

Шляпочные грибы

Презентацию
выполнила
учитель начальных классов
Денисенко Ольга
Александровна

2014 г



План презентации



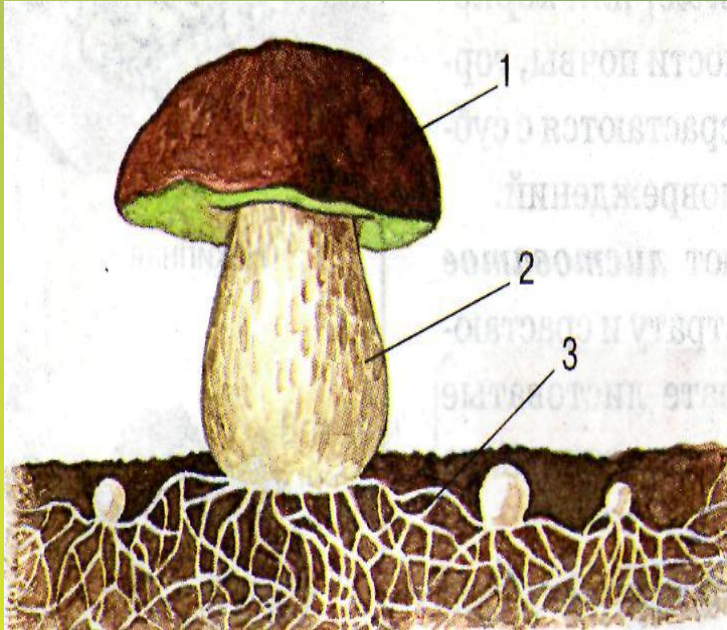
1. Строение шляпочного гриба.
2. Размножение грибов.
3. Деление грибов по внешнему виду.
4. Деление грибов по способу питания.
5. Съедобные грибы(белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок обыкновенный, лисичка, опенок настоящий).
6. Общее представление о грибах.
7. Ядовитые грибы(Мухоморы, бледная поганка, ложная лисичка, желчный гриб).
8. Памятка грибнику.
9. Литература.

Общее представление о грибах



Грибы – большая и успешно развивающаяся группа организмов, включающая около 80 000 видов. Мир грибов очень многообразен и интересен. В этих организмах сочетаются признаки как растений, так и животных.

Строение шляпочного гриба



1 – шляпка;

2 – ножка;

3 – грибницы.

1 и 2 – плодовое тело.

Тело большинства грибов состоит из многочисленных ветвящихся нитей, образующих грибницу.

Грибница шляпочных грибов образует плодовые тела, состоящие из ножки и шляпки.

Размножение грибов



Плодовое тело образует миллионы мелких и лёгких спор. Попад в благоприятные условия, спора прорастает в гифу. Грибница растет медленно, и только накопив достаточные запасы питательных веществ, она образует плодовые тела.

Деление грибов по внешнему виду

По внешнему облику грибы делятся на три категории: трубчатые, пластинчатые и сумчатые. У трубчатых грибов нижняя часть шляпки напоминает губку, состоящую из множества крохотных трубочек (белые грибы, подберезовики, маслята, подосиновики).



У пластинчатых грибов шляпка снизу состоит из множества пластинок (сыроежки, зонтики, опята, шампиньоны, лисички).

Сумчатых грибов относительно мало. Это трюфели, сморчки и строчки.



Съедобные грибы

Среди шляпочных грибов имеются как съедобные, так и ядовитые.

Из съедобных наиболее ценными считаются *шампиньоны*, *белые*, *маслята*, *подосиновики*, *подберезовики*, *грузди*.





Белый гриб.

Местные названия: боровик, беловик.

Растёт в хвойных и лиственных лесах, под сосной, елью, березой и дубом.

Появляются белые грибы с половины июля до половины октября.

Этот съедобный гриб, наиболее высоко ценен за свои отличные вкусовые качества. Пригоден для всех видов кулинарного изготовления и заготовок.



Подосиновик.



Местные названия: осиновик, красноголовик.

Растёт преимущественно под осинами, а также в березово-сосновых лесах с середины июля до середины сентября.

Съедобный, вкусный гриб, используется для жарения, варки супов, а также для засола и сушки.



Подберёзовик.



Местные названия: берёзовик, обабок.

Растает в светлых лиственных лесах, преимущественно под березами, с июня до конца сентября.

Съедобный, хороший по вкусу гриб, в жареном и вареном виде, мало уступает по вкусу белому грибу. Идет для маринования, соления и сушки. При обработке темнеет. Нижнюю половину ножки нужно отрезать, так как она малосъедобная — волокниста и жестка.



Масленок обыкновенный.



Растёт в хвойных лесах под соснами с середины июля до середины сентября.

Съедобный, вкусный гриб.

Употребляется для варки в супах и для жарения, а также для соления и маринования. При обработке кожицу на шляпке грибов имеющую горько-перечный вкус следует снять.



Лисичка.



Растёт в смешанных лесах с июня до конца сентября.

Съедобный гриб, со сравнительно хорошим вкусом, употребляется в вареном, жареном, маринованном и засоленном виде. Рекомендуется собирать молодые экземпляры.



Лисичка имеет сходство с ложной лисичкой. Ложная лисичка отличается от настоящей своим красновато-оранжевым цветом, особенно цветом пластинок. Этот гриб нередко собирают по ошибке вместе с настоящей лисичкой.

Опенок настоящий.



Растёт группами на старых пнях хвойных и лиственных пород; время роста с августа до половины октября

Съедобный гриб, рекомендуется употреблять только шляпки. Опенок употребляется во всех видах кулинарной обработки и особенно хорош для засола и маринования.



Опенок настоящий часто путают с так называемыми ложными опятами, которые относятся к ядовитым грибам. Опенок настоящий всегда растет на древесине и никогда не растет на почве. Шляпки настоящих опят не бывают ярко-желтого, красного или серо-зеленоватого тона.

Ядовитые грибы.



В разряд ядовитых отнесены грибы, при употреблении которых в обычных дозах человек получает тяжелое отравление. Главным отличительным признаком ядовитых грибов является наличие в них смертельно опасных веществ.



Грибы с высокой токсичностью, не теряют своих опасных свойств даже в процессе приготовления. Небольшого кусочка такого гриба, попавшего в пищу, достаточно для самого серьезного отравления, вплоть до летального исхода.

Мухоморы



Гриб ядовит, но отравления им редко приводят к летальному исходу. Гриб известен своими галлюциногенными свойствами.

Общие характерные признаки мухоморов: все они являются пластинчатыми.

Окраска шляпок:

- мухомор вонючий — белая, без хлопьев;
- мухомор поганко-видный — бледно-желтая, у отдельных экземпляров с зеленоватым оттенком, реже совсем белая, с белыми в виде лоскутков хлопьями;
- мухомор красный — ярко-красная, оранжевая, иногда желтоватая, с белыми мелкими хлопьями-бородавками на поверхности;
- мухомор порфирный — коричневая, самых разных оттенков.

Бледная поганка.



Самый ядовитый, смертельно опасный гриб. Растет преимущественно в южной половине лесной зоны, в лиственных лесах, чаще в дубовых, иногда на опушках и просеках. Бледная поганка имеет окраску шляпки: белую, зеленоватую, оливково-зеленого и желтоватого цвета.

Она типичный «мухомор» и по внешнему виду. Однако некоторые малоопытные сборщики грибов иногда путают ее со съедобным шампиньоном обыкновенным. Она отличается весьма характерными признаками: белыми пластинками (у шампиньона они, в зависимости от возраста гриба, розовые, светло-бурые), более длинной ножкой (у шампиньона она короче).

Ложная лисичка.



Этот гриб ранее считался ядовитым, однако исследования этого не подтвердили. Но так как мякоть ложной лисички весьма твердая, деревянистая и по своим вкусовым и пищевым качествам не представляет требуемой от гриба ценности, следует признать его несъедобным.

Ложная лисичка лишь по форме имеет сходство со съедобной лисичкой, но по окраске их нельзя спутать. Окраска шляпки у ложной лисички красновато-оранжевая или оранжево-желтая. Пластинки ярко-красные или оранжевые.



Желчный гриб.



При сборе грибов очень похожи на еловые белые грибы. Различаются они, прежде всего по вкусу, но имеются и другие различия.

У горчака на белой ножке находится грубая коричневая сетка.

А у белого гриба она на коричневатом фоне и тонкая, белая. Края трубочек у белого гриба жёлто-зелёного цвета, а у горчака они всегда розовые.



Памятка грибнику.

Перед тем, как отправиться в лес, надо усвоить несколько правил.



1. Лучшее время для сбора - с рассвета до 10-11 часов.
2. Желательно собирать грибы в корзину.
3. Нужно собирать столько грибов, сколько сможешь переработать.
4. Нельзя брать грибы переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью.
5. Собирать только те грибы, которые хорошо известны.
6. Не собирать грибы вблизи шоссе и железных дорог, химических комбинатов.
7. Не брать в руки ядовитые грибы.

Литература.

- ru.wikipedia.org ru.wikipedia.org»Грибы
- gribni <http://www.gribnoe.info/>
- k-club.ru Грибы съедобные
- ya-gribnik.ruya-gribnik.ru»syedobnye-griby.php
- gribochek.comgribochek.com»raznovidnosti-gribov
- gribnitca.rugribnitca.ru»pitanie-gribov.htm
- beaplanet.rubeaplanet.ru»griby/pitanie_gribov.html
- Гарибова Л., Сидорова С., Грибы. В серии Энциклопедия природы России. - М., 1997г.
- Учебник по природоведению. 5 класс В.М. Пакулова, Н.В. Иванова.