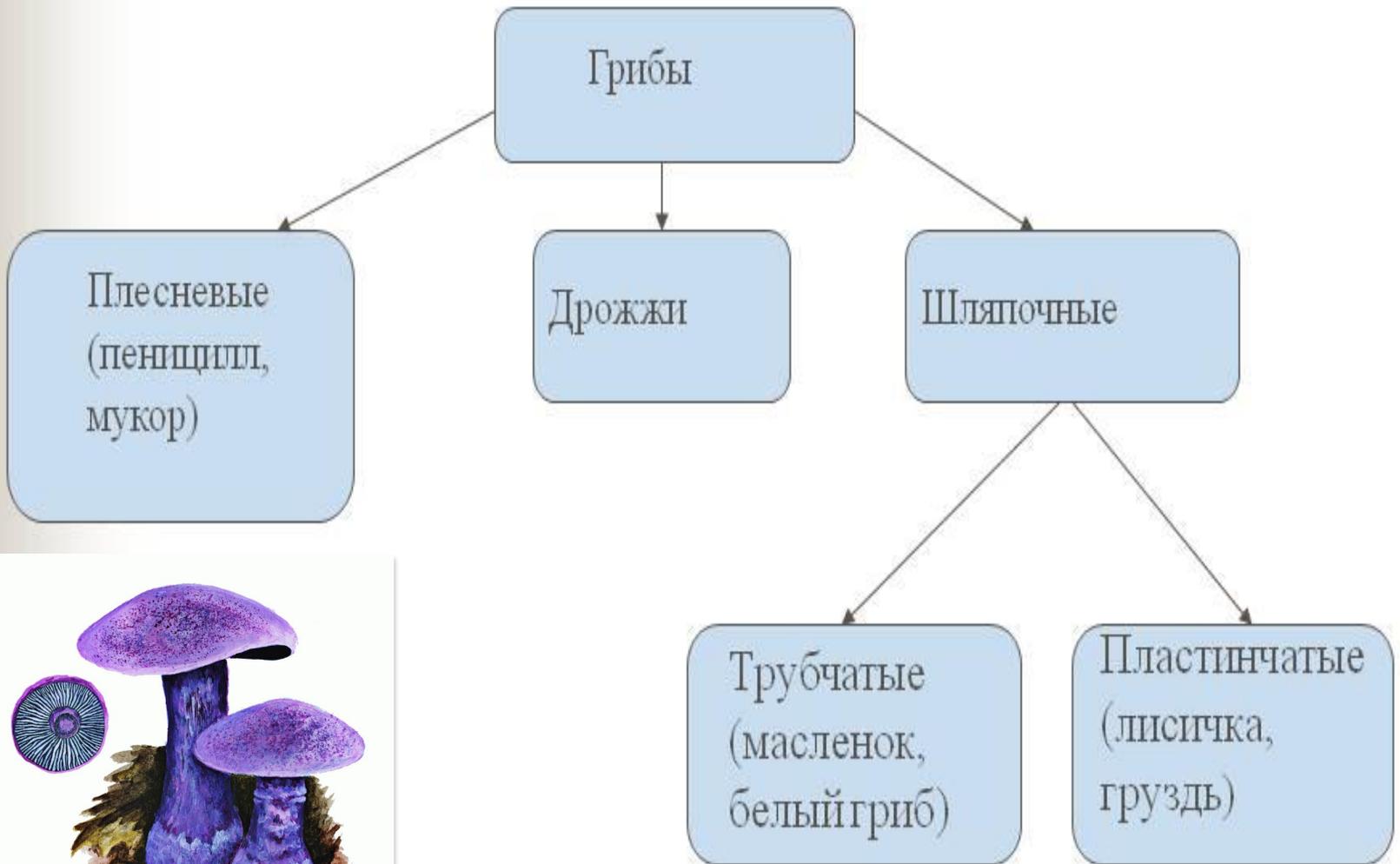
**Различные виды пластинок шляпочных грибов:
1 – редкие; 2 – частые; 3 – основные и промежуточные;
4 – разветвленные, вильчатые; 5 – с перемычками
(анастомозами).**

Формы ножки грибов



а — цилинд
 конусообразная, расширенная кверху; **д** — с клубневидным
 основанием; **е** — вздутоверетеновидная в основании; **ж** — с
 окаймленным клубнем; **з** — перетянутая в основании; **и** — с
 прогибами; **к** — уплощенно-сдавленная с боков; **л** —
 широковеретеновидная к основанию; **м** — веретено-видная
 укореняющаяся; **н** — цилиндрическая, пустотелая; **о** — с
 многочисленными камерами, пустотами; **п** — выстланная — середина
 заполнена рыхлой, отличающейся от стенок ножки трамой; **р** —
 трубчатая; **с** — вырастающая из склероция; **т** — суженная в основании,
 укореняющаяся; **у** — с вольвой в основании; **ф** — клубневидно
 утолщенная с поясками бородавок, остатками общего покрывала; **х** —
 слегка булавовидная в основании, щетинисто-опушенная; **ц** — с
 корневидными тяжами мицелия; **ч** — с базальным диском в

Многообразие грибов



Плесневые грибы

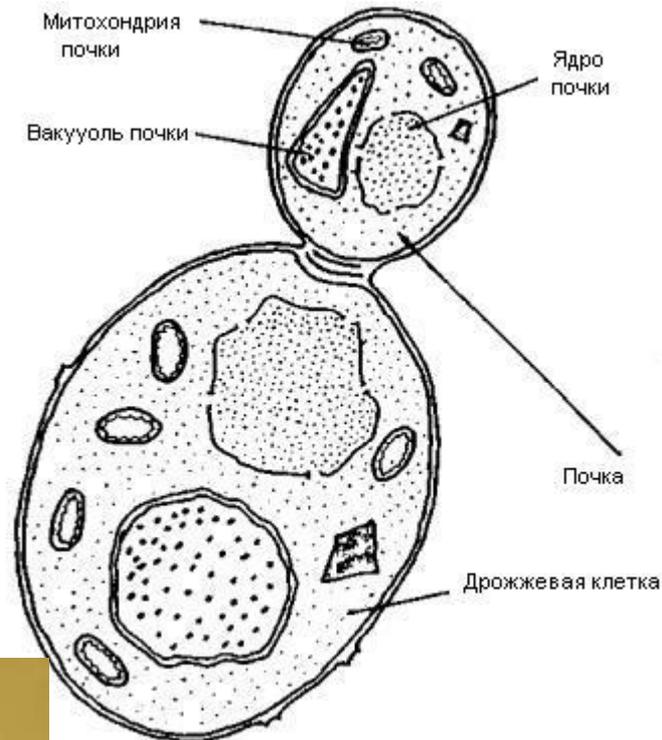
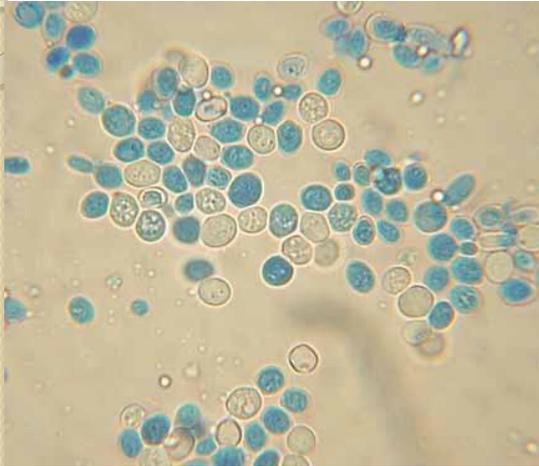
- Плесневые грибы – это микроскопические растения, которые поглощают органическую пищу. Но наибольшее значение для роста плесневых грибов имеют влажность и температура.



Чтобы сохранить продукты питания, нужно держать их в сухом и прохладном месте.

Дрожжи

Дрожжами называют грибы, которые существуют на протяжении всего или большей части жизненного цикла в виде отдельных одиночных клеток.



Употребляются при приготовлении напитков, хлебных, мучных и кондитерских изделий.

Шляпочные грибы

Трубчатые грибы



Строение шляпки снизу



Подосиновик



Белый гриб



Подберёзовик

Пластинчатые грибы



Строение шляпки снизу



Груздь



Сыроежка



Шампиньон

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Белый гриб



Вешенки



Подберёзовик



Лисички



Волнушка



Маслята



Подосиновик



Опята



Сыроежки

НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Мухомор
ярко-жёлтый



Мухомор



Рогатик



Навозник



Ложные
опята



Паутинник



Трутовик



Дождевик



Заячьи
уши



Мицена

Обладают приятным запахом, не содержат ядовитых веществ, имеют хорошие вкусовые качества и не вызывают привкус горечи.

Употребление этих грибов в пищу может вызвать отравление. Содержат термостойкие токсины, которые не разрушаются даже при длительной обработке (отваривании, сушении, вымачивании и пр.)