

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



РАЗНООБРАЗИЕ ГРИБОВ

- В Пермском крае произрастает около 800 видов грибов и только 40 видов из них ядовитые.
- Грибы - настоящие труженники леса, они очищают и обогащают почву.
- Многие виды грибов можно использовать в пищу, в основном в нашем регионе люди собирают белые грибы, лисички, опята, рыжики, маслята, красноголовики, обабки и грузди.

БЕЛЫЙ ГРИБ



Белый гриб- самый ценный гриб по вкусовым качествам, царь грибов. Белый гриб можно использовать в свежем (вареном и жареном виде), сушить, солить и мариновать.



ОПЯТА



- Под названием *опята*, *опенок* известна целая группа видов шляпочных грибов, растущих на древесине. Они паразитируют более чем на 200 видах древесных, кустарниковых и даже некоторых травянистых растениях (например *картофель*)



ЛИСИЧКИ

- Лисички относятся к более известным съедобным грибам, которые используются в свежем и консервированном виде (но не в сушеном или соленом). Они приятны на вкус и отличаются содержанием некоторых витаминов.



МАСЛЯТА

- ◉ *В видовом запасе съедобных грибов нашего хвойного леса маслята занимают первое место, как сыроежки в смешанном лесу. Собирать их одно удовольствие, так как растут они часто большими семьями. Маслята селятся около молодых посадков сосны и ели.*



ПОДОСИНОВИК

- ◉ *В мелколиственных, преимущественно осиновых лесах растут подосиновики (красноголовики).*



РЫЖИКИ

- В хвойных лесах в августе появляются рыжики.



ПОДБЕРЕЗОВИК

- В березовых и смешанных лесах растут подберезовики (обабки).



ГРУЗДИ

- В смешанных лесах созревают грузди.



ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ

- Чтобы не погубить урожай грибов, их нужно срезать ножом так, чтобы нижняя часть ножки осталась в земле. Тогда на этом месте снова вырастут грибы.
- Нельзя собирать грибы вдоль дорог, рядом с мусорными свалками, так как они могут быть опасны.
- Нельзя собирать грибы, если сомневаешься в их съедобности.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

