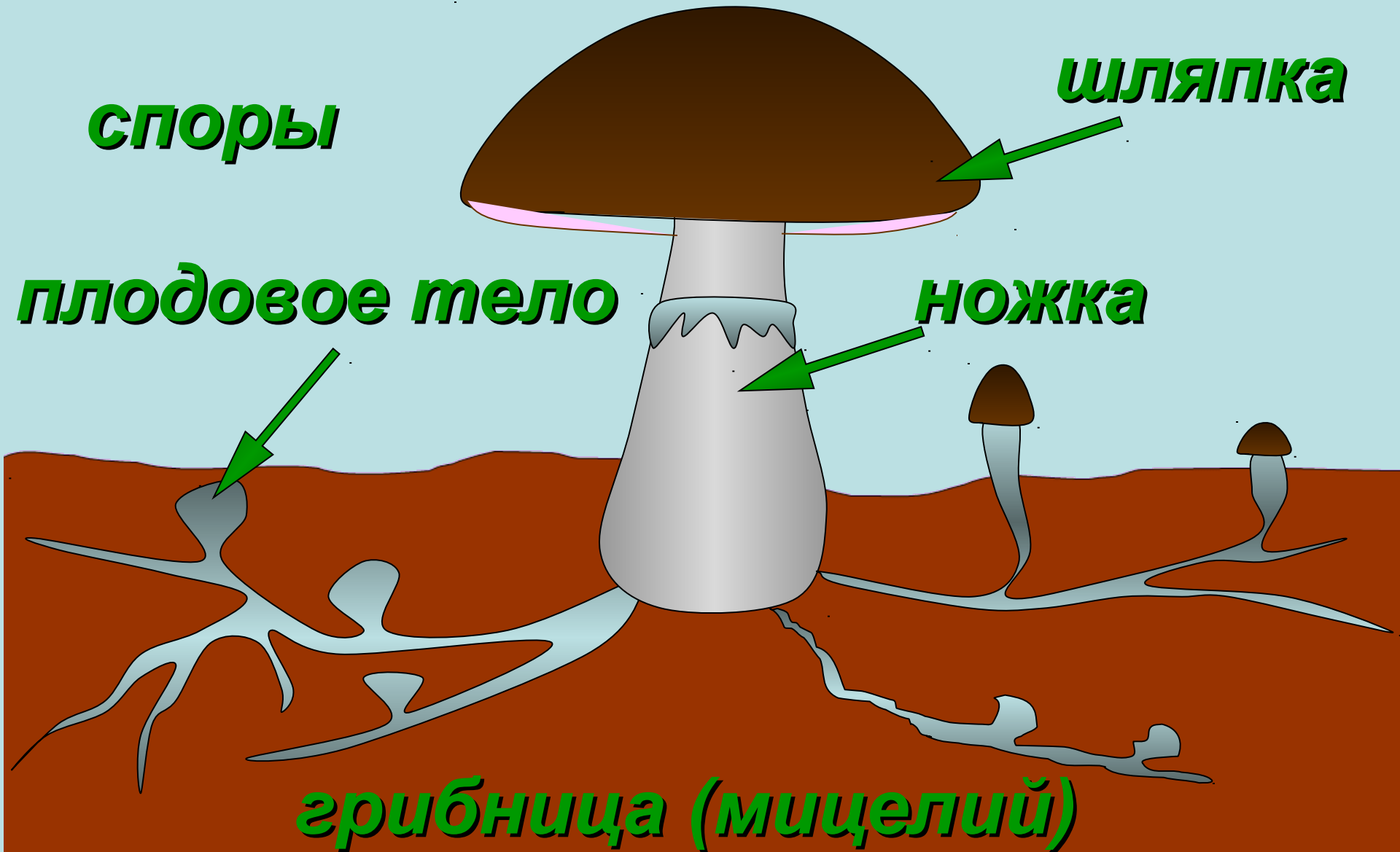


В царстве ГРИБОВ



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 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



Волнушка розовая



Рыжик



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 подберёзовики
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.***





A close-up photograph of two mushrooms growing in a field of green grass. The mushroom on the left is orange with vertical ridges, and the one on the right is purple with a smooth cap. The background is a soft-focus mix of green and pinkish-red.

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.

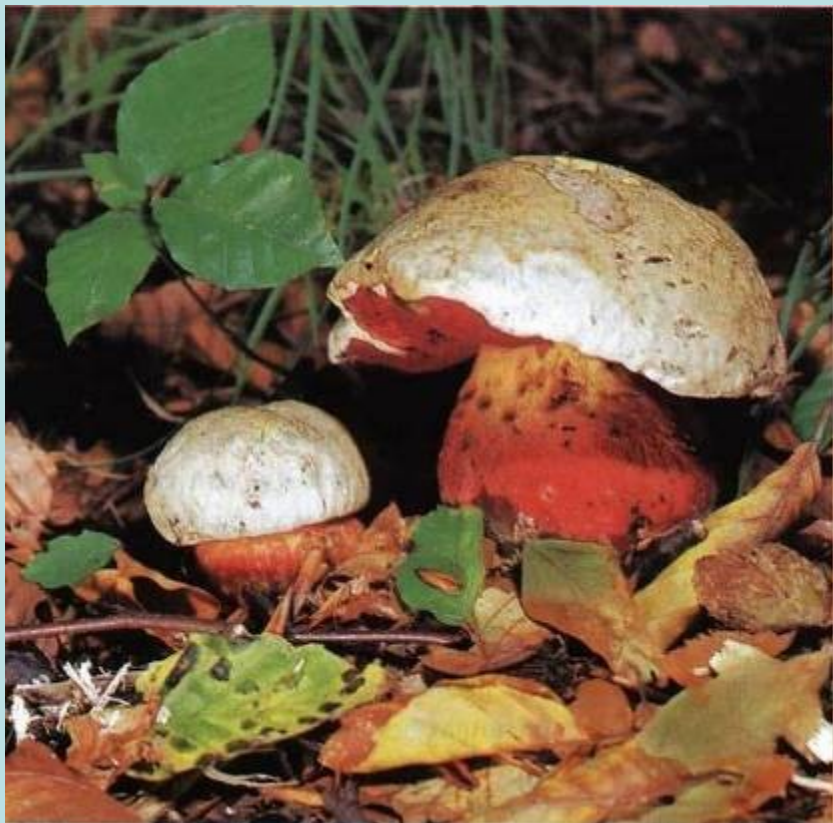
Ложные опята



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.

