

Разнообразие грибов вокруг нас



Удивительный мир грибов рядом с
нами



Почему грибы встречаются повсюду



Грибы любят влагу и тепло, поэтому быстро поселяются в лесу, на почве, деревьях и даже на еде. Одни помогают природе, другие требуют осторожности и внимания человека.

Какими бывают грибы



Не всегда похожи на гриб

У некоторых грибов есть привычные шляпка и ножка, а другие выглядят совсем иначе. Плесень, дрожжи и необычные лесные формы показывают, насколько разнообразен грибной мир.



Плесень-пушок

Плесень похожа на мягкий налёт или пушок. Она может появиться на хлебе, фруктах и варенье, если еда долго лежит в тёплом месте и становится испорченной.



Маленькие дрожжи

Дрожжи слишком малы, чтобы рассмотреть их по отдельности без увеличения. Но именно эти крошечные грибы часто помогают тесту подниматься и делать выпечку пышной.



Чашечки и кораллы

Некоторые грибы напоминают чашечки, ветвистые кораллы или даже маленькие ушки. Их формы бывают такими необычными, что кажется, будто природа придумала для них сказочные костюмы.



Фантазёры природы

Грибы умеют удивлять не только размером, но и видом. Среди них встречаются самые неожиданные формы, и каждый новый гриб словно добавляет в лес ещё одну загадку.

Лесные грибы, которые легко узнать



○ Белый гриб

Белый гриб часто называют лесным богатырём. У него крепкая ножка и большая шляпка, а растёт он рядом с разными деревьями. Его можно встретить летом и осенью.

○ Подберёзовик

Подберёзовик обычно ищут возле берёз, как подсказывает его название. Он не такой крупный, как белый гриб, но тоже хорошо заметен благодаря своей стройной ножке и аккуратной шляпке.

○ Подосиновик

Подосиновик любит селиться рядом с осинами. У него яркая шляпка и плотная ножка, поэтому в лесу его нередко замечают даже начинающие грибники, если идут внимательно и не спешат.

○ Лисичка

Лисички легко узнать по жёлтому цвету и форме, похожей на маленькую воронку. Они часто растут группами, будто держатся друг за друга, чтобы не потеряться в лесу.



○ Сыроежка

Сыроежки бывают разных цветов и размеров. Они встречаются во многих лесах и обычно попадают в корзину летом и осенью, когда в лесу особенно много грибных сюрпризов.



Ядовитые грибы: трогать нельзя



01

Красота бывает обманчивой

Мухомор выглядит нарядно, но его яркая шляпка не делает гриб безопасным. В лесу красивые грибы нельзя брать в руки только потому, что они кажутся интересными.

02

Очень опасные двойники

Бледная поганка особенно опасна, потому что её можно спутать с другими грибами. Даже небольшой кусочек может сильно навредить человеку, поэтому осторожность здесь очень важна.

03

Не пробовать и не собирать

Незнакомые грибы нельзя пробовать на вкус, класть в корзину или трогать без необходимости. Лучше просто рассмотреть их издали и сообщить о находке взрослому.

04

Сначала спрашиваем взрослых

Если гриб встретился в лесу, безопаснее показать его взрослым, а не проверять самому. Это простое правило помогает избежать беды и сохранить здоровье.



Съедобные грибы на кухне

Магазинные грибы

Шампиньоны и вешенки часто продаются в магазинах. Их выращивают специально, чтобы люди могли использовать их в разных блюдах дома и в столовой.

1

Вкусные блюда

Съедобные грибы добавляют в супы, запеканки, соусы и другие блюда. Они делают еду ароматной и сытной, если их правильно приготовить.

2

Тщательная подготовка

Перед готовкой грибы нужно хорошо мыть и обязательно подвергать тепловой обработке. Сырые грибы перевариваются тяжело, поэтому спешить с ними не стоит.

3

Аккуратность на кухне

Даже съедобные грибы требуют внимания, потому что они быстро портятся. Чем свежее гриб, тем безопаснее и вкуснее получится блюдо.

4



Плесень на хлебе и фруктах



▮ Тоже гриб

Плесень — это не грязь, а особый вид грибов. Она любит появляться там, где еда долго лежит без холода и начинает портиться.

▮ Пушистый налёт

Чаще всего плесень выглядит как мягкий налёт белого, зелёного или чёрного цвета. Он может покрывать хлеб, ягоды, фрукты и даже варенье.

▮ Есть нельзя

Еду с плесенью употреблять нельзя, даже если испорчена только часть продукта. Такие продукты нужно выбросить, а не пытаться «спасти».



Дрожжи помогают тесту стать пышным

01

Крошечные помощники

Дрожжи — очень маленькие грибы. Поодиночке их почти невозможно разглядеть без увеличения, но их работа заметна сразу, когда тесто начинает расти.

02

Тесто поднимается

Когда дрожжи попадают в тесто, оно становится мягче, легче и пышнее. Именно поэтому хлеб, булочки и пироги получаются такими воздушными.

03

Полезны в выпечке

Дрожжи часто используют при выпечке дома и на кухне. Они помогают готовить вкусные изделия, которые приятно пахнут и быстро исчезают со стола.



Грибы бывают очень большими и очень маленькими



Лесной гриб и его скрытый дом

Снаружи мы видим только шляпку и ножку, а большая часть гриба может прятаться в земле. Под почвой живёт грибница, которая питается и разрастается. Поэтому один маленький гриб иногда только верхушка огромного подземного «дома».



Микромир, который не видно глазом

Есть грибы настолько маленькие, что рассмотреть их можно только под микроскопом. Они живут рядом с нами, хотя кажутся совсем невидимыми. Такой крошечный размер не мешает им расти и выполнять свою важную работу.



Огромная жизнь под землёй

Некоторые грибницы живут очень долго и занимают большое пространство. Они могут тянуться под землёй далеко от места, где мы заметили первый гриб. Лес хранит такие тайны спокойно и терпеливо.

Грибница — скрытая часть гриба



○ Тонкие ниточки

Грибница похожа на белые ниточки или паутинку. Она прячется в земле, в древесине или под опавшими листьями и почти всегда остаётся незаметной.

○ Главная работа

Именно грибница растёт, питается и разрастается. Она собирает нужные вещества из почвы или дерева, чтобы гриб мог жить и развиваться.

○ Рождение нового гриба

То, что мы видим сверху, появляется не случайно. Шляпка и ножка нужны грибу, чтобы выпускать споры и помогать грибнице расселяться дальше.

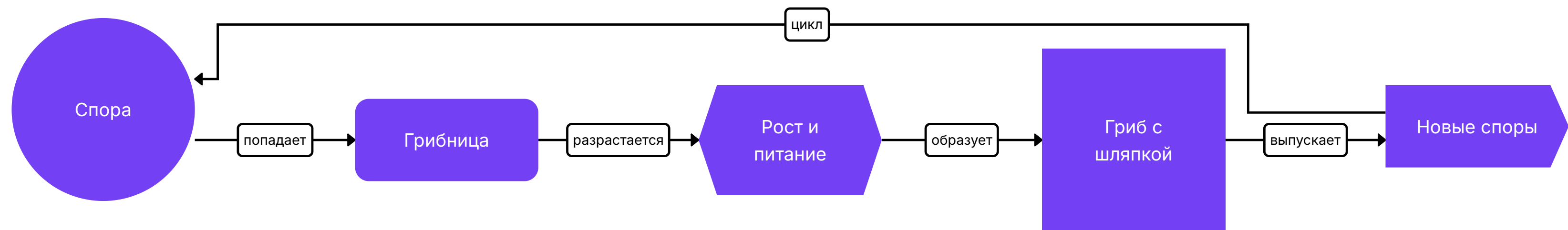
○ Скрытая сила леса

Без грибницы гриб не смог бы существовать так, как мы его знаем. Эта спрятанная часть — настоящая рабочая команда под землёй.



Как гриб растёт

Показан жизненный цикл гриба: от споры до появления новых спор.



Грибы и деревья дружат в лесу



Помощь корням

Грибница обвивает корни дерева и помогает им добывать воду и вещества из почвы. Так дерево получает больше сил для роста, особенно в бедной или сухой земле.



Взаимная выгода

Дерево отдаёт грибу часть сладких веществ, которые само создало на солнце. Гриб не обижается, а отвечает полезной помощью. Это настоящий лесной обмен подарками.



Сила для леса

Когда деревья и грибы дружат, лес становится крепче и здоровее. Растения лучше растут, а грибам есть чем питаться. Такой союз очень важен для природы.



Грибы-паразиты живут за счёт других



Трутовик на стволе

На коре и стволах деревьев иногда появляются твёрдые «полочки» трутовика. Он не просто украшает дерево, а забирает у него питание и постепенно ослабляет его. Дерево может болеть дольше и терять силы.



Невидимая беда для растения

Некоторые паразитические грибы поселяются внутри живых растений, и заметить их сразу непросто. Снаружи всё может выглядеть нормально, а внутри растение уже слабеет. Из-за этого листья вянут, а рост замедляется.

Грибы помогают убирать лес

1 Съедают старые остатки

Грибы разрушают упавшие листья, ветки и пни на маленькие части. Благодаря этому лес не превращается в склад сухого мусора, а остаётся чистым и живым.

2 Возвращают питание в почву

Когда гриб перерабатывает старые остатки, полезные вещества снова попадают в землю. Потом их могут использовать деревья, травы и мхи для своего роста и новых побегов.

3 Поддерживают круговорот

Работа грибов помогает природе двигаться по кругу без лишних потерь. Одни растения отдают остатки, грибы их перерабатывают, а почва снова становится богатой и полезной.

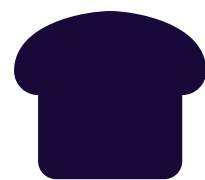


Как люди используют грибы



Еда на столе

Шампиньоны и вешенки выращивают специально, чтобы использовать в супах, соусах и запеканках. Они удобны для кухни и помогают сделать блюда сытными и вкусными.



Помощники в выпечке

Дрожжи нужны, когда пекут хлеб, булочки и пироги. Они делают тесто пышным и мягким, словно внутри него поселяются крошечные воздушные шарики.



Польза для медицины

Из некоторых грибов получают вещества, которые помогают создавать лекарства. Поэтому грибы важны не только в лесу и на кухне, но и в науке.



Но есть и вред

Некоторые грибы портят продукты и делают их непригодными для еды. Если на хлебе или фруктах появилась плесень, такой продукт нужно сразу выбросить.

Грибы бывают разного цвета и формы



Яркая окраска

Грибы бывают белыми, жёлтыми, оранжевыми, красными, коричневыми и даже фиолетовыми. Красивый цвет не обещает безопасность, поэтому смотреть нужно очень внимательно.

Шляпки и ножки

У многих грибов есть привычные шляпка и ножка, но не у всех. В природе встречаются формы, похожие на чашечки, шарики и веера.

Похожие на веточки

Некоторые грибы выглядят как маленькие кораллы или тонкие веточки. Такие необычные формы помогают им выделяться, словно лес решил немного пофантазировать.

Плесень и дрожжи

Есть грибы, которые совсем не похожи на лесные находки. Плесень напоминает пушистый налёт, а дрожжи слишком малы, чтобы увидеть их поодиночке.



Внешность не подскажет всё

По одному только виду нельзя решить, съедобен гриб или нет. У безопасных и опасных грибов внешность иногда бывает очень похожей, как у близнецов.

Опасные двойники грибов

01

Похожи, но не одинаковы

Два гриба могут выглядеть почти одинаково, особенно для новичка. Различия часто скрываются в запахе, цвете пластинок, форме ножки и месте, где гриб растёт.

02

Один безопасен, другой нет

Похожий гриб может оказаться съедобным, а его «двойник» — ядовитым. Поэтому нельзя решать по памяти или по картинке из интернета, если есть сомнение.

03

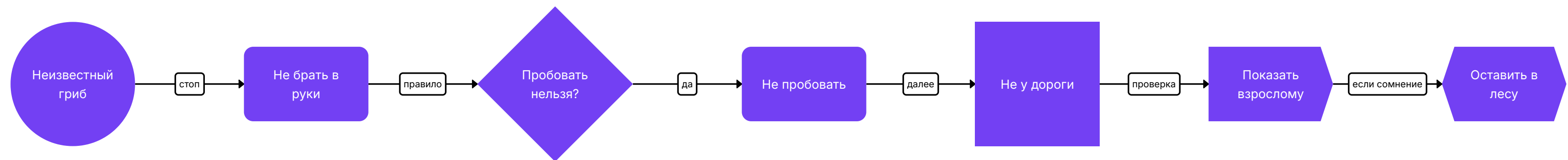
Собирать только со взрослыми

В лес за грибами ходят вместе со взрослыми, которые хорошо знают опасные виды. Если гриб вызывает хоть маленький вопрос, его лучше оставить на месте.



Правила грибной безопасности

Последовательность простых правил помогает не ошибиться при встрече с грибами в лесу и рядом с домом.



Интересные факты о грибах



○ Скрытая главная часть

То, что мы видим над землёй, — лишь небольшая часть гриба. Самая большая и важная часть часто прячется в почве и разрастается незаметно.

○ Дрожжи в выпечке

Дрожжи помогают тесту подниматься почти каждый день. Без них хлеб и булочки были бы более плотными, а выпечка не получилась бы такой воздушной.

○ Свет в темноте

Некоторые грибы умеют светиться в темноте. Это выглядит удивительно, будто в лесу зажглись маленькие зелёные фонарики.

○ Быстрый рост

Если рядом есть влага и питание, грибы могут разрастаться очень быстро. Поэтому после дождя в лесу иногда появляются целые грибные компании.





Грибы в природе нужны всем



Грибы бывают вкусными, красивыми, полезными и опасными, но всегда остаются важной частью природы. Они помогают лесу, почве и людям, а ещё учат нас внимательнее смотреть вокруг.

