

Грибы – часть живой природы

Встреча с грибами у нас начинается еще весной, когда среди прошлогодней травы появляются строчки и сморчки, ну а уж лето – пора настоящей грибной охоты.



Белые, подосиновики, рыжики.... Этот перечень можно продолжать долго, но попробуйте ответить на вопрос: сколько всего существует видов грибов?

Оказывается, насчитывают около ста тысяч различных видов, но многих из них невозможно увидеть невооруженным глазом.

Грибы растут повсюду, но чаще всего на земле, лесной подстилке, на гниющей или живой древесине. Реже они встречаются на мусорной или навозной кучах и на месте пожарищ.

Тело грибов или грибниц, находясь в почве или в другой питательной среде, разрастается во всех направлениях. Продолжительность жизни грибов различна от одного года до нескольких десятилетий.

В природе грибы выполняют важнейшую функцию: устраняют остатки отмерших животных, растений. Это способствует круговороту веществ в природе.

Человек использует полезные свойства грибов в различных областях промышленности. В пищевой промышленности используют дрожжевые грибки и плесени. В медицине из некоторых грибов изготавливают антибиотики.

Человек с незапамятных времен начал собирать грибы, что приносит ему удовольствие и радость. А также доставляет ему на стол вкусный и питательный продукт.

К сожалению, грибы являются не только источником радости, но и печали. Многие виды грибов – паразитов причиняют вред культурным растениям в сельском и лесном хозяйстве, уничтожают древесину на складах, шахтах,



строительных работах. Различные виды уничтожают уникальные произведения искусства, например, картины, деревянную резьбу, книги. Большие неприятности доставляют людям и животным различные кожные заболевания. Некоторые виды ядовитых грибов вызывают отравления. Образованный человек должен уметь отличать съедобный гриб от ядовитого.

Правила грибника

В лес за грибами нужно идти в удобной одежде и обуви – прогулка должна доставлять вам удовольствие.

Собирайте только те грибы, которые хорошо вам известны.

Нельзя собирать грибы в городе, и за городом вдоль шоссеиных дорог.

Не берите старые перезревшие грибы. Перерабатывать грибы нужно сразу же, как вернетесь домой из леса.

Грибы лучше срезать ножом. Но можно и аккуратно выкручивать из земли.

Мухоморы и поганки не сшибайте, не топчите ногами.





Боровик или **белый гриб** - наиболее ценный из всех съедобных грибов. Растёт он в лиственных, смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба от 5 до 20 см в диаметре, беловатой, коричневой или буроватой окраски. Трубчатый нижний слой шляпки белый или желтоватый. На ножке светлый сетчатый рисунок. Мякоть гриба белая, на срезе не изменяется.

Кто из нас не любит покушать жареную картошечку с ароматными грибочками? Ой, как вкусно! На зиму боровики сушат или маринуют.

Лисички - одни из наиболее известных съедобных грибов. В России их можно встретить в хвойных и смешанных лесах, в местах с малоразвитым травяным покровом. Они отличаются от других грибов тем, что растут они очень медленно.

Лисички - это грибы яично-желтого цвета, высотой до 12 см. Диаметр их шляпок достигает 10 см.

Лисички употребляются в приготовленном и консервированном виде. Кроме приятного вкуса, они содержат большое количество витамина B1 и микроэлементы цинка и меди.



Опенок растет большими семейками, обычно осенью.

Шляпка опенка желтовато-коричневая, у молодого выпуклая, потом плоская, 5-10 см, с бугорком посередине и бурыми мелкими прижатыми чешуйками. Ножка тонкая, буровато-желтая, длиной 6-20 см, в верхней части имеется кольцо.



Опенок - съедобный гриб. Он очень вкусный и ароматный в приготовленных блюдах.

Подосиновик - один из самых любимых грибниками гриб. Растёт он в лиственных и смешанных лесах, особенно в молодых осинниках. Встречается большими группами.



Шляпка подосиновика диаметром до 25 см, окраска её сверху красная, оранжевая или коричневая, иногда белая. Снизу шляпка светлая мелкопористая. Мякоть белая, на срезе чернеет.

Подосиновик очень вкусный гриб. Употребляют его варёным, сушёным или маринованным.



Сыроежки встречаются в хвойных и лиственных лесах весь грибной сезон. Грибники их не любят собирать, потому что они очень нежные и ломкие, и порой, пока их донесёшь до дома, остаются одни крошки. Но, несмотря на это, сыроежки очень вкусные.

Эти грибы имеют разноцветные шляпки: розовые, жёлтые, красные, коричневые, зеленоватые и синие - диаметром 5-10 см, на нижней стороне которых имеются белые или желтоватые пластинки. Ножка ровная, белого цвета.

Употребляются сыроежки в варёном, жареном или солёном виде.

Мухомор - красивый, но очень ядовитый гриб! Растёт в берёзовых и смешанных лесах.

Шляпка у него сначала шаровидная, затем почти плоская ярко-красная, оранжево-красная, серо-коричневая или желтоватая со множеством белых или желтоватых бородавок. Мякоть белая. Ножка также белая, с воротничком длиной до 20 см. Но как бы не был красив и привлекателен этот гриб, его ни в коем случае нельзя употреблять в пищу! **Будьте осторожны!**

