

Проект на тему :
«Їстівні та отруйні
гриби»

Виконала
Студентка 61 групи
Ковальчук Юлія

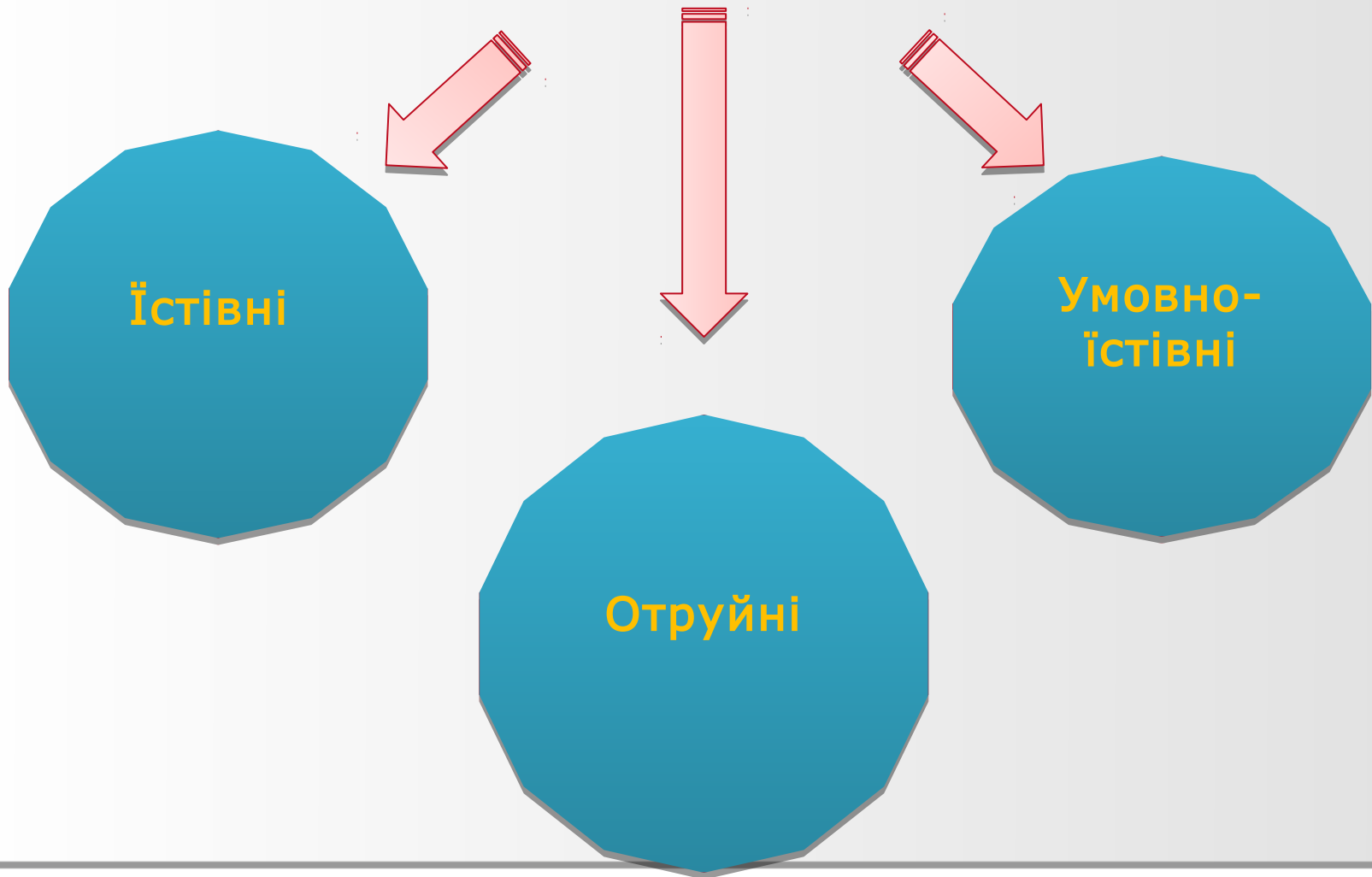
Мета проекту:

Освітня: сформувати в учнів уявлення про ознаки отруйних та їстівних грибів; навчити розрізняти їстівні і неїстівні гриби;

Розвивальна: розвивати пізнавальну активність дітей, вміння спостерігати;

Виховна: виховувати повагу і любов до природи; культуру поведінки під час

Шапинкові гриби



Поживні якості грибів

Відомо понад 200 видів їстівних грибів

Містять білки, вітаміни, мікроелементи (Cu, Zn та ін.)

Низька калорійність

За поживністю близькі до страв із м'яса

Споживати потрібно лише молоді свіжі гриби

Грибні страви корисні не для всіх

Організм дитини до 5 років погано перетравлює гриби

Варто чітко дотримуватися правил зберігання та приготування грибів

Не варто споживати тим, хто має захворювання нирок, кишково-шлункового тракту

Їстівні гриби



Рижик смачний



Печериця звичайна



Польський гриб



Сироїжка світло-жовта



Сироїжка бурюча



Дошовик їстівний

Їстівні гриби



Білий гриб



Підберезник



Підосичник



Маслюк звичайний



Опеньки справжні



Лисичка звичайна

Істівні гриби, вирощені штучно

- **Глива**

Використовують відходи деревини: стружку, пеньки, кору, тирсу



- **Печериця двоспорова**

Майже 300 років її культивує людина



Умовно-їстівні гриби

- Свинушка



- Вовнянки: рожева та біла



Умовно-їстівні гриби

- Зморшок їстівний



- Рядовки: зелена, сіра



ОТРУЙНІ ГРИБИ

- Бліда поганка



Сыроежка зеленая



Бледная поганка



Шампиньон



Бледная поганка

ОТРУЙНІ ГРИБИ

Мухомор пантерний

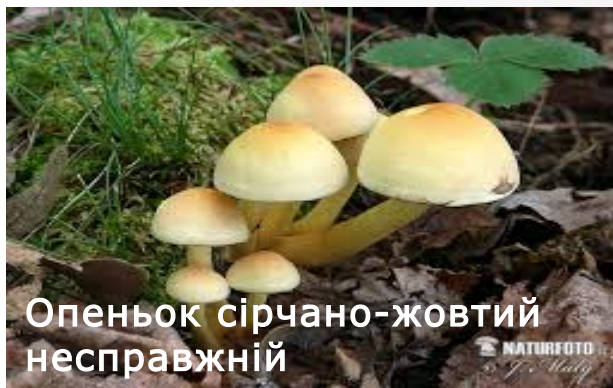


Мухомор червоний

Мухомор білий



ОТРУЙНІ ГРИБИ



Опеньок сірчано-жовтий
неправжній



Дошовик несправжній



Сироїжка блювотна



Лисички несправжні



Строчок звичайний



Рядовка тигриста
отруйна



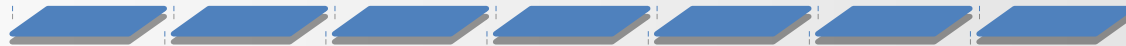
Печериця рудіюча отруйна



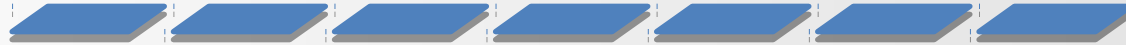
Чортів гриб

• Хибний і небезпечний погляд щодо способів виявлення отруйних грибів

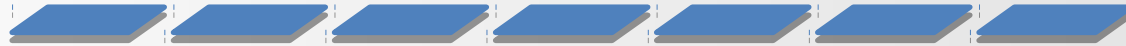
Отруйні гриби повинні спричиняти сквашування молока.



Цибуля або часник стають бурими, якщо варити їх разом з грибами, серед яких є отруйні.



Срібні предмети при наявності отруйних грибів чорніють.



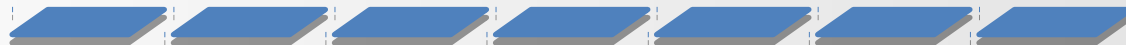
Личинки комах, черви, слизуни не чіпають отруйних грибів.



Отруйні гриби обов'язково мають неприємний запах.



Усі молоді гриби можна їсти.



● Перша допомога при грибних отруєннях

Терміново викликати лікаря.

До приїзду лікаря промити шлунок, дати активоване вугілля.

Забезпечити цілковитий спокій.

Давати пити дрібними ковтками холодну солону воду.

Хворого тепло вкрити, покласти грілки до ніг.



Основні правила збирання грибів

- ❖ Збирайте лише їстівні гриби.
- ❖ Ніколи не збирайте і не вживайте грибів, що викликають у вас сумніви щодо їстівності.
- ❖ Ніколи не збирайте й не їжте грибів перезрілих, червивих та зіпсованих.
- ❖ Ніколи не збирайте і не вживайте тих грибів, які мають біля основи пенька бульбовидне потовщення з піхвою.
- ❖ Коли збираєте гриби, особливо сиріжки, намагайтеся викрутити плодове тіло з усім пеньком, щоб не проминути важливу ознаку, вказану в попередньому правилі.
- ❖ Збираючи печериці, звертайте увагу на колір пластинок. Ніколи не споживайте «печериць», які мають білі пластинки.
- ❖ Гриби треба використовувати відразу після збирання.



- ❖ Усі гриби перед кулінарною обробкою потрібно добре промити.
- ❖ Умовно-їстівні гриби перед споживанням вимочуйте в сольовому розчині, кип'ятіть з наступним видаленням відвару.
- ❖ Не можна збирати гриби поблизу великих автошляхів чи на забруднених територіях.
- ❖ Збираючи гриби, не руйнуйте грибницю.
- ❖ Для збирання грибів використовуйте плетений кошик.

**ТРИВАЛІСТЬ ПРОЕКТУ:
45 ХВИЛИН**



Список використаної літератури

1. Біологія: Навч. посіб. / За ред. та пер. з рос. В. О. Мотузного. — 3-е вид., випр. і допов. — К.: Вища шк., 2002. — 622 с.: іл.
2. Єлін Ю.Я., Зерова М.Я., Лушпа В.І., Шаброва С.І. Дари лісів. - К.: «Урожай», 1999
3. Зерова М. Я., Єлін Ю.Я., Коз'яков С. М. Гриби: їстівні, умовно їстівні, неїстівні, отруйні.- К.: Урожай, 1989
4. Словник-довідник юного біолога. - М., 1990.