



Грибная пора

Осенью лес открывает свои грибные тайны и правила безопасной прогулки.



Когда в лесу начинается грибной сезон

После тёплых дождей и прохладных ночей грибы быстро идут в рост. Особенно много их бывает с конца лета до поздней осени, когда в лесу сыро и прохладно.



Что такое гриб



Шляпка и ножка

У большинства грибов есть шляпка и ножка. Эти части видны над землёй, и по ним гриб часто узнают с первого взгляда, как лесного коротышку в шляпе.

Грибница под землёй

Под землёй живёт грибница — тонкие нити, которые помогают грибу расти и получать питание. Она может жить очень долго и каждый год давать новые грибы.

Не растение и не животное

Грибы не относятся ни к растениям, ни к животным. У них свой особый способ жизни, поэтому они занимают в природе отдельное важное место.

Жители леса

Грибы помогают лесу быть здоровым и разнообразным. Они растут рядом с деревьями, травами и мхом, поэтому их чаще всего ищут именно в лесу.

Где грибы любят расти



Под берёзами

Подберёзовики чаще всего ищут там, где растут берёзы. Эти грибы словно дружат с деревьями и любят появляться рядом с ними после дождливых дней.

В хвойных лесах

Лисички особенно любят хвойные и смешанные леса. Там им нравится тень, мягкая подстилка из хвои и влажная почва, в которой удобно прятаться от солнца.

В тени и сырости

Сыроежки нередко встречаются в местах, где много тени и земля остаётся влажной. Такой лес похож на прохладный домик для маленьких грибов.

Рядом с деревьями

Некоторые грибы выбирают определённые деревья и почти не отходят от них. Поэтому опытные грибники смотрят не только под ноги, но и на то, какие деревья рядом.

Самые знакомые съедобные грибы



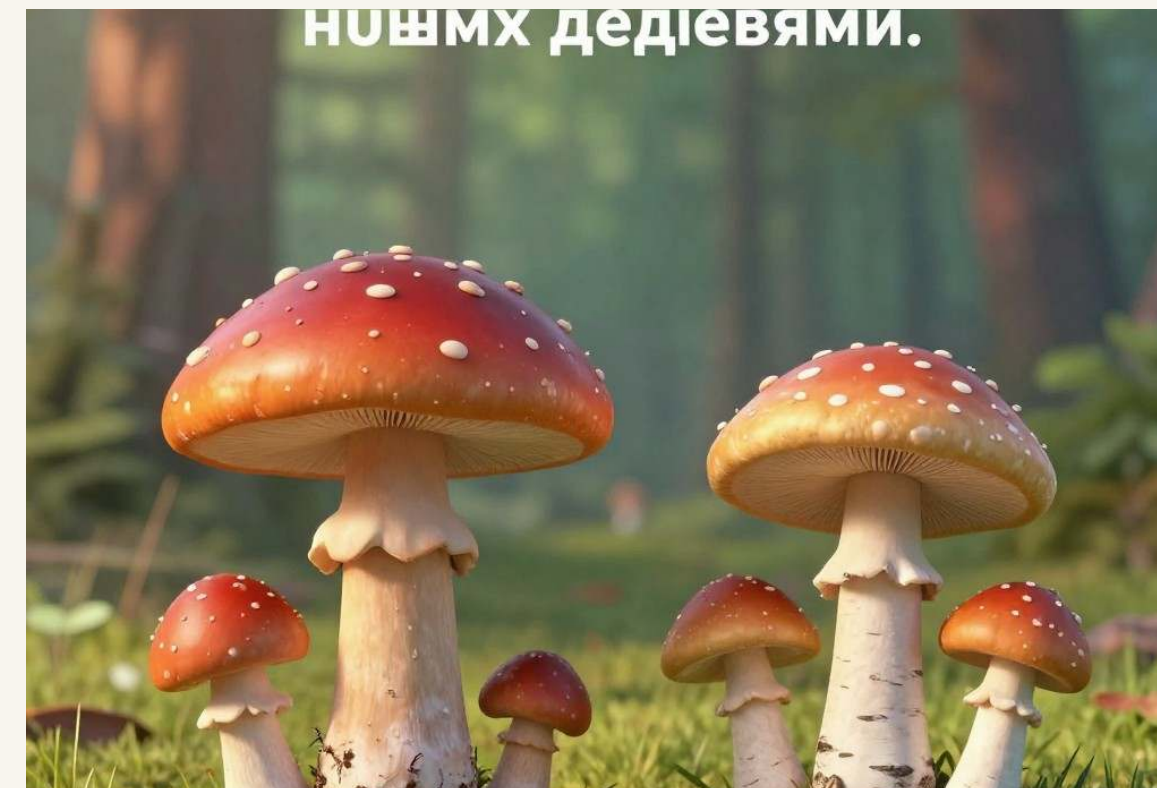
Белый гриб — лесной богатырь

Белый гриб легко узнать по крепкой ножке и плотной шляпке. Он выглядит солидно, будто маленький хозяин леса. Такой гриб часто радует грибников своим красивым и аккуратным видом.



Лисичка — солнечная красавица

Лисичку можно заметить издалека благодаря яркому жёлтому цвету. Она похожа на маленькое солнышко, которое спряталось среди травы и листьев, чтобы поиграть с внимательным глазом.



Подосиновик и подберёзовик

Подосиновик и подберёзовик часто растут рядом со своими любимыми деревьями. У подосиновика нередко заметна красноватая шляпка, а у подберёзовика — светлая ножка и спокойный лесной вид.

Как выглядит хороший гриб



1 Сначала осмотр

Посмотри, крепкий ли гриб, не помят ли он и не выглядит ли слишком мягким. Хороший гриб должен держаться бодро, как будто только что вышел на лесную прогулку.

2 Проверяем цвет

У свежего гриба цвет обычно ровный и чистый, без странных тёмных пятен. Если шляпка или ножка выглядят подозрительно, такой гриб лучше не класть в корзину.

3 Смотрим на запах

Нормальный гриб не должен сильно и неприятно пахнуть. Резкий запах часто подсказывает, что гриб старый, испорченный или уже совсем не хочет отправляться домой.

4 Берём только целые

Для корзины подходят только аккуратные и целые грибы. Сильно повреждённые, склизкие или слишком старые грибы лучше оставить в лесу — пусть они продолжают свою лесную работу.

Опасные двойники



● Похожи, но опасны

Некоторые ядовитые грибы умеют ловко притворяться съедобными. Они могут быть похожи внешне, но брать их нельзя, даже если очень хочется узнать, кто перед тобой.

● Бледная поганка

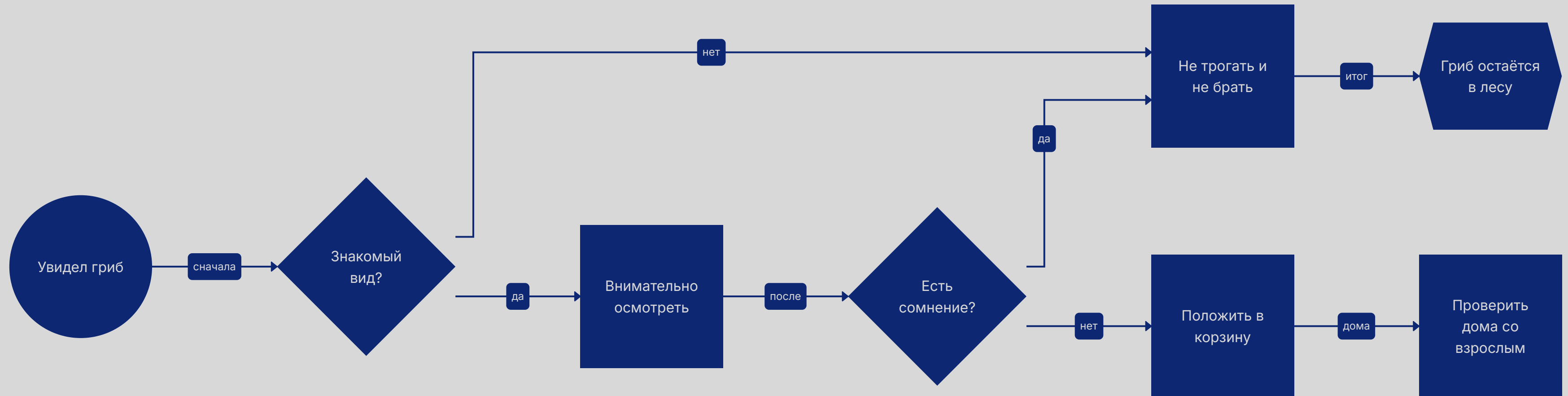
Бледная поганка — один из самых опасных грибов. Её нельзя трогать и тем более пробовать. Если гриб кажется знакомым, но есть хоть малейшее сомнение, лучше пройти мимо.

● Ложные опята

Ложные опята похожи на съедобные грибы, которые растут кучками. Но сходство обманчиво, поэтому незнакомые грибы всегда оставляют в лесу и показывают взрослому.

Правила безопасного сбора грибов

Памятка для грибной прогулки: если гриб неизвестен, он остаётся в лесу.



Почему сырые грибы не пробуют



Пробовать нельзя

Даже съедобные грибы не стоит пробовать в лесу на вкус. Сырой гриб может вызвать неприятные ощущения, а иногда и серьёзные проблемы с самочувствием.



Нужна обработка

Некоторые грибы становятся пригодными для еды только после варки, жарки или другой обработки. Сырым грибам не место во рту — они ждут кухни, а не лесной дегустации.



Детям особенно важно

Детям нужно помнить простое правило: гриб в рот не берём никогда. Даже маленький кусочек может быть опасным, если гриб неизвестен или ещё не приготовлен.



Сначала взрослый

Если гриб найден, его сначала должен проверить взрослый. Так можно спокойно узнать, подходит ли он для еды, и не устраивать в лесу случайный обед.

Что взять с собой в лес



Корзина

Корзина нужна для грибов больше всего. В ней они не мнутся, лучше сохраняют форму и не превращаются в лесную кашу, которая грустит уже по дороге домой.

Удобная обувь

В лесу пригодится обувь, в которой легко ходить по земле, траве и листьям. Тогда прогулка будет приятной, а ноги не скажут: «Хватит, мы устали!»

Длинные штаны

Длинные штаны помогают защитить ноги от царапин, травы и мелких лесных неожиданностей. В лесу лучше одеться спокойно и удобно, чем потом чесаться и вздыхать.

Вода и головной убор

Вода пригодится, если захочется пить, а головной убор защитит от солнца и ветра. Так прогулка станет комфортнее и безопаснее даже в тёплый день.

Идти днём

Лучше отправляться в лес днём, чтобы успеть спокойно вернуться домой засветло. Тогда дорога будет понятной, а прогулка — радостной и без лишней спешки.

Как вести себя в лесу

● Идём тихо

В лесу лучше шагать спокойно и не кричать. Так можно услышать птиц, заметить грибы и не испугать лесных жителей, которым нужен покой и привычная тишина.

● Не ломаем живое

Ветки, кусты и молодые растения легко повредить. Если идти аккуратно, лес останется красивым, а звери и птицы сохранят свои укрытия и дома.

● Не трогаем муравейники

Муравьи трудятся весь день и строят свой дом долго. Разорять муравейник нельзя: это мешает насекомым жить, а лесу — оставаться здоровым и дружным.

● Не оставляем мусор

Пакеты, бутылки и обёртки не должны оставаться на тропинке. Чистый лес приятнее для прогулки, а животные не путаются в мусоре и не находят там опасных вещей.

Поэтому корзина помогает донести лесной урожай сухим и целым, без лишней каши и поломанных шляпок.

2

простые причины делают корзину удобнее для грибов: в ней есть воздух, а сами грибы меньше мнутся.

Кого можно встретить в грибном лесу



Белый гриб — лесной богатырь

Белый гриб часто выглядит крепким и важным, будто маленький лесной сторож. У него толстая ножка и аккуратная шляпка. Его особенно любят искать в хвойных и смешанных лесах, где под ногами мягкий мох и пахнет осенью.



Лисичка — солнечная хитрюля

Лисичку легко заметить среди листьев: она яркая, жёлтая и словно светится в траве. Эти грибы часто растут дружными кучками. Кажется, будто маленькие солнца спрятались в лесу и решили не уходить до самой осени.



Подберёзовик и его соседка-берёза

Подберёзовик нередко прячется рядом с берёзой, поэтому его и назвали так точно. Он не любит шум, зато любит тень и влажную землю. Если смотреть внимательно, можно увидеть, как он будто подглядывает из-под листьев.

Как погода помогает грибам

● Тёплый дождь

После дождя лес налит влагой, и грибнице становится легче работать. Но сами грибы обычно не появляются сразу — им нужно немного времени.

● Первые дни после дождя

Через несколько дней можно заметить больше шляпок. Земля ещё влажная, а воздух уже не слишком горячий, поэтому грибам удобно расти.

● Сухая жара

Когда долго нет дождя и солнце печёт сильно, грибов становится меньше. Земля быстро сохнет, и лесные находки прячутся глубже.

● Первые холода

С приходом холодов грибной сезон заканчивается. Осень подходит для тихих прогулок и поиска, но потом лес постепенно засыпает до следующего раза.

Что делают из грибов дома

01 Сначала проверяют

Перед готовкой взрослые ещё раз смотрят на грибы, чтобы убрать старые и испорченные. Это важно: в еду идут только чистые и безопасные находки.

02 Потом чистят

С грибов аккуратно убирают землю, листочки и песчинки. Так они становятся чище, а в кастрюлю не попадает лесной мусор.

03 Готовят разными способами

Грибы можно жарить, варить, сушить и мариновать. Из них также получается вкусный суп, если всё сделано аккуратно и под присмотром взрослых.

04 Не используют плохие грибы

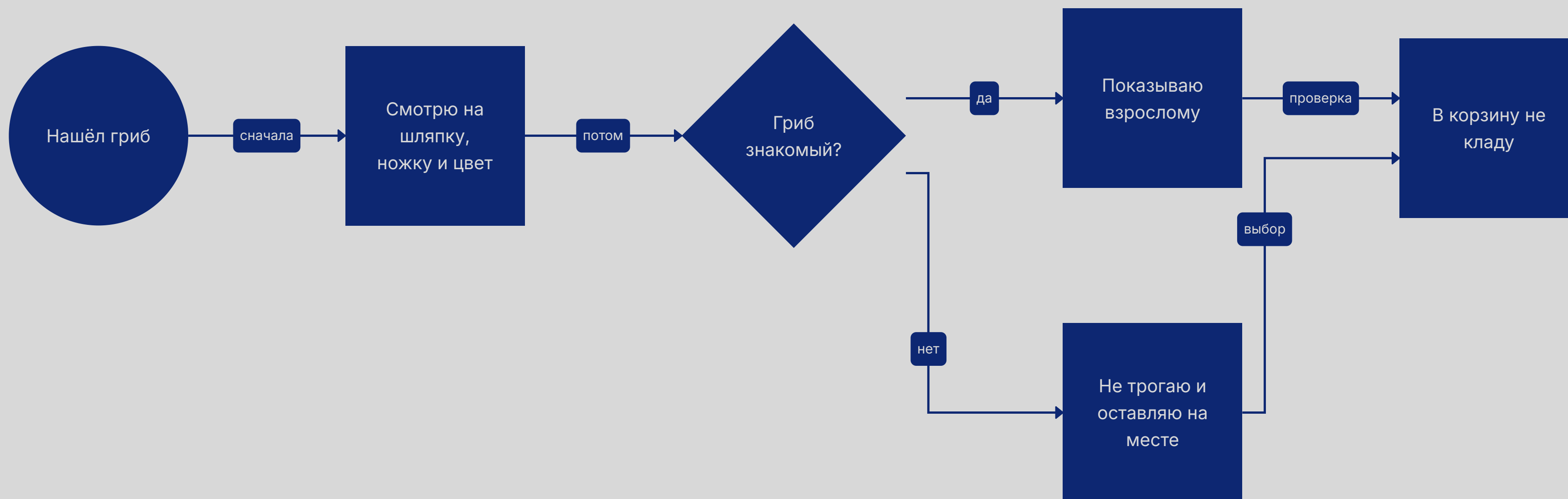
Старые, мягкие и червивые грибы для еды не подходят. Они могут испортить блюдо, поэтому такие находки сразу откладывают в сторону.

05 Подают осторожно

Готовые грибы ставят на стол только после проверки. Взрослые помогают детям, чтобы блюдо получилось вкусным и не вызвало неприятных сюрпризов.

Если гриб незнакомый

Памятка по безопасному решению: сначала смотрим, потом сравниваем, а при сомнении оставляем гриб в лесу.



Что умеют грибы

Грибница прячется под землёй

Сам гриб — это только видимая часть. Главная работа происходит в почве: там живёт грибница, похожая на тонкие ниточки, которые долго помогают грибам расти.

Некоторые живут очень долго

Грибница может сохраняться много лет, если ей не мешать. Поэтому в лесу одни и те же места иногда снова дарят грибные находки.

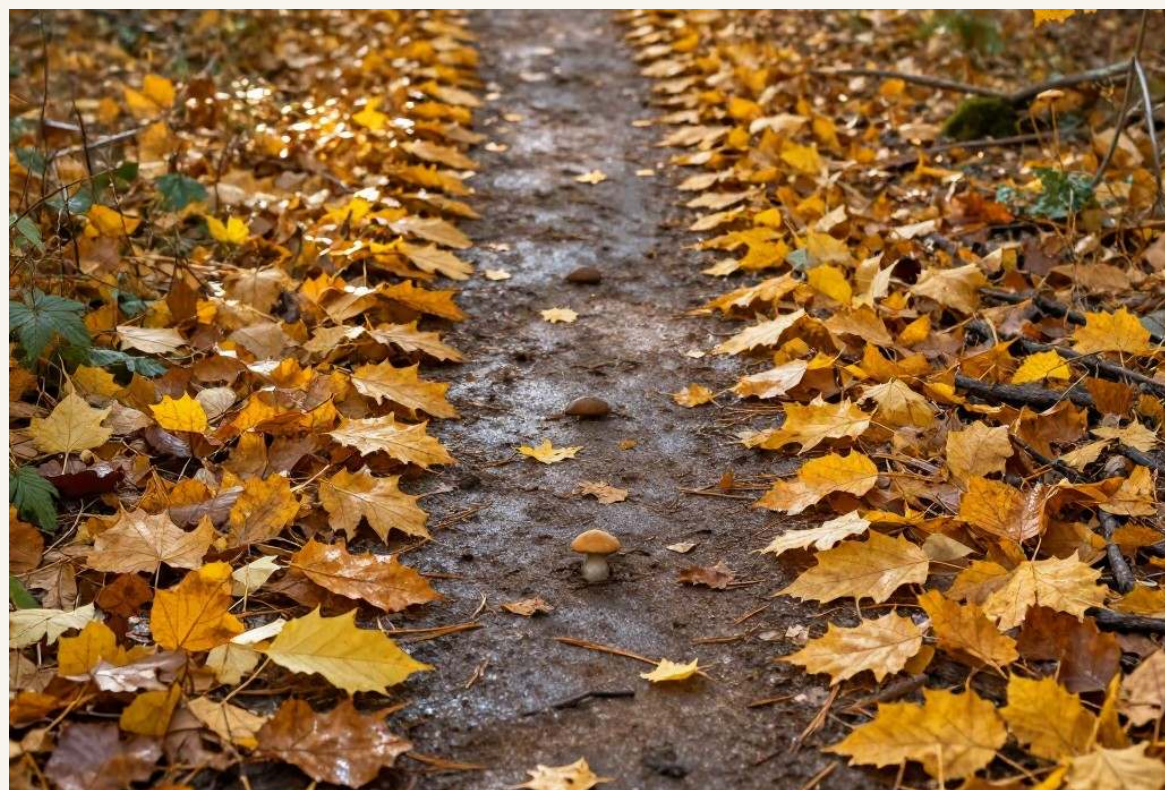
Грибы бывают разного размера

В лесу встречаются и большие, и совсем маленькие грибы. Некоторые заметны издалека, а другие надо искать очень внимательно, почти как сокровища.

Рядом живут разные виды

Один и тот же лес может подарить много разных грибов сразу. Если смотреть по сторонам, можно заметить, как они растут рядом, но каждый — на своём месте.

Маленькие истории осеннего леса



Тропинка в золотых листьях

Петя идёт по узкой тропинке и шуршит листьями, как будто играет на огромной бумажной клавиатуре. Впереди мелькают шляпки грибов, а рядом тихо дышит осенний лес. Идти можно только со взрослым, чтобы прогулка была не только интересной, но и безопасной.



Следы на мокрой земле

Аня замечает на влажной почве следы птицы и маленькие ямки у корней. Ей кажется, что лес шепчет секреты. Она ищет грибы, но не спешит: сначала смотрит, потом спрашивает взрослого, и только потом делает шаг дальше.



Краски и находки

Осенью лес словно раскрашен кистью художника: жёлтые листья, красные ягоды и тёмная земля. Ребятам нравится находить спрятавшиеся грибы и радоваться каждому открытию. Но самое важное правило они помнят всегда: трогать можно только то, что уже хорошо известно.

Чего делать нельзя

1

Не ходим у дороги

Грибы возле дорог и заводов собирать нельзя. Там в них могут попасть вредные вещества, а это опасно для здоровья даже у красивого на вид гриба.

2

Не берём старые

Старые, мягкие и червивые грибы лучше оставить в лесу. Такие находки уже испорчены и не подходят для еды, даже если выглядят знакомо.

3

Не берём незнакомые

Если гриб не узнаётся сразу, его не трогают и не кладут в корзину. Незнакомый гриб может оказаться опасным, а ошибка в лесу не нужна.

4

Не смешиваем всё подряд

В одну кучу нельзя складывать разные грибы без проверки. Так легко перепутать их дома, а потом взрослым придётся долго разбирать находки по отдельности.

5

Не мусорим и не ломаем

После прогулки лес должен остаться чистым и спокойным. Нельзя оставлять мусор, топтать растения и ломать ветки — лес тоже любит порядок.

Грибная пора: радость осени и правила безопасности

Грибная пора приносит в лес красивые краски, интересные находки и тихие прогулки. Если помнить простые правила, не спешить и беречь природу, осень станет по-настоящему радостной.