



«ГРИБЫ - «ДЕТИ
ЛЕСА»»



Что такое лес? Что там растёт? Какие животные там обитают?»



- Отгадайте-ка загадку:
- Весной веселит,
Летом холодит,
Осенью питает,
Зимой согревает.
(Дерево.)



- Правильно, деревья высокие, они служат пищей, укрытием, домом. Деревья бывают разной высоты».
- А что растёт в лесу под деревьями?
(Мох, ягоды, грибы.)



Вот о грибах я вам и расскажу. Они растут с лета до ранней осени. Для роста им необходимы тепло и влага.

Посмотрите, какие есть грибы. Сейчас я загадаю про них

загадки, а вы слушайте внимательно, чтоб их отгадать:



- Вдоль лесных дорожек
Много белых ножек.
В шляпках разноцветных,
Издали заметных,
собирай,
Не мешкай, — это...
(сыроежка).



Подосиновик



- Я в красной шапочке расту Среди корней осиновых. Меня увидишь за версту, Зовусь я...



ОПЯТА



- Нет грибов дружнее, чем эти,
Знают взрослые и дети.
На пеньках растут в лесу,
Как веснушки на носу



МАСЛЕНОК



- Среди молодых сосёнок в блестящей темной шапочке растёт грибок ...



ПОДБЕРЕЗОВИКИ

- Серенькие шапочки, рябенькие ножки, под березой растут, как же их зовут?



БОРОВИК

- На толстой белой ножке.
Коричневая шапка. Наверняка
любой грибник найти мечтает ...



Ядовитые грибы



- Возле леса на опушке,
Украшая темный бор,
Вырос пестрый,
как Петрушка,
Ядовитый...
(мухомор).



ПОГАНКИ



- В лесу есть грибы, что не надо искать, Много растёт их на каждой полянке, Но эти грибы нельзя трогать и брать - Яд в них опасный. Это - ...



Можно использовать в пищу
ядовитые грибы? (Нет!)

- Люди часто сбивают их ногами, растаптывают, но делать этого нельзя: они служат кормом, а иногда и лекарством для лесных обитателей. Украшают лес.



- Вы запомнили, что ядовитые грибы нельзя употреблять в пищу?
- А вот подосиновики, белые, сыроежки и многие другие грибы кушать можно. А вы любите есть грибы? В каком виде? (Соленые, маринованные, жареные, грибной суп, пироги с грибами.)



Ребятам на заметку



Не портите несъедобные грибы

**В лесу грибов различных много...
Ты несъедобные не трогай!
В корзинку их не собирай,
Но и ногами не сбивай...
Нужны они лесным зверятам:
Лисичкам, ёжикам, зайчатам...**

**Их только люди не едят:
В поганках, мухоморах – яд!
Но для зверья лесного всё ж
Тот гриб полезен и хорош.**

Дети пришли собирать грибы
(в лес)



Какие грибы они
положат себе в
корзинку?





● Съедобные
 ● Несъедобные
 ● Ядовитые

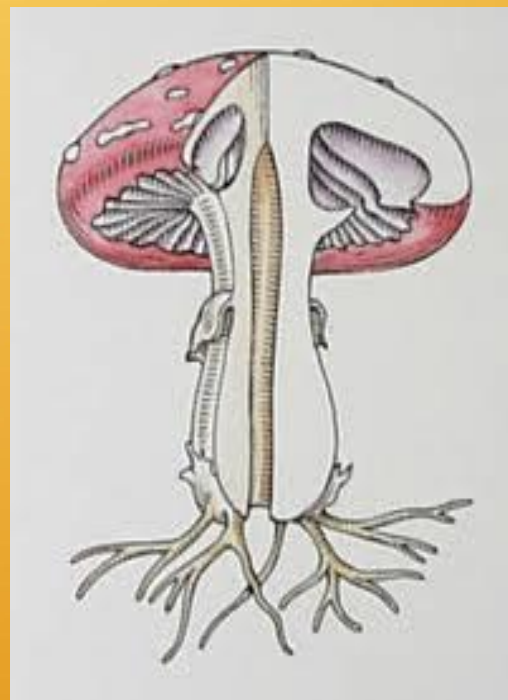
К ст. Грибы. 29. Опята осенние. 30. Опята летние. 31. Опята луговые. 32. Опята ложные серные. 33. Лисичка. 34. Лисичка ложная. 35. Еловик желтый. 36. Козляк. 37. Фиолетовая рядовка. 38. Шампиньон. 39. Бледная поганка. 40. Поганка желтая. 41. Мокруха словая. 42. Зеленушка. 43. Дождевик. 44. Дождевик ложный.



ГРИБНИЦА

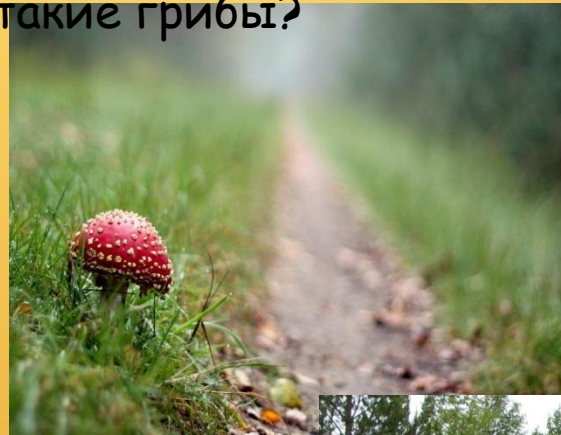
А кто знает, как вести себя в лесу при сборе грибов, чтобы эти вкусные «дети леса» радовали не только вас, но и других людей через несколько лет? А как долго живет гриб? Не знаете? Тогда слушайте.

Гриб живет 3—4 дня, а грибница долго — иногда больше 10 лет. А что такое грибница? (Показывает иллюстрацию.) Грибница — это корни, как у дерева есть корни, так и у гриба. Грибы нельзя выдергивать с корнем из земли. Нужно срезать их ножом, осторожно выкручивать, не наносить вред грибнице.



Машины, автобусы — враги грибов. Они выбрасывают в воздух выхлопные газы и могут загрязнить грибы.

Как это происходит? Давайте проведем опыт. Возьмем губку и соберем грязную воду из блюдца. Вот так и грибы всасывают загазованный, грязный воздух. И даже съедобные грибы, растущие у дороги, могут быть опасными. Как думаете, можно употреблять в пищу такие грибы?



Если в лес пришел гулять,
Свежим воздухом дышать,
Бегать, прыгать и играть,
Только, чур, не забывать,
Что в лесу нельзя шуметь.
Даже очень громко петь.



Испугаются зверушки,
Убегут с лесной опушки.
Ветки дуба не ломать —
Никогда не забывать.
Мусор с травки убирать!
Зря цветы не надо рвать!
Из рогатки не стрелять!



Советы грибникам:

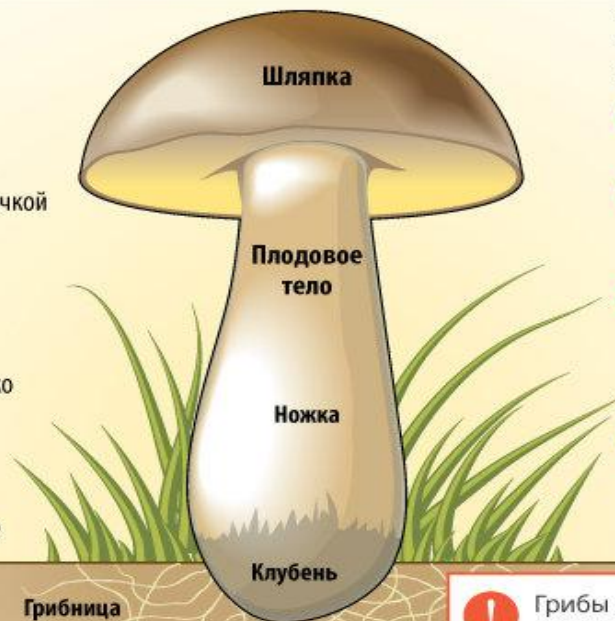
Грибная пора

Советы грибнику

- Легкая и удобная одежда и обувь
- Взять компас
- Идти за грибами лучше рано утром
- Для лучшего поиска обзавестись палочкой 90-100 см

Советы хозяйкам

- Хранить грибы не более 2-3 часов
- Необработанные грибы хранить только в холодильнике или погребе
- Не пробовать сырые грибы
- Не солить и не мариновать грибы в оцинкованной и алюминиевой посуде



Категории грибов по пищевой ценности

- 1 Белый гриб, груздь настоящий и рыжик
- 2 Желтый груздь, подгруздок белый, шампиньон, подосиновик, масленок поздний
- 3 Сморчок, строчок, лисичка, моховик, подберезовик, опенок осенний, валуй, сыроежка, волнушка
- 4 Козляк, зеленка, рядовки, сыроежка охристая, подгруздок черный, груздь черный и перечный, краснушка



Как собирать

- Не брать незнакомые грибы
- Гриб следует не срезать, а выкручивать из земли
- Для сбора использовать ивовые корзины
- Класть гриб шляпкой вверх
- Не брать старые и переспелые грибы



Грибница

Где собирать

Наибольшее скопление грибов в березовых рощах, смешанных, лиственных и хвойных лесах



Когда собирать

Со второй половины августа до конца сентября. В это время появляются боровики, рыжики, осиновики, березовики, моховики, грузди, рыжики, белые волнушки



Грибы нельзя собирать в городе или около шоссе, т. к. концентрация вредных веществ в таких грибах превышена

Грибы, собранные в местах, где наблюдалось длительное и сильное задымление от лесных пожаров, предварительно нужно несколько дней отмачивать в воде, чтобы все вредные вещества, которые грибы впитали в себя, ушли

Грибы из лесов, которые пострадали от пожара, можно употреблять в пищу, при условии, что леса ранее не были загрязнены химией или радиацией

КОНЕЦ!
СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!

