

# Подберезовик



Работу выполнила  
ученица 2 «а»  
класса  
Аврамиди Алиса

Руководитель:  
Полякова Ольга  
Иосифовна

## Цель работы:

познакомиться с грибом - подберезовик, его строением, условиями существования.

## Задачи:

- изучить литературу о данном виде гриба, строении, его полезных свойствах;
- выработать правила грибника и ознакомить учащихся начальных классов с ними;
- ознакомиться с кухней с использованием грибов.



Вырос он в березняке.  
Носит шляпу на ноге.  
Сверху лист к нему прилип.  
Вы узнали? Это...

(гриб)

За грибами мы пошли  
На рассвете розовом.  
В белой рожице нашли  
Крепкий...

(Подберезовик)



Название «подберезовик» объединяет  
целую группу грибов,  
которые относятся к роду обабков.  
В этой группе есть подберезовик  
обыкновенный,  
подберезовик серый (он же грабовик),  
подберезовик черный,  
который еще называют «черноголовиком».  
Объе



любят

## Строение гриба

Общим для всех подберезовиков является их скромный внешний вид. шляпка до 4—10 см серо-коричневая, коричневая или темно-коричневая.

Ножка 5—10 см длиной, 3—5 см толщиной, белая или светло-серая, покрытая множеством серых чешуек.

На территории Саратовской области произрастает более двух тысяч видов грибов. Примерно около ста пятидесяти из них пригодны для пищи.



## Особенности грибов

Как известно, грибы хорошо растут в лесу и лесостепи. Сухое и жаркое лето нередко оставляет любителей тихой охоты без добычи, однако грибы очень устойчивы к внешним факторам, они способны расти там, где другим растениям просто не приживаются.



Съедобные грибы любят дождливую нежаркую погоду. Поэтому лучшее время для сбора грибов - это осень или же конец мая - начало июня.

В области произрастает две тысячи шляпочных грибов, около 150 видов съедобных, до 20 видов несъедобных, и около 10 видов ядовитых. Ошибиться в таком разнообразии очень легко, и если нет уверенности, что гриб действительно можно есть, лучше оставить его на месте.

Нельзя собирать и есть незнакомые грибы, а так же грибы, растущие у дорог, рядом с промышленными предприятиями, свалками.



В основном, местные грибники предпочитают распространенные и всем известные опята, подосиновики, белые грибы подберезовики, поддубовики, грузди, маслята, лисички. Их можно собирать, не опасаясь последствий.

Подберезовики- можно найти на пригорках и полянах, у лесных троп.

Несъедобный аналог, похожий на подберезовик - гриб желчный, отличается розовым трубчатым слоем, рисунком в виде сетки на ножке, горьким вкусом мякоти.



Ценители грибов считают подберезовик самым вкусным грибом после боровика. Подберезовики используют как в вареном, так и в жареном виде. Они пригодны для засолки и маринования. Их можно использовать в качестве вкусной начинки для пирожков, рулетов, пиццы и прочей выпечки. Сухие грибы, превращенные в порошок, станут хорошей основой для приготовления соусов и подливок.





Считается, что подберезовики обладают свойством выводить из организма человека различные вредные вещества. В них много фосфорной кислоты и аминокислот. Подберезовики, как и другие грибы, содержат белки, сахара, жиры, витамины и микроэлементы.



## Интересный факт

Подберезовик, как в сказке, растет не по дням, а по часам. Его масса за сутки увеличивается почти на 10 г, а высота - на 4-4,5 см. На шестые сутки он достигает пика своей зрелости, а потом уже начинает стареть. Живет этот гриб всего около 10 суток.



## Заключение

Грибы дружат с деревьями, способствуют их лучшему росту. Грибы - пища и лекарство для зверей и птиц, для человека - источник ценных пищевых ресурсов. Нужно бережно и разумно относиться к грибам, даже к тем, которые человек в пищу не употребляет. Охранять их от истребления - долг каждого из нас.



## Литература:

1. Грибы СССР — М.: Мысль, 1980.
2. Сержанина Г. И. Шляпочные грибы Белоруссии. — Минск: Наука и техника, 1984.
3. Мир растений. Т. 2 Грибы. М.: Просвещение, 1991.
4. Вишневский М.В. Несъедобные, ядовитые и галлюциногенные грибы. Справочник-атлас., М.: "Формика-С", 2001.
5. Лекарственные грибы. А.И. Морозов, М.: ООО "Издательство АСТ", 2003.
6. Разведение грибов на дачном участке, в квартире, в гараже. Стенин И.Ю., Стенина Н.П., М.: ЗАО Издательство Центрполиграф: ООО "МиМ-Дельта", 2002.
7. Дараков О.Б. Грибной огород - и здоровье и доход. Как вырастить грибы: Справочник. М.: Топикал, 1995.