**Наблюдение за грибами на поляне.**

**Цель**: развивать познавательную активность в процессе формирования представлений о грибах, правилах поведения в природе.

**Ход наблюдения:**

Важный толстый гриб,

Вырос у дорожки.

К уважению привык

Гриб на крепкой ножке.

Как увидим, что он близко —

Трудно мимо нам пройти.

Сразу кланяемся низко —

Опять гриб встал на пути!

Посмотри ты на него,

Не порань грибницу,

В этом месте через год

Новый гриб родится.



Грибы — удивительные растения, даровый продукт при­роды. Мы их не сеем и не садим, на том же месте, где среза­ем грибы сегодня, вновь получаем их завтра.

Когда появляются первые грибы, — это чудесная, летняя пора. Лес и поляна тогда необыкновенно красивы, воздух чист. Теплые летние дожди создают благоприятные условия для бурного развития и плодоношения грибов. Они растут везде, где есть береза, ель и сосна. Растут на полянах, опушках леса, заброшенных лесных дорогах, на склонах старых ка­нав и оврагов.



Мир грибов велик и разнообразен. Все грибы можно раз­делить на съедобные и несъедобные.

-Какие грибы съедобные, а какие нет? (Боровик, подбере­зовик, моховик, рыжик, груздь, волнушка, сыроежки, лисич­ка, сморчок, опята — съедобные, а несъедобные — бледная поганка, мухомор.)

-Чем отличаются съедобные грибы от несъедобных? (Съе­добные грибы можно употреблять в пищу, а несъедобные нельзя — можно отравиться.)

      - Назовите лечебный гриб лосей. (Мухомор.)

Чтобы источник пищевых грибов не нарушался, надо бе­режно и разумно относиться к грибам, даже к тем, которые не употребляются в пищу. Охранять их от истребления - долг каждого человека. Надо каждому знать правила поведения в природе: «Не сбивай грибы, даже несъедобные. Пони, что грибы очень нужны в природе.»

 -Что можно готовить из грибов?

(суп грибной, икру солянку, их можно мариновать, солить, сушить.)