




Отгадайте загадку:

В ле
Толь


шка-
ка







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





Строение гриба

Шляпка

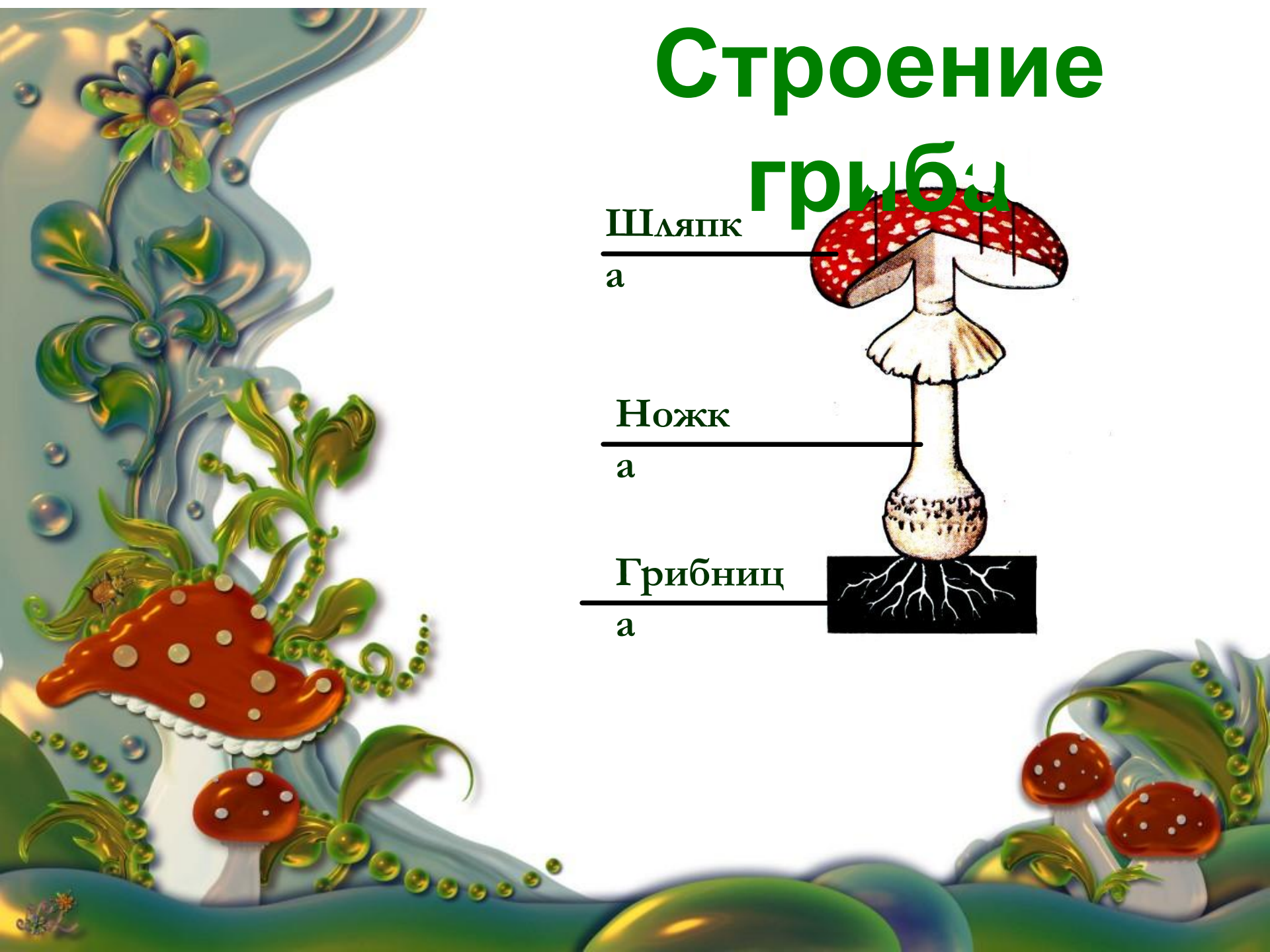
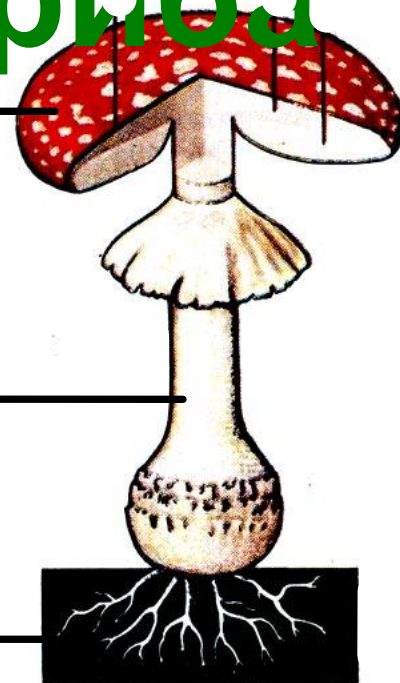
а


Ножка

а

Грибниц

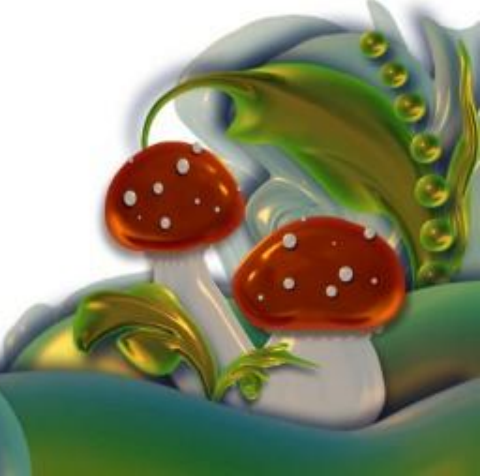
а



A decorative illustration on the left side of the page. It features a large, stylized red mushroom with white spots and a white stem. The mushroom is surrounded by green leaves and a blue, wavy, abstract shape that resembles a stream or a cloud. There are also several small, colorful flowers and bubbles scattered around the scene.

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.

A decorative illustration on the right side of the page. It shows two smaller red mushrooms with white spots and white stems, growing on a green, rounded mound. The background is white with some faint green and blue accents.





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 grassy field. The mushroom on the left has a large, orange, ribbed cap and a thick, orange stem. The mushroom on the right has a smaller, purple, smooth cap and a thin, light-colored stem. The background is a soft-focus green field of grass under a warm, reddish-orange sky.

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* *луги* России

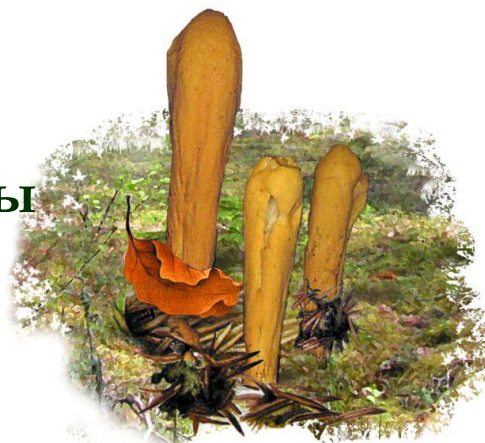


Шишкогриб

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!*

