



Отгадайте загадку:

В ле
Толь

шка-
ка





A decorative border on the left and bottom of the slide. It features a large red mushroom with white spots on a white stem, surrounded by green leaves and small blue flowers. The background of the border is light blue with white wavy lines and small blue bubbles. The text is centered in the white space.

Царство грибов очень разнообразно. Учёным известно около 100 000 видов этих организмов.



Строение гриба

Шляпка

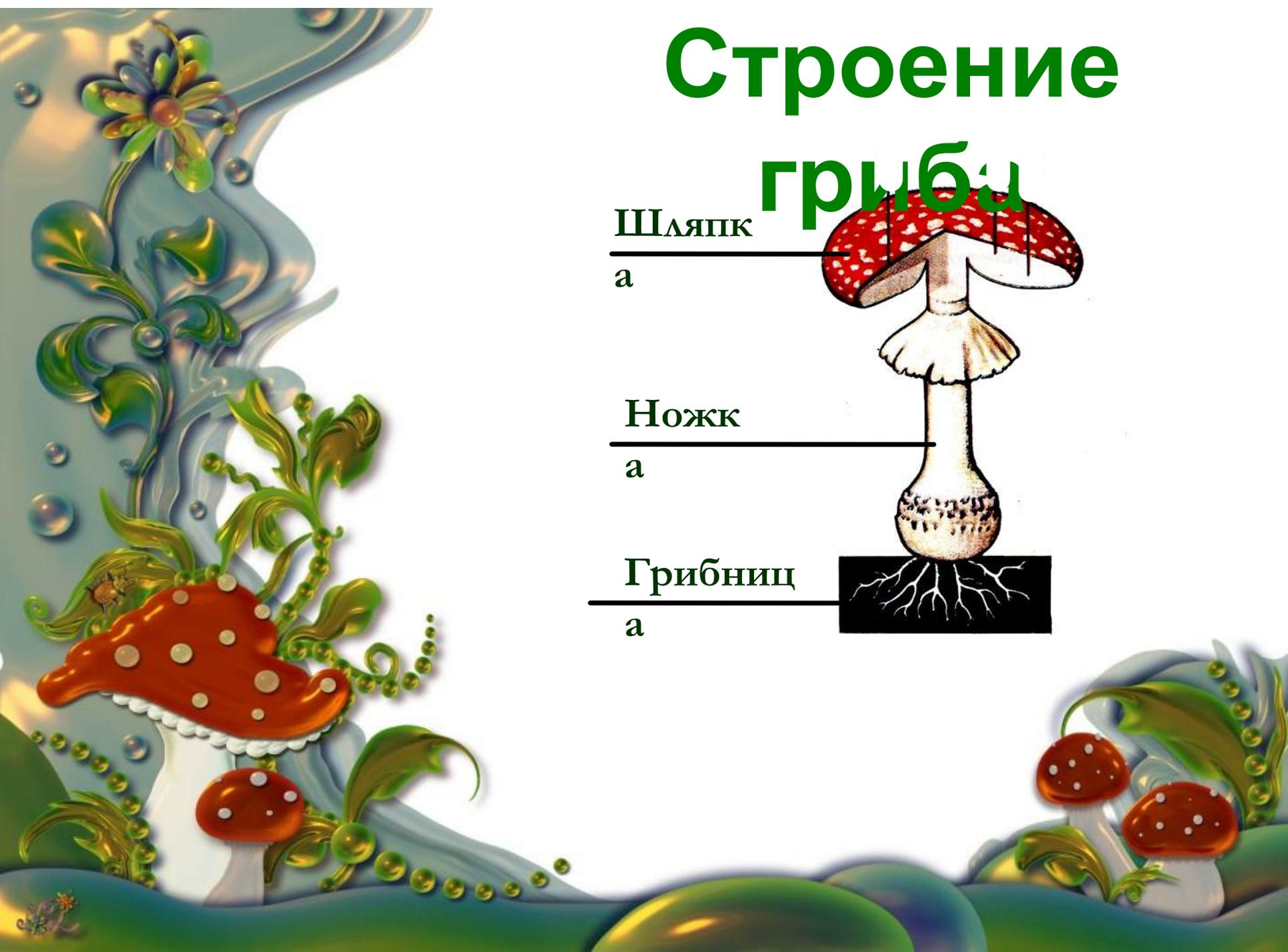
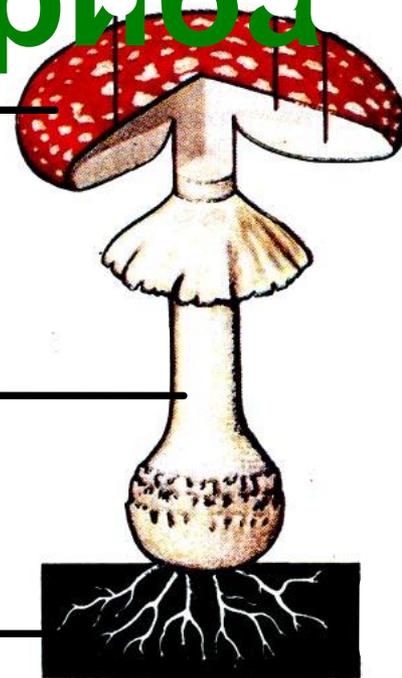
а

Ножка

а

Грибниц

а





Грибница – подземная часть гриба. Она всасывает из почвы воду с растворёнными в ней минеральными солями.

Грибы не могут сами производить для себя питательные вещества, как растения.







БЕЛКИ



ЖИРЫ



УГЛЕВОДЫ



ВИТАМИНЫ



Грибы — сытный, питательный продукт.

По калорийности не уступают хлебу и мясу.

Свежие белые грибы полезнее лука, моркови, капусты, а сушеные в 2 раза сытнее яиц, колбасы.

1 кг грибов — это 3 кг рыбы или 5 кг картофеля!



Подосиновик



Славится своим
хорошим вкусом в
жареном виде,
используется
также для
супа и сушки.



Подберёзовик



По вкусу подберезовики мало уступают белым грибам, их также жарят, варят, маринуют, солят, сушат.

Рекомендуется только отрезать нижнюю половину ножки: она волокнистая, жесткая.

Опёнок



Широко распространено и другое его название - **осенний гриб**. Особенно хороши опята для засола и маринования, но их можно и жарить, варить. Рекомендуется употреблять только шляпки, потому что ножки волокнистые, малосъедобны.

Лисичка



Обладает приятным вкусом, только немного жестковата. Лисички можно варить, жарить, мариновать и солить. Молодые лисички намного вкуснее, чем перезревшие.

Белый гриб



В некоторых местностях его называют также боровик, беловик или коровняк. Это самые лучшие грибы. Их жарят, варят, маринуют, солят и сушат.



Маслёнок

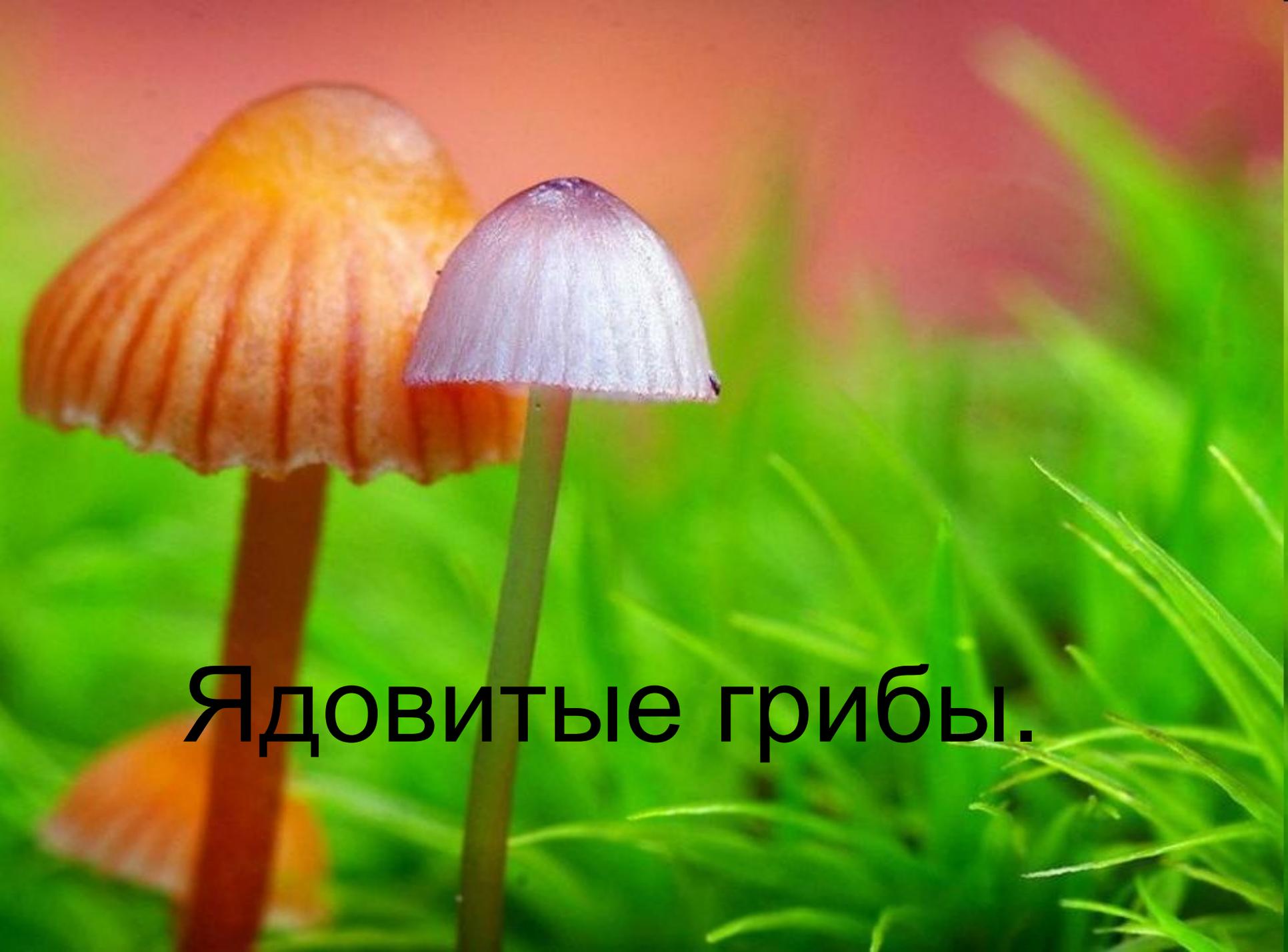


Его можно жарить,
солить, мариновать,
варить суп. Кожицу со
шляпки снимают.





На территории России насчитывается свыше 100 видов съедобных грибов, однако в пищу употребляют чуть более 30 видов грибов

A close-up photograph of two mushrooms growing in a field of green grass. The mushroom on the left has a large, bell-shaped, orange cap with vertical ridges and a thick, orange stem. The mushroom on the right is smaller, with a smooth, purple, conical cap and a thin, light-colored stem. The background is a soft-focus mix of green grass and a reddish-pink hue.

Ядовитые грибы.

Бледная поганка

Самый опасный гриб.



Встречается она часто. Неопытные грибники иногда путают ее с шампиньонами или сыроежками.

Мухомор



Очень ядовитый гриб. Мухомор обладает наркотическим и опьяняющим свойством.

Ложные опята



Часто в наших лесах встречаются и ложные опята. Растут они, как и съедобные, тесными группами на пнях или около них.



Два гриба имеют опасное сходство с белым.
Это несъедобный **желчный гриб**
(очень горький на вкус) и ядовитый
сатанинский.



**Ядовитые грибы - обладают токсичностью, не исчезающей после обработки!
Отравления - иногда заканчиваются смертельным исходом!**



Как собирать

грибы

1. Собирай только те грибы, которые хорошо знаешь.
2. Когда ищешь грибы, не разрывай и не раскидывай в стороны листву, мох.
3. Чтобы не повредить грибницу, лучше всего срезать грибы ножиком.
4. Не надо брать старые грибы. В них может быть опасный для человека яд.
5. Нельзя собирать грибы возле шоссе и дорог. В этих грибах накапливаются вредные вещества.



Грибы из *Красной* *лги* России



Шишкогриб

ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ



Решеточник
красный



Рогатик
пестиковый



Грибы из *Красной* *иги* России



Грифол
а
курчава
я



Паутинник
фиолетовы
й



Сетконоск
а
сдвоенная



Знаете ли вы

грибы?



Белый
гриб



Шампиньо



Опёнок
осенний



Мухомор



Бледная
поганка



Лисички

*До новых
встреч!*

