

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.