

Тема урока: Знаете 10 видов грибов Московской области, знаете их свойства и возможность их употребления в пищу.

Цели урока: Научить определять съедобные грибы и не съедобные. Приготовить, подобрать съедобные грибы.

Судить: оживленный поход по Московской области.

Инструментарий: 1) определитель грибов

- 2) складные ножи
- 3) пакеты для сбора грибов
- 4) оборудование для приготовления пищи на костре.
- 5) топор, пила.
- 6) вода, соль

по ходу движения по лесу, подобрать съедобные и не съедобные грибы.

Рассказать про съедобные грибы, и
особенно про съедобные (мухоморы,
бледная поганка и др.).

Перечислить съедобные грибы; сыроежки,
лисички, белки, порослятник, корди-
зоник, свинушки, опята, маслята
и др. ~~Рис~~

Учащиеся собирают грибы!

Провести инструктаж по ТБ;
главный принцип сбора грибов!

- не трогай - не бери!

- не пробовать есть сырые грибы.

Из опыта, Вместе отобрать (отделить)

съедобные грибы от не съедобных.

Рассказать о полезных свойствах
грибов (калорийность, сохраняют в
сухом виде и т.д.)

Научить: готовить грибы.

Рассказать и не прилагать показаний;
- рецепт приготовления грибов 1.

Грибы можно:

- консервировать
- солить
- жарить.

За обедом рассказать о вредных грибах и как их собирать, если вы собираетесь. Алгоритм действий.

При удачном прикосновении грибов все деревья

возвращаются домой.

Всем удачу! и счастливых грибов!