

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

**«СЪЕДОБНЫЕ  
И  
ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ»**

# СЪЕДОБОБНЫЕ ГРИБЫ

# БЕЛЫЙ ГРИБ



Король грибов. Очень любим грибниками за вкус и красоту. Растет в еловых, сосновых, смешанных лесах с июля по середину сентября. Встречается под березой, дубом, елью, сосной.

Если в лесу появились мухоморы, значит наверняка есть и белые грибы. Внешне можно спутать с желчным грибом, но желчный очень горек.

# ПОДОСИНОВИК



Встречается в лиственных, смешанных лесах и даже в тундре. Предпочитает влажные осинники. Мякоть темнеет на изломе. Вкусный гриб, его сушат, жарят, варят, маринуют, солят.



# ПОДБЕРЕЗОВИК



Растет в лиственных и смешанных лесах, преимущественно под березами, с июня по октябрь. Различают болотный, черный, обыкновенный подберезовики. Может походить на несъедобный желчный гриб (ложный белый), но у желчного гриба горькая мякоть, грязно-розовый трубчатый слой и сетчатый рисунок на ножке.



# РЫЖИКИ

Растут в хвойных лесах, сосновых молодняках. Деликатесный гриб. Употребляются в соленом, маринованном, жареном виде.



Для сушки  
не пригодны.



# МАСЛЯТА



Встречаются в сосновых борах. Мякоть чуть кисловатая с приятным фруктовым запахом. По вкусовым качествам приближается к белым грибам.



# МАСЛЕНОК





# ПОЛЬСКИЙ ГРИБ



Чаще растет под дубами, каштанами и буками, но встречается и в хвойных лесах. Мякоть на срезе слегка синее, затем буреет, а в конце концов опять белеет.

Относится к роду моховиков. Свое русское название получил из-за некогда массового экспорта гриба из Польши в Западную Европу. Используется в супах и жарком после отваривания 15 минут, соленым и маринованным, сушеным.

# ДУБОВИК



Все части гриба при нажиме или надрезе окрашиваются в интенсивный синий цвет. Гриб условно-съедобен (в сыром виде он ядовит).

Необходима продолжительная тепловая обработка. Тем не менее по вкусовым качествам дубовик не уступает белому грибу и практически не бывает червивым. Синеватая окраска в процессе приготовления исчезает, и мякоть становится аппетитно-желтой.



# КОЗЛЯК

Растет в сырых сосняках. Грибники обычно им пренебрегают, одни по незнанию, другие рассчитывают набрать чего-то более лучшего.

Козляки идут в засолку, маринование, их можно варить и жарить.





# МОХОВИК

Растет в лиственных и хвойных лесах вокруг древесных корней, во мху. Мякоть моховика на изломе синеет.





# СМОРЧОК



Встречается с начала мая до середины июля в хвойных, лиственных лесах, в садах, огородах. Очень легкий гриб – внутри полый. Считается условно-съедобным.

Пригоден для отваривания и сушки. Очень любим англичанами – национальный гриб Англии. Улучшает аппетит, усиливает ток крови, природный антисептик.

# ЛИСИЧКА



Лисички обычно растут большими группами. Это единственный вид грибов, которые можно собирать в рюкзак, сумку, не боясь их помять. Употребляется в вареном, сушеном, жареном, соленом и маринованном виде. Особенно вкусны соусы и приправы из лисичек. Лисички богаты микроэлементами, особенно цинком, содержат вещества, губительно действующие на возбудителей гнойных заболеваний.



# ВЕШЕНКИ



Растут на пнях, валежнике, березе, осине, клене, дубе. Чрезвычайно хладостойкие, встречаются даже зимой во время оттепели. Съедобны молодые грибы, старые – жестковаты.

Вешенки выращивают в теплицах.





# ШАМПИНЬОНЫ



Шампиньонов в природе множество видов. Встречаются они и в лесах, и на лугах, на огородах, около домов. Некоторые виды можно спутать с мухомором вонючим, но у мухомора есть чехол у основания ножки, а у шампиньона нет. Также как и вешенка, выращивается в огромных количествах — можно приобрести на любом рынке.

# ОПЕНОК ЛЕТНИЙ



Растет гриб большими группами на пнях лиственных деревьев, сухостое и гниющих щепках с конца мая по октябрь. Благодаря тому, что древесина прогревается раньше, этот гриб появляется одним из первых, случается, что с одного пня можно снять несколько урожаев за грибной сезон.

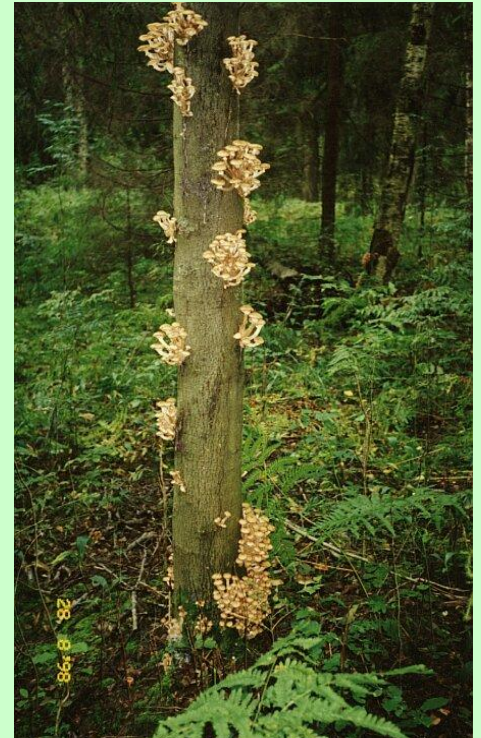
Имеет сходство с ядовитым серно-зеленым опенком. Но летний опенок, в отличие от своего двойника, издает очень сильный, приятный аромат. Похож еще на один ядовитый гриб - галерину окаймленную (она предпочитает еловые пни). При сборе нужно быть предельно внимательным. Главное правило: не уверен – не бери.



# ОПЕНОК ОСЕННИЙ



Растет очень большими группами на пнях, преимущественно березовых, поваленных деревьях, на корнях деревьев с конца августа до заморозков. По некоторым данным, после заморозков в этих грибах концентрируется токсин, так что собирать их поздней осенью не следует. Используется в жареном виде, маринаде, супах.



# Опенок зимний

Растет на мертвых и живых стволах и ветвях лиственных деревьев, прежде всего ивы, тополя и липы, но изредка и на хвойных. Плоды начинают появляться со снижением температуры, обычно с ноября по март. При больших морозах, покрытые снегом, они, правда, не растут и промерзают насквозь, но хорошо сохраняются, и, стоит морозу отступить, как оживают вновь. При этом они могут выдержать несколько чередований морозов и оттепелей.



В некоторых странах (Японии) опят выращивают как в промышленных условиях на резке из пшеничной соломы, так и в природе на ивовых и липовых обрезках и пнях, которые поливают водой с раздробленными шляпками опят.



# СЫРОЕЖКА



Сыроежки  
бывают  
самых  
разнообразн  
ых цветов –  
красные,  
желтые,  
зеленые,  
оливковые.  
Грибы  
солят, жарят  
и варят.

# ВОЛНУШКИ



Растут в березовых лесах. Условно-съедобный гриб (в сыром виде может вызвать отравления – нуждается в термической обработке), предварительно вымачивают, отваривают. Очень хорош в засоле.



# БЕЛЫЙ ГРУЗДЬ



Считается одним из лучших грибов для засолки.

# ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Похож на белый груздь, но не имеет млечного сока и шляпка по краям не опущена. Хорош для солений.





# ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Чаще попадается в  
рытвинах, по бокам ям,  
канав, где растут  
березы. Условно-  
съедобен. Используется  
только для соления  
после  
предварительного  
замачивания и  
отваривания.



# ГОРЬКУШКА



Встречается в сосновых лесах. Гриб невысокого качества. Используется в засоле и в маринованном виде после вымачивания и отваривания.



# МЛЕЧНИК



Условно-съедобный гриб. Используется только для солений после предварительного вымачивания.



# СЕРУШКА



Растет в сыроватых осинниках и березняках.  
Пригоден только для соления.



# ВАЛУЙ



Встречается повсеместно. Шляпка в сырую погоду клейкая, глянцевая. Мякоть темнеет на воздухе, имеет неприятный запах прогорклого оливкового масла. Условно-съедобный гриб невысоких вкусовых качеств.

Гриб маринуют, солят. Используют только шляпки молодых грибов после тщательного вымачивания и отваривания.

НЕСЪЕДОБНЫЕ  
И ЯДОВИТЫЕ  
ГРИБЫ



# БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



Это самый опасный гриб во всей Европе. Встречается летом и до осенних заморозков под дубами и буками, часто в парках.

# Мухомор красный (*Amanita muscaria*)



Видовое название *muscaria* произошло от яда *muscarin* (мускарин), который как раз в мухоморе красном и содержится. Ядовитый гриб. Издавна мухомор красный использовался народом в качестве средства борьбы с мухами и другими вредными насекомыми, откуда пошло такое грозное название гриба.



# МУХОМОР ВОНЮЧИЙ



Растет в хвойных, обычно еловых, реже лиственных и смешанных, сыроватых мшистых лесах, на песчаных почвах, небольшими группами и по одиночке, в июле — октябре. Очень ядовит. По содержанию ядов близок к бледной поганке.

# МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ



Предпочитает песчаные, небогатые питательными веществами, кислые почвы, образует микоризу (грибницу) с лиственными породами деревьев. Этот гриб часто путают с бледной поганкой, от которой он отличается картофельным запахом и закрытым клубнем (у бледной поганки клубень открытый). Гриб не ядовитый, но к съедобным его тоже нельзя отнести из-за неприятного вкуса.



# ПАУТИННИК

Часто встречающийся в сосновых борах паутинник ядовит, но случаи отравления им редки, так как он имеет очень примечательную внешность и не похож ни на один



съедобный гриб. Кроваво-красноватый паутинник служит для получения отличного красителя, используемого для окраски шерсти.

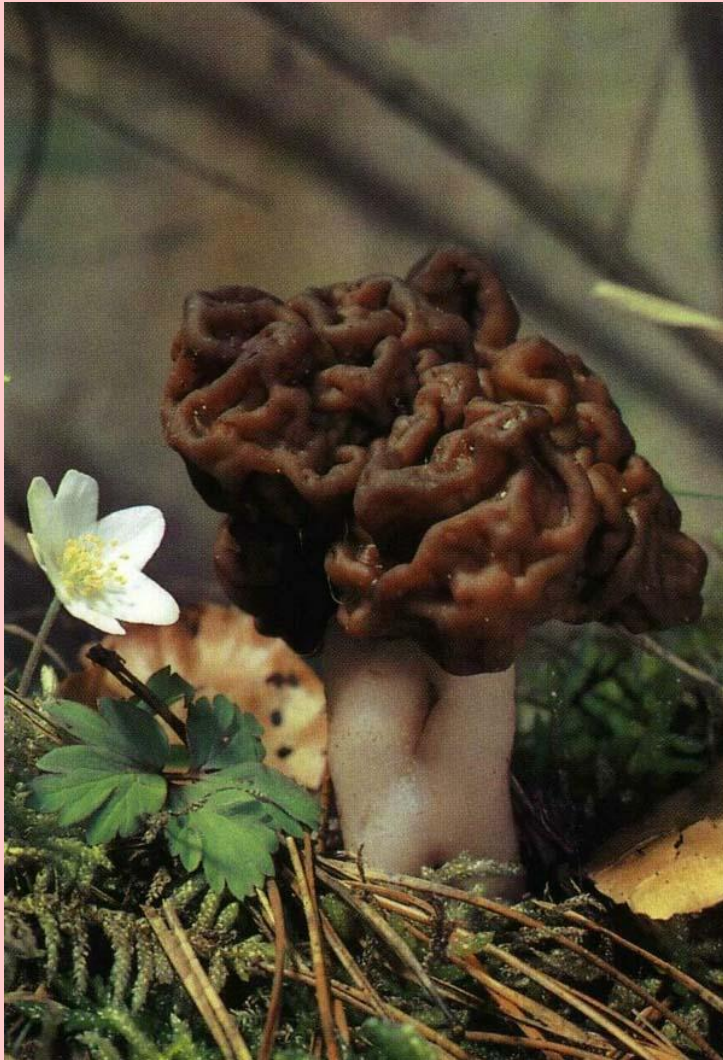
# ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

Один из самых  
ядовитых  
грибов в  
Европе!  
Мякоть белая,  
слабо  
краснеющая,  
со  
сладковатым  
запахом.





# СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ



Встречается в хвойных лесах, особенно сосновых, возле древесных пней и коряг, очень любит расти вдоль лесных дорог и тропинок, на хорошо прогреваемых солнечных местах, время роста - с конца апреля до середины мая, иногда до начала июня. Ядовит.

# САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Встречается летом и осенью в лиственных лесах на богатой известью почве.

Напоминает дубовик обыкновенный. Но следует обратить внимание на серый цвет шляпки, почти белую мякоть, очень слабо синеющую на сломе, и отвратительный запах. Ядовит.





# СВИНУШКА ТОНКАЯ



При надавливании или надрезе все части этого гриба окрашиваются в характерный бурый цвет. Гриб ядовит! Но столетиями его считали пригодным для еды, а точнее - ядовитым в сыром виде и требующим длительной тепловой обработки. Тщательными

лабораторными исследованиями установлено, что свинушка содержит опасный токсин — мускарин, сходный с токсином мухомора красного, который не разрушается в процессе отваривания.

# ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ



Гриб этот можно встретить в сырых, смешанных с сосной лесах, среди мхов и черничника, вырастает обычно возле самого ствола дерева, а иногда и прямо на гниющей древесине. Схож с подберезовиком и белым грибом. Отличается от них розовым трубчатым слоем и необычным рисунком на ножке. К ядовитым грибам его не относят. Несъедобный гриб, горький, может вызвать расстройство желудка.



# Правила сбора грибов



Собирай только те грибы, которые хорошо знаешь. Не надо собирать старые съедобные грибы. В них может накопиться опасный для человека яд. Нельзя разрывать и раскидывать лесную подстилку. Грибы нужно аккуратно срезать ножом или выкручивать из земли.

# ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

САЙТ ЯНДЕКС.КАРТИНКИ