**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Волчихинская средняя школа № 2»**

**Праздник для младших школьников «И как будто на парад тут и там грибы стоят»**

***Учитель: Дубоделова Нина Ивановна***

**Действующие лица**: Ведущий, Боровичок, Мухомор

**Ход праздника:**

**Ведущий.**

Случалось ли вам собирать грибы

В лесах, где тропинки протоптаны лешим,

Где кони туманов встают на дыбы

В проемах полян и зелёных проплешин?

Известно ли вам, как старик подосиновик

В траву загоняет свою детвору,

Как в жёлтых платочках и ярко-малиновых

Ведут хоровод сыроежки в бору?

Встану вместе с солнышком,

К лесу - час ходьбы,

Там в траве под листьями

Ждут меня грибы.

Здравствуй, Лес Берёзович!

Здравствуй, Дуб и Клён!

А тебе, Боровичок,

До земли поклон.

*Выходят Боровичок и Мухомор.*

**Боровичок**. Ребята, а вы знаете, что такое грибы? (Дети отвечают.)

Грибы - это и не животные и не растения. Это особое царство живых организмов. Они появились на Земле более миллиарда лег назад. На Руси они назывались «губы» и только 300 лет назад стали называться «грибы».

**Мухомор.** Грибов огромное количество

Всего - 100 000 видов, но только 10 000 видов мы можем увидеть. 90 000 - очень маленькие. Их можно увидеть только с помощью микроскопа. Среди них есть и полезные и вредные.

**Боровичок**. Среди полезных есть грибы дрожжи (показывает картинку). Кто слышал про такие грибы? Где они применяются? Эти грибы применяются в хлебном производстве. Именно они делают тесто пышным и воздушным.

Ещё один полезный гриб - пеницилл (показывает картинку). А про этот гриб вы что-нибудь знаете? Вы когда-нибудь видели плесень? Это и есть пеницилл. Из него делают известное во всём мире лекарство пенициллин. Это лекарство лечит сильные воспаления и спасает жизнь многим людям.

**Мухомор**. Среди вредных грибов встречаются такие, которые вызывают у людей заболевания, портят вещи, губят урожай, повреждают деревья.

**Ведущий**. Сегодня речь у нас пойдёт о шляпочных грибах. Среди них тоже встречаются полезные (съедобные) и ядовитые. О съедобных грибах расскажет Боровичок, о ядовитых - Мухомор.

**Боровичок**. Меня зовут Боровичок. Но есть у меня ещё одно название. Кто его знает? (Белый гриб.) А почему меня так называют?

А назвали меня так потому, что после сушки мякоть гриба остаётся белой, а у всех других грибов - чернеет. Кроме того, я самый вкусный и душистый гриб. Из всех известных грибов я самый питательный. По калорийности могу заменить мясо. Не зря я являюсь мечтой грибников, и они называют меня царём грибов.

**Мухомор.** А меня вы знаете? Я ядовитый мухомор. Мой яд вызывает удушье, обмороки. А почему меня так назвали? Раньше моим настоем морили в домах назойливых мух.

А почему я такой красивый? Это предупреждающая окраска. Не трогай меня. Я опасен. Но опасен я только для человека. Животные, например лоси, лечатся мухоморами.

**Боровичок.**

Ребята, а теперь отгадайте загадку:

Ходят в рыженьких беретах

Очень дружные сестрички,

Осень в лес приносят летом

Золотистые... (лисички).

Показывает картинку с изображением лисичек.

Сидит на поляне семейство лисичек,

Полдюжины рыжих-прерыжих сестричек.

Ничуть не боятся их звери и птицы,

Такие весёлые эти сестрицы.

Любуются сосны на них и осинки,

А хитрым лисичкам охота в корзинки.

А вы знаете, ребята, что эти жёлтые грибочки очень любят грибники за то, что они не мнутся, не крошатся в корзинке и никогда не бывают червивые. Кроме этого, они растут целым семейством и очень вкусные.

**Мухомор**. А сейчас я вам покажу самый ядовитый гриб на Земле (показывает рисунок с изображением бледной поганки). Кто знает, как он называется?

Это бледная поганка. Она - королева ядовитых грибов. Её яд подобен змеиному. Он сохраняется даже при длительной варке. Эти грибы не едят даже черви. Смертельно ядовит. Но мало кто знает, что в старину малые дозы этого гриба использовали для лечения холеры Его можно спутать с шампиньонами или сыроежками. Давайте сравним их. Чем они отличаются?

Главное отличие от шампиньона - белые пластинки под шляпкой, у шампиньона они розовые или коричневые. Главное отличие от сыроежек - наличие луковички у основания ножки.

**Боровичок.**

А что это за грибы?

Вдоль лесных дорожек

Много белых ножек,

В шляпках разноцветных,

Издали приметных.

Собирай, не мешкай,

Это... (сыроежка).

*Показывает картинку с изображением сыроежек.*

Да, это сыроежки.

Я пойду поутру, в травяных низинках

Сыроежек наберу полную корзинку,

Разноцветных, молодых, самых-самых разных:

Под дубками - голубых, под сосною - красных,

А под клёнами - зелёных, под осиной - синих.

Пусть грибов и не ядрёных, но зато красивых.

Вы знаете, почему их так называют, сыроежки?

При засолке, очень скоро, через сутки они становятся готовыми к употреблению. Растут они всюду, под любыми деревьями, но в отличие от лисичек очень хрупкие.

**Боровичок.** Ну а этот гриб вы наверняка не знаете? Показывает рисунок с изображением гриба сморчка.

Это гриб сморчок.

Сколько лет тебе, сморчок?

Ты по виду старичок.

Удивил грибок меня:

- Возраст мой всего два дня.

Этот гриб - самый ранний весенний гриб. Он вырастает уже в апреле. Он очень вкусный, хотя на вид совсем не красивый.

**Ведущий.** А знаете ли вы:

- Что белка заготавливает на зиму до 600 граммов сухих грибов?

- Что быстрее всех из трубчатых грибов растёт подберёзовик, по 4—5 см в сутки?

- Что каждый год на 1 гектар леса падает свыше 2 тонн хвои, веток, листьев, шишек, коры. Всё это перерабатывают грибы, главным образом дождевики.

- Что во время Великой Отечественной войны, когда не хватало полевым госпиталям перевязочного материала, медсестры собирали грибы трутовики. Они успешно заменяли вату.

А теперь мы проверим ваши знания о грибах.

**Викторина о грибах**

1. Какие лесные растения могут заменить мясо? (Грибы. Наиболее питательны белые грибы и шампиньоны.)

2. Может ли гриб съесть дом? (Может. Это домовой гриб, который разрушает древесину.)

3. Какие птицы едят грибы? (Глухари.)

4. У какого гриба много названий? (Гриб дождевик, дедушкин табачок, пшикалка, галкина баня.)

5. Какие грибы появляются первыми? (Сморчки.)

6. Какие грибы лечат? (Гриб чага. Он растет на берёзах. Им лечат язву желудка, опухоли.)

**Ведущий.** Теперь я прочитаю вам стихотворение о грибах. Вы должны посчитать, сколько раз в стихотворении встретятся названия грибов, и вспомнить эти названия:

Разноцветные поганки

Сами лезут на полянку,

Нам не нужно ни одной,

Их обходим стороной.

Пучеглазый мухомор

Боком сел на косогор,

Не пойдём на косогор,

Нам не нужен мухомор.

Рядышком с иголками

Рыжики под ёлками,

Не малы, не велики

И лежат, как пятаки.

А во мху, как на подушке,

Чьё-то беленькое ушко.

Это - груздь. Надо взять,

А за ним ещё штук пять.

Под осинами на кочке

Гриб в малиновом платочке.

Подосиновиком звать,

И его придётся взять

Вот и гриб боровик,

И красив он и велик,

В толстой шапке набекрень,

Ножка толстая, как пень.

**Ведущий**. А теперь поиграем в игру «Знаешь ли ты грибы?» Для этого разделимся на 2 команды. В каждой команде по 12 человек. Первый игрок каждой команды получает перфокарту «Назови грибы». Выигрывает та команда, которая правильно назовёт все грибы и раньше закончит.

**Боровичок**. Ну вот и подошёл к концу наш грибной праздник. Мы думаем, что он поможет вам набрать в лесу вкусных душистых грибков.

**Мухомор.** И избежать неприятностей при встрече с опасными ядовитыми грибами.

До свидания! До новых встреч!

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

В средней полосе нашей страны сбор грибов начинается ранней весной. Первыми появляются из-под земли сморчки, с середины июня - подберезовики, а за ними сыроежки. Потом вырастают, с июля, подосиновики. Белый гриб появляется во второй половине июля. Немного раньше показывается ядовитый красный мухомор, который как бы сигнализирует, что скоро будут белые грибы, а за ними рыжики. Самые поздние грибы - осенние опята.

В том месте, где мы сорвем гриб, рыхлую лесную почву пронизывает масса тонких, еле заметных, переплетающихся между собой нитей - гиф. Скопление таких нитей и образует основную часть гриба - грибницу, или мицелий. Грибница живет в почве долго, она переносит здесь и засуху и холодное время года. При неблагоприятных условиях мицелий прекращает рост и цепенеет, а улучшаются условия - он снова начинает расти. Когда влаги и тепла достаточно, над поверхностью почвы появляются образующиеся из грибницы плотные плодовые тела, несущие споры. Их-то мы и называем обычно грибами. Среди них есть съедобные, но много и несъедобных, потому что эти плодовые тела или жестки, вроде трутовиков, растущих на деревьях, или ядовиты, как мухомор, бледная поганка.

Белый гриб, или боровик, может жить в симбиозе с сосной, елью, дубом и потому растет в хвойных и смешанных лесах. В сосновых борах его шляпка темно - коричневая, а в березовых и еловых лесах — желто-бурая или серо-

коричневая. Нижняя сторона шляпки у молодого гриба почти  белая, у старого – желтовато - зеленая. Пенек гриба цилиндрический, с утолщением внизу.

У подберезовика шляпка обычно беловато-серая или коричневато- серая, но в зависимости от почвы может быть совсем белой (на болоте) и темно-коричневой. Снизу шляпка у молодого гриба белая, у старого - серая с коричневыми пятнами; пенек цилиндрический, слабоутолщенный книзу.

Шляпка подосиновика красная или оранжевая, а снизу беловато- серая; пенек серый, книзу утолщен. На свежем изломе гриб покрывается темным, синеватым налетом. Сами названия подберезовика и подосиновика говорят, под какими деревьями их надо искать.

Ценными грибами считаются маслята, растущие группами под соснами и елями и реже - под другими деревьями. Шляпка масленка имеет форму округлой подушки и слегка заострена в центре. Сверху она желтовато-коричневая, в сырую погоду покрыта слоем слизи, а в сухую - блестит. Снизу шляпка светло - желтая.

Все эти грибы можно варить, жарить, мариновать, сушить.

Из съедобных грибов с пластинками на нижней стороне шляпки особенно ценны груздь, рыжик и шампиньон.

Груздь растет в сосновых и лиственных лесах. Он весь белый. Шляпка его имеет форму воронки с краями, завернутыми вниз. С краев шляпки свисает бахрома. Грузди хороши в соленом виде. Но в них есть горький млечный сок, видимый при разломе гриба. Поэтому перед засолом грузди обычно вымачивают.

Рыжик встречается под сосной, лиственницей и в тёмных еловых лесах. У молодого гриба шляпка слегка выпуклая, у старого принимает форму воронки; сверху она ярко-оранжевая (в бору) или синевато-зелёная (под елью), снизу – оранжевая с зелёными пятнами. При разломе гриба выделяется сок оранжевого цвета. Рыжики солят, маринуют и жарят.

Шампиньон, или печерица, встречается в степи, на лугах, около жилья и в лесах средней полосы. Шампиньон разводится в искусственных условиях. В теплицах снимают урожай даже зимой. Культура шампиньона распространена во многих странах, особенно во Франции. Шляпка шампиньона белая, у молодого гриба почти шаровидная, у зрелого - плоско-округлая. Пластинки на ее нижней стороне розоватые. Едят этот гриб чаще жареным, но можно его и мариновать.

Большинство съедобных грибов заканчивают развитие над поверхностью почвы. Но шампиньоны, например, приходится иногда выкапывать из-под бугорка земли.

Шампиньон легко спутать с очень ядовитой бледной поганкой. Она отличается от шампиньона влагалищем у основания ножки и окраской пластинок на нижней стороне шляпки. У бледной поганки эти пластинки белые, у шампиньона - вначале бледно-розовые, затем темнеют и становятся под конец темно- коричневыми.

Осенью на пнях и на поваленных древесных стволах растут группами мелкие пластинниковые грибы - осенние опята. Обилие опят обычно связано с тем, что в лесу много больных деревьев или гниющих древесных остатков. Шляпка опенка желтая или желто-серая, как бы присыпанная сверху молотыми сухарями; пластинки у молодого гриба беловатые, у зрелого - коричневые. Ножка тонкая, длинная, коричневая.

Опенок - паразит. Он питается органическими веществами, накопленными в древесном пне, а иногда поселяется на выступающих над поверхностью почвы корнях живого дерева, разрушая их. Опята можно варить, жарить, сушить и мариновать. Летний опенок отличается от осеннего ржаво-бурой окраской пластинок и тем, что он живет на пнях лишь лиственных деревьев и растет с весны до поздней осени. Употребляется в пищу, так же как и осенний. На съедобные виды опят похож ложный опенок. Это ядовитый гриб. Отличить его можно по желтовато-зеленой окраске пластинок на нижней стороне шляпки.

К грибам с пластинками на шляпках относятся крайне ядовитые известные всем красные и серые мухоморы. Из красных мухоморов приготовляют отвар, которым травят мух. Следует помнить, что даже самый лучший и безусловно съедобный гриб, если он начал гнить на корню или долго лежал после сбора без обработки, может стать ядовитым: в нем образуются продукты разложения,  которыми можно отравиться.

К безусловно съедобным грибам с пластинками на шляпках, растущим в наших лесах, относятся лисички, волнушки, зеленые, розовые и красные сыроежки. У интересного гриба дождевика споры на ножках образуются внутри плодового тела. При их созревании плодовое тело лопается, и из него выходит пыль (споры). Поэтому этот гриб называют еще дедушкиным табаком. Молодые плодовые тела дождевика съедобны.

К грибам, образующим споры в сумках, относятся сморчки и строчки (сумки у них помещаются в углублениях на поверхности шляпки) и трюфели (сумки их лежат внутри плодовых тел, образующихся под землёй). Различные виды сморчковых грибов вырастают ранней весной, едва сойдёт снег, в лесах, парках и степи. Это сморчки – со светло-коричневой ячеистой конической шляпкой на короткой ножке, шапочки – со свело-корической шляпкой в виде усеченного конуса, висящего на длинной полой ножке, и строчки - с мозговидноизвилистой темно-коричневой шляпкой на короткой толстой полой ножке. Все эти грибы съедобны. Но в них есть ядовитые вещества, которые  растворяются в кипятке. Поэтому перед употреблением в пищу грибы эти надо мелко изрезать и прокипятить, а отвар вылить: он ядовит.

Трюфель нашей стране они встречаются в западных, юго-западных и центральных областях Европейской части. Установить место их произрастания и организовать сбор - интересное занятие для юннатов.

Плодовые тела трюфелей располагаются на глубине 10-30 см под поверхностью почвы, не оставляя на ней никакого следа. Для их поисков обычно используют обладающих хорошим обонянием собак или свиней. А когда животное найдет ароматный гриб и укажет нужное место, трюфель выкапывают лопатой.

При сборе грибов надо научиться хорошо отличать съедобные от несъедобных и ядовитых.

Надо сказать, что некоторые грибы, считающиеся несъедобными в одних странах и местах, в других собирают и употребляют в пищу. Но многие из таких грибов требуют предвари

тельной обработки - вымачивания в соленой воде, кипячения. Поэтому, если неизвестно, съедобен гриб или нет, лучше его не класть в корзину.

Собирать грибы рекомендуется ранним утром. Грибы надо не вырывать, а срезать ножом, чтобы сохранить от повреждения грибницу, от которой будут расти новые грибы. Корзина грибника должна быть твердой, чтобы грибы не ломались.