

Грибы: удивительный мир рядом с нами

Грибы растут рядом: в лесу, в парке и даже на хлебе.

mushrooms are growing neardy



Почему грибы так необычны?

Грибы – это особое царство живой природы. Они не похожи ни на растения, ни на животных: не делают пищу из света, а большую часть прячут под землёй в грибнице.



Как устроен гриб

1

Шляпка и ножка

У многих шляпочных грибов есть шляпка и ножка. Эти части мы видим первыми, когда гриб выглядывает из травы или из-под листьев после дождя.

2

Пластинки и трубочки

Под шляпкой находятся пластинки или трубочки. Именно там созревают споры — очень маленькие частицы, из которых при подходящих условиях вырастают новые грибы.

3

Грибница под землёй

Основная часть гриба часто скрыта в почве или древесине. Грибница выглядит как тонкие белые нити и помогает грибу получать питание и расти.

4

Новая жизнь гриба

Когда споры разносятся ветром или животными, они могут попасть в подходящее место. Тогда появляется новая грибница, а потом и новый гриб.



Где растут грибы

1



Лесные места

Грибы любят влажные и тенистые уголки леса. После тёплого дождя они часто появляются быстро, будто спешат первыми выйти на прогулку.



Луга и сады

Некоторые виды можно встретить на лугу, в саду и в парке. У каждого гриба свои любимые условия, поэтому они растут не везде подряд.



Погода помогает

Тёплая и сырая погода особенно нравится грибам. В такую пору им легче расти, а грибники и просто любопытные наблюдатели чаще замечают их.



Старая древесина

Многие грибы поселяются на пнях, упавших ветках и старых стволах. Там им удобно питаться, а лесу они помогают постепенно очищаться от остатков растений.

log

2



Съедобные грибы

1 ! 2

Знакомые виды

К съедобным грибам относятся белый гриб, подберёзовик, подосиновик, лисичка и опёнок. Их собирают только тогда, когда гриб хорошо узнают и не путают с другим видом.

Кухня и заготовки

Такие грибы используют для супа, жарки и сушки. Из них получаются ароматные блюда, которые любят многие семьи, особенно в сезон тихой охоты.

Только свежие грибы

Даже хороший съедобный гриб может стать опасным, если он старый, червивый или испорченный. В еду берут только целые и свежие грибы.

Осторожность важна

Съедобный гриб нельзя брать наугад. Если вид кажется незнакомым, лучше оставить его в лесу. Грибам не обидно, а человеку так спокойнее.



Ядовитые грибы и опасные двойники

1

Очень опасные виды

Бледная поганка считается одним из самых опасных грибов. Она особенно коварна тем, что выглядит не слишком ярко, но может быть смертельно ядовитой.

2

Яркий мухомор

Мухомор легко узнать по красной или оранжевой шляпке с белыми точками. Но узнавать его лучше только глазами: трогать, а тем более пробовать его нельзя.

3

Похожие двойники

У некоторых ядовитых грибов есть съедобные двойники. Они могут быть очень похожи цветом, формой и размером, поэтому одна ошибка бывает очень опасной.

4

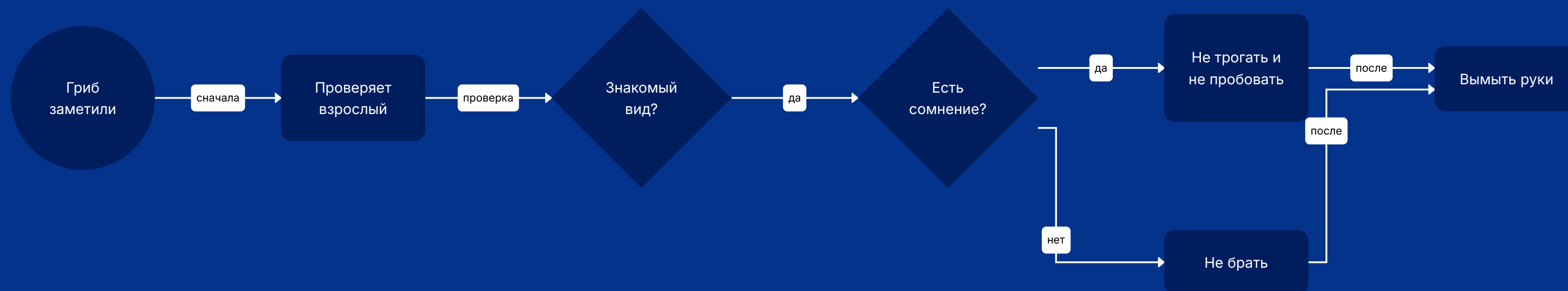
Никаких экспериментов

Нельзя пробовать незнакомый гриб на вкус или нюхать его слишком близко. Безопаснее всего оставить сомнительный гриб в лесу и спросить взрослого.



Как безопасно вести себя с грибами

Памятка для прогулки в лесу и в парке



Грибы помогают лесу жить и расти



Уборщики лесной подстилки

После ветра и дождя на земле остаются листья, ветки и старые стволы. Грибы постепенно разлагают эти остатки и возвращают в почву полезные вещества. Так лес не превращается в большую грустную свалку.



Помощники деревьев

Некоторые грибы живут рядом с корнями деревьев. Они помогают растениям получать воду и питание из почвы, а взамен сами получают нужные им вещества. Это похоже на дружбу, от которой всем лучше.



Плесень тоже относится к грибам

Где появляется плесень

Плесень часто появляется на хлебе, варенье, фруктах и овощах, если они долго лежат в тепле и сырости. Там грибам очень удобно расти.

Как она выглядит

Обычно плесень похожа на пушистый зелёный, серый или белый налёт. С виду она может казаться даже мягкой, но это совсем не означает, что продукт безопасен.

Есть нельзя

Плесневелый продукт нельзя есть, даже если испортилась только часть. Плесень может испортить весь кусок, а не только тот участок, который виден.

Грибы бывают разными

Плесень показывает, что грибы не всегда полезны человеку. Одни из них помогают природе и кухне, а другие заставляют сразу сказать: «Нет, спасибо!».

Грибы в еде и на кухне

1 Популярные продукты

Люди едят не только лесные грибы, но и шампиньоны с вешенками. Эти грибы часто продаются в магазинах и подходят для супов, салатов и горячих блюд.

2 Дрожжи в тесте

Дрожжи тоже относятся к грибам. Они помогают тесту подниматься, поэтому хлеб, булочки и пироги становятся пышными и мягкими.

3 Питательные свойства

В грибах есть вода, белки и минеральные вещества. Поэтому они могут быть сытной частью обеда, особенно если их правильно приготовить.

4 Кухня любит грибы

Грибы ценят за вкус и аромат. Они могут сделать блюдо интереснее, а иногда даже превращают обычный ужин в маленький праздник.



Грибы бывают очень необычными

Лесные фигуры-сюрпризы

Если присмотреться к лесной подстилке, можно увидеть грибы, похожие на кораллы, чашечки и маленькие звёзды. Они словно решили удивить всех своим видом. Такие находки часто прячутся среди листьев и мха, поэтому заметить их получается не сразу.



Появляются почти мгновенно

Некоторые грибы вырастают очень быстро: утром на земле ещё пусто, а к вечеру уже видна новая шляпка. После тёплого дождя лес будто оживает. Именно поэтому грибники любят проверять знакомые места несколько дней подряд.



Маленькие и огромные

Есть грибы, которые можно рассмотреть только через увеличительное стекло, потому что они совсем крошечные. А есть и очень большие грибные организмы, чья основная часть скрыта под землёй. Сверху виден лишь небольшой «верхушка-сюрприз».



Чем грибы полезны человеку



Лекарства

Из некоторых плесневых грибов учёные получили вещества, которые помогают создавать лекарства. Благодаря этим открытиям врачи могут лучше бороться с разными болезнями.



Пищевая промышленность

Грибы используют в производстве хлеба, сыров и других продуктов. Дрожжи помогают тесту подниматься, а значит, хлеб и булочки становятся мягкими и пышными.



Научные исследования

Учёные изучают грибы, чтобы понять, как они разлагают остатки растений и помогают почве. Эти знания открывают важные связи в природе.



Помощь природе

Грибы участвуют в жизни леса и влияют на почву. Когда человек изучает их, он лучше понимает, как устроены лес, земля и круговорот веществ.



Памятка грибника: собираем правильно

1. Найти знакомый гриб

Сначала внимательно рассматривают гриб и убеждаются, что он хорошо знаком. Если вид вызывает хоть малейшее сомнение, его оставляют на месте.

2. Аккуратно собрать

Грибы складывают в корзину, а не в пакет. Их осторожно срезают или выкручивают, стараясь не повредить грибницу под землёй.

3. Выбрать только хорошие

Берут лишь целые, молодые и свежие грибы. Старые, червивые или испорченные экземпляры лучше не брать, даже если они кажутся знакомыми.

4. Проверить место сбора

Не собирают грибы у дороги, возле заводов и свалок. Там они могут впитывать вредные вещества, поэтому для еды такие грибы не подходят.

Почему грибы не считают растениями

Нет хлорофилла

Грибы не умеют делать пищу из солнечного света, потому что у них нет хлорофилла. Поэтому они не могут жить так же, как обычные растения.

Другая оболочка клеток

Клетки грибов устроены не так, как клетки растений. Их оболочка отличается по составу, и это ещё одна причина выделять грибы в отдельную группу.

Питаются по-другому

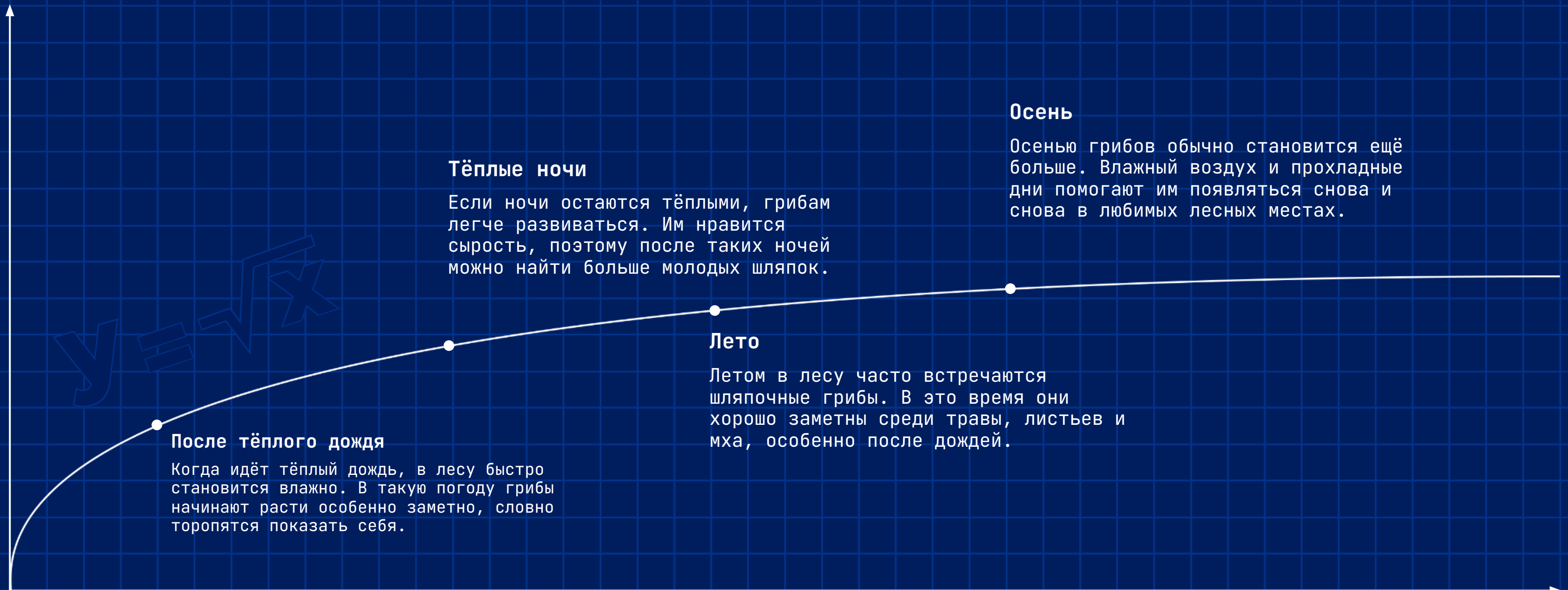
Грибы получают готовые вещества из почвы, древесины или других организмов. Они не производят пищу сами, а как будто находят её вокруг себя.

Своё царство природы

Из-за особого строения и способа питания грибы относят к отдельному царству живой природы. Это делает их очень особенными и совсем не похожими на растения.



Когда грибы появляются чаще всего



Грибы и животные в лесу

1

log



Лесные лакомства

Белки, улитки и некоторые насекомые могут питаться грибами. Для них это тоже часть лесной еды, хотя не все грибы им подходят.



Перенос спор

Некоторые животные разносят споры грибов на лапках, шерсти или в почве. Так гриб может появиться в новом месте, далеко от старого.



Соседи по лесу

Жуки и муравьи иногда прячутся рядом с грибами или живут возле них. Лес для них – общий дом, где у каждого своя роль.



Пищевая цепочка

Грибы связаны с другими обитателями леса. Они помогают понять, как в природе всё зависит друг от друга и почему важно сохранять лес.

2

x

Как понять, какой это гриб

Памятка для безопасного определения по внешним признакам и месту роста



Забавные факты о грибах

1

Светятся в темноте

Некоторые грибы умеют светиться в темноте. В тёмном лесу это выглядит почти как маленькие ночные фонарики, хотя свет у них очень слабый.

2

Помогают хлебу расти

Дрожжи — тоже грибы. Они помогают тесту подниматься, поэтому хлеб, булочки и пироги получаются мягкими, пышными и очень аппетитными.

3

Бывают крошечными

Есть грибы, которые можно разглядеть только под увеличением. Такие малыши легко спрятаться среди капель воды, мха и песчинок.

4

Бывают яркими и заметными

Другие грибы, наоборот, сразу бросаются в глаза. У них яркая шляпка, необычная форма или очень большой размер, поэтому лес кажется ещё интереснее.





Правила дружбы с грибами

Не ломать

Грибы в природе нельзя пинать ногами и ломать. Даже маленький гриб нужен лесу, а неаккуратное обращение может повредить грибницу.

Не трогать редкие виды

Редкие грибы лучше не собирать и не трогать руками. Пусть они спокойно растут и радуют тех, кто только наблюдает за лесом.

Мыть руки после прогулки

После похода в лес или парк руки нужно вымыть с мылом. Это простое правило помогает сохранить чистоту и уберечься от лишних неприятностей.

Проверять корзину

Дома стоит ещё раз посмотреть, что лежит в корзине. Если гриб вызывает сомнение, его лучше сразу убрать и не рисковать.

Грибы вокруг нас – удивительный мир

Грибы – особое царство живой природы, которое помогает лесу, бывает полезным человеку и умеет удивлять формой и размером. Главное – узнавать их внимательно и никогда не брать незнакомые грибы.

