

В царстве грибов.



Амалия Безбалинова
3 «Б» класс» лицей № 2 г. Сургут

2013 г.

Строение гриба.

ШЛЯПКА



НОЖКА

ПЛОДОВОЕ
ТЕЛО

ГРИБНИЦА

В природе насчитывается более 100 тысяч
видов грибов.



Очень велико биологическое и экологическое разнообразие грибов.



Микроскопические грибы используются в пищевой промышленности
для приготовления напитков способом брожения.



Грибы присутствуют во всех биологических
нишах — в воде и на суше



Наиболее часто встречаются следующие съедобные шляпочные грибы:

белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, маслята.



Роль грибов в природе и в хозяйстве человека трудно переоценить.



Грибы богаты белками, содержат жиры,
минеральные вещества, микроэлементы.



Многие виды грибов активно используются человеком в пищевых, хозяйственных и медицинских целях.



В большинстве своем все ценные и питательные вещества содержатся в шляпках грибов.



С другой стороны, грибы могут наносить и
значительный вред.



Очень опасны и могут приводить к смертельному исходу отравления ядовитыми грибами.



Самые распространенные несъедобные грибы:
мухомор, бледная поганка, желчный гриб, зеленушка.



**Бледная поганка - самый опасный ядовитый гриб.
Ее часто путают с сыроежками или шампиньонами.**



Существует более 100 видов мухоморов.



Существуют также галлюциногенные грибы.
Их употребление также опасно для здоровья.



Красная книга грибов.

Гриб-зонтик девичий



Осиновик белый



Решеточник красный



Паутинник фиолетовый



Спарассис курчавый



Мутинус Равенеля



Грибы являются кормом для многих животных.



Помни! При сборе грибов никогда
не бери незнакомые.



Спасибо за внимание!

