

В царстве грибов



Презентация
Учителя ГПД
Богдановой С. И.

Общая характеристика

Грибы — это не растения и не животные. Это особые живые организмы, сочетающие в себе ряд признаков как растений, так и животных.

Грибы — это отдельное царство живых организмов.

Грибы имеют одноклеточное или многоклеточное строение

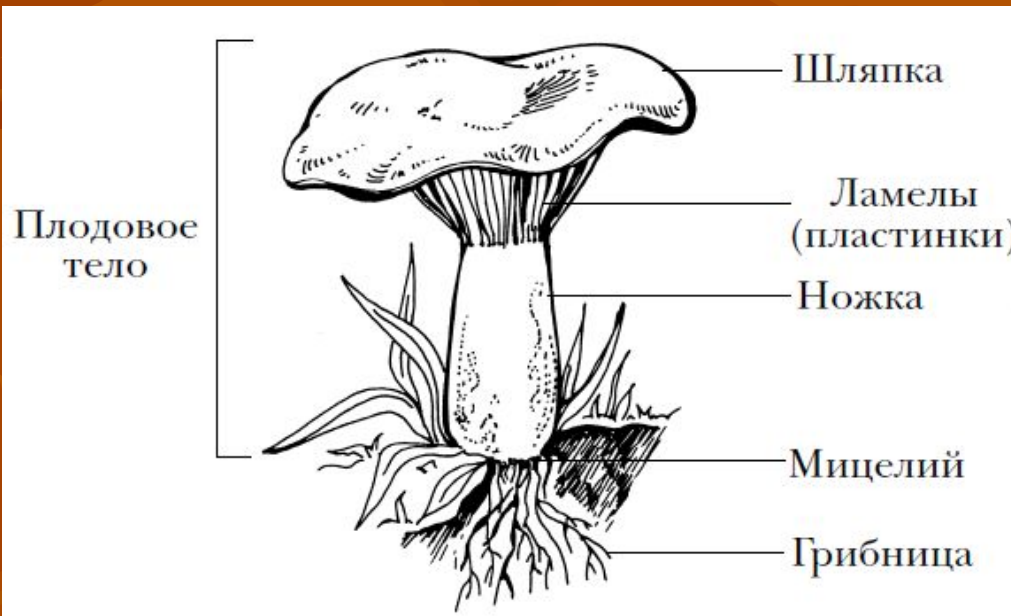
Грибы участвуют в круговороте веществ в природе

Грибов насчитывают более 100 тыс. видов, причем они обитают практически всюду: в лесу, в поле, в горах, в воде, в доме.



Из каких частей состоит гриб?

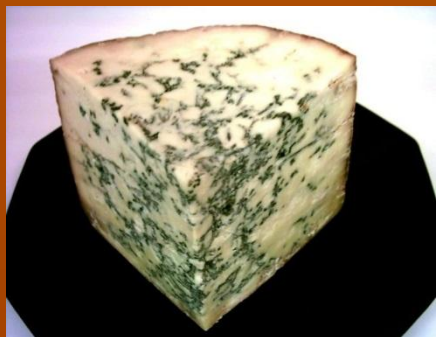
Гриб состоит из двух основных частей: **грибницы (мицелия)** и **плодового тела**.



Грибница - это вегетативное тело гриба. Оно представляет собой переплетение большого количества микроскопически тонких нитей - **гиф**.

Своей поверхностью грибница всасывает питательные вещества, образует и питает **плодовое тело**.

Плодовое тело - это обычно видимая часть гриба, состоящая из плотно переплетенных гиф и предназначенная для образования спор.



Существуют множество форм грибов, не похожих друг на друга. Мы привыкли считать, что грибы – это дары природы, растущие в лесу. На самом деле можно пройти мимо гриба не подозревая об этом. Покрылась плесенью корочка хлеба - это грибы. Выросло на стене в сыром помещении что-то зеленое и неприятное - опять грибы, испортилось яблоко – и это работа грибов.

По способу питания:

- **ШЛЯПОЧНЫЕ** грибы - различают трубчатые шляпочные грибы, у которых нижний слой шляпки образован трубочками (белый гриб, подосиновик, подберезовик и т. д.), и пластинчатые, с нижним слоем из пластинок (сыроежки, лисички, опята)
- **ПАРАЗИТЫ** - Паразиты получают необходимые им питательные вещества из живых организмов, причем наносят им вред или даже полностью уничтожают приютившего их «хозяина».
- **ПЛЕСЕНЬ** и **ДРОЖЖИ** - грибок, хоть и крошечный, но очень быстро разрастающийся, который имеет сходство со шляпочными грибами по строению, к тому же еще достаточно плохо изученные.



ШЛЯПОЧНЫЕ ГРИБЫ

Шляпочные съедобные грибы хорошо знакомы всем.

Это рыжики, подосиновики, сыроежки, шампиньоны, белые грибы, подберёзовики, маслята, опята, волнушки, боровик и многие другие



Съедобные и несъедобные

грибы делятся на съедобные, несъедобные, условно-съедобные (требуют специальной продолжительной кулинарной обработки) и ядовитые, есть которые опасно для жизни.



ГРИБЫ ПАРАЗИТЫ

Трутовики

Эти грибы разрушают древесину деревьев.

Их споры проникают в дерево через раны, появляющиеся в коре при поломке ветвей, солнечных ожогах и других повреждениях.

Споры прорастают в грибницу, которая распространяется по древесине, разрушает ее, делает трухлявой.

В стволах пораженных трутовиками деревьев появляются дупла, они становятся хрупкими и легко ломаются.



Плесневые грибы

МУКОР- Мукоровые грибы широко распространены в природе. Это одни из самых обычных микроскопических грибов, растущих в почве, на прошлогодних листьях и траве, пищевых отбросах.

ПЕНИЦИЛЛ - род грибов, около 250 видов, в почве, в виде плесеней на пищевых продуктах (вызывают их порчу).

Образуют антибиотики (например, пенициллин)

ДРОЖЖИ – это тоже микроскопически мелкие грибы. Они не образуют грибницы, а растут в виде массы одиночных клеток. Дрожжи применяются человеком для изготовления теста, вина, пива. Дрожжевые клетки имеют форму шариков. Почти все дрожжи – настоящие «сладкоежки». Фрукты и ягоды, цветочный нектар, сладкий березовый сок, сочные части растений – излюбленные места их обитания.



Роль грибов в жизни человека:

- Грибы вырабатывают нужные человеку ферменты. Без кефирного грибка нельзя приготовить кефир, без дрожжей – хлеб.
- Разрушая остатки растений и животных, грибы участвуют в круговороте веществ в природе.
- Из некоторых грибов получают ценные лекарства.

Съедобные грибы употребляют в пищу.



Вред грибов:

Грибы могут наносить и большой ВРЕД.

- Некоторые из них вызывают болезни животных, растений и человека.
- Грибы портят продукты питания, разрушают постройки.
- Некоторые грибы вырабатывают ядовитые вещества и ими можно тяжело и даже смертельно отравиться.



Удивительные грибы:

Трюфель

Трюфель Самый дорогой гриб.

Растет под землей, его по запаху разыскивают собаки и свиньи. Гурманы ценят эти грибы за необычный аромат.

Самый дорогой трюфель в мире был продан на аукционе за

160 000 \$..



Удивительные грибы:

Шампиньон

Самый популярный гриб в мире.

Он плодовит, его сравнительно легко культивировать, поэтому его выращивают во многих странах мира.



Удивительные грибы:

Веселка

Самый быстрорастущий
гриб.

За 1 час он может вырасти
на 30 см! Народные
названия: «выскочка»
«чёртово яйцо».

Гриб съедобен в молодом
возрасте, считается
вкусным.



Спасибо за внимание!

