**Царство грибов**

– Ребята, сегодня мы пригласили вас к нам в гости, чтобы отправиться в необыкновенное путешествие. Мы отправимся в одно царство. Что это за царство, вы скажете после того, как отгадаете загадку. Слушайте внимательно, не выкрикивайте с места:

 В этом царстве чудеса.

 В нём луга, поля, леса.

 В них, смотри, то там, то тут

 Гномики живут, растут.

 Каждый – свой имеет пост.

 И у гномов разный рост.

 Есть – на ножке, в шляпке красной,

 В белых точках и опасный.

 Здесь увидишь у опушек

 Бледно-розовых подружек.

 А под дубом, такой важный,

 Коренастый и отважный.

 Обо всех не рассказать.

 Пора царство вам назвать.

 – И так кто же живет в этом царстве? (Грибы) Правильно. И сегодня мы с вами будем говорить о грибах. А как вы думаете, какую пользу приносят грибы? (Ими питаются животные.)

А ещё нити грибницы срастаются с корнями деревьев и помогают им всасывать из почвы воду и соли.

Грибы — сытный, питательный продукт. По своей питательности равноценны хлебу и уступают только картофелю.

Грибы содержат ценные минеральные вещества, витамины, клетчатку.

В основном ценные питательные вещества содержатся в шляпках грибов.

А как вы думаете все ли грибы можно есть?

 На территории России насчитывается свыше 100 видов съедобных грибов, однако в пищу употребляют чуть более 30 видов грибов.

Какие грибы вы знаете? Отлично! Тогда давайте разберёмся какие же грибы съедобные, а какие несъедобные.

Стоит Лукашка,

Белая рубашка,

А шляпа надета

Шоколадного цвета.

(Белый гриб)

Это самые лучшие грибы. Их жарят, варят, маринуют, солят и сушат.

Под осиной мужичок,

На нём красный колпачок.

(Подосиновик)

Осиновик. Этот гриб иногда называют подосиновик, красноголовик. Славится своим хорошим вкусом в жареном виде, используется также для супа и сушки. Единственный его недостаток- это то, что пока его очищают, моют и режут, он темнеет.

Под берёзой старичок,

На нём бурый колпачок,

И пиджак с пестринкой,

А сапожки с глинкой.

(Подберёзовик)

По вкусу подберезовики мало уступают белым грибам, их также жарят, варят, маринуют, солят, сушат.

Очень дружные сестрички

Ходят в рыженьких беретах,

Осень в лес приносят летом

Золотистые….

(Лисички)

Обладает приятным вкусом, только немного жестковата. Лисички можно варить, жарить,
мариновать и солить.

Нет грибов дружней как эти,

Знают взрослые и дети.

На пеньках растут в лесу,

Как веснушки на носу.

(Опята)
Широко распространено и другое его название - осенний гриб. Особенно хороши опята для засола и маринования, но их можно и жарить, варить.

Вот это всё мы с вами назвали какие грибы? (Съедобные)А теперь давайте разберёмся, какие грибы не просто несъедобные, но и самые опасные.

Возле леса на опушке,

Украшая темный бор,

Вырос пестрый, как Петрушка,

Ядовитый ... (мухомор )

Очень ядовитый гриб. Мухомор обладает наркотическим и опьяняющим свойством.

Есть старуха
 вредная,
На ней шляпа бледная,
И нога в ботинке,
На чулке
пестринки.
Кто к ней прикоснётся,
Тот не проснётся.
(Поганка)

Самый опасный гриб .Встречается она часто. Неопытные грибники иногда путают ее с шампиньонами или сыроежками.

Ну вот с грибами мы разобрались. Давайте повторим какие грибы мы будем собирать в лукошко,а какие нет. Молодцы! Ну а теперь немного отдохнём и продолжим.

Клип

А сейчас одна команда будет лепить гриб съедобный, а другая – несъедобный, но сначала из каких частей состоит гиб? Шляпка, ножка и грибница, из которой появляются новые грибы.

Итак мы слепим съедобный белый гриб и несъедобный – мухомор.

Для белого гриба нам понадобится коричневый, белый и желтый цвет, а для мухомора белый и красный.