

СВЕТЛАНА  
ВОХРИНЦЕВА

# ОКРУЖАЮЩИЙ МИР



# СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

## ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

- Иллюстрации
- Познавательная информация
- Развивающие задания
- Разрезные картинки
- Игра ЛОТО

Издательство  
«Страна Фантазий»

# ОКРУЖАЮЩИЙ МИР

## ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

### СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Уважаемые родители и педагоги!  
Мы усовершенствовали первое издание  
«Дидактический материал + игра Лото».

Новое пособие «Окружающий мир» включает в себя:

- иллюстрации;
- познавательную информацию;
- развивающие задания;
- разрезные картинки;
- игру «Лото».

Пособие адресовано:

- воспитателям;
- логопедам;
- психологам;
- учителям начальных классов;
- преподавателям иностранных языков;
- родителям.

Обучающий компонент пособия поможет:

- сформировать у детей целостную картину мира (познакомить с многообразием растительного и животного мира, разнообразными условиями жизни на Земле, расширить представления о человеке, его деятельности и рукотворном мире);
- создать возможность для возникновения и развития у детей элементарных математических представлений (по форме, величине, мере, соотношении, количеству, числу, времени и пространству, ориентировки в пространстве и времени), умение пользоваться схемами, планами, моделями;
- создать возможность для обогащения словарного запаса, совершенствования звуковой культуры, образной и грамматической сторон речи;
- систематизировать имеющиеся знания.

Развивающий компонент окажет помощь в развитии:

- памяти;
- мышления;
- воображения;
- внимания;
- творческих способностей;
- речи и мелкой моторики;
- любознательности.

Мы рекомендуем использовать

дидактический материал «Окружающий мир»:

- в дошкольных образовательных учреждениях;
- в начальных классах школы (как демонстрационный, обучающий и развивающий материал к проведению занятий);
- для домашнего и гувернерского обучения;
- для самообучения и развития детей младшего школьного возраста (составление рефератов, докладов и т.д.)

Мы будем очень рады,  
если вам понравится наше новое издание.

**Светлана ВОХРИНЦЕВА**  
ОКРУЖАЮЩИЙ МИР  
ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ  
Издательство «Страна Фантазий»

Составитель Ледкова Светлана.

**Рецензенты:** доцент кафедры педагогики и психологии детства ИРПО Толстикова О. В., доктор педагогических наук, профессор, заведующий кафедрой естествознания и методики преподавания УрГПУ Моисеева Л. В., кандидат педагогических наук, доцент кафедры эстетического воспитания детей дошкольного возраста УрГПУ Куприна Н. Г.

Решением экспертного совета ГОУ ДПО института развития регионального образования Свердловской области учебное пособие «Окружающий мир» рекомендуется к использованию в образовательном процессе в системе дошкольного и начального общего образования.  
Протокол №6 от 09.06.06

Художественный редактор: Есеева Ольга. Компьютерная верстка: Курдюков Антон.  
Художники: Толстикова Екатерина, Плещеев Дмитрий, Есеева Ольга, Сирель Ольга, Шинерова Евгения.

Ограничено законом об авторском праве.  
Полная или частичная переписка издания возможна только  
с разрешения издательства. Издательство «Страна Фантазий» © ИП Вохринцева С.В. 2006.  
620034, г. Екатеринбург, ул. Бебеля, 17, оф. 610. Тел. (343) 245-62-72, 245-94-70, 245-80-12.

Лицензия ИД №02704 от 17.01.2009. Подписано в печать 15.07.06  
Отпечатано в типографии ООО «Артис»: г. Казань, ул. Восстания, 100. Зак. №225



**ПОДБЕРЕЗОВИКИ**

# ПОДБЕРЕЗОВИКИ

## **Это интересно.**

Подберезовиком этот гриб называется потому, что растет только там, где рядом есть березы. Гриб хорошо соседствует с разными видами березы, в том числе и с экзотическими, высаживаемыми в парках и садах. Народные названия: березовик обыкновенный, обабок, бабка, серый гриб, черныш, черноголовик.

Различают более 10 форм подберезовика.

## **Как выглядит, где растет.**

Шляпка диаметром от 3 до 10см, иногда до 20см. Она полушаровидная, выпуклая, сухая, матовая, серо-коричневая, каштаново-коричневая или буро-коричневая.

Ножка длиной от 5 до 12, редко до 20см и толщиной 1-3 см, длинная, цилиндрическая, у основания немного расширенная, плотная, беловатая. На ножке есть темно-серые или черно-бурые продольные чешуйки. Мякоть гриба в молодом возрасте — светлая, плотная, нежная. Позднее — рыхлая, дряблая, водянистая, а в ножке — жесткая.

В качестве отдельных видов выделяются березовик розовеющий, у которого черно-серая со светлыми пятнами шляпка и розовеющая на изломе мякоть.

Березовик болотный имеет белую шляпку, у старых грибов с зеленоватым оттенком.

Растет подберезовик слоями с конца мая до середины октября, в лиственных и смешанных (с березой) лесах, в редколесье, среди молодых березок, в траве, одиночно и группами, часто ежегодно. Три разновидности березовика немного отличаются друг от друга временем произрастания. Так, например, березовик обыкновенный растет с июня и до начала октября. Именно этот гриб в самом начале лета появляется в числе других ранних грибов, входящих в общую группу колосовиков. Существует примета, что первая волна грибов высыпает в то время, когда начинает колоситься рожь. Отсюда и название — колосовики. Но колосовиками бывают и маслята, и осиновики, и белые, и березовик обыкновенный.

Березовик болотный растет, напротив, только в сентябре. Это самый плохой березовик. Мякоть у него слабая, водянистая. Из него можно выжимать воду, как из намочшей тряпки.

Березовик розовеющий появляется в августе, продолжает расти до октября. Поэтому, если иметь в виду просто березовик, то его можно собирать весь грибной сезон, с июня и по октябрь.

## **Польза, применение.**

Подберезовик — хороший съедобный гриб только в молодом возрасте. Сбирать нужно молодые твердые грибы, старые до дому не донесешь, т.к. они мягкие, быстро дозревают в корзине и сильно мнутся.

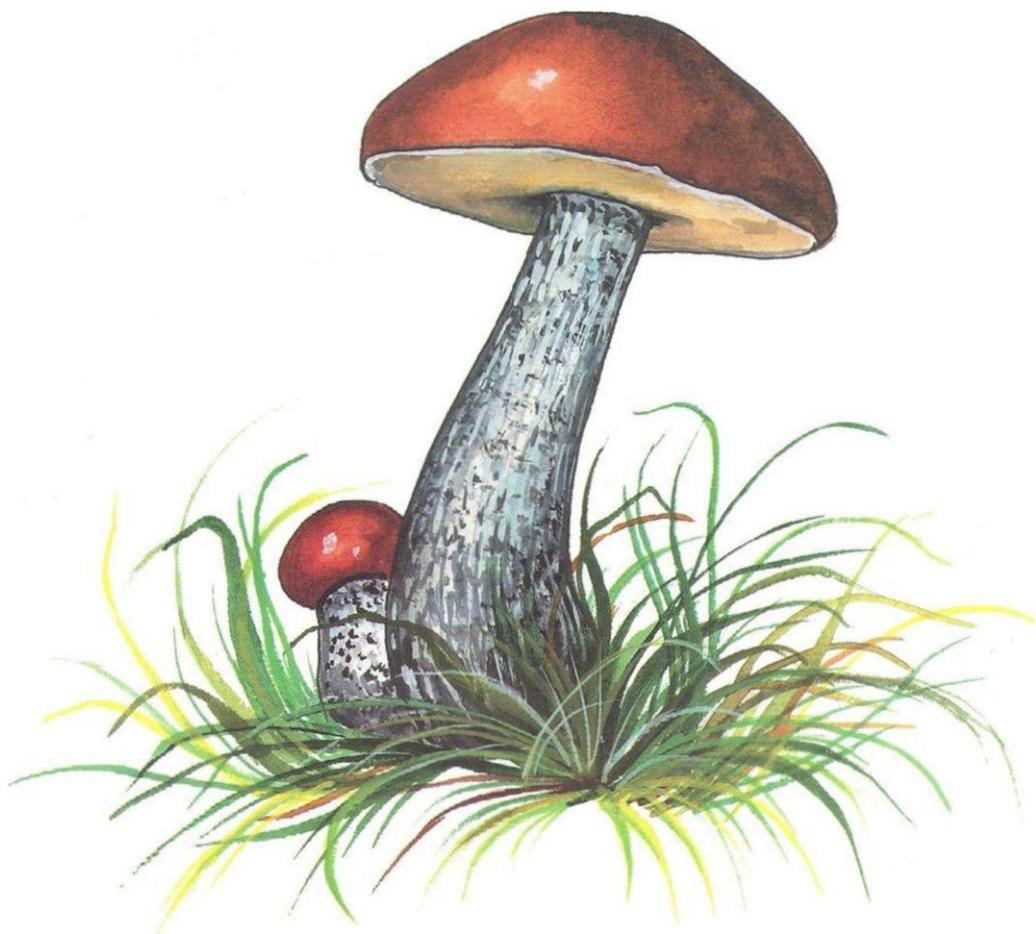
Подберезовик используется в супах и вторых блюдах. Его употребляют не только свежим, но и сушеным, мороженым, соленым и маринованным. Очень вкусна и проста в приготовлении икра из подберезовиков, которую можно с удовольствием употреблять в пищу в течение всего года.

Во время сушки гриб чернеет, в маринаде буреет. Чтобы избежать посинения, перед употреблением грибы замачивают в слабом растворе лимонной кислоты.

Самый вкусный — черный подберезовик.

## **Отличие от похожих грибов.**

Подберезовик обыкновенный иногда путают с желчным грибом, у которого розоватый трубчатый слой, сетчатый рисунок на ножке и горькая мякоть.



**ПОДОСИНОВИКИ**

## ПОДОСИНОВИКИ

### Это интересно.

Молодой подосиновик по-другому называется чельш. Дело в том, что молодой подосиновик и подосиновик взрослый выглядят, как два разных гриба: разная красота, разное удовольствие при собирании, разное употребление в пищу. Молодой чельш представляет собой белый плотный пенек, на который плотно, как наперсток (или как берет), надета ярко-красная бархатная шарообразная шапочка.

В зависимости от возраста пенек может быть толще или тоньше. От размера ножки зависит размер шляпки. Самый маленький гриб может быть величиной с детский мизинчик. Чельш редко растет один. Постепенно с ростом гриба шаровидная шапочка начинает разгибаться, разворачивает края и принимает форму обыкновенной грибной шляпки. В дальнейшем ножка перестает расти в толщину, а шляпка, напротив, все ширится и ширится, и гриб вдруг становится тонконогим. Шляпка выцветает и из ярко-красной, бархатной, матовой делается желтоватой и гладкой. Это уж в полной мере осиновик, а не чельш.

Народные названия красного подосиновика — осиновик красный, красноголовик, обабок, красюк, казарушка.

### Как выглядит, где растет.

Встречаются несколько разновидностей подосиновиков. Подосиновик красный растет в осинниках. Желто-бурый подосиновик растет рядом с березой, сосной и другими деревьями. Имеются также разновидности подосиновиков с бело-серыми шляпками.

У красного подосиновика шляпка до 30 см, у молодых грибов полушаровидная, плотно прилегающая к ножке, позднее выпуклая, плоская, сухая, мясистая, бархатистая. Окраска изменяется от беловатой до желто-оранжевой или ярко-красной. Мякоть белая, на разломе чуть розовеет или синее, зеленеет, затем чернеет, без особого запаха и вкуса. Ножка длиной до 20 см, толщиной до 5 см, сплошная, цилиндрическая, внизу утолщенная. Ножка легко отделяется от шляпки, бело-серая, покрытая продолговатыми чешуйками белого или коричнево-черного цвета.

Растет слоями с середины июня до начала октября в светлых лиственных и смешанных (с осинной) лесах, рядом с молодыми осинками, во влажных местах, в траве, на заросших лесных дорогах, одиночно и группами-семьями, часто, ежегодно. Первый слой (колосовики) растет с середины июня до начала июля, второй (жнивники) — в конце июля и начале августа, третий слой, когда вырастает самое большое количество грибов (листопадники) — с середины августа до начала сентября. Иногда, в мокрое лето слои выражены слабо, и в течение всего сезона встречаются одиночные грибы.

### Польза, применение.

Одно из важных условий приготовления подосиновиков — тщательная их обработка, чтобы частицы земли, приставшие к грибам или попавшие в трубчатый слой, потом не хрустели на зубах. Чтобы грибы хорошенько отмыть, их нужно помочить в воде, а потом мыть каждый гриб в отдельности под краном. Если грибы достаточно крупные, можно для мытья употреблять щетку.

Подосиновики употребляется в пищу варёнными, сушенными, мороженными, солеными, маринованными. Используется и шляпка, и ножка. Подосиновик пригоден для тушения, жарения, супов, начинок и т.д. В супах дает темный бульон, а мякоть чернеет. В смеси с другими грибами используется при приготовлении грибной икры. Возможно употребление подосиновика и в сыром виде. Но наилучший вкус и запах имеют сушёные грибы.

### Отличие от похожих грибов.

Съедобные подосиновики отличаются от ложных тем, что губчатый слой ложных розовый, красный, желтый, красно-коричневый, а на ножке желтая или красная сетка.



**МАСЛЯТА**

# МАСЛЯТА

## **Это интересно.**

Народные названия: масленок поздний, масленок желтый, маслуха, маслюк, желтик, чалыш. Среди маслят различают два вида — маслёнок настоящий и маслёнок листовенничный. От утренней росы и, вообще, от сырости шляпки маслят бывают сплошь покрыты слоем слизи, а молодые маслята «снизятся» во всякую (даже в сухую) погоду Эта слизь блестит как масло, поэтому гриб и получил свое название.

## **Как выглядит, где растет.**

Шляпка от 5 до 14 см. Кожица шляпки, слизистая во время дождя, легко отделяется от мякоти гриба. Шляпка молодых грибов серовато-бурая, позднее — от темно-бурой до светлой или буровато-желтой с темными полосками.

Ножка короткая, грязно-желтого цвета, у основания буроватая, выше кольца более светлая с мелкими крапинками. Трубчатый слой мелкопористый, приросший, сначала — светло-желтоватый, прикрытый толстым белым пленочным покрывалом, потом — желтый, яркий. На ножке остается кольцо от пленки, сначала оно белое, со временем становится морщинистым и окрашивается в буро-фиолетовый цвет. Иногда кольцо может отсутствовать. У масленка летнего ножка короткая, длиной 4-8 см и толщиной 1-2 см, цилиндрическая, сплошная, желтоватая, без кольца, часто сверху с беловатыми каплями, которые при высушении темнеют и становятся похожими на бурые мелкие зернышки. Мякоть светло-желтая, у ножки более твердая, чем у шляпки, обладает приятным фруктовым запахом.

Масленок летний растет с начала июня до конца сентября (больше всего в июне — июле) в светлых хвойных, чаще молодых сосновых лесах и посадках, на песчаной почве, в траве, на опушках, часто группами, ежегодно. Обычный вид для территории всей страны.

Масленок поздний встречается до окраин Лапландии. Широко распространенный вид, плодоносит с середины лета до октября. Его можно встретить вблизи сосен, по заросшим травой обочинам лесных дорог и тропинок, в сосновых борах и по их опушкам.

## **Польза, применение.**

Масленок — гриб деликатесный, то есть очень ценный пищевой продукт. Он вкусен в жареных, тушеных блюдах и супах. Молодые маслята можно также мариновать.

Мякоть гриба довольно быстро становится водянистой и червивой, поэтому желательно собирать только молодые грибы. Лучший способ чистки грибов — удаление кожицы шляпки вместе с мусором. Кожицу удаляют только для маринования, чтобы грибы не чернели. Сушить грибы не рекомендуется.

## **Отличие от похожих грибов.**

На ножке взрослого масленка остается кольцо от пленки. Этим масленок настоящий отличается от масленка зернистого, моховика зеленого, козляка и несъедобного перечного гриба. Шляпка перечного гриба мелкая, подушковидная, слегка клейкая, буроватая, охристо-бурая, голая, гладкая, блестящая, лайковая на ощупь. Мякоть в шляпке над трубочками желто-малиновая, малиновая, в ножке желтая, лимонно-желтая, на разрезе краснеет. Без особого запаха, вкус остро-перечный. Встречается нечасто, в августе — сентябре. Некоторые считают масленок перечный съедобным грибом, который можно употреблять как приправу — заменитель перца, другие же считают, что даже незначительная примесь масленка перечного может испортить все блюдо.



**ГРУЗДИ**

# ГРУЗДИ

## **Это интересно.**

Слово «груздь» происходит от церковнославянского слова «груздие» или «грудие», что означает «груда», «куча». Грибы так названы потому, что растут семьями, кучами. Если попадаешь на груздевые места, сразу наполняется корзина, от которой идет особенный запах. Дело в том, что эти грибы пахнут даже на расстоянии.

В природе встречается несколько видов этих грибов: настоящий груздь, желтый, осиноый, дубовый, черный, белый подгруздок (сухарь), перечный, синеющий, лиловый и другие.

Грузди относятся к так называемым млечникам. Они носят такое название, потому что в мякоти имеется едкий на вкус белый млечный сок. При взаимодействии с воздухом сок становится серо—желтым, а при кулинарной обработке теряет едкость.

Самый привычный для нас груздь белый имеет несколько названий: груздь войлочный, скрипун, скрипуха, молочай, подскребыш, подсухарь. Груздь черный называют чернушка, чернуха, цыган.

## **Как выглядит, где растет.**

Шляпка большая, размером от 8-15 до 20см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем вдавленная с загнутым или опущенным тонким гладким краем, слабо бархатистая, позднее — ворончатая, гладкая, сухая, матовая, твердая. Сначала беловатая, затем желтоватая, с охряными пятнами. При трении шляпками друг об друга хорошо слышен специфический скрип — это отличительный признак груздя. Пластинки редкие, толстые. Ножка короткая длиной 2-6см, реже до 10см и толщиной 2-3см, цилиндрическая или суженная у основания, матовая, плотная, сплошная, беловатая, желтоватая, с охряными пятнами.

Мякоть толстая, плотная, жесткая, сухая, беловатая, затем желтоватая, на срезе желтеет, имеет жгучий запах и соленый вкус. Гриб редко бывает червивым.

Обитает с самого конца июня до конца сентября (больше всего с середины июля до конца августа) в лиственных и смешанных (часто с березой) лесах, одиночно и группами, встречается часто, ежегодно.

Черный груздь встречается в основном в березовых и смешанных лесах. Выбирает хорошо освещенные мшистые места (опушки, вдоль просек и дорог, около вырубок).

Эти грибы всегда растут далеко от жилья, селятся большими семьями, гнездами. Искать их нужно тщательно, так как они растут под слоем опавшей листвы и хвои, поэтому заметить их трудно. Собирают их с июля по сентябрь.

## **Польза, применение.**

Груздь называется съедобным грибом условно. Эти грибы в основном солят. В таком виде они приобретают голубоватый оттенок, опушенность края сохраняется. Из-за едкого сока грузди перед засолом желательно вымачивать в течение 2-3 дней и отваривать около 20 минут. Даже молодые грибы бывают безвкусными, сухими и твердыми.

Груздь перечный применяется при лечении некоторых серьезных заболеваний. Все виды груздей не годятся для сушки, так как их горечь не исчезает.

## **Отличие от похожих грибов.**

Попадается гриб-«двойник» — ложный груздь, похожий на настоящий, но с редко сидящими пластинками; такой гриб, в пищу не годен.



**ШАМПИНЬОНЫ**

# ШАМПИНЬОНЫ

## Это интересно.

Микология — наука о грибах — получила свое название от греческого слова «микос», так древние греки называли шампиньон. О шампиньонах и некоторых других грибах есть упоминание в трудах древнегреческого ученого Теофраста, жившего в III веке до нашей эры.

Шампиньон обыкновенный может называться шампиньоном тротуарным и шампиньоном полевым. Многие виды этих грибов широко распространены по всему земному шару. Они встречаются в степной и лесостепной зонах Европы, Центральной Азии, в североамериканских прериях, южноамериканских пампасах, в лугах и на открытых местах Австралии и Африки. Первенство в выращивании шампиньонов держат США, Франция, Тайвань и Великобритания.

Шампиньон обыкновенный распространен почти во всем мире.

## Как выглядит, где растет.

Белые виды шампиньонов обильно растут после дождей. Их собирают в больших количествах. Однако определение настоящего шампиньона обыкновенного иногда бывает трудным делом. Следует помнить, что для этого гриба типичны более или менее белые шляпка и ножка, розовые или мясного цвета пластины, розовеющая на срезе мякоть и запах свежераспиленного дерева. Шляпка размером от 8 до 15, иногда до 20 см. Сначала шляпка похожа на колокольчик с покрывалом (характерный признак), закрывающим пластинки, с загнутым краем. Затем шляпка распрямляется и становится выпукло-распростертая или просто распростертая, иногда с волнистым краем и с остатками покрывала по краю. Шляпка шелковистая, беловатая, кремовая, с возрастом с оттенком охры, в пораненных местах и от надавливания желтеет.

Ножка длиной от 6 до 10 см и толщиной 1-2 см, цилиндрическая, ровная, иногда утолщенная внизу, с возрастом становится полая (пустая внутри), одноцветная со шляпкой, в основании слабо опушенная, при надавливании желтеет. На ножке есть кольцо, оно тонкое, широкое, двухслойное (нижнее короткое с желтоватым краем). Мякоть толстая, плотная, мясистая, белая или желтоватая, на срезе слегка желтеет, с заметным запахом аниса.

Растет с конца мая до середины октября в основном на открытых пространствах, в садах и парках, на пастбищах, на лесных полянках, в траве, на обочинах дорог, группами, часто, ежегодно.

Шампиньон двуспорый растет на сильно удобренных почвах в садах и на обочинах полевых дорог. Он имеет коричнево-чешуйчатую шляпку. Мякоть, как и у шампиньона обыкновенного, на срезе розовеет. Ради отличного вкуса был выведен чисто белый сорт шампиньона двуспорого. Его искусственно выращивают во многих странах, используя отходы земледелия.

## Польза, применение.

Вкусный съедобный гриб используется разнообразно: свежим (отваривание около 10 минут) в первых и вторых блюдах, соленым, маринованным. Шампиньоны являются источником многих питательных веществ, необходимых для здоровья человека. Они содержат намного больше белков, чем овощи. Кроме того, шампиньоны богаче многих овощей по содержанию витаминов.

Шампиньоны — низкокалорийный продукт питания, они практически не содержат жиров.

## Отличие от похожих грибов.

У шампиньонов сильное сходство с бледной поганкой, от которой они отличаются характерным сильным запахом аниса. По запаху шампиньон можно отличить и от ядовитого желтокожего шампиньона, более мелкого и более редкого.



**ЛИСИЧКИ**

# ЛИСИЧКИ

## **Это интересно.**

Лисички никогда не бывают червивыми, поэтому могут расти сравнительно долго. Личинки мух и комаров их не портят, оттого-то грибы эти всегда свежие и крепкие. Это единственный вид неломких грибов — их можно носить в мешках, рюкзаках. Лисички урожайнее многих других грибов, особенно в сырое лето.

Народные названия — лисичка желтая, петушок, лисица.

## **Как выглядит, где растет.**

Шляпка ярко—желтая, у молодого гриба выпуклая с завернутыми краями, позднее плоская, затем воронкообразная с сильно волнистыми краями. Пластинки узкие, похожи на складки, того же цвета, что и шляпка, сбегают далеко по ножке. Ножка сплошная, длиной 5см, книзу тоньше, вверху переходит в шляпку, такого же цвета. Мякоть плотная, неломкая, светло—желтая, имеет приятный запах.

Появление этого гриба в большом количестве начинается с середины лета и продолжается до поздней осени. Очень много лисичек вырастает в Финляндии. Любимые места роста — это открытые светлые участки в сухих смешанных лесах, обочины лесных дорог, распадки лиственных лесов с более влажным грунтом. Гриб встречается и в сырых лесах с моховым покровом, а также в сосновых лесах с лишайниками. Грибы растут большими семьями.

## **Польза, применение.**

Лисички относятся к наиболее известным съедобным грибам, которые используют в свежем и консервированном виде.

Они приятны на вкус и отличаются высоким содержанием некоторых витаминов. Кстати, эти «лесные веснушки» своим цветом обязаны, прежде всего, красящему веществу, или пигменту, — каротину, который в организме человека превращается в витамин А — витамин роста. Острый вкус сырых плодов при варке исчезает.

Используется в свежем виде (для салатов, жарки, супов и т.п.), для засола (горячим способом), маринования и сушки. Законсервированные в соленом растворе грибы хорошо сохраняются. В переработке гриб практически не изменяет свой цвет, в маринаде и засоле чуть буреет. Этот гриб очень вкусен в сочетании с тушеными овощами. Но из-за плотной мякоти трудно усваивается организмом.

## **Отличие от похожих грибов.**

Лисичка ложная растет по соседству с лисичкой настоящей в сосновых лесах, реже на гнилых сосновых бревнах, пнях и около них. Шляпка округло—воронкообразная с ровными краями, от красновато—оранжевой до красномедной окраски. Пластинки ярко—красные, толстые, прямые, сбегаящие по ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, полая, такого же цвета, как шляпка, мякоть желтая, мягкая. К старости гриб часто чернеет снизу. Ложные лисички относятся к несъедобным грибам. Это неядовитые грибы, но из-за очень неприятного вкуса и запаха в пищу не годятся.

Ядовитых двойников лисичка не имеет.



**ВОЛНУШКИ**

# ВОЛНУШКИ

## Это интересно.

О волнушке часто упоминают в связи с березовыми лесами. Вероятно, можно встретить этот гриб и в другом лесу, но чаще всего это березовый гриб, более того — украшение березового леса. Отчего ее зовут «волнушка», кажется понятным. По ярко-розовому полю шляпки расходятся более бледные круги, как волны по воде от брошенного камня. Впрочем, можно считать, что по бледно-розовому фону расходятся темно-розовые волны. Народные названия: волжанка, волнуха, отваруха, волнянка, волвенка, волвяница.

## Как выглядит, где растет.

Ножка длиной до 7 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, полая (пустая внутри), того же цвета, что и шляпка или немного светлее. Шляпка гриба достигает толщины 13 см, сначала плоская с ямкой в центре и с завернутым краем, позднее становится похожа на воронку. Поверхность волокнистая, по краю мохнатая, шерстистая, в сырую погоду клейкая. Цвет розовый или желтовато-розовый, с ярко выраженными, более темными зонами. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым жгуче-едким млечным соком. Пластинки, приросшие или нисходящие, тонкие, белые или слегка розоватые.

Волнушки растут в северных лесах. Чаще всего встречаются в березовых или смешанных с березой лесах. Растут с июля и до поздней осени как одиночно, так и группами, часто большими.

## Польза, применение.

Несмотря на то, что розовая волнушка относится к наиболее ценным видам, этот гриб в Финляндии считается ядовитым. Токсические соединения, видимо, являются причиной и едкого жгучего вкуса волнушки. Раздражение кишечника приводит через 2-4 часа после употребления гриба к желудочным болям. Болезненное состояние длится около двух дней. Но если волнушку розовую варить не меньше 15 минут в соленой воде, а воду затем слить, то тогда ее можно есть без всяких опасений. В некоторых областях России этот гриб солят или заквашивают, а потом едят со сметаной или используют в качестве закуски.

Особенно хороши в засоле молоденькие грибки, до 3-4 см, шляпка у них крепкая, с завернувшимся глубоко внутрь краем. В соленом виде гриб имеет бледно-бурую с примесью розового окраску, сохраняет опушенность края и выраженные темные зоны. Помните, что соленые грибы можно есть не раньше чем через 40-50 дней после посола.

Из соленых рубленых с луком волнушек можно приготовить приятный острый салат или грибную подливу. Отваренные грибы можно жарить или хранить в замороженном виде.

При правильном приготовлении все части гриба съедобны, поэтому пластинки или пушистый покров шляпки нет необходимости удалять. Достаточно убедиться, что под завернутыми краями шляпки нет слизняков и прочих насекомых. Хотя грибы редко бывают червивыми. Такими могут оказаться только старые водянистые грибы.

Волнушка розовая относится к основным грибам, заготавливаемых населением севера на зиму.

## Отличие от похожих грибов.

Существует разновидность волнушки — волнушка белая. Этот гриб в отличие от настоящей волнушки абсолютно невзрачен. Его поверхность грязноватого цвета, хотя если грибов много, возникает ощущение некоторой розоватости. Кроме расцветки, этот гриб ничем не отличается от своей ближайшей родственницы, разве еще тем, что он более тонок, слаб и хрупок. Растет он тоже в березовых или смешанных с березой лесах. Однако предпочитает почему-то молодые леса, в то время как розовая волнушка водится и в молодых, и в старых лесах.



**СЫРОЕЖКИ**

# СЫРОЕЖКИ

## Это интересно.

Многих удивляет название «сыроежка», за что оно дано грибу? Вероятно, давным-давно, когда люди стали употреблять в пищу грибы, этот суховатый крепкий гриб более всего оказался подходящим для еды в сыром виде. Существует около шестидесяти разновидностей сыроежки, буквально всех цветов радуги. Встречаются и едкие сыроежки, в основном болотные. Во Франции даже привычные для нас съедобные сыроежки считают ядовитыми грибами.

## Как выглядит, где растет.

Шляпка сыроежки средних размеров, до 10см, у молодых грибов полушаровидная, затем плоско-выпуклая, немного вдавленная в центре, мясистая, сухая, со слабовзбучатым или гладким краем. Цвет разнообразный, часто с крупными светлыми пятнами, кожица шляпки не доходит до края, снимается с трудом. Мякоть плотная, белая с ореховым сладковатым вкусом, с приятным фруктовым запахом. Пластинки частые, узкие, прикрепленные к ножке, белые или желтоватые.

Ножка плотная, короткая, длиной до 4см, толщиной до 3 см, цилиндрическая, немножко суживающаяся к низу, чуть сморщенная, белая.

Сыроежки (желтые, зеленые, красные и другие) растут одиночно и группами, с начала лета до поздней осени в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, полянах, среди мхов. При хорошей погоде грибов очень много, но они часто бывают червивыми.

## Полезьа, применение.

Сыроежка — съедобный гриб, используется без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, маринования, свежими используются только сыроежки с не едкой мякотью. Самая вкусная — красная сыроежка, которую и солят, и маринуют. А вот зеленая сыроежка для переработки не годится. Ее используют в сыром виде в салатах. Осенью радует глаз желтая сыроежка, пригодная для маринования и тушения. Мякоть очень ломкая. При отваривании мякоть темнеет.

Все сыроежки могут идти в засол. Чтобы грибы меньше крошились при засоле, их следует предварительно ошпарить кипятком. Соленые сыроежки легко отдают соль при вымачивании. После этого их можно готовить как свежие грибы.

Лучше собирать молодые грибы с плотной мякотью. Для зимнего приготовления все виды сыроежек можно хранить в сушеном виде.

## Отличие от похожих грибов.

Красную или розовую шляпку имеет слабо ядовитая сыроежка едкая, которая от сыроежки пищевой отличается меньшими размерами, кремово-желтоватыми пластинками, а также острым, жгучим вкусом. У детей и пожилых людей такой гриб может вызвать легкое отравление.

На желтую съедобную сыроежку очень похож ядовитый гриб со шляпкой цвета серы. Его легко отличить от съедобного по неприятному запаху.

По словам врачей, сыроежки часто путают с поганками, которые считаются смертельно ядовитыми грибами.

Когда вы собираете сыроежки, старайтесь брать их с целой ножкой, чтобы не упустить из вида грибы, которые имеют у основания ножки клубневидное утолщение, окруженное оболочкой (как, например, у бледной поганки и красного мухомора). Если вы сомневаетесь в грибе, ни в коем случае не пробуйте его на вкус.



**ОПЯТА**

## ОПЯТА

Это интересно.

Современные микологи — ученые, изучающие грибы, — считают, что существует несколько форм или близких видов опенка осеннего. Это опенок летний, опенок скороспелый, встречающийся в июле, с белыми пластинками и белыми спорами, опенок бескольцевой, у которого отсутствует кольцо на ножке. Осенью иногда появляется меньший в два раза травяной опенок, с желтоватой шляпкой. Все эти грибы растут группами-пучками и очень похожи на вкус.

Как выглядит, где растет.

Шляпка различных размеров от маленькой в 3см до довольно большой в 10 см. Сначала шляпка полушаровидная, выпуклая с ватообразным, пленчатым покрывалом, закрывающим пластинки. Позднее шляпка распрямляется и становится распростертой с прямым или опушенным краем, тонкой, иногда с маленькими бугорочками. Шляпка бывает разных цветов — желто-кремовая (чаще на березе), охренно-коричневая, серо-желто-бурая (чаще на дубе) или коричнево-темно-бурая. Цвет зависит от дерева, на котором растут опята, и условий произрастания. Ножка длинная, от 8 до 15, иногда даже до 20см. она тонкая, до 1см, цилиндрическая, расширенная к основанию. Иногда слегка вздутая, изогнутая, волокнистая, плотная, упругая, со светлым пленчатым кольцом или остатками от него. Вверху ножка светлая, желтоватая, ниже кольца желто-бурая, коричневатая, оливково-бурая, в основании буро-черная. Мякоть плотная или мягкая, в ножке жесткая, беловатая, с особым приятным запахом.

Растет с первой половины июля до середины октября в лиственных и хвойных лесах, на сухостойных деревьях, на болотах, в садах и парках. Закрепляется на древесине дуба, березы, ели, ольхи и еще около 230 видов растений. Можно встретить на пнях, корнях, валежнике, группами-пучками и колониями, часто, ежегодно. Как паразит, вызывает белую гниль деревьев. Первые два слоя появляются не каждый год, вероятность их появления не велика. Последний слой может начинаться либо в конце августа, либо в начале сентября. Между слоями опенок не плодоносит, только после сентябрьского слоя при благоприятной погоде местами может расти до октября. В большом количестве растет не долго, всего 5-10 дней. Поэтому важно точно определить начало этого периода. В один год все три слоя никогда не появляются. Ежегодно одним из первых (в июле или в августе) бывает третий, сентябрьский слой.

Польза, применение.

Опенок — съедобный гриб. Он употребляется свежим (после отваривания около 25 минут) в супах и вторых блюдах, соленым и маринованным (лучше молодые грибы). Опята можно сушить. Наверное, самые вкусные опята — маринованные. Во многих странах считается несъедобным из-за трудно перевариваемой мякоти или слабой ядовитости в сыром виде. Важно помнить о мнении иностранцев и хорошо проваривать опята. Недоваренные грибы могут вызвать слабое отравление, нарушение работы печени. Большую нагрузку опята представляют для слабых и больных желудков и для детей. Кроме того, есть люди, организм которых вообще не переносит употребление опенка. Но в России очень любят опят, и этот гриб заготавливается в больших количествах.

Отличие от похожих грибов.

Сходство в сухую погоду с ядовитым серно-желтым ложным опенком, от которого отличается цветом пластинок (не зелено-желтые). Иногда одиночные серно-желтые опята растут среди группы летних опят, поэтому надо внимательно осматривать каждую шляпку.



**БЕЛЫЕ ГРИБЫ**

## БЕЛЫЕ ГРИБЫ

### Это интересно.

В различных странах население по-разному относится к использованию различных видов грибов. Англичане и американцы, а также, по-видимому, и некоторые скандинавские народы почти совсем не собирают дикорастущие грибы. Они совершенно равнодушны и к белому грибу. А вот в России отношение к боровику особенное. Словом «белый» на Руси подчеркивали нередко и высоту происхождения, и высокое качество. «Белые грибы — лучшие из всех наших грибов», — писал В.И.Даль. Народные названия белого гриба: боровик, беловик, жатник, глухарь, коровяк, коровка, печура, струень.

### Как выглядит, где растет.

Белый гриб может быть очень крупным, его вес может достигать 2кг. Шляпка в диаметре до 20-25см, гладкая или тонко-войлочная, во влажную погоду слегка слизистая. Трубчатый слой мелкопористый, виден в нижней части шляпки, с возрастом меняет окраску от белого до желтоватого и затем зеленоватого. После сушки трубчатый слой у молодых грибов остается белым. Мякоть плотная, белая, на изломе не меняет цвет, без вкуса, с приятным запахом. При сушке мякоть не темнеет, возможно, поэтому гриб называли белым. Вначале шляпка полушаровидная, потом подушковидная. Ее окраска зависит от места произрастания. У белых грибов, растущих в сосновых лесах, шляпка темно-коричневая, по краю часто розоватая. В еловых лесах — коричнево-бурая, иногда с зеленоватым оттенком. В лиственных — светлая, охристо-желтоватая или светло-бурая. В березовых — светлая, почти белая. В дубовых — слегка бурая или грязно-белая, в дубравах белый гриб растет только летом.

Ножка гриба, длиной до 20см и толщиной до 10см, сначала похожа на клубень, затем на цилиндр, утолщенный внизу или посередине. Цвет ножки беловатый или светло-бурый с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке.

Встречается по всей лесной зоне европейской части страны, в сибирской тайге, в заполярной тундре, а также на Кавказе. Произрастает вблизи некоторых деревьев, чаще всего рядом с березами, соснами и елями. Лучшими считаются белые грибы, выросшие в елово-березовых лесах. Грибы из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны.

### Польза, применение.

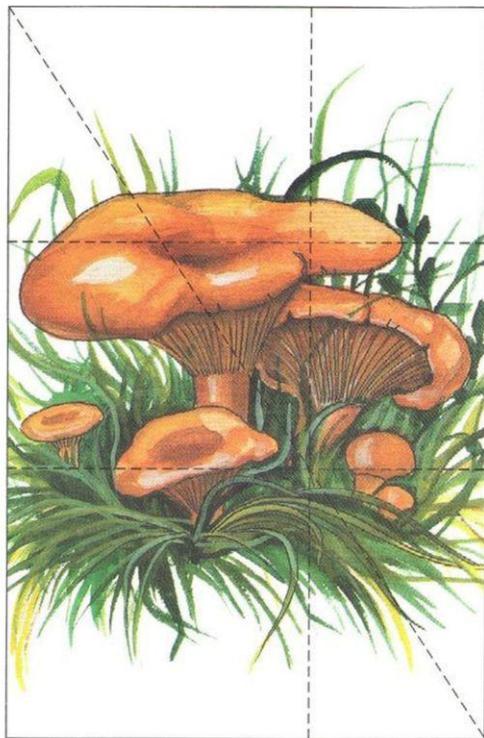
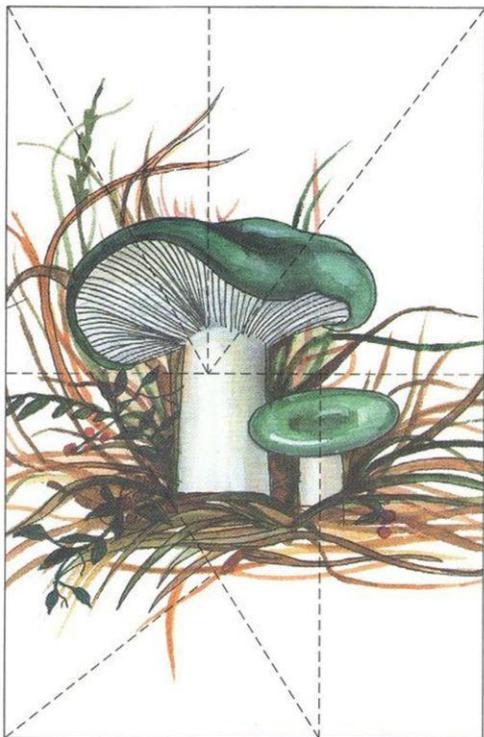
Белый гриб — самый ценный из всех грибов. Собирают его с июня по октябрь (иногда даже после первых заморозков). В кулинарии используется свежим (в супах дает светлый, прозрачный бульон), сушеным (чрезвычайно ароматен), замороженным, соленным и маринованным (для маринования используются молодые грибы). Относится к настоящим съедобным грибам, из которых можно готовить блюда без предварительного отваривания (или отварить 10-15 минут). При мариновании шляпки окрашиваются в оранжево-желтый цвет, а ножки — в кремовый.

### Отличие от похожих грибов.

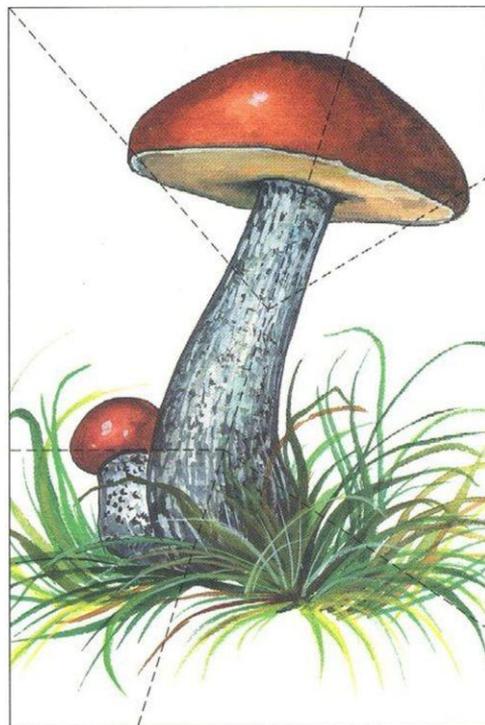
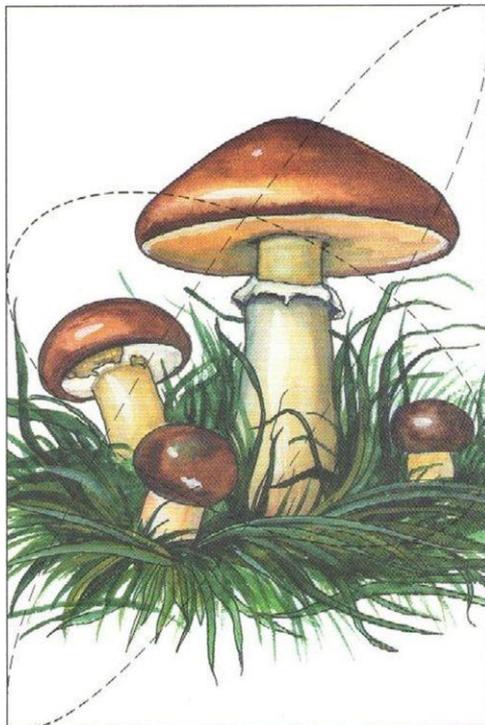
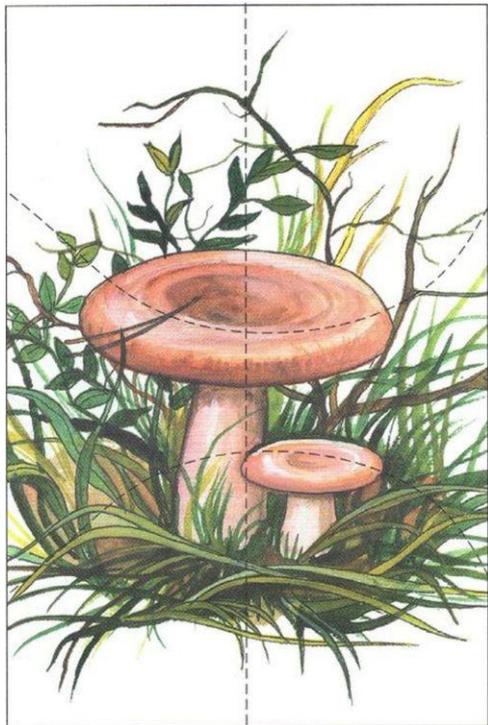
На белый гриб очень похож ядовитый желчный, который можно отличить по грязно-розовому трубчатому слою под шляпкой, рисунку на ножке в виде темной сеточки и горькой мякоти. Боровик похож на белый съедобный польский гриб, гриб дубовик, или поддубовик, у которого такая же бурая шляпка, ножка тоже с чуть заметным сетчатым рисунком. Однако мякоть дубовика при надломе синее.

В южных лиственных лесах и дубравах встречается сатанинский гриб. Он отличается от белого гриба грязно-серой сверху и красноватой снизу шляпкой. По некоторым источникам, в сыром виде сатанинский гриб считается ядовитым, однако, при варке яд разрушается.

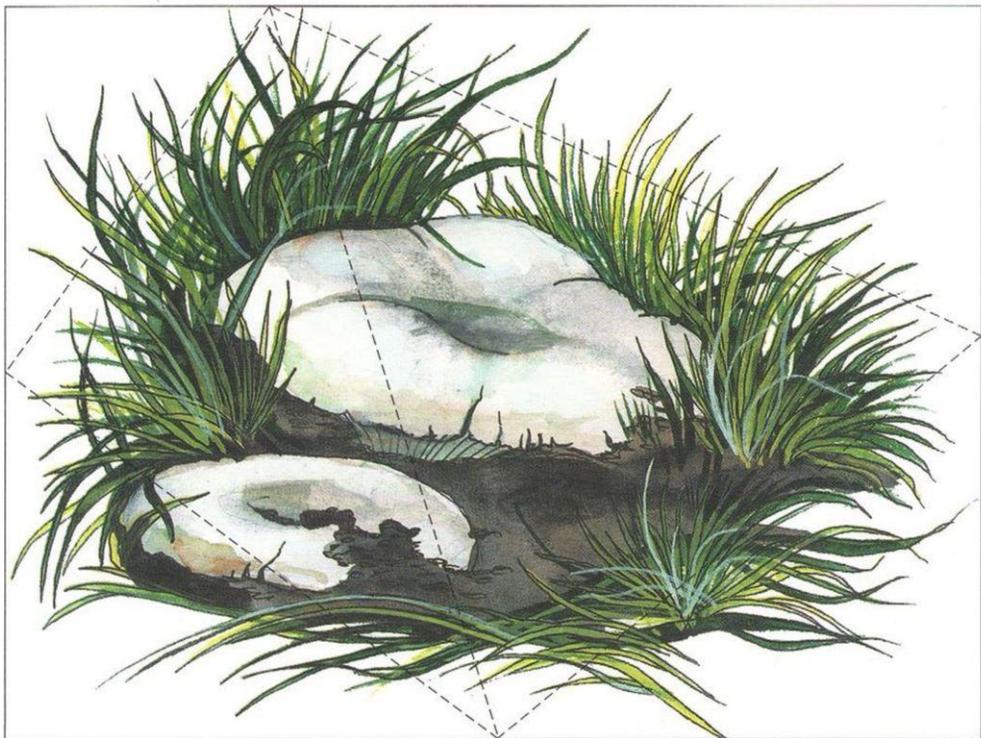
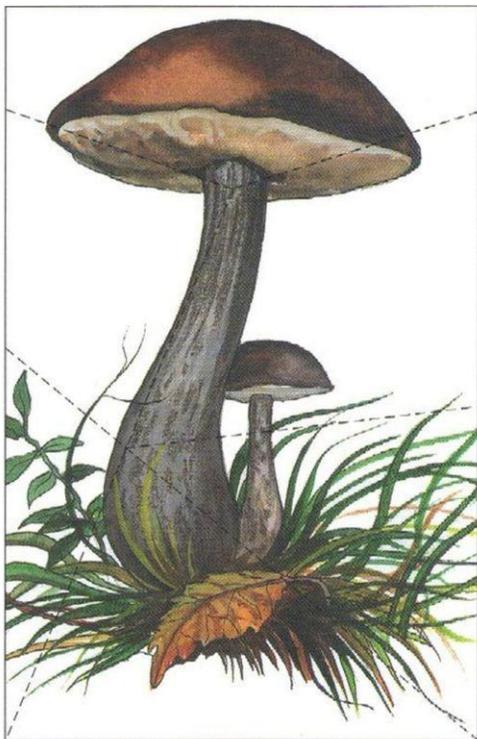
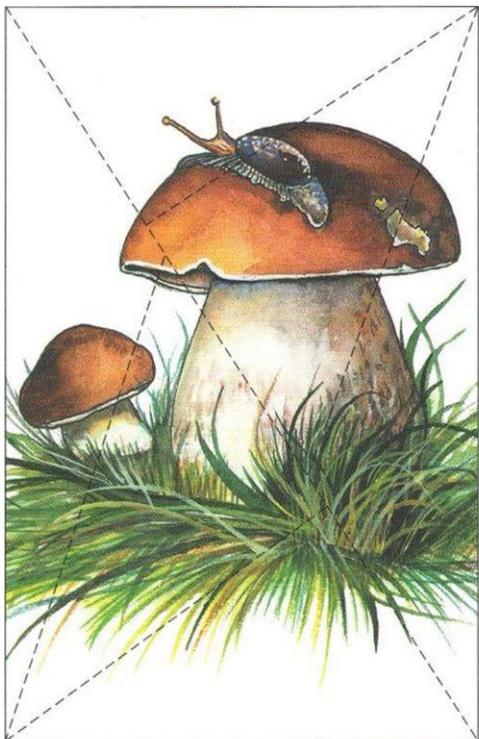
Разрезные картинки. Сложи картинку.



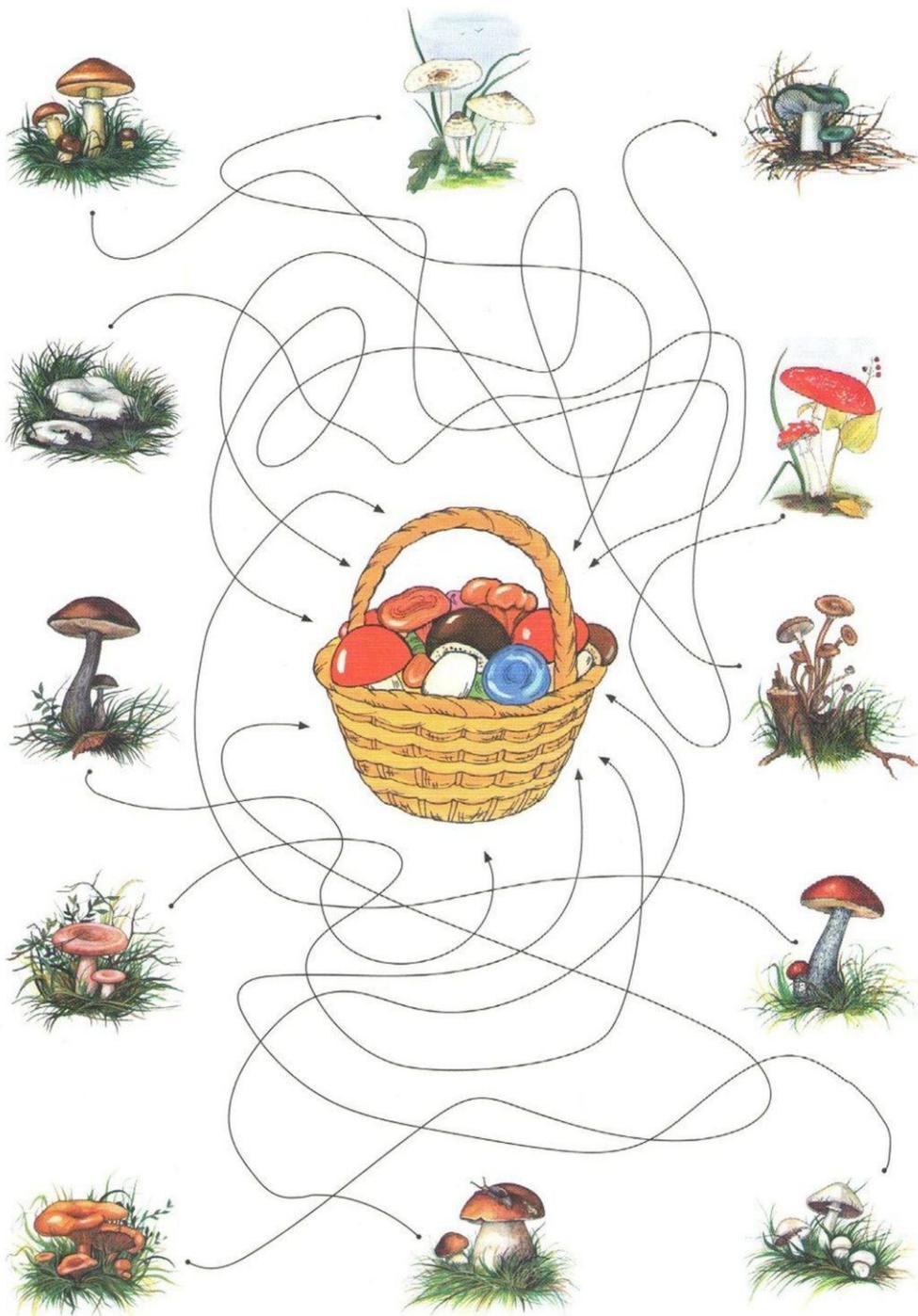
Разрезные картинки. Сложи картинку.



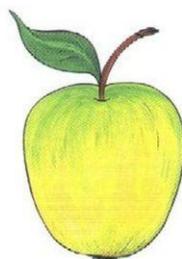
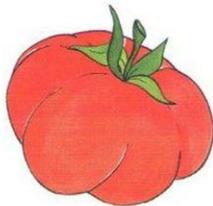
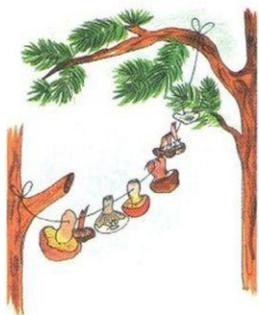
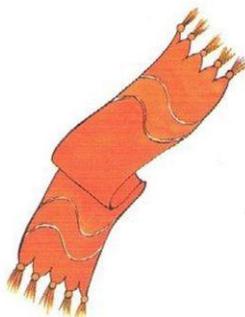
Разрезные картинки. Сложи картинку.



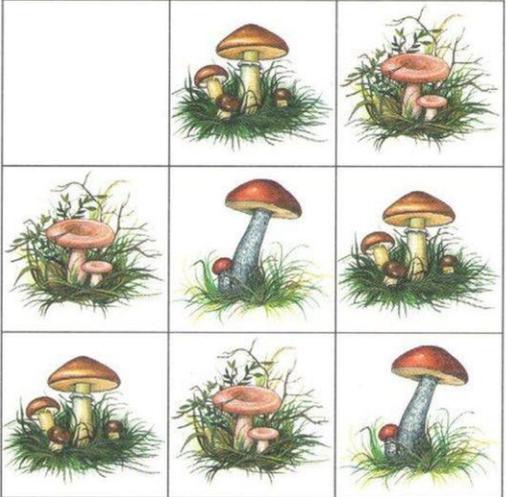
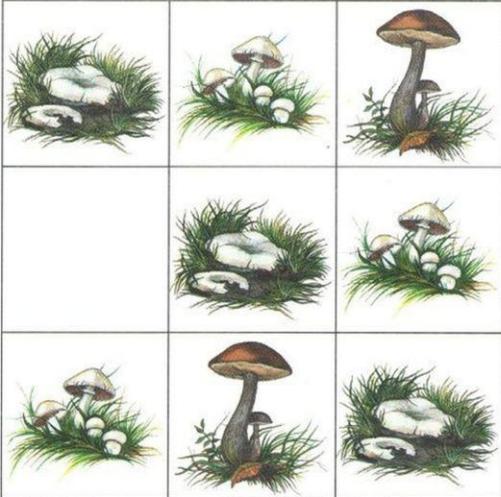
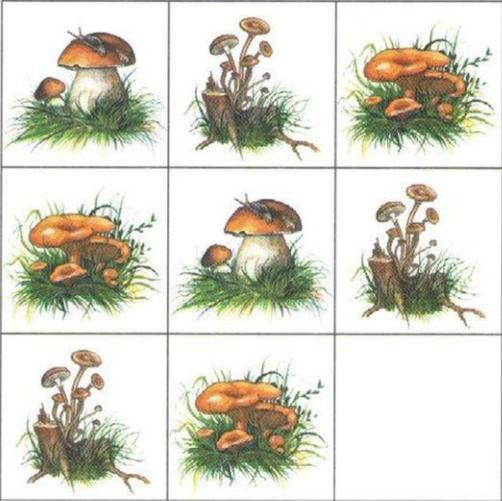
Какие грибы собрали в корзину, а какие не взяли? Почему?

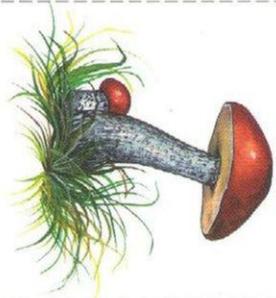
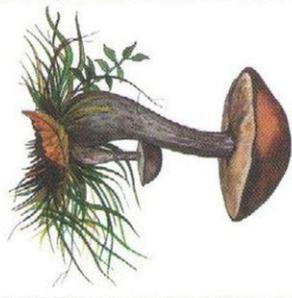


Определи общий признак предметов в каждой строке.



Какой гриб потерялся?







ЛЮТО. Съедобные грибы.