

Т.А. ШОРЫГИНА

ГРИБЫ

Какие они?



◆ ЗНАКОМСТВО

С ОКРУЖАЮЩИМ МИРОМ

◆ РАЗВИТИЕ РЕЧИ



Шорыгина Т.А.

Грибы. Какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. — М.: Издательство ГНОМ и Д, 2007.— 64 с. — (Серия «Путешествие в мир природы. Развитие речи»).

В пособии содержится интересная и полезная информация о грибах.

Автор рассказывает о съедобных грибах, их внешнем виде и полезных свойствах, а также о грибах ядовитых, их отличительных особенностях, об опасности, которую эти грибы представляют для людей.

Доступная форма повествования, новые стихи и загадки автора помогут пробудить интерес к окружающему миру, воспитать бережное отношение к природе.

Материал книги способствует развитию речи и логического мышления, активизирует внимание и память детей, может быть использован при коллективной и индивидуальной форме обучения. Пособие адресовано Воспитателям, гувернерам, родителям.

Издатель — *А.П. Казаков*
Редактор — *В.В. Шапошникова*
Художник — *Д.Р. Кудряков*
Обложка — *Н.Г. Надворская*
Оригинал-макет — *Н.М. Кудрякова*

ООО «Издательство ГНОМ и Д»
Тел./ факс (495) 264-27-73
Подписано в печать 02.03.2007.
Печать офсетная. Объем 4 п.л. Формат 60х90/16
Тираж 4000 экз. Заказ № 2615.
Отпечатано с готовых диапозитивов
по заказу ООО Агентство «Социальный проект»
в ОАО «Домодедовская типография».
142001, г. Домодедово, Каширское ш., д. 4, корп. 1.

От автора

Вашему вниманию, уважаемые читатели, предлагается тринадцатая книга из серии «Путешествие в мир природы. Развитие речи».

В пособии рассказывается о грибах, их внешнем виде, местах произрастания, о полезных свойствах съедобных грибов.

Читатели также узнают о грибах ядовитых, таящих опасность для здоровья и жизни человека.

В книге подробно объясняется, как отличать ядовитые грибы от съедобных, где и почему нельзя собирать даже съедобные грибы.

Рассказы-беседы сопровождаются пословицами, поговорками, приметами, а также новыми стихами и загадками автора.

Мы надеемся, что материал пособия заинтересует детей, поможет узнать новое о грибах, почувствовать красоту родной природы.

Основные задачи пособия

- Вызвать интерес к окружающему миру, формировать реалистические представления о природе.
- Расширять у детей знания и представления о грибах.
- Обогащать словарный запас, развивать связную речь детей:
 - учить детей давать полные ответы на вопросы, подготавливая их к пересказу текста;
 - формировать умение связно и последовательно пересказывать текст по плану.
- Активизировать внимание и память детей, развивать логическое мышление:
 - учить сравнивать, анализировать, устанавливать простейшие причинно-следственные связи, делать обобщения.



ЛЕСНЫЕ ПОДАРКИ

Дорогие друзья! В этой книжке рассказывается о грибах.

Собирали ли вы грибы?

Расскажите, где и какие грибы вы находили.

Попробуйте припомнить, какие грибы вы знаете.

Верно! Белый гриб, подберезовик, подосиновик, опенок, масленок, сыроежка, рыжик...

Грибы растут в лесах и в поле, на лугах и болотах. Появляются они на земле среди опавших листьев, облепляют замшелые пни и стволы деревьев, встречаются грибы даже под землей.

Что такое гриб?

Гриб — это растение, но растение особенное. Нет у него ни ветвей, ни листьев, ни цветов.

Размножаются грибы спорами. **Споры** — это крошечные частицы, которые прячутся в шляпках грибов. Когда грибы созревают, споры высыпаются на землю, их подхватывает ветер и разносит по лесу или лугу. Из спор вырастают новые молодые грибочки.

У грибов есть **грибница**. Она похожа на войлочное гнездышко и состоит из огромного числа густо переплетенных нитей. Эти тончайшие, как паутинки, нити называются **гифами**. Грибные ниточки уходят глубоко в землю. По виду они напоминают корни деревьев и пронизывают подземное пространство вокруг гриба. Через нити-гифы гриб получает из почвы воду и растворенные в ней полезные вещества, нужные ему для роста. Грибницу и расходящиеся во все стороны под землей нити можно сравнить со стволом и корнями дерева. Грибница — ствол, а нити — корни.

Плод этого необыкновенного дерева — гриб, который мы с радостью кладем в корзину или лукошко. У гриба есть шляпка и ножка.

Представьте себе, что ранним утром вы отправились в лес за грибами. В лесу еще царит тишина, между стволами деревьев стелется серебристо-белый туман. Но вот вспыхнули первые лучи зари, они разгораются всё ярче, озаряя розовым сиянием облака. Туман рассеивается, становятся отчетливо видны контуры деревьев, а из зеленого травяного теремка вылетает иволга и звонко распевает свою утреннюю песенку.

Песенка иволги

«Фиу-лиу, фиу-лиу, —	По оврагам пахнет прелью,
Звонко иволга свистит. —	Слышно пенье родников,
Утро летнее красиво,	Под сосною и под елью
Огоньком роса блестит.	Много выросло грибов!»

С давних пор люди не только охотились в лесах на зверей и птиц, но и собирали дары леса — грибы. Собираание грибов называют «тихой охотой».

«В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место смиренная охота ходить по грибы, или брать грибы. Я даже готов отдать преимущество грибам, потому что их надобно отыскать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье. Недаром говорит пословица: «Со счастьем хорошо и по грибы ходить». Эти слова принадлежат Сергею Тимофеевичу Аксакову, писателю, знатоку русской природы.

С легкой руки Аксакова собиранье грибов получило название «тихой охоты».

Почему же опытные грибники выходят на «тихую охоту» ранним утром, а не в знойный полдень или вечером?

Да потому, что:

«На зорьке росистой
Гриб крепкий, душистый,

А в знойный день —
Как гнилой пень».

Такую поговорку сложил народ.

Говорят еще и так: «Кто раньше встает, тот грибы и соберет, а сонливым да ленивым остается лишь крапива».

Многим грибникам знакомо радостное чувство, когда находишь самый первый лесной трофей — статный крепкий гриб!

«Для меня дороже всего войти в лес, когда в лесу еще сумрачно, и тихо, и нетронуто, и под первой же елью ждет тебя твой первый гриб, как будто он нарочно вышел поближе к опушке, чтобы первым попасть на глаза и обрадовать», — отмечал писатель Владимир Солоухин.

Лесной трофей

Рассвет затаенный, робкий,
Приятный лесной холодок.
Под елью, у самой тропки
Сорву молодой грибок.

Какой он крепкий, ядреный!
Порадовать хочет меня.
Роса на травах зеленых,
Как бусинки из хрусталя.

Я люблююсь немножко
Подарком гномов и фей
И положу в лукошко
Свой первый лесной трофей.

Как правильно одеться, отправляясь в лес по грибы?

На ноги нужно надеть резиновые сапожки с шерстяными носками, ведь ранним росистым утром в лесу еще и сыро, и прохладно.

Лучше не надевать в лес ничего шуршащего, чтобы не распугать лесных обитателей, и яркого, чтобы не привлекать насекомых. Пчелы и осы могут принять вас за большой нарядный цветок и ненароком ужалить!

Самая подходящая одежда для грибника — спортивный костюм и легкая шапочка.

Главное, чтобы голова, руки и ноги были прикрыты одеждой. Не забывайте, что в лесах водятся опасные насекомые — клещи, укусы которых могут вызвать тяжелую болезнь.

Но представьте, что вы оделись по всем правилам «грибной охоты» и задумались над тем, во что вы будете класть грибы.

Ни ведра, ни сумки, ни рюкзаки для сбора грибов не подходят! Ведь грибочки — нежные, мягкие. Их шляпки легко ломаются и крошатся. Кроме того, срезанным грибам нужно «дышать», а в ведрах и рюкзаках они не только поломаются, но и «за-

дохнутся» — быстро потеряют свою яркую лесную красоту, станут темными и слежавшимися.

Нет, для сбора грибов лучше всего подходят корзины или лукошки, сплетенные из гибких ивовых ветвей, устланные душистым мхом, и кузовки из белой бересты — верхнего слоя березовой коры. Через отверстия в них грибы «дышат», сохраняя ароматную свежесть и красоту.

Положу грибок в лукошко

Положу грибок в лукошко,
Что сплели из веток ивы.
Пусть «подышит» гриб немножко,
Пусть останется красивым!

У многих грибников есть свои заветные места — опушки, поляны, где они каждый год собирают богатый грибной урожай. А ведь грибочки хитрые! Любят, как говорят в народе, «за нос водить». То спрячутся под густой темной елью, то схоронятся в высоких травах возле мшистого пенька, то укроются упавшим листочком. Пройдешь мимо и не заметишь!

Многие грибники знают, что если стоят сухие знойные дни, грибы дружно прячутся под кустами, а после дождей весело разбегаются по полянкам и опушкам.

Знаете ли вы, ребята, как правильно срезать грибы? Можно ли вырывать грибы с корнем?

Верно! Грибы нельзя вырывать из земли вместе с грибницей! Погубив грибницу, вы не найдете больше на этом месте грибов. А ведь грибницы некоторых грибов живут сотни лет!

Если вы нашли лесной клад — молодой свежий гриб, его нужно срезать ножом, а грибницу слегка присыпать землей, прикрыть палой листвой или веточкой хвои и крепко прижать ладонью, чтобы на следующий год здесь снова вырос гриб.

Настоящий грибник, найдя хороший гриб, сначала полюбуется им, запомнит, где этот гриб вырос, и только потом осторожно срежет его и положит в лукошко шляпкой вниз на мягкую перинку из мха.

Немало русских народных примет связано с тем, где и когда искать грибы.

Хитрый грибок

Хитрый маленький
грибок
В круглой красной
шляпке,
Он не хочет в кузовок,
Он играет в прятки.

Притаился возле пня —
Поиграть зовет меня!

Где найти грибок?

Если день сухой и знойный,
То в бору смолистом, хвойном
Все грибочки — под кустами,
Под зелеными листьями.

Если дождик прошумит,
Если влагой лес омыт,
Вмиг лисички и волнушки
Разбегутся по опушке.

Полюбуйся красотой!

Прежде чем грибок
Положить в кузовок,
Не спеши, постой,
Полюбуйся красотой.
А потом уж не ленись —
Грибу низко поклонись.
Срежь его под корешок -
Зимой будет пирожок!

Совет грибнику

Присыпь грибницу
Сырой землицей,
Укрой листвою
Да душистой хвоей.

Пройдет годок-
Снова вырастет грибок!

Люди заметили: если «много мошек — надо готовить для грибов много лукошек», а « первый туман лета — верная грибная примета».

Особенно споро растут грибы в лесах после теплых летних дождей. Такие дождички часто называют «слепыми», или «грибными». «Будет дождик — будут и грибки, а будут грибки, будут и кузовки» — гласит народная мудрость.

Грибной дождь

Близко дождь. Запахло влагой,
Тонкой пылью водяной.
Вижу, в дымке, за оврагом
Косо сыплет дождь грибной.

Входит в лес неторопливо,
Лапкой трогает мохнатой
Стебли крепкие крапивы,
Колокольчики и мяту.

На упавший ствол садится,
Там, где мох и перегной,
И колдует над грибницей:
Ведь недаром он — грибной!

В какие месяцы грибники собирают грибы?

Самые ранние грибы — вешенки, их собирают весной.

«Повесила весна на деревьях вешенки— самые ранние весенние грибы-скороспелки, — пишет о вешенках заядлый* грибник, геолог и писатель Петр Сигунов, — Вешенки, словно белки-попрыгунчики, любят лазить по стволам. Заберутся на сухую прелую осину и сидят там на коротких войлочных лапах, свесив толстые кособокие уши... Пахнут вешенки пшеничной мукой. Недаром их зовут еще булочками».

Но большую часть грибного урожая начинают снимать с середины лета вплоть до осенних дней. За осенними опятами ходят в сентябре. Народ приметил: «Если поздний грибок — будет поздний снежок».

* *Заядлый* — целиком отдающийся какому-нибудь занятию.

В старину на Руси много было дремучих лесов, а в этих лесах полным-полно грибов! «Целые семьи с наступлением сезона оставляли дымные избы, навешивали за спины большие глубокие корзины, брали в руки палки для ощупывания грибов под перегнившим опавшей листвой и «исчезали» до холодной осени. Эти «лесные люди» жили исключительно сбором грибов. Они строили себе балаганы, шалаши, выходили их чащобы только затем, чтобы сбыть свой товар скупщикам, поджидающим их на опушке» (К. Серебряков).

В разгар грибного сезона разбредаются по лесу грибники. То и дело слышатся их голоса: перекликаются, аукаются. Иногда люди забредают в глухие чащобы и теряют знакомую тропинку.

Как же не заблудиться в густом лесу?

Оказывается, можно найти дорогу к дому и по грибам! Недаром их называют «живыми компасами». Вы, конечно, знаете, что компас — это прибор, указывающий расположение сторон света: Север, Юг, Запад, Восток. Вот таким компасом и может быть гриб — обыкновенный лесной рыжик!

Эти грибы обычно растут под елями. У рыжиков, растущих к северу от ели, шляпки крупные, ярко-оранжевые, словно литая медь, а у рыжиков, растущих с южной стороны, шляпки небольшие, зеленоватые.

Съедобные грибы, которые мы собираем в лесах, **бывают трубчатые и пластинчатые.**

У трубчатых грибов нижняя поверхность шляпки похожа на пористую губку. Она пронизана тоненькими трубочками, в которых созревают грибные споры. К трубчатым грибам относятся белый гриб и подберезовик, масленок и моховик.

У пластинчатых грибов нижняя поверхность шляпки покрыта ребрышками-пластинками. К каждой пластинке прикрепляются споры. Когда гриб созревает, пластинки раздвигаются и споры высыпаются на землю. Пластинчатые грибы — грузди, рыжики, лисички, сыроежки, опята.

Кроме съедобных грибов встречаются в лесу и грибы ядовитые. Их лучше обходить стороной! Ни трогать их руками, ни срезать ножом, ни класть в лукошко нельзя!

Называют их «лесными оборотнями», потому что эти грибы похожи на съедобные.

К ядовитым грибам относятся и всем хорошо известный красавец-мухомор и ложные опята, которые ловко подделываются под опята настоящие. Но самый опасный ядовитый гриб — бледная поганка!

Даже маленький кусочек этого гриба может погубить человека. В бледной поганке содержится сразу несколько смертельных ядов.

О ядовитых грибах и о том, как отличать их от съедобных, вы узнаете чуть позже.

Давайте вместе подумаем, почему съедобные хорошие грибы так полюбилися людям.

Они вкусные и полезные. Их можно варить, жарить, солить, мариновать и сушить. Всем блюдам грибы придают особенный вкус и аромат! С грибами варят супы, пекут пироги, готовят жаркое.

В грибах содержится немало полезных веществ, поэтому с давних времен их применяли при лечении болезней.

Многие грибы обладают противомикробным действием, в них содержатся антибиотики.

Не только люди, но и звери любят полакомиться грибами. Белочки и бурундуки запасают грибы на зиму по-разному. Белки накалывают грибы на ветки, в бурундуки и барсуки рассыпают их для просушки на стволах поваленных непогодой деревьев.

Какие грибы особенно полюбились лесным жителям?

Белкам нравятся боровики, подосиновики, подберезовики и рыжики. Лоси любят угоститься белыми грибами, а лечатся они мухоморами. Северные олени с аппетитом поедают маслята. Кабаны — грузди. Прежде чем съесть грузди, кабаны топчут их копытами, давят клыками и валяют в грязи. Такое блюдо приходится им по вкусу!

Бурундуки и барсуки подсушивают на зиму грузди, лисички и сыроежки.

Как узнают грибники, где искать свое «лесное счастье»? Есть у них свои маленькие хитрости. Заядлые любители «тихой охоты» знают, когда и под какими деревьями искать лесные клады. Вот, например, белые грибы не растут в молодых лесах, они появляются в сосновых и еловых борах, которым не меньше пятидесяти лет. Любят белые грибы расти возле муравейников. Неутомимые труженики-муравьи разрыхлили там землю. Облюбовали «полковники»-боровики и тенистые поляны.

Маслята чаще растут в молодых лесах, перелесках, в солнечных сухих сосняках. Сыроежки украшают разноцветными шляпками березняки, а опята появляются на пнях.

Знают грибники, что если появились волнушки, скоро пойдут и грузди. Если грибники приносят в лукошках из леса белые грибы, то через три недели подрастут и рыжики. Если же облепили пни и стволы деревьев осенние опята — значит скоро запорхают в воздухе, как белые мотыльки, снежинки.

Задумывались ли вы над тем, откуда грибы получили свои названия?

Оказывается, некоторые грибы называют по месту их роста. Например: опенок облюбовал трухлявые пни, а моховик растет во мхах.

Другие грибы получили названия от тех деревьев, под которыми они растут. Подберезовик растет под березой, дубовик — под дубом, подосиновик — под осиной.

Третьи похожи на каких-либо животных. Рыжие лисички — на лисичку-сестричку, свинушка — на толстенькую хрюшку, а гриб ежовник — на колючего ежа.

ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ

Кажется, простое дело срезать гриб и положить его в лукошко, но любители «тихой охоты» обязательно должны запомнить и соблюдать несколько важных правил грибника, чтобы лесные подарки принесли радость, а не беду.

ВО-ПЕРВЫХ, научитесь отличать ядовитые грибы от съедобных. Если заметили ядовитый гриб, не срывайте его, не срезайте ножом, не сбивайте палкой. Лучше

обойдите его стороной. Кстати, некоторые ядовитые грибы, опасные для здоровья людей, излечивают от болезней зверей и птиц.

ВО-ВТОРЫХ, собирайте только те грибы, которые вам хорошо знакомы. Никогда не срезайте незнакомые грибы!

В-ТРЕТЬИХ, не кладите в кузовок червивые, изъеденные слизнями, перезрелые грибы. В таких грибах образуются ядовитые вещества, этими грибами можно отравиться!

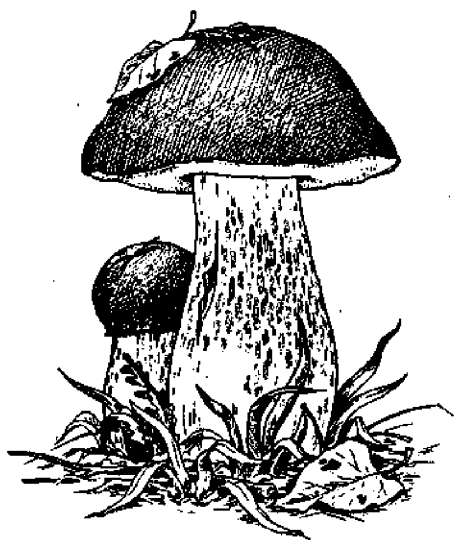
В-ЧЕТВЕРТЫХ, никогда не собирайте грибы в городских скверах, парках, палисадниках, на бульварах, а также грибы, выросшие вблизи шоссе и дорог.

Почему?

Да потому, что грибы, словно губки, впитывают в себя все вредные вещества, которые накапливаются в почве и содержатся в загрязненном воздухе.

Чтобы не спугнуть удачу, друзья в шутку желают охотникам: «Ни пуха, ни пера», рыболовам: «Ни хвоста, ни плавника», а грибникам давайте пожелаем: «Ни шляпки, ни корешка». Пусть грибы сами на глаза попадают, а не прячутся под листочками и хвоей, не убегают за пеньки и деревья.

1. *Что такое гриб?*
2. *Чем отличаются грибы от других растений?*
3. *Какие грибы вы знаете?*
4. *Почему сбор грибов называют «тихой охотой»?*
5. *Как правильно одеться, собираясь в лес по грибы?*
6. *Куда лучше класть собранные грибы? Почему?*
7. *Как срезать грибы?*
8. *В какие месяцы года грибники собирают урожай грибов?*
9. *Почему грибы называют «живыми компасами»?*
10. *Какие грибы называют трубчатыми?*
11. *Какие грибы называют «лесными оборотнями» и почему?*
12. *Какие грибы запасают белочки и барсуки?*
13. *Какие звери любят угощаться грибами?*
14. *Какие маленькие секреты знают грибники?*



БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК)

На летней утренней зорьке тают под первыми солнечными лучами-стрелами голубовато-белые невесомые туманы.

Значит, пришла к нам грибная пора.

Недаром говорится: «Первый туман лета — верная грибная примета». С лукошками, туесками, корзинками отправляются грибники в лес.

Тишина в сосновом бору такая, что слышно, как капает с иголок светлая утренняя роса. Грибники ходят по лесу тихо, неслышно, ведь грибная охота, как и

рыбная ловля, не любит шума. Возле самой тропинки, ни от кого не прячась, гордо стоит гриб-боровик.

Утро в бору

Тишина пугливо
Прячется в бору.
Свежих и красивых
Грибов здесь наберу.

Слышу, как с хвоинки
Капает роса,
У лесной тропинки
Замер гриб-краса.

Ножка, как бочонок,
К шляпке лист прилип.
Молодой, точеный,
Крепкий белый гриб.

Почему эти грибы называют то боровиками, то белыми?

Боровиками зовут их потому, что любят они расти в сосновых и еловых борах, а белыми от того, что мякоть этих грибов-красавцев белая, не темнеющая ни при варке, ни при сушке.

Нет человека, который, увидев бы статного боровика, не обрадовался бы и не поклонился ему, срезая гриб под корешок.

Не зря народ говорит: «Не поклонясь грибу до земли, не поднять его в лукошко».

Русские крестьяне в старину называли боровики «полковниками» и считали их, главными грибами в грибном царстве — ведь боровики самые вкусные грибы!

Полковник- боровик

Вот гриб-боровик,
Он к почету привык,
Как полковник, важный он,
Всяк ему отдаст поклон.

Рад ему любой грибник,
Где же ты, мой боровик?
Позову тебя: «А-у-у-у!..
Ты откликнись, я приду!»

Как выглядит белый гриб?

Если он вырос в темной еловой чаще, то ножка у него не толстая, но высокая, а шляпка светло-коричневая или желто-бурая. Сосновый боровик, выросший в смолистом светлом бору, выглядит немного по-другому.

Шляпка у него вишнево-красная, с фиолетовым оттенком, ножка у основания сильно утолщена, а мякоть такого боровика белая, с краснинкой под кожицей.

Ножка соснового боровика похожа на пузатый выточенный из дерева бочонок, а шляпка — коричневая крышка, которой этот бочонок прикрыт.

В зеленых дубравах и березовых рощицах боровики совсем светлые: бледно-коричневые или светло-бурые. Мякоть их не так тверда, как у сосновых или еловых боровиков, поэтому и при сушке они усыхают больше.

Грибы будто сами о себе рассказывают, где и на какой почве они выросли.

«Уроженцы сухих песчаных почв обычно с короткими толстыми ножками, а выросшие во влажных местах — удлиненные, голенастые», — написал о белых грибах А.И. Стрижев в книге «Заметки фенолога».

Опытные грибники прекрасно знают, где искать боровики. Грибы выбирают те места, где сквозь узорчатую листву деревьев струится золотой солнечный свет, любят они расти и возле муравейников, среди опавших высохших иголок хвой. Не встретить их ни в молодых посадках, ни под осинами, ни среди густых высоких трав. Но в сосновом бору, в ельнике, в дубраве, в березовой роще ждет грибника его «лесное счастье».

Мало кто видел, как появляются грибы из-под земли. Но путешественнику и писателю Петру Сигунову посчастливилось наблюдать это маленькое чудо.

«Почудился смутный, еле уловимый шорох, как будто под землей встрепонулись мыши, — пишет он. — Посмотрел вокруг — никого. Опять почудился таинственный шорох, и я увидел, как возле корзины бурые сосновые хвоинки приподнялись круглой башенкой, раздвинулись, башенка лопнула, и сквозь трещину выглянула блестящая темная головка боровичка.

Тонкие-тонкие росинки мгновенно покрыли ее матовым налетом, словно ягоды винограда».

Боровики редко растут по одному. Обычно в одном месте можно сразу найти несколько грибов.

Один грибник как-то раз нашел сразу пятьдесят семь боровиков! А другой срезал тридцать три белых гриба, сросшихся вместе. Словно тридцать три богатыря из сказки Александра Сергеевича Пушкина.

В нашей стране белые грибы встречаются по всей территории, а самые богатые урожаи собирают в августе. Самый крупный белый гриб весил около семи килограммов! Его нашли недалеко от города Владимира. Высотой этот гриб достигал пятидесяти восьми сантиметров, толщина корня составляла двадцать два сантиметра, а диаметр шляпки — сорок шесть сантиметров.

Давайте поговорим о том, какие блюда можно готовить с белыми грибами.

Свежие боровики жарят. Жаркое из этих грибов удивительно ароматное и очень вкусное. Боровики можно отварить и есть вареными. Из боровиков получается великолепный душистый грибной бульон. В него добавляют лук, картофель, вермишель и специи.

Отваренные и слегка обжаренные белые грибы кладут в начинку для пирогов и грибные соусы.

Для долгого хранения боровики сушат, нанизывая на нити, их также солят и маринуют.

В старину на Руси из боровиков получали лекарство от обморожения — «живую воду». В рукописном лечебнике XVII века подробно рассказывается о приготовлении этого лекарства.

«Собираем их немного, дав мало повянуть, потом мелко режем и делаем настой». Хранили этот настой в стеклянных сосудах, чтобы «дух не вышел», а потом обмороженное место два раза в день смазывали грибным настоем.

Писатель Владимир Солоухин в книге «По грибы» рассказал о том, как в прежнее время крестьяне сушили белые грибы. «Раньше их нанизывали на тонкие лучинки, а лучинки эти нижними концами опускали в горшок, наподобие того, как цветы ставят в вазу. Грибы, конечно, цельные, нерезанные, подобранные один к одному. Все это приспособление ставили в печь, в которой уже не очень жарко, но и не холодно».

Любят полакомиться питательными вкусными грибами и лесные звери. Белочка сушит боровики, нанизывая их на сучки и тонкие веточки деревьев, а потом прячет в свой лесной домик. Почти килограмм грибов запасает на зиму этот шустрый ловкий зверек!

Белка-шалунишка

Скачет белка-шалунишка,
Рвет с еловых веток шишки,

А потом на землю — прыг
И отыщет боровик.

Гриб нанижет на сучок —
Подсушишь, боровичок!

- 1. Как выглядит боровик?*
- 2. Почему этот гриб так называется?*
- 3. Почему боровики зовут иначе «белыми грибами»?*
- 4. Чем отличаются «сосновый» и «еловый» боровики?*
- 5. Где чаще всего растут боровики?*
- 6. Какие блюда готовят из этих грибов?*
- 7. Как готовят боровики для долгого хранения?*

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

«Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузовок кладут» — эта народная пословица относится ко всем ядовитым грибам, но бледную поганку нельзя не только в кузовок класть, но и в руки брать. Вот как она опасна!

На вид бледная поганка действительно кажется бледной, хилой, словно больной, а на самом деле в ней таится смертельный яд. Недаром называют этот опасный гриб — «лесной смертью». Даже маленький кусо-



чек бледной поганки вызывает гибель человека. Яд, содержащийся в ней, сильнее, чем у ядовитых змей — гадюки, кобры и гюрзы.

Бледная поганка

Я поганка бледная —
Старушонка вредная.
Есть во мне смертельный яд —
Меня люди не едят!

Я подробно расскажу вам, как выглядит бледная поганка, а вы постарайтесь хорошенько запомнить отличительные признаки этого опаснейшего гриба, чтобы, увидев его в лесу, обойти стороной. Бледную поганку нельзя рвать, срезать ножом, даже прикасаться к ней руками!

Молодая бледная поганка похожа на куколку-матрешку, завернутую в белую пленку-пленку. Когда гриб подрастает, то пленка лопается, шляпка поганки расправляется, становится тускло-серой, бледно-зеленой или желтоватой. Пластинки, расположенные внизу шляпки, — зеленоватые. Ножка гриба, утолщенная внизу, словно прячется в чехол, а под шляпкой у нее есть бахрома — ее самый главный признак.

ИТАК, ЗАПОМНИТЕ!

Бледная поганка — блеклый гриб. У корня гриба — клубень, похожий на булаву, который обернут белым чехлом. На ножке бледной поганки под шляпкой есть бахромчатое кольцо!

Иногда бледную поганку путают с сыроежкой или шампиньоном.

Но у сыроежки нет ни бахромы под шляпкой, ни утолщения внизу ножки.

У шампиньона тоже нет утолщения на ножке, а пластинки шляпки не белые, а розоватые или фиолетово-бурые.

Самое лучшее лекарство от любого яда — знание! Чтобы избежать отравлений, нужно научиться определять грибы.

Бледная поганка

Шляпка — зеленовато-белесая.

Пластинки — и у молодых, и у старых — белые.

Ножка — белая, с бахромкой, внизу утолщенная, закутанная чехлом.

Мякоть — белая.

Самое главное — «манжетка» на ножке, этакий воротничок под шляпкой.

Если вам попадется незнакомый бледный гриб, никогда не прикасайтесь к нему, не рвите его и не кладите в лукошко!

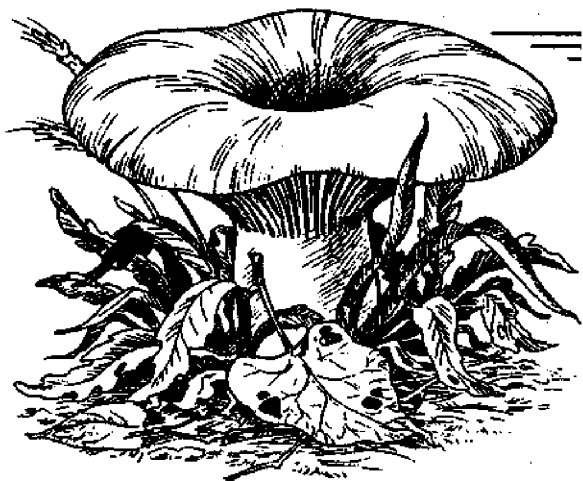
Яды, содержащиеся в бледной поганке, не разрушаются ни при кипячении, ни в растворах едких щелочей, ни в концентрированных кислотах. Один из ядов вызывает раздражение глаз, кожи, слизистых оболочек. Другой яд быстро всасывается кро-

вью и разрушает важнейшие внутренние органы — сердце, печень, вызывает паралич.

Действует он безболезненно, незаметно и быстро, и когда больному становится совсем плохо, спасти его уже невозможно. Ведь от ядов бледной поганки противоядий пока нет!

Не доверяйте невинному виду этого страшного гриба, не верьте заблуждениям, будто ядовитые грибы не бывают червивыми, будто они неприятно пахнут, имеют отвратительный вкус. Бледная поганка пахнет свежим грибным запахом, а на вкус ее мякоть сладкая, но от этого она не становится менее беспощадной и опасной.

1. Как выглядит бледная поганка?
2. По каким признакам ее можно отличить от сыроежки?
3. Чем отличается бледная поганка от шампиньона?
4. Как действуют яды бледной поганки на организм человека?
5. Почему этот гриб называют «лесной смертью»?
6. Как должен вести себя грибник, чтобы не отравиться ядовитым грибом?



ГРУЗДЬ

Часто приходится слушать половицу: «Назвался груздем — полезай в кузов», что означает особое уважение к этому грибу, уподобленному важному человеку. У грибников груздь пользуется не меньшим почетом и уважением, чем белый гриб. Грузди относятся к грибам самой лучшей, первой категории, куда входят еще белые грибы и рыжики.

Как выглядит груздь?

Груздь бывает разных видов.

Белые грузди окрашены в белый цвет. Шляпка гриба похожа на круглую воронку с выемкой посередине и опущенными вниз краями. Вокруг выемки расположены водянисто-хрустальные кольца. По краям шляпка украшена короткой бахромкой. Ножка гриба тоже белая, невысокая, внутри полая. Встречаются крупные грузди, их шляпки достигают пятнадцати-двадцати сантиметров.

Желтые грузди окрашены в желтоватый цвет, растут под темными елями и густыми пихтами. Похожи они на золотые блюдечки.

Осиновые грузди растут в осиновых лесах. Они желто-белые, с розоватыми пластинками шляпки.

Дубовые грузди встречаются в дубравах, среди могучих дубов-великанов, шляпки этих груздей с легкой желтизной.

В русской народной сказке о груздях говорится: «Мы грузди-ребятушки дружные!» И в самом деле это так. Где один груздь, там и целая семейка крепких грибов.

Название груздя происходит от слова «груда». Эти грибы растут плотно прижавшись друг к другу, кучками, грудами, сгрудившись.

Дружная семейка

Груздь не ходит в одиночку,
С ним племянницы и дочки,
Тети, дяди, сыновья —
Очень дружная семья!

По названиям видов груздей вы, наверное, догадались, где растут эти грибы. Верно! В сосновых и еловых борах, в дубравах и под осинами. Любят они прятаться под слоем прелой листвы и побуревших иголочек хвои.

Иногда в углублении шляпки груздя блестят, зажигаются синими и красными огоньками росинки или капельки дождя.

И белочки, и лесные птицы садятся на край шляпки и с удовольствием пьют этот ароматный настой.

В книге «Лесное счастье» знаток грибов Петр Сигунов так пишет о груздях: «Поднимешь осторожно палочкой вздутый слой трухлявой прелой листвы, бурой слипшейся хвои — а под ним извилистые рытвины, взорванные холмики земли.

Копнешь, подденешь холмик, и сердце запрыгает от счастья, и улыбнешься, как милому живому существу, — груздь! Груздочек! Где один — там ищите веселую компанию. Настоящие грузди всегда груздятся грудами. Словно белые лебедушки выплывают они из темных волн земли».

Когда же грибники собирают в лесах самый щедрый урожай этих ароматных ядерных грибов?

В конце лета, в августе-сентябре в лесах появляются дружные семейки груздей. Уже блестят, серебрятся на солнышке тонкие нити паутины, а кое-где на березах и кленах появляются первые желтые пряди.

Не за горами и долгие осенние дожди. Народ давно приметил: «Затянулись дожди, груздей не жди!»

Но если стоят погожие солнечные деньки, то и груздей в лесу можно набрать много.

Бабье лето впереди!

Я нашла под елью груздь,
И закралась в сердце грусть,
Значит, скоро осень —
Золото и просинь.

Гриб шепнул мне: «Не грусти,
«Бабье лето» впереди!»

Грибники считают груздь самым ароматным грибом — кажется, все лесные запахи вобрала в себя его белая мякоть.

Ароматный груздь

Пахнет груздь сырым листом,
Пахнет мягким, влажным мхом,
Хвойным ельником смолистым
И пеньком трухлявым, мшистым.

Пахнет свежестью лесной
Ароматный сок грибной!

Собранные в лесу грузди можно класть не только в корзины, но и в ведра, в сумки, в рюкзаки, потому что они не мнутся и не крошатся. В урожайный год грузди считаются не штуками, а целыми корзинами.

Как готовят грузди? Для зимнего хранения их солят, добавляя в рассол лист смородины, укроп и чеснок. Солить можно и отварные грибы и свежие.

Искусные хозяйки тушат отварные грузди со сметаной.

Можно грузди жарить, жаркое получается особенно вкусным, если добавлять в него и другие грибы: подберезовики, подосиновики, боровики...

- 1. Как выглядит груздь?*
- 2. Какие виды груздей вы знаете?*
- 3. Где растут грузди?*
- 4. Когда собирают урожай груздей?*
- 5. Что готовят из этих грибов?*

ДОЖДЕВИК

Летом на крутых косогорах, склонах оврагов, заросших кустарниками и травами, на зеленых холмах появляются круглые белые грибы-колобки. Называют их дождевиками.

Пока грибы крепкие, молоденькие, заядлые грибники спешат положить их в корзинки и кузовки. Но проходит немного времени, грибы вырастают, становятся большими, дряблыми. Мякоть их сначала желтеет, потом темнеет и, наконец, превращается в сухой порошок.

Дождевики совсем непохожи на другие грибы. У них нет ни шляпки, ни ножки. Поверхностный слой этих грибов двойной. Когда дождевик созревает, его называют «порховкой», «дедушкиным дымком», «волчьим табаком» или «пузатым пыльником».



Почему эти грибы так называют?

Если на зрелый гриб-дождевик наступить ногой, то кожа лопается, выбрасывая темный дымок.

Грибок-колобок

Этот круглый грибок
Так похож на колобок.
К теплым дождикам привык,
Он зовется дождевик.

А когда грибок созреет,
Он немного потемнеет,
В воздух выбросит дымок
Круглый славный колобок.

Дождевики, в самом деле, любят теплые летние дожди, морозящие сквозь солнце. Такие дожди в народе ласково кличут моросейничками.

Сразу после дождя выкатываются из-под земли белые колобки дождевиков. Оказывается, что дождь еще и помогает дождевикам рассеивать свои споры. Едва тяжелые крупные капли начинают барабанить по сухой тонкой оболочке зрелого гриба, кожа лопается, выбрасывая вверх темное облачко мельчайших спор. Ветер подхватывает их и разносит по округе.

Существует немало разновидностей дождевиков.

Головач круглый — похож на футбольный мяч.

Головач продолговатый напоминает вытянутый воздушный шарик.

Дождевик грушевидный — похож по форме на грушу.

Дождевик шаровидный — гладкий, круглый. Растет до поздней осени.

Дождевик шиповатый — покрыт снаружи толстыми шишками.

Заячья картошка обладает отменным вкусом, по внешнему виду гриб напоминает крупную картофелину.

Пороховка серая — небольшой гриб, размером с голубиное яйцо.

Послушайте, что пишет о дождевиках Владимир Солоухин.

«Уже с мая начинают появляться среди зеленой травы нежные белые шарики, которые впоследствии деревенские ребята будут давить босыми пятками, забавляясь облаком то черного, то темно-зеленого, то шоколадного дыма. Про такой гриб говорят — волчий табак. Иные круглые, как шар, иные похожи на электрическую лампочку».

Что можно приготовить из дождевиков?

Молодые, белые, как сметана, дождевики жарят. Жаркое получается очень ароматное и нежное. Хорош и грибной суп с дождевиками, приправленный сметаной.

1. Как выглядит дождевик?

2. Почему он так называется?

3. Какие виды дождевиков вам известны?

4. Где растут дождевики?

5. Что можно приготовить из этих грибов?

ЛИСИЧКА

Под зелеными резными листьями папоротника спряталась веселая стайка рыжевато-желтых грибов лисичек.

Эти некрупные, но крепкие и ароматные грибы своей ярко-желтой или золотисто-рыжей окраской и в самом деле напоминают лесную красавицу — лисицу, потому и называют их лисичками.



Подарок лисы

В гости к нам пришла лиса,
Лиса — рыжая краса.

Принесла нам кузовок,
В кузовке лежит грибок

Рыжий, на нее похожий.
Гриб зовут лисичкой тоже!

Как выглядят лисички?

Это пластинчатые грибы. Нижняя поверхность шляпки состоит из пластинок-ребрышек. Каждая пластинка густо усыпана грибными зародышами — спорами.

Когда гриб созревает, споры дружно высыпаются на землю. Потом из них вырастают новые грибочки. У молодых лисичек небольшие шляпки, круглые, как золотые монеты.

У взрослого гриба шляпка раскрывается, становится похожей на яркий, морковного цвета, колокольчик.

У каждого «колокольчика» свои неповторимые извивы и складки, свои особенные разветвления округлых ребрышек, идущих почти до самого заостренного корешка.

Лесное диво

Глаз не оторвать
От лесного дива.
Рыжие лисички,
Как же вы красивы!

Словно самородки
Блещут золотые —
Шапочки в бороздках,
Ножки, как литые.

В каких местах растут лисичка?

Эти симпатичные грибы облюбовали светлые березовые рощицы и леса, где рядом соседствуют ели и сосны, березы и осины. Такие леса называют смешанными. В них хвойные деревья (сосна и ель) растут вместе с лиственными (осиной и березой). Встречаются лисички и в лиственных лесах.

Лисички — ранние грибы. Собирают их грибники уже в июле, когда другие грибы еще не появляются.

Лисички-сестрички

Заплели лисички

Рыжие косички,

Разбежались стайкой

По лесной лужайке.

Нас с тобой грибы зовут:

«Посмотрите-ка, мы тут!»

Лисички никогда не бывают червивыми. Они всегда крепкие, рыжевато-желтые, душистые. Особенно приятно собирать их свежим ранним утром, когда солнечные лучи, как золотые стрелы, пронзают дремлющий лес, прогоняя ночной сумрак.

Утренние лучи

Словно золотые спицы, —

Пронизали лес лучи.

С перьев сон стряхнули птицы,

Стали светлыми ручьи.

Синий сумрак за клубился,

Вверх пополз как легкий дым,

Лес очнулся, пробудился,

Слышен шум его вершин.

Рано встала по привычке

И одна брожу в лесу,

Крепких рыженьких лисичек

Я из лесу принесу.

Грибники называют лисичек «лесным омлетом». Послушайте, что рассказывает об этих грибах писатель Александр Стрижев.

«Бывает, нападешь на стойбище лисичек, только успевай срезать. Личинки мух и комаров их не портят, оттого-то грибочки всегда свежие, крепкие. Хорош «лесной омлет» на сковородке. Но кто откажется от соленых лисичек? Потому-то грибники не считают за тяготу отбивать поклон этому замечательному грибу».

В самом деле, очень вкусны жареные лисички, превосходны на вкус и соленные с вишневым, смородиновым и дубовым листом, с укропом и чесноком.

Собирать лисичек можно в рюкзаки и ведра, ведь они не мнутся, оставаясь целыми и крепкими.

1. *Как выглядит лисичка?*
2. *Какого цвета это гриб?*
3. *Почему так называется?*
4. *Где растет лисичка?*
5. *Когда грибники собирают лисички?*
6. *Что готовят из грибов-лисичек?*



ЛОЖНЫЙ ОПЕНОК

Растет в лесах много грибов. Одни грибы съедобные, вкусные и полезные. А другие вредные — ядовитые, опасные для здоровья и жизни людей.

Ядовитые грибы то яркие, как мухомор, то невзрачные, как бледная поганка, а то и подделываются под другие грибы, как, к примеру, ложные опята. Поэтому-то они и называются ложными опятами, что на первый взгляд похожи на настоящие, но знающий человек, опытный грибник, никогда не спутает ядовитый ложный опенок с настоящим опенком — ароматным подарком осеннего леса.

Как выглядит ложный опенок?

Ложные опята бывают кирпично-красными или желтыми. Цвет пластинок шляпки ярко-желтый или огненно-красный. Ножка ложного опенка — тонкая, гладкая. Шляпка тоже гладкая, без чешуек.

Чем похож ложный опенок на настоящий?

Во-первых, формой и размером ножки и шляпки, во-вторых, тем, что растут ложные опята, как и настоящие, на пнях и у корней деревьев и появляются на свет сразу большой «семьей».

Но есть у ложных опят и несколько важных отличий от опят съедобных.

Какие это отличия?

Настоящие опята окрашены скромно, их шляпки серовато-желтые, светло-коричневые и покрыты более темными шершавыми чешуйками. Пластинки белые и золотистые.

У ложных опят шляпки яркие, крикливые, то желтые, то красные. Шляпки ложных опят — гладкие. Да и чешуек на них нет. Ножки ложных опят тоже гладкие, тонкие, на них нет бахромчатого колечка, которое есть у съедобных опят. Пластинки ложных опят ярко-желтые, красные или зеленые.

Наконец, мякоть настоящих опят — ароматная и белая.

У ложных опят мякоть желтая, имеющая тяжелый неприятный запах.

Ложный опенок

Угадать совсем несложно
То, что я опенок ложный:

Я окрашен в яркий цвет,
На ноге бахромки нет,
Нет чешуек на берете.
Вы меня не рвите, дети!

Запомните, дорогие ребята, что ложный опенок — ядовитый, опасный гриб, вызывающий тяжелые отравления. Прежде чем сорвать грибок, похожий на опенок, внимательно его рассмотрите, не торопитесь класть в лукошко. Проверьте, нет ли у него признаков ложного опенка. А если сомневаетесь, лучше такой гриб не срезать!

- 1. Как выглядит ложный опенок?*
- 2. Под какой хороший гриб он подделывается?*
- 3. Чем отличаются ложные опята от настоящих?*
- 4. Чем опасны ложные опята?*
- 5. Как надо поступить, если в лесу вам попался незнакомый гриб?*



МАСЛЕНОК

«Сосенки сыплют пылью золотой — маслята вылезут дружной толпой» — так примечают люди.

Маслята относятся к трубчатым грибам. У этих грибов споры находятся в тонких узких трубочках. Шляпка гриба словно истыкана иголками. Когда масленок созревает, споры высыпаются из трубочек, ветер подхватывает их и разносит по лесу.

Как выглядит масленок?

Это невысокий гриб с маслянистой светло-золотой шапочкой.

В самом деле, шляпка у масленка, будто смазана маслом, она блестит и напоминает румяный блин. Под шляпкой у маслят словно кружевные нарядные воротники. Ножки этих грибов сухие, крепкие.

Маслята

Выросли маслята —
Дружные ребята.
Шляпки маслянистые,
Нежно-золотистые,
Словно блинчики румяны
Разбежались по полянам.

Существуют несколько разновидностей маслят. Под лиственницами растут маслята лиственные. Эти грибы содержат особые смолистые вещества, снимающие головные боли.

На болотистых кочках появляются маслята болотные. Они блеклые, водянистые, им нравится и сырость, и влажные туманы.

Самые распространенные и любимые грибниками — маслята поздние. У этих маслят шляпка сначала выпуклая, затем она становится плоской, но бугорок посредине так и остается. Цвет кожицы красновато-бурый или фиолетовый. На ножке есть колечко из тонкой пленки.

Зернистые маслята—еще одна разновидность маслят. На ощупь они более сухие, на ножке нет пленчатого кольца, шляпка словно усыпана мелкими зернами, потому их и называют зернистыми.

Где растут маслята?

Маслята чаще всего встречаются на солнечных сосновых опушках, где земля густо усыпана высохшими золотистыми иглами, а кое-где лежат и раскрытые сосновые шишки.

Растут маслята и в молодых смешанных лесах.

Украшение поляны

Этот гриб надел кафтанчик,
Золотист он и румян.
Солнечный, как одуванчик —
Украшение полян.

Тот облюбовал опушку
Под смолистою сосной.
Любит хвойную подушку
И душистый летний зной.

Иногда маслята, выросших в сосняке, называют «сосновиками». К маслянистым шляпкам маслят прилипает мелкий лесной сор: иголки хвои, листики, комочки земли.

Я перебираю грибы

Принесу грибы в корзинке,
Буду их перебирать.
Листья, рыжие хвоинки
Стану с шапочек снимать.

Вспомню я сосняк смолистый,
Вспомню яркий летний день,
Вот масленок золотистый
Спрятался за мшистый пенек.

Эти рыжие лисички,

Словно близнецы-сестрички,
Я нашел среди берез,
Рядом колокольчик рос.

Статный боровик ядреный
Отыскал я под кустом,
В сумраке лесном зеленом
Он стоял, как добрый гном.

Принесу грибы в корзинке,
Стану их перебирать,
Словно на лесной тропинке
Побываю я опять.

Перед тем, как готовить из маслят соленья и маринады, их перебирают, очищают, а со шляпки осторожно снимают кожицу. Чтобы она легче сдиралась, опытные хозяйки ошпаривают грибы кипятком.

Из маслят готовят жаркое, их сушат впрок, а также маринуют со специями. Для маринования выбирают молоденькие, крепкие, некрупные грибы.

Вкусны и грибные супы из маслят, заправленные сметаной, сдобренные золотистым, обжаренным с мукой луком.

1. Как выглядит масленок?
2. Почему его так называют?
3. Какие виды маслят вы знаете?
4. Где растут маслята?
5. Что готовят из маслят?

МОХОВИК

Прячется во мхах от нас

Моховик, моховик
Жить во мхах густых привык.

Утром умывается
Он росой студеной,

Ночью укрывается
Теплым мхом зеленым.

Прячется во мху от нас —
Не увидит зоркий глаз!



В самом деле, грибы моховики чаще всего растут среди зеленых мягких мхов. Народ давно заметил: «Всяк моховик жить во мху привык». И название свое моховик получил от слова «мох».

Как выглядит моховик?

Моховики по внешнему виду бывают разные: желто-бурые, красные и зеленые.

У желто-бурых грибов шляпка двуцветная, вздутая. Сверху коричневая, а снизу — желтая.

У красных моховиков шляпка сверху бордовая, у зеленых шапочка сверху изумрудно-зеленая, а внизу — рыжевато-желтая.

Моховик

Моховик — грибочек крепкий.
Набекрень надета кепка,
Кепочка приметная,
Яркая, двуцветная.

Она сверху потемней,
А подкладка - пожелтей.
Гриб живет себе не тужит,
Нам с тобою верно служит!

Моховик относится к трубчатым грибам. Нижняя поверхность его шляпки похожа на пористую губку. В ней видны крошечные отверстия. Это узкие трубочки, пронизывающие мякоть шляпки. В них и созревают споры — микроскопические грибные «семена». После того, как гриб вырос, созрел, споры высыпаются наружу. Часть из них падает на землю, другую часть подхватывает ветер и разносит по лесу.

Где растут моховики?

Они растут во влажных местах смешанных лесов, то есть лесов, в которых соседствуют ели и сосны, березы и осины, растут они и на мшистых болотных кочках. Особенно полюбился моховикам изумрудный мох с красивым названием «кукушкин лен». Здесь чаще всего встречаются зеленые моховики.

Что и как готовят из моховиков?

Эти грибы хозяйка маринует со специями, выбирая ровные, небольшие грибочки.

1. *Как выглядит моховик?*
2. *Почему он получил такое название?*
3. *Какие виды моховиков вы знаете?*
4. *Где растут моховики?*
5. *Что готовят из этих грибов?*

МУХОМОР

«Мухомор красив и красен, да для людей опасен» — так говорят о мухоморе грибники.

Думаю, что многие из вас видели эти хоть красивые и яркие, но ядовитые грибы. Растут мухоморы и в лесах, и в парках, а иногда появляются и в садах.



* * *

Сад в опавшей листве утопает,
Пахнет сыростью ветхий забор.
У забора свой зонт раскрывает
Ярко-красный, большой мухомор.

Как выглядит мухомор?

Красный мухомор стоит среди вороха опавших листьев на высокой белой ножке, окаймленной возле шляпки тонкой бахромчатой пленкой.

Шляпка у него ярко-красная, словно забрызганная белой известкой, покрыта кое-где белыми выпуклыми бугорками-пятнышками.

Другая разновидность мухоморов — **пантеровые мухоморы**. У них белая волокнистая ножка с кольцом-бахромой, внизу ножка утолщается и становится похожей на клубень. Шляпки пантеровых мухоморов окрашены в зеленовато-бурый и серо-коричневый цвета. Они плоские и разрисованы белыми пятнышками.

Мухоморы — опасные, ядовитые грибы!

Вот как описывает красные мухоморы путешественник и писатель Петр Сигунов.

«Они вылезают из земли, точно приведения, укутанные в белые саваны*. Саваны разрываются, приликая хлопьями-кляксами к вызывающе кровавому багрянцу безмолвных палачей.

Горе тому, кто проглотит этот пурпурный бутончик! Судороги сведут тело, удушье сдавит грудь, обмороки затуманят разум!».

Почему мухоморы так называются?

Эти грибы называются так потому, что они содержат мушиный яд, убивающий мух, тараканов, клопов.

Часто растут мухоморы в густых темных ельниках. Среди зеленой хвои горят зловещими огнями их красные шляпки, словно предупреждая нас: «Не подходите к нам, не трогайте нас, не рвите!»

Мухоморы не прячутся под листьями, сучками, ветками хвои. Они стоят открыто и видны издалика.

* Саван — покров из белой ткани.

Мухоморы

В чаще бора, в полумраке,
Между елей там и тут
Мухоморы, будто маки
Ярко-красные цветут,
Смело и открыто.

Жаль, что ядовиты!

Хотя мухомор для человека ядовит и опасен, все же не стоит сбивать шляпки мухоморов и топтать грибы ногами. Ведь мухоморами лечатся некоторые звери и птицы.

Захворавший лось заходит в ельник, находит среди елочек мухоморы и поедает их. Мухоморы — лосиное лекарство!

Лосиное лекарство

Знает лось лесное царство,
Он зайдет в смолистый бор,
Здесь найдет свое лекарство —
Ярко-красный мухомор.

Сороки-белобоки тоже лечатся мухоморами — это заметил П. Сигунов.

«Однажды увидел я красное и черно-белое. Красным оказалась шляпка большого мухомора, похожего на гигантского жука «божью коровку». А черно-белым, конечно, сорока. Сорока подскочила к мухомору, обломала клювом кусочек шляпки и... проглотила. Сорока скорей всего лечилась. Ведь самый сильный яд в малой дозе часто действует, как лекарство» (П. Сигунов «Лесное счастье»).

Народная пословица говорит: «Если не хочешь быть грибом убитым, знай «зверя» по когтям, знай и по копытам!»

Дорогие ребята! Вот вы и узнали, как опасны и ядовиты мухоморы — и ярко-красные, и зеленовато-бурые, и серо-коричневые. Надеюсь, вы всегда будете обходить эти грибы стороной.

1. Как выглядит красный мухомор?
2. Как выглядит пантеровый мухомор?
3. Почему мухомор так называется?
4. Почему нельзя класть мухоморы в лукошко?
5. Кто из лесных обитателей лечится мухоморами?

ОПЕНОК



Опята — прекрасные, вкусные и ароматные грибы!

Весной на изумрудных лугах появляются *луговые*, или *весенние* опята, а осенью на замшелых пеньках, корягах, по стволам сухих деревьев разбегаются стайками золотистые *осенние* опята.

Поговорим сначала о *луговых* опятах. Эти небольшие грибочки с маленькими шляпками, похожими на колпачки, на тонких ножках, как будто водят хороводы на лугах и полях.

«Луговые опята на грибы-то непохожи: одни ребрышки на спичке. Но зато какие радостные!

Шапки набекрень — и танцуют, пляшут себе припеваючи. Да все кругами, компаниями» (П. Сигунов).

В цветущем луговом разнотравье среди лиловых колокольчиков, розового клевера, белых ромашек можно иногда заметить ровные круги словно вытоптанной засохшей травы. По краям круга растут луговые опята.

Откуда взялись на лугу, среди буйных темно-зеленых трав эти плешины-круги? Может быть, их вытоптали плясуны-опята?

Опята-плясуны

Серебрится свет луны,
А опята-плясуны
На поляне пляшут —
Шапочками машут.

В хоровод зовут подруг -
Вот и вытоптали круг!

Многие века таинственные кольца пугали суеверных людей. В одних странах полагали, что это русалки состригли травы для своих кос, в других — будто огненный змей, пролетая, задел травы хвостом, в третьих — их называли «ведьмиными кольцами».

В Швеции верили, будто плешины вытоптаны башмачками злых духов-карликов.

Англичане считали, что в зеленовато-голубом лунном свете танцевали на лугах волшебницы-феи и лесные гномы.

А вот русские крестьяне ближе всех подошли к разгадке таинственных кругов. Они называли луговые опята «подкоровниками» и думали, что появляются они лишь там, где буренушки удобряют землю навозом.

Ученые подтвердили догадки крестьян. Когда споры грибов попадают на удобренную почву, они набухают и выкидывают во все стороны тончайшие нити-паутинки. По краям нитей встают луговые опята. Они забирают из земли много пи-

тательных веществ, поэтому траве внутри круга полезных веществ не хватает. Оттого она и засыхает — образуются плешины.

Что можно готовить из луговых опят?

Луговые опята очень нежные, вкусные. Их маринуют, солят, сушат, из них готовят жаркое. Луговые опята отваривают, а в грибной бульон добавляют картофель и вермишель.

В конце августа — начале сентября на пнях и сухостойных деревьях появляются большие дружные семейки осенних опят.

Иногда на одном пне их так много, что можно сразу наполнить большую корзину! Опенек потому так и называется, что любит расти на трухлявых замшелых пнях. Особенно полюбились этим грибам сосновые пни.

Как выглядит осенний опенок?

У него золотисто-желтая или светло-коричневая шляпка, похожая по форме на тюбетейку*. Она покрыта мелкими, более темными чешуйками.

Ножка у опенка нетолстая, с колечком бахромки под шляпкой. Осенние опята окрашены скромно. Мякоть у них белая и удивительно душистая — пахнет она и сырыми опавшими листьями, и поблекшими лесными травами, и влажной корой деревьев. Словом, это крепкий грибной осенний аромат!

Опята

Бродит солнце в чаще хвойной,
Капельки смолы блестят,
На березе сухостойной
Я нашла семью опят.

Мама, папа, сестры, братцы —
Взрослые и малыши,
Словно вышли прогуляться
Жители лесной глуши.

Тонкой нитью паутинка
Обвилась вокруг ствола,
Сразу полную корзинку
Я опяток набрала!

Случаются такие грибные годы, когда опят можно встретить в лесу до самого конца сентября. Уже хрусткий иней леденит поникшие травы по утрам, а на пнях по-прежнему толпятся смелые грибочки.

Грибники давно заметили, что если в лесу появились волнушки — то скоро появятся и грузди, если появились боровики — через три недели пойдут рыжики, а когда появляются осенние опенки — скоро выпадет первый снег.

* *Тюбетейка* — маленькая узорчатая восточная шапочка, облегающая голову.

Последние опенки

Белой сахарною пудрой
Все вокруг обсыпал иней,
Встало розовое утро,
Заиграло в небе синем.

Золотистые опята
Пень трухлявый облепили,
Словно шубою мохнатой
От морозца пень укрыли.

«Велико диво — опята!» — с восхищением замечали люди. Приметили они также: «Если рано пойдут опенки, «грибной слой» будет тонким».

Осенние опята маринуют с добавлением уксуса, солят, из них готовят жаркое.

1. *Как выглядит луговой опенок?*
2. *Где он растет?*
3. *Когда появляется?*
4. *Что такое «ведьмины кольца»?*
5. *Как выглядит осенний опенок?*
6. *Где он растет?*
7. *Что готовят из опят?*



ПОДБЕРЕЗОВИК

«Всем взял подберезовик: и формой, и отменным вкусом, и питательной ценностью» — так определил подберезовик писатель Александр Стрижев.

Просторно и светло в молодой березовой рощице. В густой зеленой траве раскрыли белые реснички подружки-ромашки, а рядом с ними вырос подберезовик в серенькой шапочке.

* * *

Под высокой березой,
Где цветут ромашки,
Вырос подберезовик
В серенькой рубашке.

Как выглядит подберезовик?

У него стройная белая ножка с темно-бурыми чешуйками. Ножка подберезовика чуть потоньше, чем у подосиновика. Мякоть гриба на срезе белая. Шляпка подберезовика снизу тоже чисто-белая, а сверху бархатистая и окрашена в темно-серый или темно-бурый, белесый и черный цвет.

Похож подберезовик на березку «стройную, на березку белоствольную». У красавицы-березы белая береста разукрашена черными узорами, а у подберезовика высокая белая ножка разрисована темными чешуйками, да и шляпка серебристо-серая или серебристо-бурая под стать матушке-березе. Не зря называют подберезовик сыном березы.

Под березой

Под березкой белой —
Подберезовик смелый.
Он березы сын родной,
Вырос летнею порой,

Встал на длинной стройной ножке,
Так и просится в лукошко!

Но как говорится в русской народной пословице, «под березами не только подберезовики». Растут в березовых рощах и сыроежки, попадают и маслята — дружные ребята, можно найти и грибного царя — боровика.

Среди цветистого разнотравья на лесных полянах и опушках растут **розовеющие подберезовики**. Шляпки этих грибов на изломе розовеют.

На болотах изредка встречаются и **болотные подберезовики**. На вид они очень бледные, дряблые, мякоть у болотных подберезовиков водянистая.

Почему же подберезовикам нравится расти под березами?

Такое содружество деревьев и грибов ученые называют симбиозом. Своими тонкими длинными подземными нитями грибы оплетают корни деревьев. Через эти нити грибница усваивает полезные вещества, которые выделяют в землю деревья, а те в свою очередь забирают те вещества, которые выделяет в почву грибница.

У деревьев с грибами — большая дружба!

«Ученые считают, что если бы не было грибов, не было бы на земле таких пышных лесов, не встречались бы в лесах деревья-великаны», — написал Владимир Солоухин.

Когда же грибники кладут в лукошки и туески эти прекрасные дары леса?

Подберезовики растут с июня до конца сентября. Эти грибы относятся к ранним грибам-колосовикам.

Что это за грибы? Почему их так называют?

Колосовиками называются такие грибы, которые появляются на лесных опушках, полянах, в березовых рощах и дубравах в то время, когда на полях начинает колоситься рожь. К этим грибам, кроме подберезовика, относятся и боровики. В старину крестьяне заметили: «Зацветает рожь — колосовик найдешь».

Подберезовик обыкновенный появляется в июне, розовеющий — в августе-сентябре, а болотный — в сентябре.

Что же готовят люди из подберезовиков?

Молодые грибочки, подобранные один к одному, крепкие маринуют, консервируют или жарят, а взрослые грибы чаще всего сушат. Из сушеных подберезовиков готовят ароматную грибную икру. Высушенные грибы хорошенько промывают, предварительно вымочив в воде, затем их час-полтора варят. Потом грибы мелко рубят острым ножом или пропускают через мясорубку, солят по вкусу, добавляют обжаренный репчатый лук, растительное масло и немного грибного отвара. Получается очень вкусное и полезное кушанье!

- 1. Как выглядит подберезовик?***
- 2. Какие виды подберезовиков вы знаете?***
- 3. Почему подберезовики называют сыновьями березы?***
- 4. Где растут подберезовики?***
- 5. Почему подберезовик относится к грибам-кокосовикам?***
- 6. Какие еще грибы растут под березами?***
- 7. Что готовят из подберезовиков?***

ПОДОСИНОВИК

Дорогие ребята, попробуйте отгадать загадку: «Маленький, удаленький, сквозь землю прошел, красну шапочку нашел».

Правильно! Это гриб подосиновик.

В осиновом лесу можно заметить его красную шапочку. Кажется, будто среди зеленых трав и высоких крупных листьев папоротника зажегся алый огонек. Недаром народ приметил, что любят подосиновики забираться в папоротники».



Подосиновик

Как фонарик-светофор,
Что зажегся красным светом,
Украшает старый бор
Гриб и осенью, и летом.

Он растет в березняках
И в густом осиннике.
Срезал я, держу в руках
Крепкий подосиновик.

Свое название гриб получил, потому что растет под осинами. Я думаю, что многие из вас видели подосиновик, вдыхали его свежий лесной аромат, любовались яркой красной шляпкой.

Как выглядит подосиновик?

Молодой подосиновик грибники называют чelyшeм. Его ножка крепкая, белая, а шляпка напоминает алый бархатистый берет.

Постепенно гриб подрастает, и шаровидная шапочка начинает разгибаться, разворачивает края, распрямляется и принимает форму обычной грибной шляпки. В это время толстая ножка и шляпка одного размера, и гриб похож на маленький столбик.

Но затем ножка подосиновика перестает увеличиваться в толщину, а шляпка продолжает расти, и гриб становится высоким и тонконогим, похожим на раскрытый зонтик.

Ножка подберезовика покрыта коричневыми чешуйками.

Если подосиновик вырос в березовом лесу, то шляпка у него желто-бурого цвета.

В сосновых лесах растут белые подосиновики. У этих грибов цвет шляпки желтовато-белый или кремовый,

Красные подосиновики облюбовали осиновые леса.

Весной и летом листья осин светлые, серебристо-зеленые, а неяркие стволы этих деревьев окрашены в нежный зеленовато-серый цвет, и кажется, что осиновый лес освещен изнутри бледным золотистым сиянием.

А осенью нет в лесу дерева краше осины! Листья ее вспыхивают то розово-красными, то алыми, то лиловыми огоньками. Осиновый лес кажется полоской зари на фоне темного елового леса.

И в смешанных лесах, и в сосновых борах в августе-сентябре созревают богатые урожаи подосиновиков. А вот в темных хвойных ельниках они не растут!

Как вы думаете, почему под осинами прячутся красные подосиновики?

Да потому, что листья осин то багряные, то розовато-красные, и грибы нелегко заметить среди яркой опавшей листвы.

«Любят грибы за нос водить» — примечают люди. Думаешь, что это гриб — а это листик, прилипший к сухому сучку.

Осень в лесу

Трухлявый пенёк, как древний замок.
Повесил пестрый лес над ним
Мониста* яркие осин,
А возле пня — семья поганок
Укуталась листом сырым.

То вспыхнет клена парус алый
Среди колючих темных хвой,
То крупной ягоды кораллы**
Блеснут на кочке моховой.

А на краю глухой лощины***
Поманит красной шляпкой гриб,
Нагнусь и вижу: лист осины
К сучку засохшему прилип.

* *Мониста* — ожерелье из бусин, мотет, камней.

** *Кораллы* — бусины цвета красного коралла.

*** *Лощина* — долина с пологими берегами.

Подосиновики хорошо подходят для сушки и засолки. Готовят с ними и жаркое, и ароматные грибные супы, бульоны и соусы.

Любят угоститься грибами птицы и звери. Белка запасает подсушенные на ветках подосиновики в дупле, а глухари, тетерева, куропатки и сойки клюют в лесу крупные, порой и перезрелые, грибы.

1. Как выглядит подосиновик?
2. Почему этот гриб так называется?
3. Где еще растут подосиновики?
4. Какие птицы и звери угощаются в лесу подосиновиками?
5. Что готовят из подосиновиков?



РЫЖИК

Рыжики — самые любимые грибы русского народа.

Их относят к грибам первой категории, в которую входят еще боровики и грузди.

Рыжик недаром так называется. И шляпка, и ножка у этого гриба золотисто-оранжевая или ярко-рыжая.

Рыженький гриб

По лесу иду и вижу
Под сосной грибочек рыжий,
Подойду к нему поближе:
— Так ведь это рыжий рыжик!

Рыжик — заветный лесной клад, каждый грибник ему рад!

Шляпка у него похожа на воронку. На шляпке ряды темных колец. Мякоть оранжевая, крепкая и сочная.

Рыжики — очень душистые грибы, впитавшие лесные ароматы и сосновой смолы, и мокрых росистых елей.

Еловые рыжики растут под сумрачными бархатисто-зелеными шатрами густых еловых ветвей. Прячутся они под мягкой хвойной перинкой. Рыжеватая шляпка еловых рыжиков в зеленовато-синих пятнах. Эти грибы стройные, высокие.

Сосновые рыжики любят селиться в смолистых сосновых борах. Их шляпки ярко-оранжевые, подстать сосновой коре, а ножки невысокие. Сосновые рыжики крепкие, коренастые.

Если сравнить два вида рыжиков, то можно заметить, что у соснового рыжика ножка в несколько раз толще, чем у елового. Шляпка еловика более тонкая, хрупкая, особенно по краям, а у соснового рыжика шляпка толстая, мясистая, а края ее завернуты внутрь. Этот рыжик не крошится, не ломается в корзине. В зеленых дубравах

появляются в августе-сентябре дубовые рыжики. Шляпки у них не рыжие, а белые, а сок не оранжевый, а молочно-белый. Шляпка дубового рыжика украшена темными полосками.

«Рыжики от своих деревьев далёко не убегают. Эти грибы не встретишь ни в осиннике, ни в зарослях лозняка...

Рыжики никогда не растут по одному, они всегда выбегают стайками или целыми толпами».

Грибники собирают рыжики в корзины, сплетенные из ивовых ветвей, в берестяные туеса или в липовые кузовки. На Урале в старину рыжики собирали и солили так. Сначала хозяйки готовили бочки, сделанные из кедра. В эти бочки клали душистые ветки можжевельника и обдавали их кипятком. Зачем так делали? Так делали для того, чтобы грибы не закисло и не заплесневели за время долгого хранения. Когда бочки просыхали, их привозили в лес. Собранные рыжики сначала обтирали льняными полотенцами, стряхивая прилипшие к грибам иголки хвои, листики, комочки земли. А потом рядами укладывали в бочку, пересыпая крупнозернистой солью. Сверху закрывали крышкой и клали на нее тяжелый камень — гнёт.

Засоленные таким способом рыжики не мялись, не крошились, а получались крепкими, ядреными, ароматными.

Охотники, путешественники, да и заядлые грибники иногда жарят рыжики на костре, нанизав их на прут и слегка посолив каждый грибок.

Приготовленные таким способом рыжики очень вкусные — хрустящие, румяные. Вот как об этом написал В. Солоухин.

«Вспоминая детство, я иногда беру с собой в лес щепотку соли. Если день сырой, прохладный, с дождичком, особенно приятно разжечь в лесу небольшой огонек. Выберешь место под дремучей елью, непроницаемое ни для дождя, ни для света. Сухо, тепло, уютно, как в комнате. На земле ровная и гладкая подстилка из темных коричневых игл, слежавшихся в плотный пружинистый войлок, по сторонам березки или иные деревца. Душистый дымок от костра тотчас наполняет всю эту лесную комнату. В это время для забавы насадишь на прутик рыжик, насыплешь на него соли и поднесешь в огонь ».

В лесах рыжики появляются в августе-сентябре. Порой они растут вплоть до заморозков. Не зря говорится: «Вырос поздний грибок, будет поздний снежок».

В некоторых селах Польши в старину отмечали праздник грибов.

Девушки наряжались в яркие платья и сарафаны, на голову надевали венки из цветов и листьев, водили хороводы и пели:

Я сбилась с ног,
Пуст мой кузовок,
Только тебя не вижу, грибок.

Ну-ка появись,
Ну-ка объявись,
Выгляни рыженький
Рыжик!

Чаще всего рыжики солят или маринуют. Причем рыжики так ароматны и аппетитны сами по себе, что в рассол или маринад не добавляют ни чеснока, ни хрена, ни листов вишни, дуба или смородины, ни укропа, чтобы этими специями не перебить удивительный вкус этих грибов.

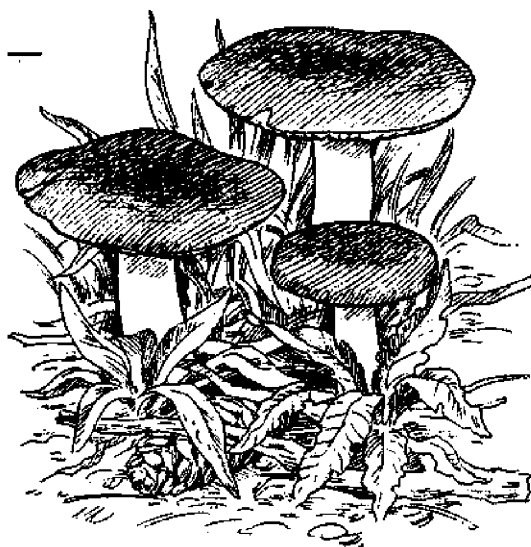
1. *Как выглядит рыжик?*
2. *Какие виды рыжиков вам известны?*
3. *Где растут рыжики?*
4. *Когда собирают в лесу рыжики?*
5. *Как в старину солили рыжики?*
6. *Что готовят из рыжиков?*

СЫРОЕЖКА

Кто не видел сыроежку! Это один из самых распространенный грибов. Растет он повсюду: на опушках, полянах, в сосновых лесах и в траве среди белоствольных березок. Примерно третья часть всего грибного урожая — сыроежки.

Как выглядит сыроежка?

Верно! У нее белая ножка и яркая шапочка, то зеленая, то желтая, то красная, а то и лиловая, словно повязали сыроежки нарядные косынки! У молодых сыроежек шляпки выпуклые, затем они распрямляются. Иногда шляпки вырастают очень крупными — с чайное блюдце. Пластинки шляпки белые, легко ломаются и крошатся, поэтому эти грибы нельзя носить в сумках и рюкзаках. Грибники устилают дно ивовой корзины мягкой подстилкой из мха и кладут на нее нежные грибочки.



Разноцветные сыроежки

Тихо по лесу иду,
Сыроежки в мох кладу.

Шляпки у них разные —
Зеленые и красные,
Иногда лиловые,
Словно аметисты*.

Еловые, сосновые —
До чего ж цветисты!

* *Аметист* — драгоценный камень фиолетового цвета.

Почему шапочки сыроежек окрашены во все цвета радуги?

Да потому, что цвет шляпки зависит от места, где вырос этот гриб. Если среди зеленых листьев и трав, то под стать им и шляпка у гриба зеленая. Если под осинками, листья которых уже подрумянила осень, то шляпки сыроежек ярко-красные или розово-лиловые. А если под желтеющими березами, то шапочка сыроежек — золоти-сто-желтая. Словно добрый волшебник рассыпал разноцветные камешки по лесам.

Почему сыроежка так называется?

А вот этого люди не знают! Ведь никто не ест эти грибы сырыми.

«Иногда мы пробовали в детстве, откусывали краешек сыроежки, а потом долго не могли промыть во рту речной водой ужасную едкую горечь. Ничего себе сыроежка!» — изумлялся Владимир Солоухин.

Видно, попалась ему сыроежка со жгучим, едким соком.

«Существует двадцать семь разновидностей сыроежек. Некоторые из них содержат едкий, горький сок, другие — нет. К разновидностям сыроежек относятся: блестящая, болотная, бордовая красивая, ломкая, родственная, невзрачная, обманная и другие. Разнообразие этих грибов очень велико: от красивой до невзрачной, от родственной до обманной».

Собирают сыроежки почти всё лето и осень — с июня до самых заморозков.

Народ давно приметил, что если «пошли сыроежки раньше белых, в лесу с корзиной нечего делать».

Собирать сыроежки, как и другие грибы, лучше рано утром, ведь «на зорьке росистой гриб крепкий, душистый, а в знойный день, как гнилой пень».

Лесной народ

Бродит луч среди полян,
А на паутинки
Нанизал ночной туман
Светлые росинки.

Я в березняке хожу
И за лучиком слежу:
На грибы он упадет:
«Выходи лесной народ!»

Как готовят сыроежки?

Сыроежки, как правило, солят с приправами — чесноком, тмином, укропом, дубовым, вишневым или смородиновым листом.

Можно отваривать их в соленой воде, а потом жарить на сковороде. Жаркое получается аппетитным и ароматным. Подходят отварные сыроежки и в начинку для пирогов. Недаром пословица гласит: «Грибок в кузовок, зимой будет пирожок».

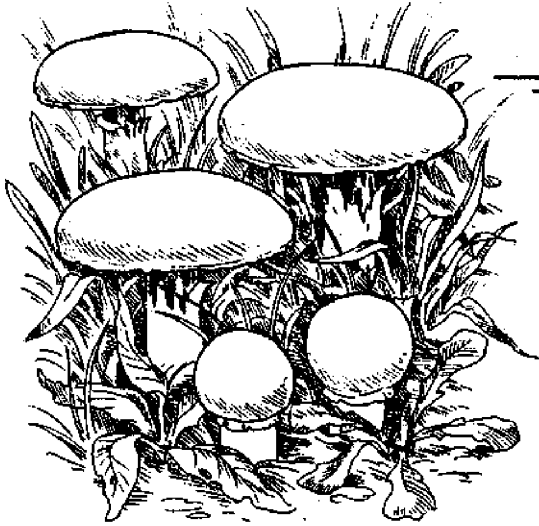
1. Как выглядит сыроежка?

2. В какие цвета окрашены шапочки этих грибов? Почему?

3. Где растут сыроежки?

4. Как готовят сыроежки?

ШАМПИНЬОН



В переводе с французского языка слово шампиньон означает «гриб». В природе существует немало разновидностей шампиньонов.

Шампиньон обыкновенный высок ростом, у него плавно закругленная шляпка. У молодых грибов она напоминает половину шарика, со временем шляпка распрямляется и становится плоской. Кожица шляпки по краям завернута вниз. Цвет шляпки белый. Ножка гриба толстая, плотная с бахромчатым колечком под шляпкой.

Чистая, белая мякоть обыкновенного шампиньона на изломе слегка розовеет.

Растут шампиньоны дружными семьями там, где почва богато удобрена навозом и перегноем — вокруг скотных дворов, в огородах, на лугах, где пасутся стада коров.

Когда шампиньоны подрастают, пластинки под шляпкой становятся буро-фиолетовыми или совсем темными, почти черными.

В зеленых лугах встречаются **луговые шампиньоны**. Они более высокие и стройные, чем шампиньоны обыкновенные. Шляпка у них пошире и слегка отливает желтизной. Пластинки таких шампиньонов меняют цвет. Сначала они светло-розовые, а у старых грибов — шоколадные, почти черные.

Шампиньоны луговые — самая распространенная порода этих грибов. Они прекрасно чувствуют себя на зеленых лугах, среди буйных свежих трав, удобренных навозом, где пасутся буренушки. Собирать их можно с начала лета до середины осени.

В еловых лесах любят селиться шампиньоны лесные. Шляпка у них тоньше, чем у его собратьев. Она напоминает раскрытый зонтик с бугорком посередине. Ножка этого гриба не плотная, а имеет вид полый трубки.

На полянах и лесных опушках встречаются порой полевые шампиньоны. Шляпка у полевых шампиньонов не круглая, а слегка вытянутая вверх, белая, а мякоть тоже белая, не розовеющая при надломе, и обладающая приятным запахом аниса.

Вот как описывает шампиньоны Владимир Солоухин.

«На дороге через луга, и главным образом на дорогах через цветущие некогда, а теперь одичавшие и выродившиеся сады мы любили собирать шампиньоны. Что это были за шампиньоны! Таких грибов никогда уже не придется собирать. Право же, каждый гриб был равен чуть ли не футбольному мячу, такой же круглый, такой же крепкий, с нежно-розовыми пластинками, налитой, тяжелый, прохладный».

Шампиньоны растут не только на лугах, в еловых лесах и на светлых полянах, нет! Люди научились выращивать эти грибы в теплицах и получать урожай в течение всего года.

Шампиньоны уже много веков тому назад выращивали в пещерах и каменоломнях* Рима и Греции. Сейчас выращивают три разновидности этих прекрасных грибов: белые, бурые и серые.

* Каменоломня — место, где производилась добыча камня.

Грибоводы поступают так: в большую глубокую миску помещается самый лучший, самый зрелый шампиньон, сорванный в разгар грибной поры. От него получают споры.

В пробирки, наполненные конским навозом, высевают споры этого шампиньона, и скоро они распускают нежно-голубые росточки.

Сажать шампиньоны можно в любых подвалах, при температуре 18-20°C.

В нашей стране шампиньоны выращивают в особых земляных теплицах.

Шампиньоны — вкусные, нежные и ароматные грибы. Из них варят супы, готовят жаркое, их солят и маринуют. Повара добавляют эти грибы в соусы и приправы.

Суп с шампиньонами

Шампиньон, шампиньон!

Положу тебя в бульон.

Я добавлю специй, круп

И сварю душистый суп.

1. Как выглядит шампиньон обыкновенный?

2. Какие есть еще виды шампиньонов?

3. Где растут эти грибы?

4. Почему их иногда называют «навозниками» ?

5. Где выращивают шампиньоны?

6. Что готовят из этих грибов?

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

1. Какой гриб называют «полковником»?
2. Какие виды боровиков вы знаете?
3. Какой гриб называют «лесной смертью»? Почему?
4. Какие особенности бледной поганки надо знать?
5. О каком грибе говорят: «Они ребята дружные»?
6. Какой гриб похож на круглый шарик-колобок?
7. У какого гриба маслянистая на ощупь шляпка?
8. Какой гриб растет под березой?
9. Какой гриб растет под осиной?
10. Где растет моховик?
11. Бывают ли лисички червивыми?
12. Кто лечится мухоморами?
13. Чем отличается от опенка ложный опенок?
14. Где растут шампиньоны?
15. Шляпка какого гриба красная в белых пятнышках?
16. Как готовят грибы для длительного хранения?
17. Как окрашены рыжики?

Учась сравнивать

1. Где растут подосиновики, а где растут подберезовики?
2. Чем отличаются от других грибов дождевики?
3. Чем отличаются боровики и опята?
4. Где растут шампиньоны, а где рыжики?
5. Что общего у рыжиков и лисичек? (*Цвет*)
6. Что общего у опят и груздей? (*Растут кучно*)

Отгадайте загадка

Объясните, как вы догадались, какие слова помогли найти отгадки?

Этот гриб нарядный
Растет с осиной рядом,
На головку надет
Ярко-красный берет.
(*Подосиновик*)

Этот грибок
Похож на колобок.
К теплым дождикам привык,
Гриб зовется...
(*Дождевик*)

Возле пней и на лужайке
Мы всегда гуляем стайкой.
Очень дружные ребята,
Называют нас...
(*Опята*)

Этот грибок —
Березы сынок.
Кто его найдет,
Всяк в лукошко кладет.
(*Подберезовик*)

Крепкий маленький грибок,
Маслянистый, как блинок.
(Масленок)

Желто-рыжие сестрички,
Величают нас...
(Лисички)

Этот гриб красивый, красный,
Но поверьте, он опасный.
(Мухомор)

Гриб красен,
Да для здоровья опасен.
(Мухомор)

Грибы похожи на опят,
Но спрятан в них опасный яд.
(Ложные опята)

Вот грибочек ярко-рыжий.
Вы узнали? Это...
(Рыжик)

Очень бледная на вид,
Яд опаснейший таит.
(Бледная поганка)

Угадайте, какой гриб где растет

Моховик... (Во мхах)
Подберезовик ... (Под березами)
Опенок ... (На пнях)
Подосиновик ... (Подосинами)

Четвертый лишний

Выделите лишнее слово, объясните свой выбор.

Боровик, малина, сыроежка, рыжик.
Калина, малина, земляника, дождевик.
Масленок, опенок, мухомор, подосиновик.
Бледная поганка, шампиньон, мухомор, ложный опенок.
Яблоко, груша, подберезовик, слива.
Сосна, осина, береза, груздь.
Опенок, рыжик, масленок, сосна.

Пословицы и поговорки

1. Без счастья и в лес по грибы не ходи.
2. Счастливому хорошо и по грибы ходить.
3. Бояться волков — быть без грибов.
4. Будет дождик — будут и грибки, а будут грибки — будут и кузовки.
5. В карете цугом по грибы не ездят.
6. Возле леса жить — голодному не быть.
7. Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузовок кладут.
8. Где гриб вырос, там его и берут.

9. Гриб да огурец в животе не жилец.
10. Гриб не хлеб, ягода — не трава.
11. Грибов ищут — по лесу рыщут.
12. Грибы растут в лесу, а их и в городе знают.
13. Давно, когда царь Горох с грибами воевал.
14. Затянулись дожди — груздей не жди.
15. И зимой бы съел грибок, да снег глубокий.
16. Кто любит земле кланяться, без грибов не останется.
17. Кто пораньше встает, тот грибки в кузов кладет.
18. Лесная сторонка не только волка, но и мужика прокормит.
19. Любят грибы за нос водить.
20. Любят подосиновики забираться в папоротники.
21. Много мошек — готовь для грибов много лукошек.
22. На зорьке росистой — гриб крепкий, душистый, а в знойный день — как гнилой пенек.
23. Назвался груздем — полезай в кузов.
24. Начнется дождик редкий — готовь кузовок крепкий.
25. Не заламывай рябину не вызревши, не ешь грибов не признавши.
26. Не поклоняйся грибу до земли, не поднимать его в лукошко.
27. Не хочешь быть грибами убитым, знай зверей по «когтям» и «копытам».
28. Под березами — не только подберезовики.
29. Поздний грибок — поздний снежок.
30. С кем по грибки, с тем и по ягодки.
31. Солнышко — мать цветам, а тень — мать грибам.
32. Бобы не грибы, не сеешь — не взойдут.
33. Хотелось бы боровика, да дорога далека.

Приметы

1. Если колосится рожь — начинают попадаться подберезовики и белые.
2. Подберезовики появляются через неделю после того, как зацвела рябина.
3. Полетел с осины пух — пора собираться за подосиновиками.
4. Если зацвела сосна, то и маслята скоро выбегут из подземелья.
5. Овес созрел, а у березок зажелтели первые листья — пора брать осенние опята.
6. Первый рыжик найдешь — сей рожь.
7. Появятся мухоморы — жди белые. Появятся белые — через три недели жди рыжики. Появятся рыжики — жди осенние опенки. Появятся осенние опенки — ждите снег.

Игра в слова

Хлопните в ладоши, услышав слово, подходящее боровику (бледной поганке, груздю, шампиньону). Объясните выбор каждого слова:

СЛОВАРЬ: *растет грудками, первый среди грибов, рыжий, маслянистая шляпка, бледная, растет под березой, красная шляпка в белых пятнышках, растет под оси-*

ной, растет на пнях и сухих деревьях, растет на лугах, прячется во мху, ядовитый, похож на опенка, «полковник», выращивают на грядках и в теплицах, похож на колобок, разноцветные шляпки, «дедушкин дымок», «лесная смерть».

Комментарий для взрослых. После игры для систематизации памяти и речи детей можно предложить им следующее задание: вспомните, какие слова, подходящие боровику (бледной поганке, груздю, ..., шампиньону), вы слышали?

Рассказ-описание

Составьте рассказ-описание с опорой на план.

- 1. Как называется гриб?*
- 2. Как он выглядит?*
- 3. Где растет этот гриб?*
- 4. Чем он полезен (вреден) людям?*
- 5. Дополнительные сведения, известные детям.*

Список использованной литературы

1. Гельмути Р.Г. Грибы. — М.: АСТ: Астрель, 2002.
2. Зуев Д.П. Жизнь леса. — М.: Лесная промышленность, 1997.
3. Сигунов П.Н. Лесное счастье. — М.: Детская литература, 1974.
4. Солоухин В.А. По грибы. — М.: Художественная литература, 1975.
5. Стрижев А.Н. Заметки фенолога. — М.: Художественная литература, 1975.
6. Русские пословицы и поговорки / Под ред. В.М. Аникина. — М.: Художественная литература, 1988.
7. Шорыгина Т. А. Осенние праздники: Сборник сценариев с нотными приложениями. — М.: Издательство «ГНОМ и Д», 2002.

Содержание

От автора	3
ЛЕСНЫЕ ПОДАРКИ	3
БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК).....	10
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА	13
ГРУЗДЬ.....	15
ДОЖДЕВИК.....	17
ЛИСИЧКА	19
ЛОЖНЫЙ ОПЕНОК	21
МАСЛЕНОК..... '	22
МОХОВИК.....	24
МУХОМОР	26
ОПЕНОК.....	28
ПОДБЕРЕЗОВИК	30
ПОДОСИНОВИК,	32
РЫЖИК	34
СЫРОЕЖКА	36
ШАМПИНЬОН	38
Вопросы и задания.....	40
Список использованной литературы	44