

СЕКРЕТЫ ГРИБНОГО ЦАРСТВА.

На Руси их называли «губами», арабийские арабы звали их «салом земли», «черными алмазами». Калмыки - «тенгрин ки», что в переводе означало «дыхание неба». Существует целая наука, изучающая эти организмы- микология.

Как вы думаете, что это за организмы?

Верно, это грибы. Уже совсем скоро наступит время сбора грибов.

Поход за грибами называют «тихой охотой». Все знают, что удача на «тихой охоте» сопутствует не каждому. Считается даже, что не человек ищет грибы, а они сами находят, «видят» человека.

Для настоящего грибника поход за грибами – радостная встреча с лесом, приобщение к его красоте, к его тайнам. Настоящему грибнику лес радуется, как другу, и грибов для него не пожалует.

Как же стать настоящим грибником? С чего начать? Конечно, прежде всего, нужно любить природу и знать грибы. Приглашаем вас в небольшое увлекательное путешествие в загадочное грибное царство.

Почему загадочное? Да потому что гриб – удивительное создание. Грибы появились раньше динозавров. И, в отличие от них, хорошо приспособились к окружающей среде, пережив множество глобальных катастроф.

Микологи (учёные, изучающие грибы) долго спорили а какому царству отнести грибы – царству растений или животных.

Грибы нельзя назвать растениями, так как у них нет листьев, стебля, веток. Кроме того, растения сами создают нужные для своего роста вещества, а грибы так «не умеют».

И к царству животных грибы отнести нельзя. Как вы думаете, почему?

Грибы – это особое царство живой природы.

В настоящее время известно около 100 тысяч видов грибов. Их можно встретить в самых различных местах – в пресной и морской воде, в поле и в саду, на лугу и в горах. Мы с вами отправимся в лес и попробуем раскрыть секреты царства лесных грибов. Чудесных вам открытий!

Секрет первый – **ИСТОРИЧЕСКИЙ**.

Микология — наука о грибах — возникла в IV в.

В России грибы стали популярными в десятом веке с принятием на Руси христианства, ведь целых 200 дней в году христиане соблюдают пост (нельзя есть мясные и молочные продукты). Грибы же по питательности превосходят многие известные нам продукты – мясо, колбасу, яйца, рыбу. Недаром их называют растительным мясом!

Была на Руси даже своя грибная столица — город Судиславль в Костромской губернии.

Грибная охота всегда связана с удачей. Наши предки собирали грибы, ягоды, коренья, травы для еды и питья. Всегда это сопровождалось таинством. Было много шепотков, ритуалов, заговоров на удачный поход в лес. Вот один из них: «Идем за грибами, шепчем губами: Гриб-грибочек, иди в кузовочек».

Всемирный день грибника отмечается ежегодно 3 октября. Правда, этот праздник неофициальный, и ни в каких календарях не помечен. А в России любители тихой охоты отмечают праздник 13 сентября в самый пик грибного сезона.

Секрет второй – **БИОЛОГИЧЕСКИЙ.**

То, что мы с вами привыкли называть грибом – только его надземная часть – **ШЛЯПКА** и **НОЖКА**, которые вместе составляют **ПЛОДОВОЕ ТЕЛО**.

В шляпке созревают грибные споры, которые разносятся ветром, попадают на землю и прорастают, образуя новые грибы. А по ножке к шляпке продвигаются питательные вещества, которые гриб берет из почвы.



Подземная же часть гриба напоминает паутину, а называется она «**ГРИБНИЦА**» (не путайте с грибовницей – грибным супом).

Какая, на ваш взгляд, часть гриба играет более важную роль в его жизни? Несомненно, это грибница! Грибница состоит из белых тонких ниточек, пронизывающих весь верхний слой почвы. На этих ниточках образуются маленьких клубеньки. Эти клубеньки растут, вылезают из земли и ... превращаются в известные и любимые нами грибы!

Грибница может жить и давать грибы много-много лет, если ее не повредит человек. Поэтому, когда мы собираем грибы, надо грибницу беречь: гриб осторожно взять, а освободившееся место в земле легонько прикрыть мхом или листвой, чтобы сохранить грибницу.

Грибница очень — очень большая, занимает много метров вокруг маленького грибка. Её размер можно сравнить с размером детской площадки во дворе! Поэтому на самом деле гриб — это очень-очень большой организм! По размерам и весу он больше... слона!

Грибы часто растут группами, семейками, их можно собрать несколько в одном месте именно благодаря грибнице. Нити грибницы образуют сложную подземную паутину, а на ее сплетениях пробивается вверх новое плодовое тело.

Творческим людям предлагаем научиться лепить из пластилина подберезовики, лисички, мухоморы и опята: <http://nbrkv.ru/lepim-s-detmi-iz-plastlina-griby-podberezoviki-lisichki-muhomory-opyata.html>

Секрет третий— ЭТИМОЛОГИЧЕСКИЙ.

Очень интересны имена грибов! И не просто так эти имена придуманы. Разгадайте этот секрет сами — догадайтесь, почему каждый гриб так назвали (соедините название с объяснением):

ПОДОСИНОВИК



Эти грибы всегда растут дружно, близко друг к другу, как «груда». Даже слово такое есть в русском языке «сгрудились», то есть очень-очень близко друг к другу встали.

МОХОВИК



Это друг березы. Растет под березой, в березовых рощах, и даже похож на березку — у него высокая белая ножка с темным узором — чешуйками. Поэтому он так и называется.

ГРУЗДИ



Гриб так назвали за его рыжий цвет! Он действительно ярко-рыжий — и шляпка, и ножка.

ОПЁНОК



Растет под осиной и похож на нее тем, что листья у осины красные, оранжевые, как его шляпка. Второе название гриба красноголовик, ведь шляпка у него красная.

ЛИСИЧКИ



Название этих грибов произошло от слова «пень», «около пня». Любят они расти на пнях и на засохших поваленных деревьях.

ПОДБЕРЁЗОВИК



МАСЛЁНОК



СЫРОЕЖКА



ВОЛНУШКА



БОРОВИК



РЫЖИК



МУХОМОР



Этот гриб так назвали из-за его масляной шапочки. Шляпка у него как будто смазана маслом и блестит на солнце.

Название этого гриба произошло от слова «бор», потому что он растет в сосновом и еловом бору. Второе название – белый гриб, потому что мякоть их белая и не темнеет при варке и сушке, остается всегда белой.

Эти грибочки своим ярко — оранжевым цветом напоминают лису, поэтому так и называются. И шляпка, и ножка у них ярко — рыжая. А растут они всегда дружными семейками.

Эти грибы растут среди мягкого мха. Торчат из мха их шапочки, хорошо видны, легко собирать.

Грибы с разноцветными шляпками. Так их назвали, потому что их не надо варить для засолки.

С давних времён этот гриб использовали в качестве средства для уничтожения всевозможных насекомых, таких как: мухи, клопы. Для этого его размельчали и заливали подслащённым молоком. Затем этот раствор ставили в места скопления насекомых.

На шляпке у этих грибов волнистые круги. Название гриба действительно произошло от слова «волна». Только в древности это слово означало — «шерсть». У этих грибов ворсистая как будто немного шерстяная шляпка. Вот и назвали эту шляпку «шерстяной», а гриб — «.....».

Секрет четвёртый– ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ.

На Руси всегда любили грибы, называя их «пригожей к здравую пищу». Они почитаемы и по сей день. Грибы жарят, сушат, солят, маринуют, тушат, а теперь и замораживают. Словом, едят круглый год. По сытности их считают равными мясу и рыбе. Грибы богаты витаминами и микроэлементами, необходимыми нашему организму.

В пищу употребляют в основном шляпочные грибы, плодовое тело которых состоит из шляпки и ножки. Различают съедобные грибы, условно съедобные, несъедобные и ядовитые грибы. К съедобным относятся те из них, которые имеют высокую пищевую ценность и не представляют угрозы здоровью человека. Наиболее популярные съедобные грибы – это белый гриб, боровик, подосиновик, подберезовик, рыжик, польский гриб, гриб-зонтик и гриб-дождевик, груздь, сыроежка, опенок, шампиньон, масленок.

Грибы заготавливают разными способами. Солить очень хорошо грузди, волнушки, сыроежки, рыжики, а мариновать лучше подберезовики, белые, маслята, подосиновики моховики и опята.

В России особенно ценятся белые грибы (боровики) и грузди. Немцы употребляют в основном лисички. Англичане признают лишь шампиньоны, трюфели и сморчки. В Англии и Франции употребляют только трюфели, которые разыскивают специально обученные собаки таксы. А вот опята французы считают ядовитыми.



Самый дорогой в мире гриб - черный трюфель. Его называют черным бриллиантом. Это предмет национальной гордости французов, один килограмм трюфелей стоит от 400 до 1 000 и более евро. Основные животные на трюфельной охоте - собаки и свиньи.

Свиней чуют трюфели за 20 м, бегут и откапывают, чтобы полакомиться, только держи. Поэтому поисковых свиней водят на поводке, а сразу же после того как свинья "сделает стойку", награждают ее чем-нибудь вкусным, например, сладкой кукурузой или фасолью, чтобы отвлечь от грибного деликатеса. Но самый распространенный вид охоты на трюфели - с собакой.

Секрет пятый– МЕДИЦИНСКИЙ.

Известно множество замечательных качеств грибов. Одно из них – применение в медицине.

Например, благодаря плесневому грибу *Penicillium notatum* почти 80 лет назад был получен первый природный антибиотик – пенициллин. Этому открытию человечество обязано миллионами спасенных жизней.

Народная медицина веками использовала лесные грибы. Настойкой мухомора растирали воспаленные суставы, лечили артрит, ревматизм, болезни нервной системы. Боровики применяли для лечения туберкулеза и нарушений обмена веществ. Настойка маслята помогает при упорных

головных болях. Сморчки, лисички издревле применялись народными целителями для борьбы с заболеваниями глаз. А когда этими грибами заинтересовались ученые, метод получил научное подтверждение. А дождевик можно использовать как настоящий лечебный пластырь, останавливающий кровотечение и снимающий боль – стоит только взять маленький гриб, разломить его и мякотью приложить к ранке? Активно используются в медицине также строчки, трутовики, грузди, веселки, шампиньоны, чага.

Среди грибов есть немало ядовитых. Даже ничтожное количество ядовитых веществ, попавшее на пальцы при прикосновении к ядовитым грибам, может принести беду.

Но неприятности могут принести и съедобные грибы!

Грибы –тяжёлая пища. Врачи не рекомендуют есть грибы детям до трех лет и людям с заболеваниями желудка, печени, почек. Собирать следует только молодые грибы. В старых не разрушается грибная клетчатка, гриб плохо усваивается организмом. В народе говорят: «Не бойся червивого гриба, бойся старого».

Кроме того, даже съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях являются несъедобными. Вырастая вблизи заводов и фабрик, автотрасс, грибы накапливают в ртуть, свинец, кадмий и становятся опасными для здоровья.

Как уберечься от отравления грибами?

САМОЕ ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО - НЕ СОБИРАЙТЕ ГРИБЫ, КОТОРЫЕ НЕ ЗНАЕТЕ!

Первая помощь при отравлении грибами должна быть наискорейшей! При малейшем подозрении надо срочно вызвать врача. Пока нет врача, необходимо дать выпить 5-6 стаканов воды для промывания желудка. Эту процедуру повторить 3-5 раз, затем уложить больного в постель и приложить теплые грелки к рукам и ногам. Пострадавшему непрерывно давать теплое питье.



Задание для знатоков:

- Какие грибы лежат в корзинке?
- Есть ли среди них ядовитые грибы?
- Какие грибы имеют ложных «двойников»?

Проверь себя: в корзинке лежат груздь, лисички, мухомор, волнушка, опята, боровик, рыжик. Ядовитый гриб – мухомор. Ложных «двойников» имеют боровик, опята и лисички. Эти грибы бери аккуратно!

Секрет шестой– ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ.

Грибы являются санитарами леса, они участвуют в переработке лесных остатков в лесу: разрушают пни, сучья, отмершую листву. Если гриб незнакомый, лучше его не брать, а если ядовитый, он понадобится какому-нибудь животному. Мухоморами лечатся лоси, белки, сороки, перед спячкой медведи едят мухоморы.

Чтобы не нанести вред природе, грибы нужно собирать правильно. Самый верный способ – выкрутить гриб из земли. При этом грибница не повреждается, плодовое тело не остается в земле, значит, будущим грибам ничего не грозит.

Секрет седьмой– ЭКЗОТИЧЕСКИЙ.

Среди представителей царства грибов есть всякие экзотические виды.

Например, гриб – *кровоточащий зуб*. Этот гриб имеет устрашающий внешний вид, распространен в Европе и Северной Америке. Молодые грибы источают на белой поверхности красный насыщенный сок, который похож на кровь. В пищу непригоден, так как имеет горький вкус.



В период сезона дождей в Бразилии и Японии можно встретить фантастический гриб, который встречается в кино – *люминесцентный гриб*. Свою популярность он получил благодаря способности излучать сияние. Похожие способности имеют светлячки и некоторые разновидности медуз. Увидеть свечение можно в темное время суток. Точной информации о съедобности гриба нет.

Еще один необычный гриб – *решеточник красный*. Название получил из – за своего необычного вида. Гриб похож на корзинку или красную сетку. Считается очень редким грибом — занесен в Красную книгу.



Один из самых экстравагантных грибов – плазмодий. Этот гриб умеет... ходить! Его можно встретить даже в пустынях, среди снегов и на высокогорьях.

Гриб – *звездовик* произрастает на гниющих деревьях в Европе и Северной Америке. Грибники его считают непригодным в пищу за счет его горького вкуса. В Бразилии его



называют «звезда земли».

О других необычных грибах вы можете узнать, посмотрев видео:
https://russia.tv/video/show/brand_id/60120/episode_id/1273927/video_id/1441981/

Вот и подошло к концу наше путешествие по лесному грибному царству. Теперь вы знаете какие бывают грибы, как правильно выбрать, где и как собирать грибы, чтобы не было опасных последствий. Удачи вам на самой тихой и гуманной охоте!