

Французский гриб

Задание 1 / 4

Прочитайте текст, расположенный справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Почему шампиньоны стали самыми распространёнными искусственно выращиваемыми грибами?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- Шампиньоны крупнее других съедобных грибов.
- Шампиньоны вкуснее других съедобных грибов.
- Шампиньоны неприхотливы к условиям выращивания.
- Шампиньоны размножаются делением грибницы и спорами.

Катя часто ходила с мамой в магазин и видела, что в овощном отделе продают шампиньоны. Она задумалась, а почему из всего разнообразия грибов в магазине продают в основном шампиньоны. Она узнала, что название «шампиньон» пришло к нам из французского языка. Слово *champignon* переводится как «гриб». Оказалось, что шампиньоны – одни из первых грибов, которые дали урожай не в естественной среде. Сегодня это самые распространённые грибы в мире, их научились искусственно выращивать в теплицах, на грядках, в подвалах и гаражах. В природных же условиях шампиньоны растут везде: на полях, в затённых местах, могут расти даже по обочинам дорог.



Французский гриб

Задание 2 / 4

Прочитайте текст, расположенный справа. Для ответа на вопрос отметьте нужный вариант ответа.

Почему при выращивании шампиньонов используют компост?

*Отметьте **один** верный вариант ответа.*

- Шампиньоны нуждаются только в органических веществах.
- Шампиньоны нуждаются только в минеральных веществах.
- Шампиньоны нуждаются в органических и минеральных веществах.
- Шампиньоны сами синтезируют нужные органические вещества.

Катя подробно познакомилась с особенностями питания шампиньонов, а также узнала, что для выращивания шампиньонов в искусственно созданных условиях используют компост. Компост – это удобрение, полученное в результате разложения отходов растительного и животного происхождения. Компост имеет в своём составе как органические, так и минеральные вещества.



Французский гриб

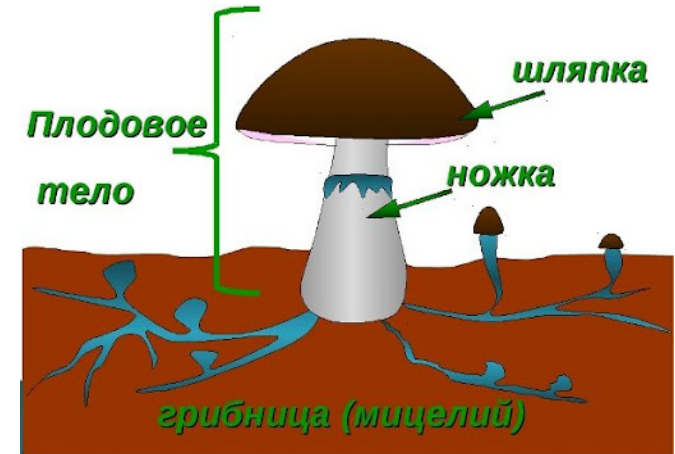
Задание 3 / 4

Воспользуйтесь текстом и таблицей, расположенными справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Объясните, почему в таблице для периода разрастания грибницы не указана температура воздуха в помещении.

Запишите свой ответ.

Катя познакомилась со строением грибов и узнала, что основные части гриба называются «плодовое тело» и «грибница» (мицелий).



Она нашла таблицу, в которой показаны оптимальные условия для выращивания шампиньонов в искусственно созданной среде.

Периоды роста	Температура компоста, С°	Влажность воздуха, %	Температура воздуха в помещении, С°
Разрастание грибницы (мицелия) (12-15 дней)	24-27	90-95	—
Образование плодового тела	17-19	80-90	14-18

Французский гриб

Задание 4 / 4

Прочитайте текст, расположенный справа. Запишите свой ответ на вопрос.

Какова была цель эксперимента, проведённого Катей?

Запишите свой ответ.

Катя решила провести эксперимент по выращиванию шампиньонов. Вместе с родителями она приобрела готовую грибницу (мицелий) и компост. Затем наполнила две одинаковых коробки компостом и посадила в каждую из них грибницу. Первую коробку она оставила в светлом помещении, а вторую поставила в тёмное помещение. В процессе выращивания шампиньонов были созданы все необходимые условия: поддерживалась нужная температура и влажность. Через некоторое время обнаружилось, что в обеих коробках выросло примерно одинаковое количество грибов.



Коробка 1. Шампиньоны
выращивались в светлом
помещении



Коробка 2. Шампиньоны
выращивались в темном
помещении