



Грибы Красноярского края.



НЕМНОГО ФАКТОВ



**В джунглях Эквадора обнаружены
грибы, которые могут питаться
полиуретаном, который в естественных
условиях почти не разлагается
и засоряет планету**

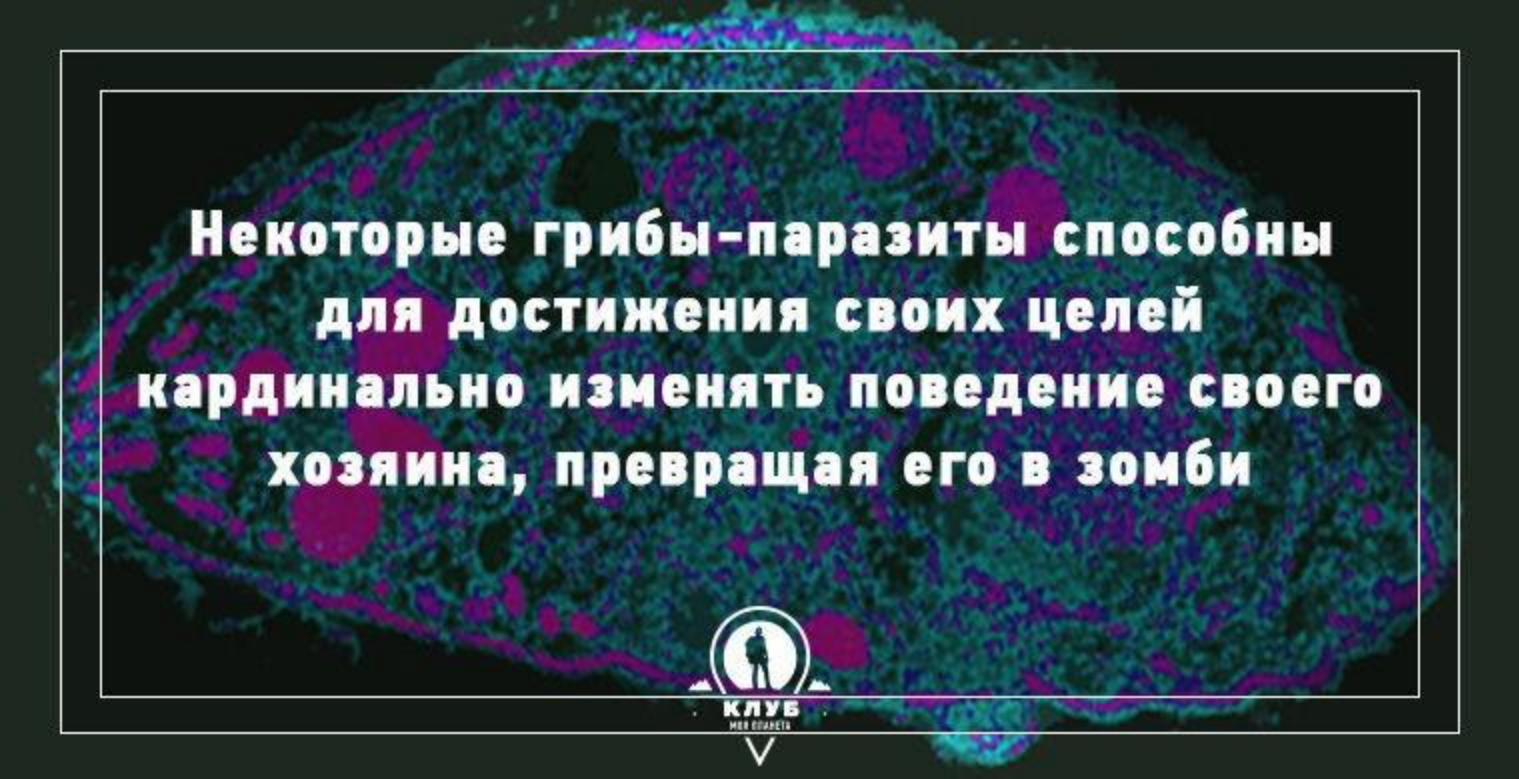


**В средней полосе России обитает
ходячий гриб — плазмодий. Этот гриб
без ножки, похожий на медузу,
передвигается, переваливаясь с боку
на бок**



**Грибы могут жить даже на поверхности
серной кислоты**





**Некоторые грибы-паразиты способны
для достижения своих целей
кардинально изменять поведение своего
хозяина, превращая его в зомби**



**Каждые 2 минуты гриб веселка —
рекордсмен по скорости роста —
вырастает на сантиметр**



КЛУБ
Моя планета





**Существуют плотоядные грибы.
Они охотятся на червей-нематод, амёб
и ногохвосток**



КЛУБ
МЯ ПЛАНЕТА

Я тебя съем

ВАЩЕ НЕИЗВЕДААННЫЕ ГРИБЫ

НЕ КР-ОГО
КРАЯ

обыкновенный (Schizophyllum Commune)



Аметистовый обманщик (Amethyst Deceiver)



Phallus Indusiatus

(Семейство Веселковые)



Родотус (Rhodotus palmatus)



Негниючник (Marasmius Haematoccephalus)



Решёточник красный (Clathrus Ruber)



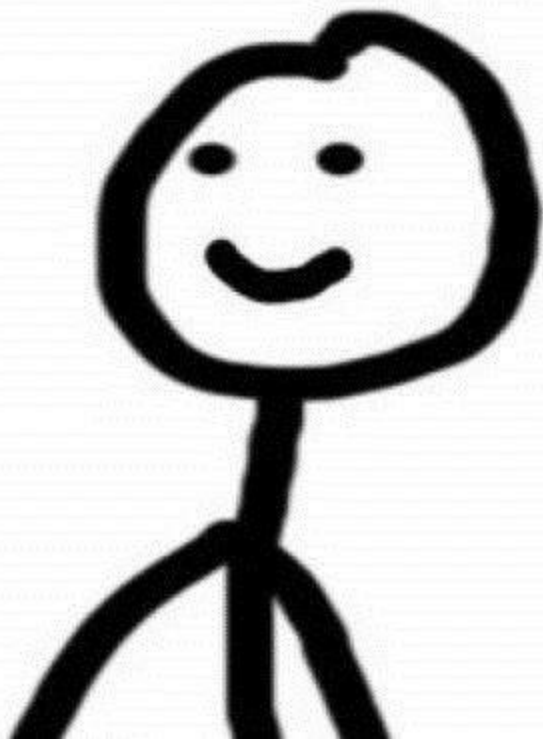
Волосатая труба





**Фарфоровый гриб
(Porcelain Fungus)**

**НУ И СТРАСТИ У
ВАС!!!ОО!!**



risovach.ru

Съедобные грибочки



Белый гриб

- Белый гриб считают царём грибов из-за внушительных размеров, вкусу и питательности. По-другому его называют боровик. Его называют белым, потому что он не меняет своего цвета при приготовлении или разрезании и сушке в отличие от других грибов. Белый гриб привлекает людей своим вкусом и набором питательных веществ. Белый гриб - это гриб первой категории, то есть он хорошо усваивается организмом человека.
- Растет он в лесах, где много сосен, берез и дубов.
- Обычно, этот гриб собирают пока он небольшой, но и большие вполне съедобны.



РЫЖИК

- Рыжики по числу некоторых витаминов ни в чём не уступают фруктам и овощам. Рыжики относятся к поливитаминным грибам. В этих грибах есть витамин А и В1. Кстати, эти витамины могут улучшить зрение, а также состояние волос и кожи.
- Рыжик настоящий, кроме всего прочего, содержит в своем составе, в частности, лактариовиолин – это антибиотик, который подавляет развитие ряда бактерий, в числе которых – возбудитель туберкулеза... Растут они в неразлучном содружестве с сосной или елью.



Груздь

- Настоящий груздь - самый любимый гриб для соления у любителей «тихой охоты». Этот низкорослый крепыш с молочно-белым или слегка желтоватым плодовым телом, с малозаметными концентрическими кольцами на шляпке и с мохнатым ее краем, завоевал себе повсеместно известность и славу как гриб самой высокой категории. Следует отметить, что по калорийности грузди в солёном виде практически в два раза превосходят обычную говядину, а также цельное молоко.
- Место произрастания: молодой березняк, хвойные леса с холмистым рельефом



Подберезовик

- Подберезовик растет в березовых или смешанных лесах. Произрастать они могут поодиночке, так и группами. Огромное множество подберезовиков произрастает на опушках, обочинах лесных дорог, небольших пригорках, старых тропинках. Подберезовик очень чувствует высокую влажность среды обитания, поэтому он часто растет по близости родников и маленьких речек, в особенности в заболоченных участках: например, около мелких озер, среди мхов, в тени деревьев. В некоторые годы бывает очень богатый урожай подберезовиков, а в иные годы они исчезают даже в своих любимых местах.



Сыроежка

- Сыроежка, пожалуй, единственный гриб из семейства пластинчатых, шляпки у которого всех цветов радуги. Такой широкий диапазон окраски, вероятно, зависит от места произрастания, но часто меняется и с возрастом — выцветает. Сыроежка превосходно растет в еловом, сосновом, березовом, осиновом лесу и даже на окраинах болот. В природе встречается большое количество видов и разновидностей сыроежек, так что видовую принадлежность того или иного гриба практически установить невозможно. Для грибника в этом нет необходимости. Свое название сыроежки получили, очевидно, за то, что некоторые из них можно есть как свежий огурец или помидор, посыпая солью.



Опята

- Опенок относится к массовым грибам, хотя он чаще всего встречается в более южных районах области. Несмотря на то, что опенок единственный, пожалуй, гриб, который можно солить, жарить, тушить, сушить и мариновать, местное население его почти не собирает и считает «поганкой». Поэтому если осенний (настоящий) опенок иногда и попадает в кузов грибника, то летний -никогда, хотя он тоже съедобный. Такое пренебрежение к этим грибам явно незаслуженно и кроется в неумении различать съедобные опята от несъедобных и ядовитых.



Маслята

- Маслята — морозостойкие и самые поздние грибы из всех растущих в северных лесах. Они выдерживают на чистом месте заморозки до 5 градусов, а под деревьями или в траве и более низкие температуры. С оттепелью эти грибы оживают и стоят свежие, как ни в чем не бывало



Волнушка

- ❑ Волнушка самый известный и самый распространенный гриб для соления. В нашей области урожай ее бывает чаще и обильнее других более ценных грибов. Поэтому не случайно волнушка является первым грибным блюдом в каждой сельской семье с незапамятных времен. Волнушка — оригинальное творение природы: шляпка ее одета в бледно-розовое одеяние, с явно заметными переходными концентрическими кольцами и с оторочкой по краю пушистым плетением, которое выглядит не менее замысловато, чем вологодское кружево.
- ❑ Место произрастания - сосняки, ельники, смешанные леса



Лисички

- ❑ Лисички словно ушки рыжей лисицы торчат из лесной растительности. Их яркий наряд привлекает к себе взгляды грибников.
- ❑ Растут лисички в лиственных, хвойных и смешанных лесах большими группами. Иногда одного гнезда хватает, чтобы набрать грибов на жаркое для всей семьи. Появившись на свет, лисичка очень медленно набирает вес. Поэтому маленькие, копеечные, грибки только через две-три недели превращаются в настоящую лисичку с диаметром шляпки до 10 сантиметров.



Валуй

- Этот гриб из рода сыроежек замечен в лесу своей блестящей, словно налакированной шляпкой в сухую погоду и липкой, слизистой в сырую. Только что сорванный валуй (бычок) может иметь неприятный запах, который полностью исчезает после засолки. Шляпка у молодого гриба бывает от желтовато-белого до желто-бурого или охристого цвета, почти шаровидной формы. Позднее она расправляется и становится почти плоской, вдавленной посередине. Это важный отличительный признак валуя. По своей окраске и форме он чем-то напоминает белый гриб. Поэтому грибники на расстоянии часто принимают его за настоящий белый гриб, а потом «мстят» ему за свою ошибку тем, что сшибают целые семейства валуев ногами или палками.
- Растет валуй во всех лесах, но чаще встречается в березовых.



Дождевик

- Дождевик - обладает отличными вкусовыми качествами, питателен и полезен. В России они распространены мало, потому относятся к четвертой неостребованной категории. По содержанию полезных микроэлементов и питательных веществ могут конкурировать с такими известными составляющими рациона, как, например, белые грибы. Белка в дождевиках очень много, чем он и ценен.



Строчок, сморчок

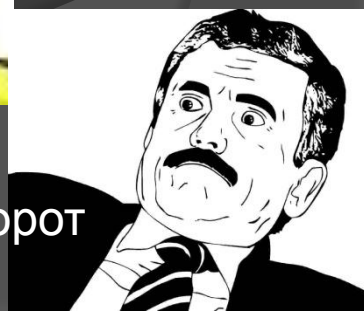
- Эти два вида грибов относятся к семейству сумчатых и для большинства жителей нашей области неизвестны. Такое положение, наверное, закономерно, потому что их ресурсы очень ограничены, растут они в ту пору, когда в лес вообще не войти, а главное, это не повсеместные и не постоянные грибы, они встречаются только в некоторых районах. Кроме того, по форме и виду они мало похожи на грибы, особенно строчок.



Ядовитые грибы



Вот это поворот



Бледная поганка

- Неопытные грибники могут брать бледную поганку вместо хороших съедобных грибов. Особенно часто её путают с различными видами шампиньона, сыроежкой зелёной и сыроежкой зеленоватой, с поплавками. Следует помнить, что у шампиньонов никогда не бывает вольвы и пластинки с возрастом быстро окрашиваются; у сыроежек не бывает ни вольвы, ни кольца, к тому же они отличаются характерной ломкостью мякоти; поплавки отличаются меньшими размерами, более тонкой мякотью (края шляпки у них обычно с выраженными радиальными бороздками) и не имеют кольца.
- Известны случаи ошибочного сбора бледных поганок при срезании грибов ножом под самую шляпку, когда характерное пленчатое кольцо оставалось вместе с ножкой на земле.



Гриб навозник

- Это гриб еще ближе, чем шампиньон, пришел к человеку. Он растет колониями прямо в кучах мусора или навоза, у заборов или на скотных дворах, а также на жирной почве в саду, огороде или во дворе. Растет белый навозник так быстро, что на второй-третий день он из маленького белого шарика, появившегося на почве, превращается в переросший, почерневший, словно специально облитый чернилами или дегтем, гриб. Белая шляпка навозника в виде зонтика или колокольчика при созревании краснеет, затем чернеет и расплывается в черную жидкость. То же происходит с белыми пластинками — они розовеют и потом чернеют. Края у переросшего гриба разорванные и лохматые. На ножке имеется волокнистое кольцо.



Ложные опята

- Они имеют некоторое внешнее сходство со съедобными опятами. Не все из ложноопят содержат отравляющие токсины, но помня первое правило грибника - не собирать незнакомые и подозрительные грибы, лучше не экспериментировать и для себя занести их в разряд ядовитых.
- Главным отличительным признаком ложных опят является отсутствие хорошо заметного кольца.



Ложные лисички

- ❑ Ранее считался ядовитым, сейчас относят к условно-съедобным
- ❑ При правильном приготовлении этих грибов вы не отравитесь, но у людей со слабой системой пищеварения употребление в пищу ложных лисичек может вызвать недомогание. Поэтому настоятельно не рекомендуется собирать ложные лисички.
- ❑ У ложных лисичек цвет шляпки намного ярче, чем у настоящих. Цвет шляпки может варьироваться от оранжевого до оранжево-бурого с медным оттенком. У ложных лисичек шляпка выглядит как воронка. Также края шляпки имеют правильную ровную форму, в то время как у настоящих они бугристые. Ножка у ложных лисичек намного тоньше, чем у настоящих.



Желчный гриб

- Желчный гриб, гриб горчак, ложный белый гриб (лат. *Tylopilus felleus*), очень красивый гриб, неядовит, но несъедобен из-за горького вкуса. Горчак в полной мере оправдывает свое название - если он случайно попадет к вам вместе с другими грибами, то испортит все блюдо - при готовке горечь этого гриба не исчезает, а наоборот усиливается. Легче всего его спутать с белым грибом или с подберезовиком. От них он отличается розовой поверхностью трубчатого слоя, розовеющей мякотью на разрезе и бурой (а не белой) сеточкой на ножке.



Ложнодождевик обыкновенный

- ❑ Ложнодождевик обыкновенный встречается в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог, по опушкам, на глинистой и суглинистой почве в августе — сентябре.
- ❑ Плодовое тело клубневидное, до 6 см в диаметре, с гладкой или мелкочешуйчатой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета. Мякоть внутри фиолетово-черная с белыми прожилками, с запахом сырого картофеля. Позднее мякоть становится оливково-бурой, порошковидной.
- ❑ Гриб несъедобен.



Красный мухомор

- Красный мухомор - это классический ядовитый гриб, который предупреждает окружающих об опасности своим ярким внешним видом.



Мухомор пантерный

- Мухомор пантерный в чём-то похожий на мухомор красный, этот мухомор гораздо опаснее, содержание токсических и отравляющих веществ в нем на порядок выше. По своему составу эти вещества схожи с содержащимися ядовитыми составляющими ядовитых растений, таких как дурман и белена. Если смешать все эти составляющие получается вещество, которое по ядовитости может соперничать с мышьяком.



Свинушка тонкая

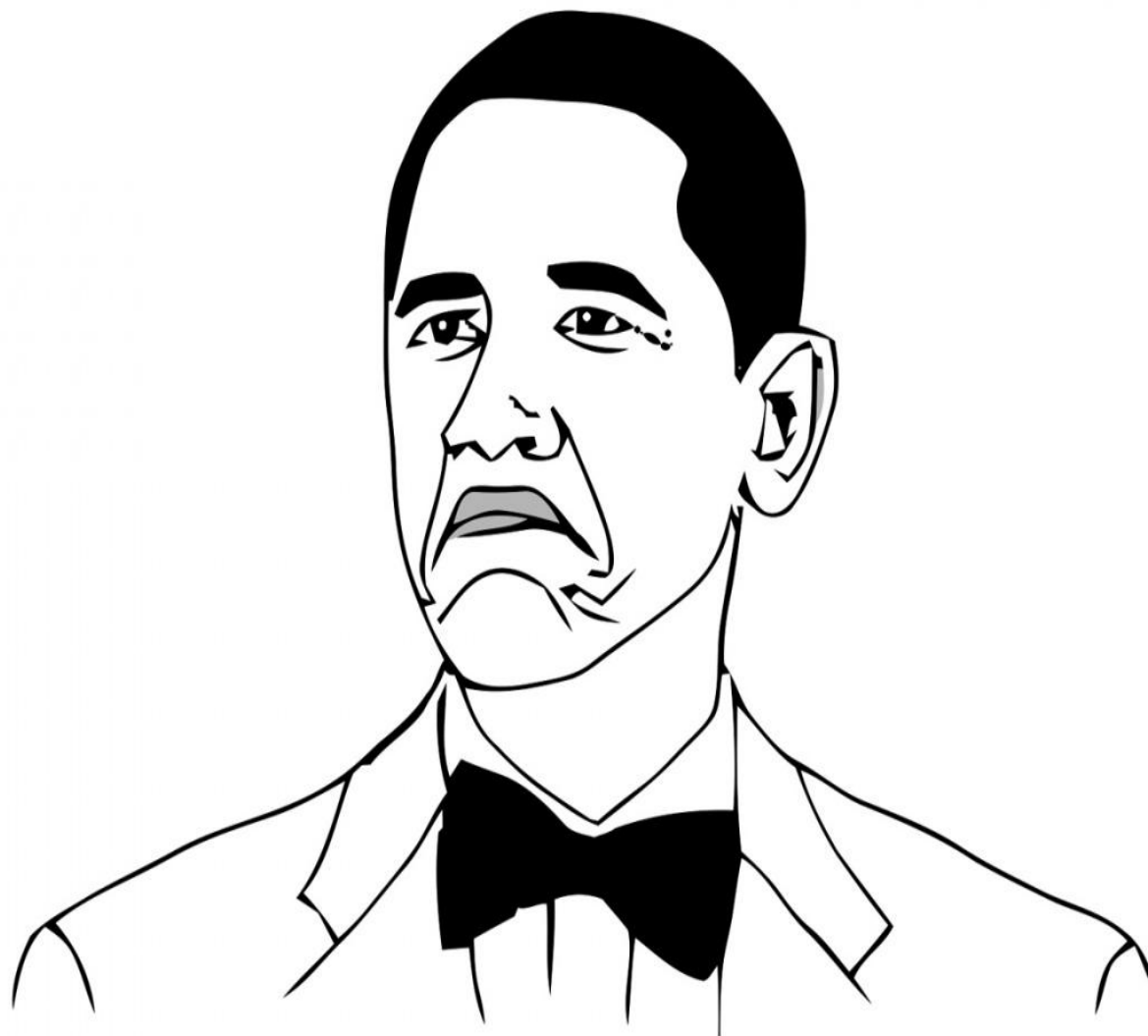
- Край опущенный, заборчатый или прямой рубчатый, часто волнистый. У молодого гриба шляпка оливково-бурая (оливково-коричневая), у взрослых от серо-бурого до ржаво-бурого цвета. При надавливании и на срезах темнеет. На ощупь поверхность сухая, волокнисто-пушистая у молодых и более гладкая у взрослых грибов, в сырую погоду — блестящая, липкая.
- Мякоть плотная, мягкая, позднее рыхлая. Цветом от бледно-желтого до буроватого или желтовато-коричневого, на срезе темнеет. Часто, особенно в сухую погоду, червивая. Без особого запаха и вкуса.



Спасибо за внимание



Вот это поворот



NOT BAD