

В царстве ГРИБОВ



Строение гриба.

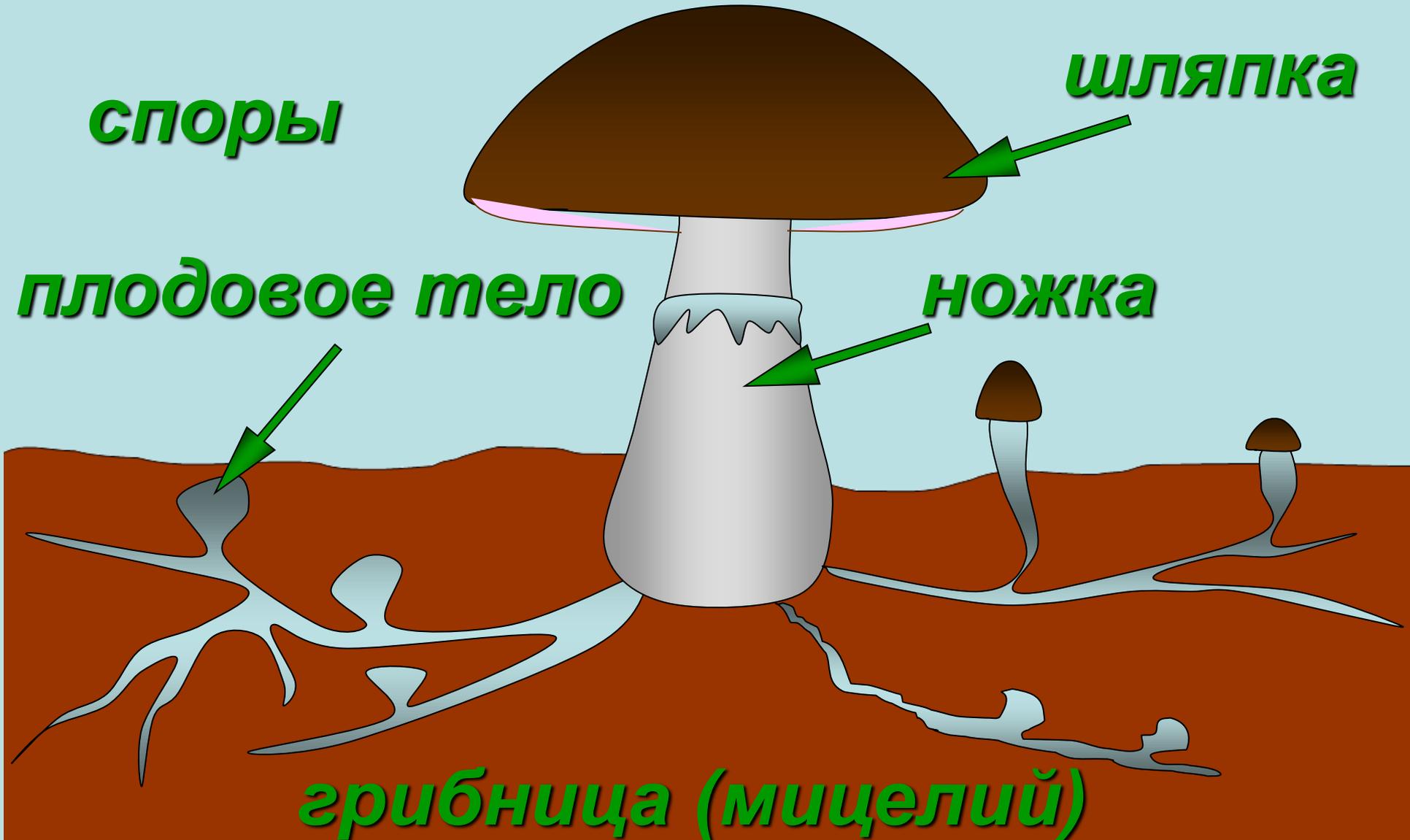
споры

шляпка

плодовое тело

ножка

грибница (мицелий)



Грибы — сытный, питательный продукт.

Сушеные белые грибы, соленые грузди и рыжики, сушеные черные грибы (подберезовики) по энергетической питательности равноценны хлебу и уступают только картофелю.



**Грибы содержат
ценные минеральные
вещества, витамины,
экстрактивные
вещества и трудно-
перевариваемую
грубую клетчатку.**



**В основном ценные
питательные
вещества
содержатся в шляпках
грибов.**





**На территории России насчитывается
свыше 100 видов съедобных грибов,
однако в пищу употребляют чуть более
30 видов грибов**



Белый гриб



Подосиновик



Лисичка



Подберезовик



Шампиньон



Моховик и козляк



Подгруздок черный



Груздь



Подгруздок белый



Опенок осенний



Масленок



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка зеленая, желтая, красная



Трюфель



Белый гриб



В некоторых местностях его называют также боровик, беловик или коровняк. Это самые лучшие грибы.

Их жарят, варят, маринуют, солят и сушат.





Подосиновик



***Славится своим
хорошим вкусом в
жареном виде,
используется
также для
супа и сушки.***





Лисичка



Обладает приятным вкусом, только немного жестковата. Лисички можно варить, жарить, мариновать и солить. Молодые лисички намного вкуснее, чем перезревшие. Растет в смешанных лесах.



Подберёзовик



По вкусу подберезовики мало уступают белым грибам, их также жарят, варят, маринуют, солят, сушат. Рекомендуется только отрезать нижнюю половину ножки: она волокнистая, жесткая.



Шампиньон



Иногда его называют **печерица**. Ценный и очень вкусный гриб. Годится для любых блюд, соленья и маринования. Старые грибы с черно-бурыми пластинами рекомендуется выбрасывать: они невкусные.





Груздь



Произрастает в смешанных лесах, березняках, обычно большими группами во мху, на подстилке, в траве, в светлых местах и у лесных дорог.





Опёнок



*Широко распространено и другое его название - **осенний гриб**. Особенно хороши опята для засола и маринования, но их можно и жарить, варить. Рекомендуется употреблять только шляпки, потому что ножки волокнистые, малосъедобны.*



Рыжик



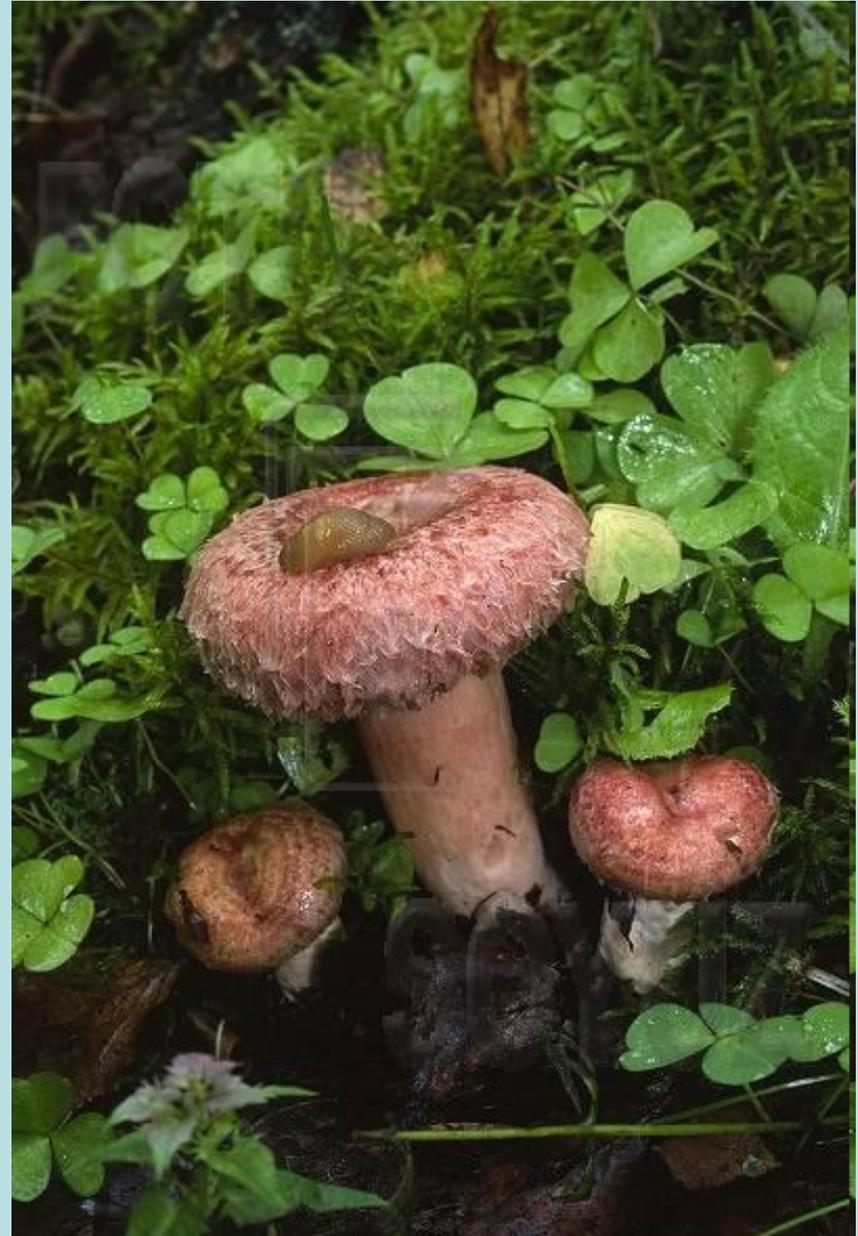
Растёт редко, часто в сосновых и еловых лесах. Ценный съедобный гриб, используемый в солёном виде; реже его употребляют свежим и маринованным.



Волнушка розовая



Встречается гриб часто и обильно в смешанных лесах, по сыроватым лесам, иногда целыми гнездами. Его находят с июля по октябрь.





Сыроежка



***Хороша сыроежка и в жареном и вареном виде.
Ее можно солить и сушить на зиму.
Сыроежки встречаются в лиственных
и хвойных лесах, на лугах.***



Маслёнок



***Его можно жарить,
солить, мариновать,
варить суп. Кожицу со
шляпки снимают.***







Ядовитые грибы.

**Ядовитые грибы - обладают токсичностью, не исчезающей после обработки!
Отравления - иногда заканчиваются смертельным исходом!**



03



Бледная поганка

**Самый
опасный
гриб.**



**Встречается она часто. Неопытные
грибники иногда путают ее с шампиньонами
или сыроежками.**

Мухомор



Очень ядовитый гриб. Мухомор обладает наркотическим и опьяняющим свойством.

Ложные опята



Часто в наших лесах встречаются и ложные опята. Растут они, как и съедобные, тесными группами на пнях или около них.



Два гриба имеют опасное сходство с белым.

*Это несъедобный **желчный гриб***

(очень горький на вкус) и ядовитый

сатанинский.



***Будь внимателен
при сборе грибов!***

