

«Грибы»

Презентацию подготовили: Смоляриус Н.А.
Лебедева М.А.



Осень — самая пора для сбора грибов. Конечно, они растут и летом, и весной, а некоторые виды даже зимой. Но самый правильный гриб — осенний.



Как хорошо всей семьей
отправиться в лес,
подальше от городского
шума и суеты —
надышаться чистым,
ароматным воздухом,
вдоволь набегаться.



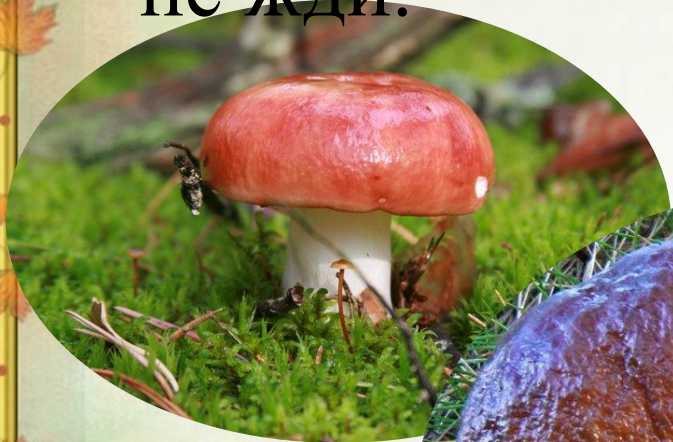
Заодно можно
«поохотиться» за грибами!
Это увлекательное занятие
и отличная возможность
научить ребенка видеть и
беречь красоту природы.



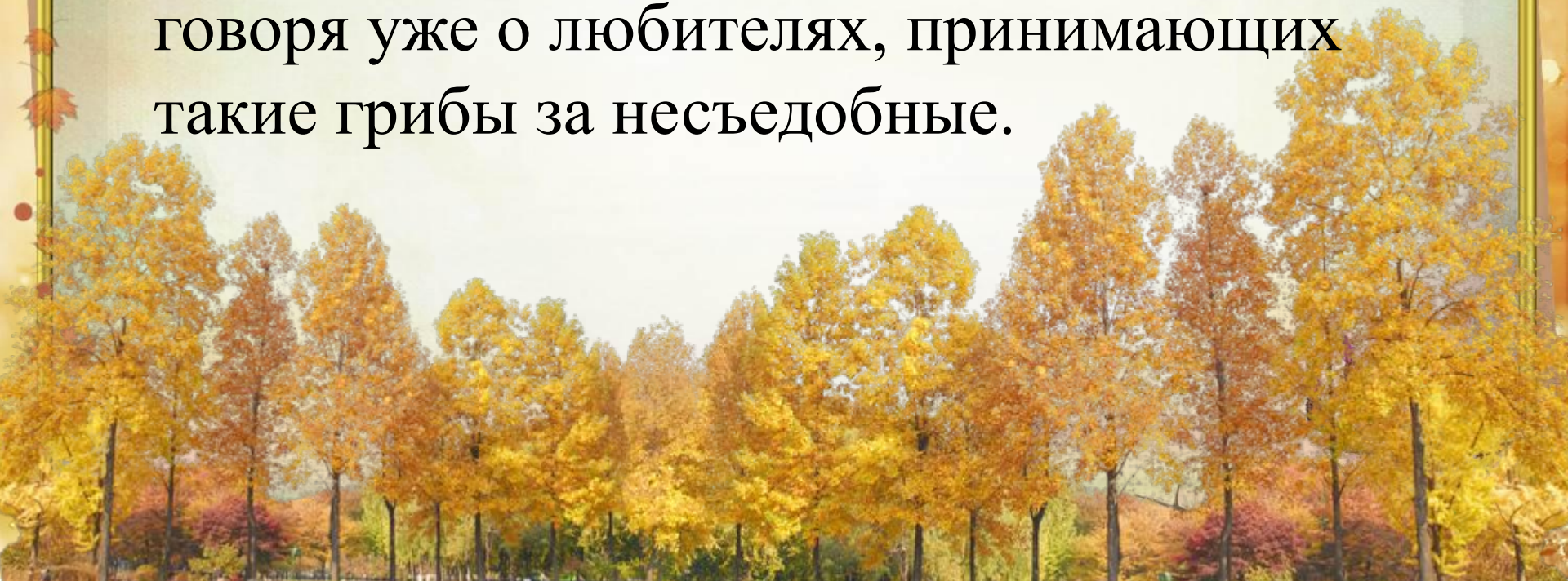
- Собирать грибы можно не только осенью. Многие хорошие съедобные грибы типа маслят, белых, подберезовиков начинают появляться в наших лесах уже в конце мая-начале июня и иногда растут все лето. Все зависит от погоды.
- Съедобные грибы любят продолжительную **влажную нежаркую погоду**, что в конце мая и летом случается не так уж и часто. Поэтому весенние и летние грибы встречаются не так часто, как хотелось бы, а время сбора грибов наступает лишь осенью.



- Но не каждая осень подходит для грибов, а лишь та, во время которой достаточно **осадков и отсутствуют заморозки**. Если весь сентябрь прошел без дождей – грибов не жди.



- Существует большое множество разных грибов такие как: белый гриб, подосиновик, рыжик, подберезовик, волнушка и т.д. Но и не только эти знаменитые грибы можно употреблять в пищу, есть грибы, о которых не знает даже опытный грибник, не говоря уже о любителях, принимающих такие грибы за несъедобные.



Ежовик желтый

В урожайном осеннем лесу можно найти вкусный, полезный, легко определяемый гриб с уникальным строением, не имеющий ядовитых двойников.

Ежовик желтый растет в сибирских и дальневосточных лесах, в том числе, в северных регионах. Его грибница развивается в симбиозе с корнями лиственных и хвойных деревьев. Плодовые тела вызревают в лесных и кустарниковых массивах, особенно часто — в достаточно освещенных местах с преобладанием березы.



Дрожалка оранжевая

Некоторые из часто встречающихся отечественных грибов бывает трудно заподозрить в съедобности и полезности — очень уж непривычен их внешний вид. Блестящая и яркая дрожалка оранжевая — один из таких видов. Дрожалка оранжевая — распространенный гриб, который часто встречается в российских лесах, в горных и равнинных местностях. Несмотря на своеобразный внешний вид, дрожалка оранжевая имеет похожую на нее родственницу - несъедобную дрожалку листовую.



Лаковица аметистовая

Грибы лилового цвета, как правило, не вызывают желания тут же их собрать и уложить в корзину. Однако среди этих видов с насыщенной мистической окраской имеются вполне съедобные — такие, например, как изящная лаковица аметистовая.

Лаковица лиловая растёт на увлажнённых почвах, мшистых участках хвойных, смешанных и лиственных лесных массивов, в том числе под дубами и буками.



Чесночник обыкновенный

На тихой лесной охоте можно добыть не только обильный материал для грибного ассорти, но и готовую приправу к нему. Так, мелкий гриб чесночник обыкновенный полностью обеспечивает соответствующий запах, особенно уместный в пряных и острых грибных блюдах. Плодовые тела чесночника обыкновенного растут на достаточно сухих глинистых и песчаных почвах хвойных, лиственных и смешанных лесных массивов. Селятся на палой листве и хвое, на пнях, опавшей коре и ветвях, на стеблях вереска.



Курятник (Зонтик Краснеющий)

Хорошее знание малоизвестных съедобных грибов даёт шанс собирать неплохие «уловы» даже в самых посещаемых лесах. Как правило, «тихие охотники» обходят стороной похматый длинноногий зонтик — гриб под названием курятник». Его обжаренная мякоть по вкусу действительно напоминает курятину.



*Спасибо за внимание!
Удачной охоты за
грибами!*

