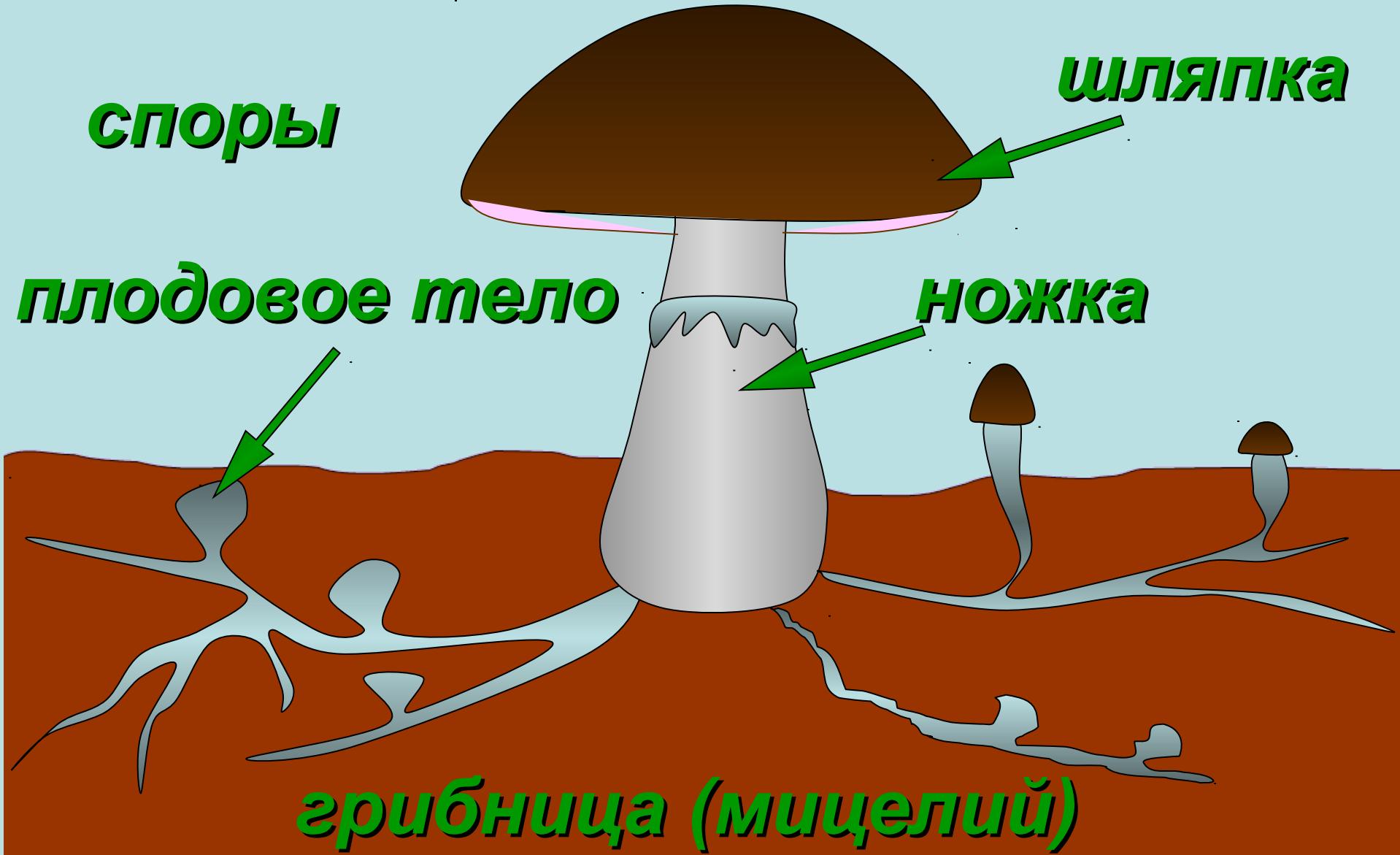


В ЦАРСТВЕ ГРИБОВ



Строение гриба.





Съедобные грибы.

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 трудноперевариваемую 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



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка зеленая, желтая, красная



Трюфель



Масленок

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 немножко 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, соления 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. Особенno 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.**





A close-up photograph of two mushrooms in a natural setting. The mushroom on the left has a large, orange-brown cap with distinct radial stripes and a thick, brown stem. The mushroom on the right has a smaller, rounded, purple cap and a thin, dark stem. They are surrounded by green grass and foliage, with a blurred background of more greenery and a hint of red or orange in the upper left.

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!**



КОНЕЦ

Шевцова С.А.

