

3–7 лет

Расскажите детям *о грибах*

Белый гриб/Груздь/Лисичка/Маслёнок/Опёнок/
Подосиновик/Рыжик/Рядовка/Сморчок/
Сыроежка/Трюфель/
Шампиньон

для занятий
в детском
саду и дома



МОЗАИКА
СИНТЕЗ
2012



Э. Л. Емельянова
Расскажите детям о грибах
Серия «Расскажите детям»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5816016
Расскажите детям о грибах: Мозаика-Синтез; М.; 2010
ISBN 978-5-86775-810-3

Аннотация

Наглядно-дидактическое пособие «Расскажите детям о грибах» предназначено для групповых и индивидуальных занятий с детьми 3-7 лет в детском саду и дома. Пособие с успехом может быть использовано на занятиях по ознакомлению с окружающим миром, для развития речи и мышления, в логопедических играх, для развития логического мышления, при обучении детей дошкольного и младшего школьного возраста иностранному языку.

Содержание

БЕЛЫЙ ГРИБ	4
ГРУЗДЬ	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Э. Л. Емельянова

Расскажите детям о грибах

БЕЛЫЙ ГРИБ

*И под старою сосною,
Где склонился пень-старик,
Окружен своей семьею,
Первый найден боровик.*

В. Рождественский

По вкусовым качествам и пищевой ценности съедобные грибы принято делить на четыре группы. К первой – относятся белые грибы, рыжики и грузди настоящие. Ко второй – подберезовики, подосиновики, маслята, шампиньоны, волнушки. К третьей – черные грузди, моховики, лисички, сморчки, осенние опята. К четвертой – грибы-зонтики, ломкие виды сыроежек, летние опята, вешенки, говорушки.

Такое деление условно, у каждого грибника есть свои пристрастия. Отличаются и вкусы у разных народов. В России груздь относят к ценным грибам, а в странах Западной Европы его считают несъедобным. Некоторые народности предпочитают навозники, грибы-зонтики, тогда как другие считают их несъедобными и не собирают.

Самым высококачественным из всех грибов по праву называют белый гриб, или боровик. Многие грибники только тогда считают свой поход в лес успешным, если в их корзине окажется хотя бы один белый гриб.



Белым этот гриб называют потому, что в отличие от других трубчатых грибов его мякоть на изломе не меняет цвет и остается белой и после варки, и после сушки.

Шляпка у белого гриба выпуклая, может достигать 25 см в диаметре, ее окраска варьируется от беловатого до темного бурого, в зависимости от того, в каком лесу гриб вырос. Нижняя поверхность шляпки – губчатая, с хорошо выражен-

ными трубочками, сначала белая, с возрастом желтеет.

Ножка у белого гриба толстая, иногда до 10 см толщиной и около 17 см длиной. У молодых грибов ножка клубневидная, у зрелых – цилиндрическая, со светлым сетчатым рисунком в верхней части. Масса плодового тела может достигать 10 кг.

Белый гриб встречается в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Он чаще всего соседствует с елью, березой, дубом. Белые грибы очень питательны. Бытует даже поговорка: «Боровой гриб лучше любого мяса». В пищу гриб употребляют в жареном, сушеном, маринованном виде. В народной медицине используют вытяжку из белого гриба. У белого гриба имеются двойники: желчный гриб и дубовик.

ЗАГАДКА

*Стоит Лукашка – белая рубашка.
А шапка надета шоколадного цвета.*

(Белый гриб)

ГРУЗДЬ

*Назвался груздем —
Полезай в кузов!*

К роду млечников (грибов, содержащих млечный сок) относятся грузди: настоящий, черный, желтый, золотисто-желтый, перечный. У груздя настоящего шляпка слизистая, вначале белая, затем слегка желтоватая со слабokonцентрическими полосами и волнисто-мохнатым краем. Пластинки нисходящие, частые, белые и розоватые.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.