

«Грибы»

Подготовила воспитатель:
Чурина Анжелика
Михайловна



Загадка:

-Сквозь землю прошел, красную шапочку нашел. Что это?



Коток Юрий В.

Есть много-много разных грибов



Грибы бывают съедобные и не съедобные



Несъедобные грибы чаще всего ядовиты для человека, либо очень горькие.
Эти грибы есть **НЕЛЬЗЯ!!!**



К несъедобным грибам относятся:
мухоморы и бледные поганки,



Ложные опята, желчный гриб и сатанинский гриб.
Они очень ядовиты!



Ложные опята



желчный гриб



сатанинский гриб

Съедобных грибов тоже много. Их люди собирают, чтобы кушать.



Собранные грибы моют, чистят, иногда режут, а потом Готовят.



Грибы можно пожарить или сварить из них суп. Также грибы можно посолить или замариновать в баночки.



А еще грибы можно посушить или заморозить. А уже потом, например, зимой, использовать их при приготовлении пищи.



Съедобных грибов много, в каждом регионе они свои, но основные виды одинаковы во многих регионах.



Самым ценным грибом считается гриб боровик или белый гриб.



Еще люди ценят грузди.
Грузди бывают сырые и сухие (белые и черные)



Некоторые грибы называют по названию деревьев под которыми они растут. Так, есть подосиновик и подберезовик.



Очень красивые
грибы сыроежки.
Они бывают разных
цветов.



Несмотря на
название, есть их
сырыми все же не
стоит!

А как вы думаете, почему грибы лисички получили такое название?



Грибы растут по одиночке или целыми семьями, как например, маслята.

У них шляпка как будто масляная.



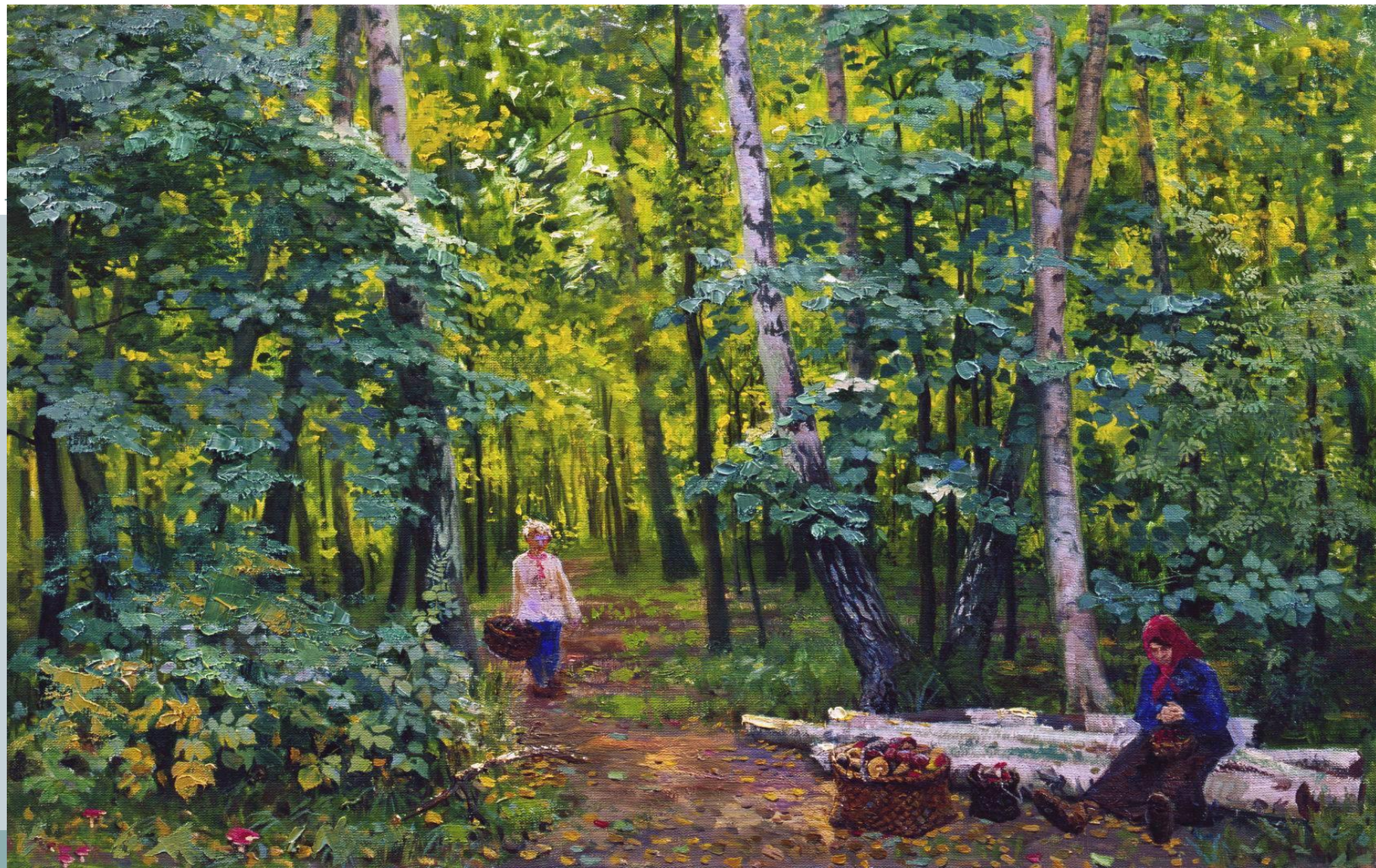
au.ru



Опята растут целыми семьями на пеньках и упавших деревьях.



Собирают грибы в лесу. Когда мы идем в лес на «грибную охоту», нас называют грибниками.



А вы собирали когда нибудь грибы?

