

Съедобные и несъедобные

грибы

**Презентацию
подготовила:
Меркурьева О.В,
воспитатель
детского сада №15**



Не всякому грибу место в лукошке.

В нашей стране встречается около 3000 видов грибов. Среди них есть съедобные и несъедобные и даже очень ядовитые. Грибы - ценный пищевой продукт, но этот продукт может быть и весьма опасным, если не знать какие грибы являются съедобными.



Съедобные грибы нашего леса.



Белый гриб



Сыроежки



Маслята

Съедобные грибы нашего леса.



Подберезовик



Волнушки



Подосиновик

Несъедобные и ядовитые грибы

- * Почти все ядовитые грибы несъедобные.
Помни об этом и будь осторожен!
- * Среди этих грибов есть и очень ядовитые, которые и в руки брать не разрешается. Попадет яд на руки, а потом если возьмешь этими руками хлеб, то и отравиться можешь.

Самые опасные ядовитые грибы.



Мухомор



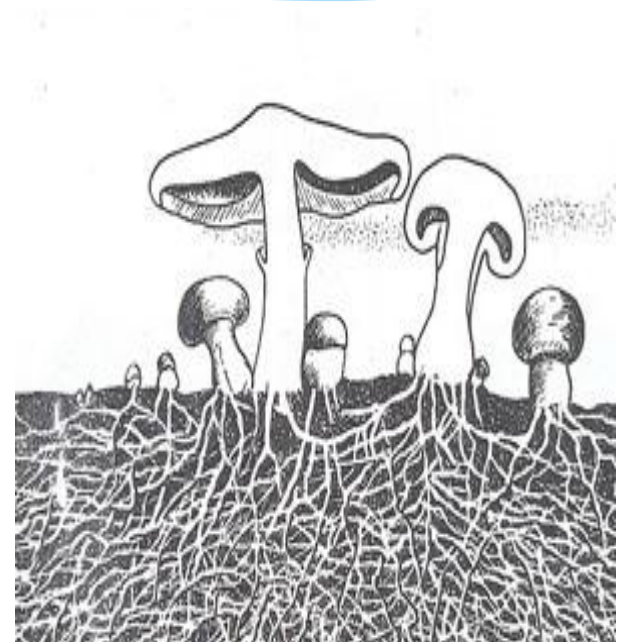
Бледная поганка



Розовый мухомор

Правила сбора грибов.

- Гриб, а точнее шляпку гриба и часть ножки, срезают ножом и ни в коем случае не вырывают из земли вместе с корнем. Почему? Под травой в земле есть сеточка, это грибница. Если ты аккуратно срежешь гриб, то на следующий год на этом месте вырастет еще гриб, и даже не один. А если ты вырвешь гриб с корнем, то грибница повредится, и грибы здесь больше никогда не вырастут.



Это должен знать каждый

- * Не трогай незнакомые грибы, оставляй их в лесу, на поляне;
- * ядовитые грибы не губи, ими лечатся многие животные;
- * не разрывай палкой мох и листву около гриба – можно повредить грибницу;
- гриб аккуратно срежь ножом или, осторожно придерживая ножку гриба, отломи шляпку.



Вот мы и
познакомились с
различными видами
грибов.

Отлично!

Тогда, вместе с
родителями,
отправляемся в лес
за грибами!

