

Грибы съедобные и несъедобные.



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

Первые грибы, появились на нашей планете более миллиарда лет назад.



Грибочки — лакомство, конечно, аппетитное и очень вкусное, но матушка-природа схитрила в этом вопросе и разделила все грибы на два лагеря.



Одни — наши друзья, которые, попадая к нам на стол, радуют нас в закусках, маринадах и прочих вкусностях.



Другие — содержат в себе ядовитые вещества, которые, попадая в организм, вызывают серьёзные пищевые отравления вплоть до смертельного исхода.



Главное правило грибника: сомневаешься – не бери. Лучше остаться без грибов, чем оказаться на больничной койке.



Съедобные грибы богаты витаминами. В их плодовых телах обнаружены витамины А, В1, В2, С, D и РР.



Белый гриб.

Он очень аппетитный, содержит большое количество жиров и белка, поэтому очень питателен и не даёт голодать. Гриб крупный: шляпка

может достигать в диаметре до 20 см.



Лисички можно найти в смешанных и хвойных лесах, под опавшими листьями и во влажном мху, среди травы.



Маслят следует искать под соснами, они любят песчаную почву и открытые, светлые места: опушки, поляны, места вдоль дороги.



Опята следует искать на открытых солнцу травянистых пространствах — пастбищах, опушках, лугах, полянах, выгонах, в садах, огородах, на окраинах полей, по краям дорог.



Подберезовик. Очень вкусный и сытный, может употребляться в пищу практически в любом виде.



Подосиновик любит хвойные деревья, но не всегда растёт только под осинами: под лиственными деревьями тоже можно легко найти.

И название ему дали из-за осеннего цвета шляпки.



Рыжики любят сосновые и еловые леса, растут преимущественно группами где-нибудь во мху или траве.



Дочка графини Ольги Болдыряковой

Сыроежка. Окраска их шляпок может быть самой разнообразной, как цвет радуги: фиолетовой, жёлтой, серой, зелёной и т. д.



Шампиньон нужно искать возле елей и буков, под валежником.



Несъедобные грибы.

Как правило, ядовитые грибы выглядят очень красиво, обманчиво, стараясь всем своим видом привлечь к себе внимание.



Либо же они просто маскируются под обычные съедобные грибы. Практически у каждого нормального гриба, который мы привыкли брать в лесу, существует свой двойник, который копирует его внешность, но на вкус просто отвратителен.



Несъедобные грибы. Мухомор.



Паутинник и Говорушка



Поганка.



Все эти опасные грибы могут по-разному сказаться на здоровье человека: вызвать лёгкое недомогание или же серьёзное пищевое

отравление с самыми печальными последствиями.



Основные отличия съедобных от несъедобных грибов.



По шляпке: у съедобных грибов внутренняя сторона шляпки состоит из трубочек, у всех остальных — из пластинок и складок.



По запаху: съедобные грибы по большей своей части вкусно, ароматно пахнут, а их несъедобные собратья — нет.



Съедобные опята имеют специфический воротничок на своей ножке, которого нет у ложных опят, не пригодных в пищу.



Белый гриб имеет белую шляпку, а его двойник — розовую. Разломи белый гриб: место разлома у настоящего гриба останется чистым, а у двойника потемнеет.



При варке грибов попробуй воду: если она горькая, ты варишь несъедобный гриб.



Забрось в кастрюлю с грибами
очищенную луковицу при варке: если она посинеет, в
кастрюле — ядовитый гриб.



Грибной яд проявляется лишь через 12-24 часов после отравления,
когда нейтрализовать его практически невозможно.



Первая помощь при отравлении грибами:

1. Вызвать рвоту
2. Выпить большое количество воды и выпить активированный уголь
3. Срочно вызвать врача.



Спасибо за внимание!

