



ГРИБЫ

III



# Оглавление

- О систематике
- О грибах
- Зеленушка
- Волнушка розовая
- Головач продолговатый
- Груздь настоящий
- Груздь чёрный
- Сыроежка ломкая
- Горькушка
- Польский гриб
- Рядовка фиолетовая
- Навозник белый
- Рыжик сосновый
- Рыжик еловый
- Мухомор пантеровидный
- Скрипица
- Млечник обыкновенный
- Подгруздок чёрный



# О систематике

- Все живые организмы подразделяются на три больших группы, называемые доменами: археи, бактерии и эукариоты. Домены подразделяются на царства.
- Раньше, весь живой мир делился на растения и животные, потом были добавлены протисты (простейшие, или одноклеточные) Геккелем в девятнадцатом веке. Потом были выделены в отдельное царство бактерии. Это царство впоследствии было разделено, как мы уже говорили, на эубактерий (собственно бактекрий) и архебактерий (архей).
- Грибы ранее относили к растениям, но сейчас их считают отдельным царством.

# Систематика таксономия

домены

Бактерии

Археи

Эукариоты

царства

Протисты

Растения

Грибы

Животные

Протисты

Многоклеточные

# СИСТЕМАТИКА И ТАКСОНОМИЯ





# О грибах •

- Грибы – тип низших бесхлорофилльных растительных организмов. То, что в быту называют грибами, представляют собой лишь развившиеся на грибнице плодовые тела некоторых высокоорганизованных представителей этого типа.
- В мире растений грибы занимают особое положение. Грибы не имеют хлорофилла и питаются готовой органической пищей. Произрастающие на перегнойной почве, древесине, различных растительных остатках, называются сапрофитными. Те же, которые живут на растениях, на животных – паразитные грибы. Распространены грибы по всему земному шару. Всего их около 100 000 видов. Каждый вид грибов, как правило, имеет только ему присущее определённое строение плодового тела.

- Роль грибов в природе велика. Они участвуют в обмене веществ. Многие грибы полезны для человека и используются им, например, дрожжи (в хлебопечении, пивоварении и др.), некоторые плесневые грибы (для получения антибиотиков), съедобные грибы. В пищу употребляют около 60 видов. Остальные считаются или ядовитыми, или их относят к несъедобным.
- Далеко не все собирают шампиньоны, грибы-зонтики, навозники, дождевики, еловые мокрухи. До сих пор многие принимают их за поганки.
- Гриб – очень ценный продукт питания, высокое содержание воды облегчает его кулинарную обработку и способствует усвояемости. В грибах высокое содержание витаминов А, В, D, РР. Они богаты содержанием соединений Р, S, К, Cl, Zn, Cu, Cr, Fe и др. В грибах содержатся легко усваиваемые белки, до 5%; незначительный % жиров позволяет зачислить грибы в разряд диетических продуктов. Свежие белые грибы, например, полезнее лука, моркови, капусты; питательнее яиц и куриного мяса.



# О грибах •••

- Из грибов готовят супы, бульоны, соусы, их жарят, добавляют в мясные и рыбные блюда, из них приготавливают икру и начинку для пирогов, сушат, солят, маринуют. Даже в малых количествах грибы придают различным блюдам аромат и приятный вкус.
- Богат и разнообразен мир шляпочных грибов. Такого разнообразия видов грибов и таких урожаев, как у нас, в других странах не бывает.
- В этой презентации показаны основные грибы осеннего периода, их называют «листопадники».

# Зеленушка





# Зеленушка

- Шляпка диаметром до 12 см, вначале выпуклая, позднее почти плоская, с волнистым, часто потрескавшимся краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, а в центре оливково-буроватая. Мякоть белая или бледно-желтоватая, плотная. Пластинки почти не приросшие к ножке, широкие, частые, серно-желтые. Ножка длиной до 6 см, толщиной 1-2 см, сплошная, серно-желтая, почти всегда скрыта в земле, и только зеленый колпачок шляпки едва выглядывает из земли. К шляпке обычно пристает песок и лесной сор, который трудно полностью отмыть.
- Встречается в северной половине лесной зоны часто, местами обильно, большими группами, в сухих сосновых лесах на песчаных почвах.



# Зеленушка

- Гриб съедобный — 4-й категории. Однако его часто не собирают, так как очень трудно его очистить от приставшего песка, который попадает в пищу.
- Зеленушка редко бывает червивой. Ее жарят, варят, маринуют, реже солят.
- Свое название гриб получил за ярко выраженную окраску, причем при варке он еще более зеленеет.
- Вытяжка из зеленушки, как показали исследования медиков, имеет замечательную способность подавлять стафилококк — возбудителя различных гнойных заболеваний и даже заражения крови.

# Волнушка розовая



# Волнушка розовая

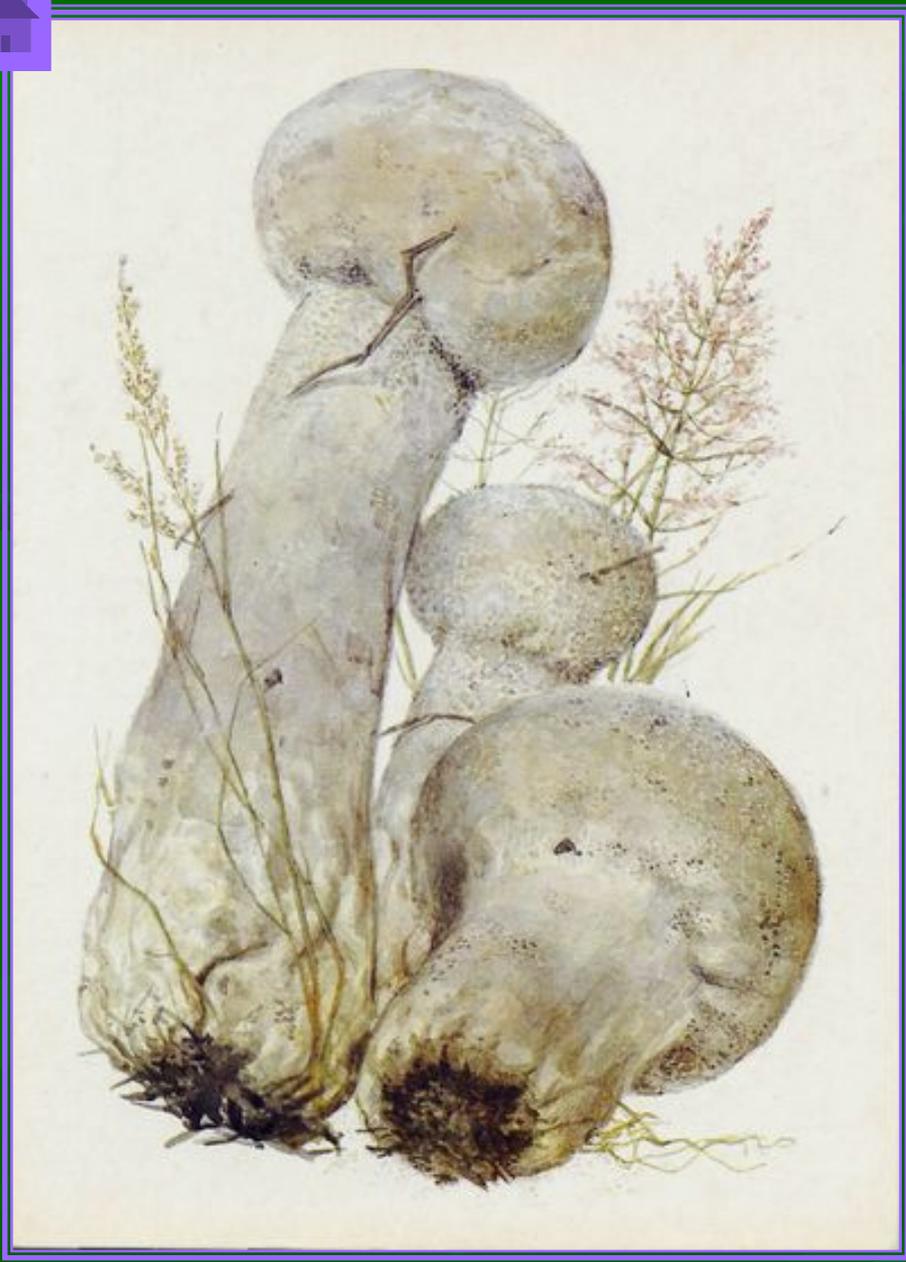
- Шляпка диаметром до 12 см, сначала плоская, с ямкой в середине, с завернутыми глубоко внутрь краями, позднее воронковидная, волокнистая, по краю мохнатая, шерстистая, отсюда и название — волнушка, от древнерусского слова «вовна», что значит шерсть. В сырую погоду шляпка клейкая посередине, розовая или желто-розовая, с красноватыми зонами. Пластинки бледно-розовые, тонкие, приросшие или нисходящие, Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розовая, с белым жгуче-едким млечным соком. Ножка длиной до 6 см, цилиндрическая, полая, почти одного цвета со шляпкой.
- Распространена почти повсеместно, особенно много волнушек в северной части лесной зоны России. Растет группами или одиночно в березовых или смешанных с березой лесах. Массовый рост с июля по октябрь.



# Волнушка розовая

- Гриб съедобный, 2-й категории. Используется в пищу только в соленом виде после вымачивания или отваривания. Иначе грибы могут вызвать раздражение слизистой оболочки желудка.
- У волнушки есть несъедобный двойник — млечник серо-розовый. Отличается он тем, что сок у него бесцветный, не едкий (у волнушек он белый, желтеющий на воздухе и очень едкий) и на шляпке нет концентрических красноватых зон, очень характерных для волнушек.
- Интересно отметить, что, в некоторых странах Восточной и центральной Европы, например в Польше, волнушку относят к ядовитым грибам.

# Головач продолговатый



Шурута Станислав  
Гендрикович



# Головач продолговатый

- Гриб, плодовое тело которого булавовидное, с верхней утолщенной плодовой частью и нижней суженной. Внешняя оболочка беловатая, зернисто-шиповатая. У молодых грибов плодовое тело упругое, сочное, душистое. Мякоть по мере созревания спор становится желтой, а затем коричневатой и даже черной. Когда плодовое тело становится сухим, то при малейшем надавливании на гриб из него вылетает буроватая пыль. Это споры. Растет в сентябре в лесах, на опушках, полянах, единично и группами.



# Головач продолговатый

- Гриб съедобный, 4-й категории. Используют свежими и сушеными только молодые грибы с плотной белой мякотью. По питательности молодые грибы не уступают белым грибам и высоко ценятся знатоками.
- Хорошо высушенные грибы хранятся в тщательно закрытых полиэтиленовых пакетах. А зимой приготовленный из них бульон прозрачен и приятно поражает сильным грибным ароматом.
- В любой стадии зрелости кусочек гриба, приложенный к ране, останавливает кровотечение, помогает заживлению, препятствует нагноению.

# Груздь настоящий



# Груздь настоящий

- Груздей в природе несколько видов. Лучшие из них — настоящий и желтый. Шляпка настоящего груздя достигает 10—22 см в диаметре. У молодых грибов она почти плоская или вдавленная посередине, с завернутым внутрь пушисто-мохнатым краем, позднее воронковидная. Шляпка слизистая, от молочно-белой до слегка желтоватой, нередко со слабозаметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосами, иногда с буроватыми пятнами. Пластинки белые, с желтоватым краем, приросшим к ножке или слегка низбегающие по ней. Мякоть белая, плотная, но ломкая, имеет острый приятный «груздевый» запах. На изломе выделяет белый едкий сок, который на воздухе желтеет. Ножка короткая, цилиндрическая, внутри полая.

# Груздь настоящий

- Встречаются грузди настоящие с июля по октябрь не часто, но обильно, больше всего в северных и северо-западных областях России, на севере центральных областей, в Верхнем и Среднем Поволжье, на Урале и в Западной Сибири. Растут они в березовых и смешанных с березой лесах, чаще всего большими семьями. Искать их нужно тщательно, так как они обычно приподнимают слой опавшей листвы и хвои, а не стоят открыто.
- Гриб этот съедобный, 1-й категории. Идет только в засол, соленые грузди имеют голубоватый оттенок, мясисты, сочны, ароматны, издавна славятся в хлебосольной русской кухне.
- В Сибири в старину груздь считали за единственный гриб — других просто не брали.

# Груздь чёрный



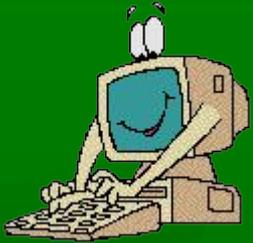
# Груздь чёрный

- Шляпка диаметром до 20 см, в молодом возрасте плоская, с углублением по середине, со слабо опущенным, загнутым вниз краем. С возрастом шляпка приобретает воронкообразную форму. Окраска зеленовато-бурая или зеленовато-чёрная со слабо выраженными зонами, по краям несколько светлее. За шляпку темного цвета гриб называют «чернушкой». Пластинки грязно-белые, частые, тонкие, позднее с мелкими буроватыми пятнами. Мякоть гриба крепкая, плотная, серовато-белая, на изломе выделяет обильный едкий млечный сок, который потом темнеет. Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая, почти одного цвета со шляпкой.



# Груздь чёрный

- Растет преимущественно в березовых лесах и березово-ольховых молодняках в северной части лесной зоны России в основном в затененных местах, с июля по октябрь до заморозков. Собирают в основном молодые грибы со шляпкой до 10 см.
- Гриб съедобный, 3-й категории. Употребляется в пищу в соленом виде после вымачивания или отваривания. При засолке шляпка становится вишнево-красной. В засоле имеет преимущество перед другими груздями, так как соленым сохраняет до 3-х лет крепость и вкус.



# Создатель презентации:

- © Шурута Станислав Гендрикович
- Томский областной институт повышения квалификации и переподготовки работников образования.
- г. Томск  [mel@yandex.ru](mailto:mel@yandex.ru)
- Использованы открытки издательства «Изобразительное искусство» М., 1984 г.



# Ознакомительный вариант

- Содержит только часть презентации.
- Полную версию (58 кадров) можно заказать:
  - По телефону в г. Томске 42-03-05.
  - По электронной почте [re2ur@yandex.ru](mailto:re2ur@yandex.ru)