

Шляпочные грибы



Выполнила:
учитель химии и биологии
первой квалификационной категории
Яковлева Лариса Александровна

Строение шляпочного гриба



1. ГРИБНИЦА

2. ПЛОДОВОЕ ТЕЛО

Ядовитые шляпочные грибы



МУХОМОР



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Съедобные шляпочные грибы



ПОДОСИНОВИК

August 20, 2023



ПОДБЕРЁЗОВИК

Яковлева Л.А.

4

Съедобные шляпочные грибы

РЫЖИКИ



СМОРЧКИ



Август 20, 2022
СТРОЧКИ Яковлева Л.А.



ШАМПИНЬОНЫ

Съедобные шляпочные грибы

МАСЛЁНОК



ГРУЗДЬ



August 20, 2023 ЛИСИЧКА Яковлева Л.А.



СЫРОЕЖКА

Трюфель чёрный



August 20, 2023

Яковлева Л.А.

7

Как отличить белый гриб от несъедобного желчного гриба



1. Трубочатый слой белый или кремовый, у старых грибов зеленоватый, желтоватый.

2. Сетчатый рисунок на ножке белый.

Как отличить красную сыроежку от мухомора



1. Кольца нет

2. Крапинок на шляпке нет

3. Чашечки нет



1. Кольцо есть

2. Крапинки на шляпке

3. Есть чашечка

Как отличить осенний опёнок от ложного



1. Пластинки тёмные, жёлто – зелёные или зелено - бурые

Как отличить бледную поганку от шампиньона



1. Пластинки белые или кремовые.
2. Имеется чашечка
3. Есть кольцо

August 20, 2023

Яковлева Л.А.



1. Пластинки розовые (у молодых грибов) и тёмно – коричневые у старых.
2. Чашечки нет
3. На ножке кольцо

Профилактика отравления грибами

- Отравление грибами особенно опасно, потому что его признаки могут появиться через несколько часов или даже 1 – 2 дня после того, как человек ел грибы.

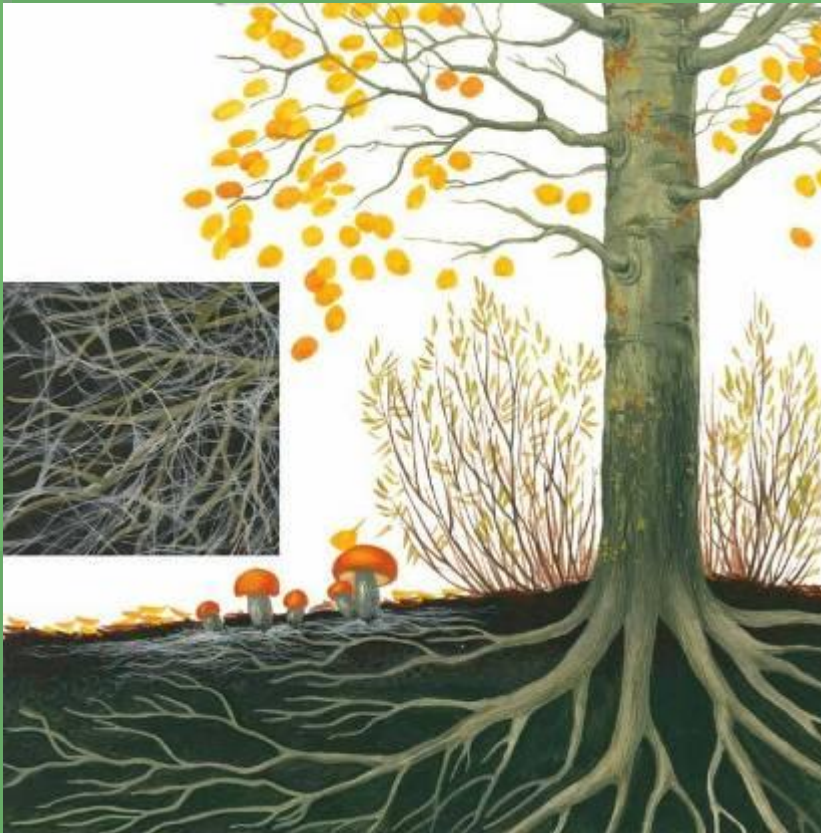
Чтобы не отравиться грибами необходимо:

1. Собирать только хорошо вам известные грибы;
2. Использовать только свежие, нечервивые, молодые грибы;
3. Обрабатывать грибы сразу же после сбора;
4. Тщательно мыть грибы и отваривать их перед обжариванием или засолкой;
5. Нельзя покупать сушёные, солёные грибы на улице.

Задание №1

- Из каких частей состоит гриб:
 - а) из ножки и шляпки;
 - б) из почвенной грибницы и плодового тела;
 - в) из микоризы и гифов.

Задание №2



- В микоризе участвуют и растение и гриб. Кто из них получает от этого пользу:
 - а) гриб;
 - б) ни гриб ни растение;
 - в) и растение и гриб;
 - г) растение.

Задание №3

- Какие грибы человек «одомашнил» и выращивает в искусственно созданных условиях для еды?
 - а) шампиньон;
 - б) вёшенка;
 - в) маслёнок;
 - г) опёнок;
 - д) подберёзовик;
 - е) белый гриб.

Задание №4

- Какие грибы можно есть?
 - а) большие и старые подберёзовики;
 - б) все, кроме мухоморов;
 - в) только те грибы, которые я знаю и умею отличить от ядовитых, свежие и нечервивые;
 - г) похожие на сыроежки;
 - д) нарисованные под заголовком «съедобные» в газете для дачников.

Задание №5

- Как помочь человеку, который отравился грибами?
 - а) промыть желудок (дать питьё и вызвать рвоту);
 - б) позвонить в «Скорую помощь»;
 - в) дать обильное тёплое питьё;
 - г) лечить пострадавшего а дому народными средствами;
 - д) дать аспирин.

Домашнее задание

- Учебник §8, рецепты блюд из грибов.