

“

*Проект на тему:
«Съедобные и
несъедобные грибы».*

”

Выполнила ученица 6 класса,
МКОУ Речниковская СОШ
Кузнецова Снежана

Руководитель: Чунихина Екатерина Сергеевна

Съедобные и несъедобные грибы.



Проблема: собирая и употребляя грибы в пищу люди не знают, что среди съедобных на их стол попадают ядовитые грибы, -это может привести к плохим последствиям поэтому передо мной встала такая задача изучить и рассказать в проекте об этих грибах.

Актуальность: каждый грибник и любитель природы обязан знать о пользе съедобных грибов и вреде ядовитых.

Цель: научиться различать ядовитые грибы от съедобных.

Методы: 1)Изучение информационных материалов. 2)Прогулки по лесу-наглядное изучение грибов.

Задачи: 1)Найти и изучить материалы по данной теме. 2)Собрать часть информации у знатоков и любителей леса.

3)Побывать в разных лесах и сделать снимки.

4)Рассказать на уроке о интересных фактах о грибах.

План работы над проектом:

1)Изучение научной литературы, интернета.

2)Обработка информации от взрослых .

3)Работа с информацией увиденной и найденной в лесу.

Краткое содержание:

- 1) Информация о грибах.
- 2) О пользе грибов в жизни человека.
- 3) О вреде ядовитых первая помощь при отравлении грибами.
- 4) Название и схожесть.
- 5) Свои наблюдения, прогулки по лесу.
- 6) Загадки о грибах.

Одним из чудес, бесценным даром природы являются грибы. Грибы, это организмы, которые отличаются от растений не только по внешнему виду, но и химическому составу, развитию и образу жизни в природе. Необходимое питание грибы получают из готовых органических веществ, образованных растениями или животными. Поэтому больше всего грибов растут в лесах, где используют органические вещества из отмерших организмов, создающих для них питательную среду.

Грибы-рекордсмены по содержанию белка. В них этого компонента больше, чем в мясе и яйцах. Несмотря на низкую калорийность, они хорошо насыщают организм. Также этот удивительный продукт богат витамином В, отвечающий за состояние кожи, зубов и волос. Витамин РР (никотиновая кислота). Который рекомендуется употреблять для укрепления стенок сосудов при различных заболеваниях. Свежие грибочки богаты йодом, марганцем, цинком, фосфором, калием и кальцием. Этот продукт не оценим для хорошей работы сердца и всего организма. 200 гр. сушеных грибов в день восполняет потребность человека в кальции для улучшения состояния костных тканей и ногтей. Также присутствует цинк, который не заменим в процессе обмена веществ. Они способны очистить организм от чужеродных

перед употреблением грибов, не стоит забывать о частых отравлениях. Причины обычно одинаковые - неумение отличать несъедобные виды от съедобных. Всё это может стать причиной острых желудочно-кишечных заболеваний. При неправильной обработке и приготовлении тоже вызывает тяжёлые отравления. Нельзя собирать грибы вблизи химических производств, крупных автострад, военных полигонов. В этом случаи они, словно губка, напитываются токсическими веществами.

Признаки отравления:

- 1)боль в животе.
- 2)тошнота.
- 3)неукротимая рвота.
- 4)диарея до 25 раз в сутки.

Результатом рвоты и диареи может стать обезвоживание организма, от которого больные иногда погибают.

Первая помощь:

- 1) Промыть желудок (выпить 1-1,5л кипячённой воды или слабого раствора марганцовки, после чего вызвать рвоту).
- 2) Выпить большую дозу сорбентов.
- 3) При отсутствии диареи выпить слабительное.
- 4) Что бы уменьшить риск нарушений кровообращения, положить тепло к ногам и на живот больному.
- 5) Напоить больного крепким чаем или водой

Не секрет, что многие ядовитые грибы маскируются под съедобные. Разберёмся как их отличать и на что стоит обратить внимание.



Шампиньон
Шляпка снизу розовая
или фиолетовая, внизу
на ножке нет мешочка
Съедобный.



Бледная поганка
шляпка снизу белая,
на ножке внизу
разорванный
мешочек.
Очень ядовитый!



СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



Съедобные грибы



Боровик



Подберёзовик



Подосиновик



Рыжик



Лисички

ЯДОВИТЫЕ



Бледная поганка



Мухомор



Желчный гриб



Молодой
шампиньон



Молодая
бледная поганка

Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке



мякоть всегда белая

Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

после разреза мякоть сразу розовеет



Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



Опята

Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



Моховики и маслята

Моховик



Маслята



Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



Лисички

Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы

Шампиньон

Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



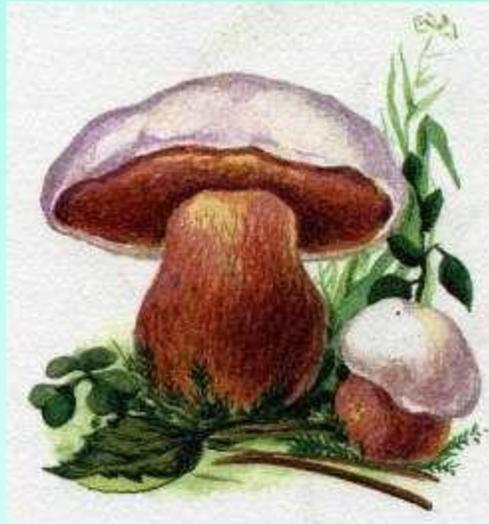
Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета





Белый гриб – боровик также имеет вредных двойников. Это желчный гриб и сатанинский.



САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Очень ядовит. Ножка сатанинского гриба окрашена в густо – коричневый цвет. Яркая краснота на нижней стороне шляпки сатанинского гриба – его главное отличие от съедобного боровика.



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

Желчный гриб не съедобен. Если попадет в корзину, то все хорошие грибы станут горькими. Узнать желчный гриб можно по срезу. Белая мякоть этого гриба на срезе краснеет.

Белый гриб

Описание: Белый гриб отличит толстая и плотная ножка, коричневая шляпка, белая мякоть, приятный вкус и запах. Белый гриб достаточно легко отличить от ядовитых.

Опасность: изменение цвета на изломе, горький вкус. Не перепутайте белый гриб с ядовитым желтым - на срезе его мякоть розовеет.

Подосиновик

Описание: Подосиновик отличает плотная, буро-красная шляпка, мякоть синее на изломе. Так можно отличить съедобный гриб подосиновик от других грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

Подберёзовик

Описание: Подберезовик отличает белая ножка с яркими чешуйками, шляпка сверху буроватая, снизу шляпка белая, мякоть на изломе белая. Это основные отличия съедобного гриба, так отличают съедобные подберезовики от несъедобных грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

Маслята

Описание: Масленок (маслята) имеет желтую ножку и такую же шляпку с белыми следами по краям и липкой, словно смазанной маслом, кожицей сверху, которая легко снимается ножом. Научитесь отличать ядовитые грибы.

Опасность: изменение цвета на изломе, красноватый губчатый слой, горький вкус.

Моховики

Описание: Моховики имеют темно-зеленую или красноватую бархатную шляпку, желтую ножку и губчатый слой. Это основные признаки, по которым можно отличить съедобный гриб моховик от несъедобных грибов.

Опасность: отсутствие бархатистости, красноватый цвет губчатого слоя, горький вкус.

рыжик

Описание: Рыжик - пластинчатый гриб соответствующего цвета, выделяющий млечный сок - оранжевый и не горький на вкус. Так отличить съедобный гриб рыжик от грибов двойников.

Опасность: белый, горький, едкий млечный сок.

опята

Описание: Опята проклевываются семейками на пнях, корнях, стволах погибших деревьев. Шляпка опенка охристого цвета покрыта мелкими черными чешуйками, направленными от середины, под ней - белесоватые пластинки, на ножке - белое колечко или пленка.

Опасность: растет на земле, шляпка желтая или красноватая, без чешуек, черные, зеленые или коричневые пластинки, на ножке нет пленки или колечка, землистый запах.

груздь

Описание: Груздь - пластинчатый гриб, белый, с пушистыми краями, белым и едким млечным соком, растет стайками рядом с березами. Так можно отличить груздь от ядовитых и несъедобных грибов.

Опасность: редкие пластинки, резкое посинение и каменная твердость на изломе, отсутствие берез поблизости.

волнушка

Описание: Волнушка - пластинчатый гриб с мохнатой розовой шляпкой, загнутой по краям, белым и едким млечным соком. Это отличительные особенности волнушки.

Опасность: «неправильная» шляпка - не розовая, развернувшаяся, без мохнатости.

сыроежки

Описание: Сыроежки - пластинчатые грибы, легко ломаются, шляпки разного цвета - розовые, коричневатые, зеленоватые, кожица с них легко снимается. Так можно отличить съедобные грибы сыроежки от несъедобных.

Опасность: красная или коричнево-черная шляпка, розовая ножка, покрасневшая или потемневшая мягкая пленка на ножке, грубая и жесткая мякоть, неприятный и горьковатый вкус.

Я решила провести исследовательскую работу на личном опыте. В выходные собралась поехать с дядей в лес под названием «Тайга» за грибами. В лесу было тихо умеротворёно. Мы разошлись в разные стороны, но находились по близости. И вот я увидела первый гриб-это был подберезовик. У него была толстая ножка и красивая оранжевая шляпка. Пройдя ещё немного я нашла семейку белых груздей. Их было очень много. Побродив по лесу около часа мы с дядей Мишей собрали много грибов. Каких только у нас грибов не было. В пакетах лежали подберезовики, сыроежки большое количество опят, и даже один большой белый гриб.





1000

PACIFIC









YAPLAKAL.COM







Теперь попробуйте отгадать загадки

Вот и гриб-боровик
И красив он и велик-
В тёмной шапке на бекрень,
Ножка толстая как пень.

Он в осиннике родился,
Как в траве не притаился,
Всё ровно его найдём:
Шляпка красная на нём.

Лето первое примета:
Под берёзой в холодке,
Гриб коричневого цвета
На пятнистом корежке.

Вдоль лесных дорожек
Много белых ножек
В шляпках разноцветных
Издали заметных.

А вот весёлые ребята
Притаились возле пня
И кричат «Ищи меня!»

Грибочек, грибок,
Масленный бок
Серебряная ножка
Прыгай в моё лукошко.

Выводы:

- 1) Не брать в пищу незнакомые грибы.
- 2) Советоваться со взрослыми при нахождении неизвестных вам грибов.
- 3) Перед употреблением грибы правильно обработать и приготовить.

Заключение:

С помощью моих исследований проблема различать и употреблять в пищу съедобные и ядовитые грибы решена.

Спасибо за
внимание!