Съедобные и несъедобные грибы

Презентацию подготовил педагог МБДОУ д/с №20 Булат Раиса Николаевна

Не всякому грибу место в лукошке.

В нашей стране встречается около 3000 видов грибов. Среди них есть съедобные и несъедобные и даже очень ядовитые. Грибы - ценный пищевой продукт, но этот продукт может быть и весьма опасным, если не знать какие грибы являются съедобными.

Съедобные грибы нашего леса.

Белый гриб

Сыроежки

Маслята

Съедобные грибы нашего леса.

Подберезовик

Волнушки

Подосиновик

Несъедобные и ядовитые грибы

- Почти все ядовитые грибы несъедобные.
  Помни об этом и будь осторожен!
- Среди этих грибов есть и очень ядовитые, которые и в руки брать не разрешается. Попадет яд на руки, а потом если возьмешь этими руками хлеб, то и отравиться можешь.

Самые опасные ядовитые грибы.

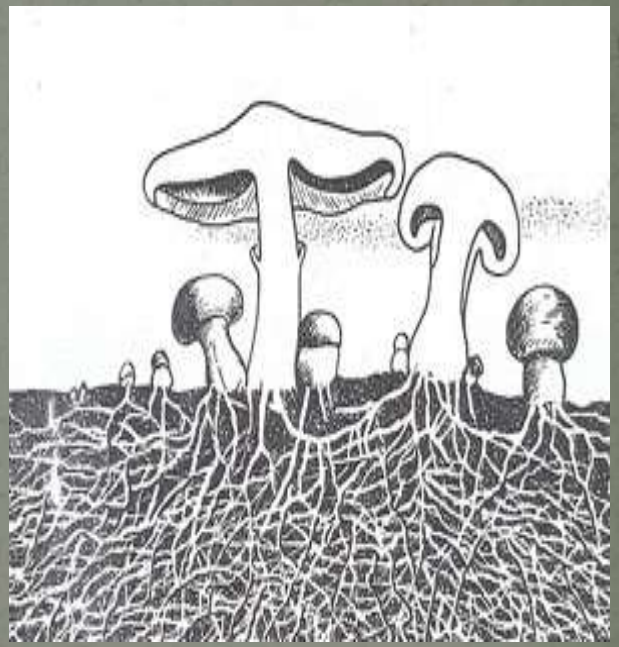
Мухомор

Бледная поганка

Розовый мухомор

Правила сбора грибов.

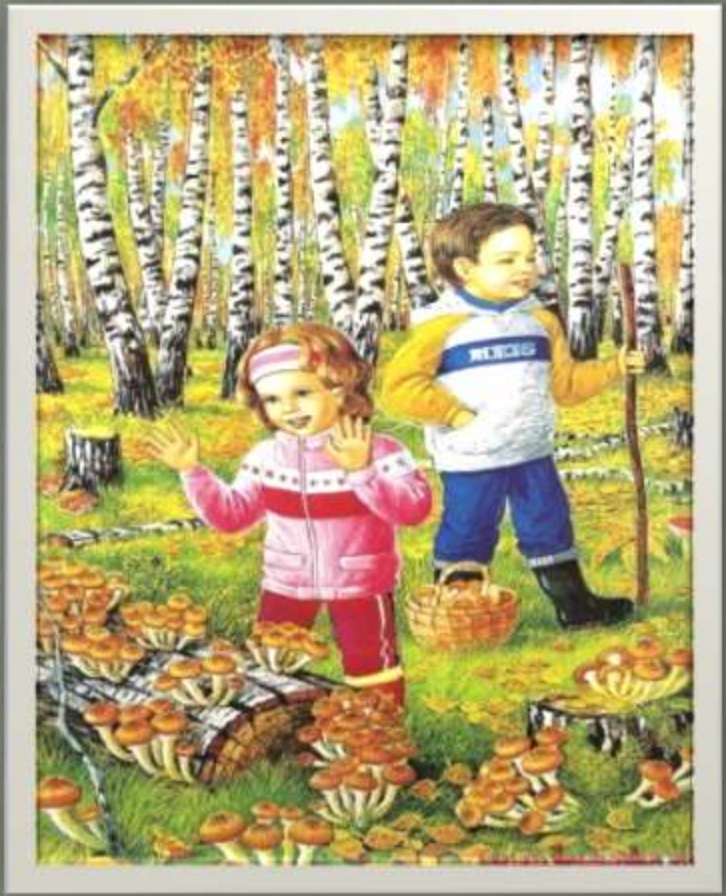
- Гриб, а точнее шляпку гриба и часть ножки, срезают ножом и ни в коем случае не вырывают из земли вместе с корнем. Почему? Под травой в земле есть сеточка, это грибница. Если ты аккуратно срежешь гриб, то на следующий год на этом месте вырастет еще гриб, и даже не один. А если ты вырвешь гриб с корнем, то грибница повредится, и грибы здесь больше никогда не вырастут.



Это должен знать каждый

- Не трогай незнакомые грибы, оставляй их в лесу, на поляне;
- ядовитые грибы не губи, ими лечатся многие животные;
- не разрывай палкой мох и листву около гриба – можно повредить грибницу;
- гриб аккуратно срежь ножом или, осторожно придерживая ножку гриба, отломи шляпку.

Вот мы и познакомились с различными видами грибов.

Отлично!

Тогда, вместе с родителями, отправляемся в лес за грибами!