Презентацию подготовили ученики 6-А класса
Ерёменко Даниил
Ревякин Евгений

Руководитель: Коровкина Л.И., учитель биологии

ГРИБЫ

ИНТЕРЕСНЫЕ И УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ О ГРИБАХ.

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Светящиеся грибы

Некоторые грибы светятся в темноте. Свечение возникает в результате химических окислительных реакций, происходящих в клетках грибов в момент поглощения ими кислорода. Микологами обнаружено около 68 видов светящихся грибов и 7 видов из них отличаются довольно-таки зловещим желтовато-зелёным светом.

Произрастают они в Японии, в Бразилии.

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Шиитаке - японский гриб против французских шампиньонов

В Японии тоже есть гриб, которым лечат многие заболевания. Называется он шиитаке.

Целебные свойства гриба шиитаке используются в косметологии.

Экстракт грибов шиитаке, проникая глубоко внутрь, способен восполнять естественные ресурсы кожи, ускорять процесс регенерации ее клеток, то есть обладает сильным омолаживающим эффектом.

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Гриб-мозг

Внешне гриб похож на человеческий мозг. Несмотря на то, что он ядовит, в Скандинавии, Восточной Европе, и верхней части Великих озер Северной Америки он является деликатесом. Если учесть все нюансы приготовления гриба, все равно употреблять его в пищу не вполне безопасно.

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Гриб Плазмодий

Самый удивительный гриб планеты – это гриб Плазмодий. Помимо своего удивительного вида, этот гриб имеет еще одно удивительное качество – он может передвигаться.

Русское их название - грибы-слизевики.. Он обитает в лесу под опавшими листьями, в глубине гнилого пня, на всяких растительных остатках. Ползая со скоростью примерно сантиметр в час, плазмодий всем телом и ветвистыми ложноножками впитывает органические вещества распадающихся растительных тканей, захватывает, как амеба, живых бактерий, простейших, поедает мицелий грибов.
Но если в среде обитания становится слишком сухо, плазмодий замирает, подбирается в комок, покрывается сухой твердой коркой.). Внутри плодового тела развиваются споры; когда оно лопается, споры разносятся ветром. Попав в подходящие гнилостные условия, спора прорастает и дает плазмодий. Жизненный цикл начинается снова

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Мы используем грибные продукты каждый день, даже не подозревая об этом. Так, например, дрожжи, которые относятся к группе грибов, используются при приготовлении хлеба, вина и пива. Лекарства, полученные из грибов, лечат от болезней и препятствуют отторжению пересаженного сердца и других органов. Также грибы выращивают в огромных количествах при производстве ароматизаторов для приготовления пищи, и ферментов для удаления пятен.

PIXELBRUSH.RU
Photoshop, клипарт, шаблоны, psd, кисти, фото, иконки

Питательная ценность грибов:

С давних времен грибы используют как ценный продукт питания. За их вкусовые качества, питательность и запах их часто называют растительным мясом или лесным хлебом. В грибах содержится:

- до 85-94% воды;
- содержание белков в свежих грибах достигает 5.4%;
- а в сухих до 36.7%;
- содержание углеводов составляет 11-32%(это глюкоза, миноза-грибной сахар, маннит и гликоген, присущий животным организмам);

В грибах также содержатся жиры и жирные кислоты - муравьиная, пальмитиновая, масляная- 8-12%.

Грибы имеют довольно высокое содержание витаминов (В1 ,В2,С, Д, РР, каротина). Витамина В в грибах содержится в 10-15раз больше чем в хлебе, картофеле и молоке. Содержание минеральных веществ ,а-это калий, кальций фосфор, сера, медь, цинк, кобальт и марганец (содержание фосфора в 3

Актуальность работы:

Да, грибы – это блюдо, но порой из-за них мы теряем целые семьи.

Отравление грибами – это не новая тема, но бесспорно, актуальная. Особенно для тех стран, где в ментальности населения, в том числе и в нашем регионе, существует так называемая «тихая охота», которая обуславливает сбор грибов в сезон. Актуальность эта никогда не спадет, потому что крайне горько терять ежегодно здоровых детей и взрослых, которые погибают из-за глупости.

В Украине количество отравлений грибами из года в год колеблется в пределах от 1000 до 2000 человек, причем в структуре летальности этот вид иногда превышает погибших в ДТП.

Данное исследование представляет собой краткую характеристику ядовитых грибов и последствий от отравления ими. Также эта работа включает в себя правила оказания первой медицинской помощи при отравлении грибами.

Задачи:

- **Познакомить с основными видами ядовитых грибов;**
- **Определить признаки отравления ядовитыми грибами;**
- **Познакомить с правилами оказания первой помощи при отравлении ядовитыми грибами;**
- **Ознакомить с основными правилами сбора грибов.**

Ядовитые грибы; классификация ядовитых грибов

Среди обширного многообразия грибов, произрастающих в Украине, около 80 видов обладают токсическими свойствами, 10 из них -смертельно ядовиты.

По характеру действия токсических веществ ядовитые грибы можно разделить на четыре группы: гастроэнтеротропные, нейротропные, гепатонефротропные и психотропные.

Нейротропные грибы:

Пантерный мухомор

Волоконница Патуйяра

Гепатонефротропные грибы:

Бледная поганка

Паутинник оранжево-красный

Психотропные грибы:

Грибы псилоцибе

Мухомор красный

Признаки отравления грибами

- Могут проявляться через 0,5 – 2 часа
- А также спустя 6 – 12 часов после употребления грибов (при отравлении поганкой)
- Обильное слюнотечение
- Тошнота сопровождается потерей сознания
- Обильное потовыделение
- Сужение зрачка
- Сильные боли в животе
- Расстройство кишечника
- Нарушение или потеря сознания
- Возникает состояние, похожее на опьянение, галлюцинации
- Нарушение дыхания и работы сердца
- Через 1 -2 дня может наступить смерть

В случае выздоровление возможно развитие хронического гепатита,

Первая помощь при отравлении грибами

- **Немедленно вызвать врача!**
- До прихода врача надо действовать быстро и решительно:

1. Дать слабительное
2. Промыть желудок раствором светло-розового раствора перманганата калия

   (4 – 5 стаканов)
3. Вызывать рвоту, надавливая пальцем или гладким предметом на корень языка
4. Дать активированный уголь

Правила сбора грибов

Кажется, простое дело срезать гриб и положить его в лукошко, но любители «тихой охоты» обязательно должны запомнить и соблюдать несколько важных правил грибника, чтобы лесные подарки принесли радость, а не беду.

ВО-ПЕРВЫХ, научитесь отличать ядовитые грибы от съедобных. Если заметили ядовитый гриб, не срывайте его, не срезайте ножом, не сбивайте палкой. Некоторые ядовитые грибы излечивают от болезней зверей и птиц.

ВО-ВТОРЫХ, собирайте только те грибы, которые вам хорошо знакомы. Никогда не срезайте незнакомые грибы!

Правила сбора грибов

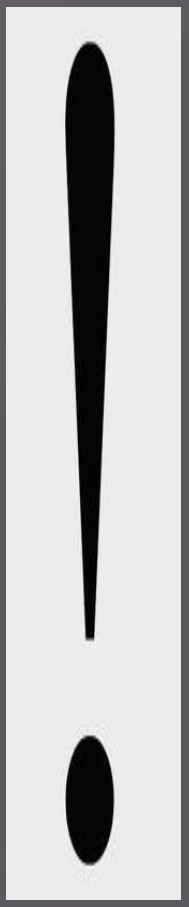
В-ТРЕТЬИХ, не кладите в кузовок червивые, изъеденные слизнями, перезрелые грибы. Этими грибами можно отравиться!

В-ЧЕТВЕРТЫХ, никогда не собирайте грибы в городских парках, скверах, а также грибы выросшие вблизи шоссейных дорог. Потому, что грибы, словно губки, впитывают в себя все вредные вещества, которые накапливаются в почве и содержатся в загрязнённом воздухе.

В-ПЯТЫХ, грибы нельзя вырывать из земли вместе с грибницей! Погубив грибницу, вы не найдете больше на этом месте грибов. Ведь грибницы некоторых грибов живут сотни лет! Если вы нашли лесной клад – молодой гриб, его нужно срезать ножом, а грибницу слегка присыпать землёй, прикрыть палой листвой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

1. Воздержитесь от сбора и употребления дикорастущих грибов всех видов.
2. Не собирайте грибы у проезжих, автомобильных и железных дорог, вблизи промпредприятий, терриконов, свалок.
3. Не приобретайте грибы у частных лиц.
4. Не давайте грибы детям.



Жизнь или грибы – решать Вам!

Решайте!