

ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО ЧИТАТЕЛЬСКОЙ ГРАМОТНОСТИ ДЛЯ 4 КЛАССА

Вариант 1

Прочитай текст.

Грибное царство

Знаете, какое существо самое большое в мире? Совсем не слон, и не кит, и не динозавр. Это гриб! Дело в том, что ножки и шляпки грибов, которые мы видим на поверхности, только надземная часть невидимых великанов. Подземная часть гриба называется грибница. На огромные расстояния тянутся её тоненькие нити – гифы. Вся земля ими пронизана. Основная задача гифов впитывать воду и растворённые в ней питательные вещества. Ведь грибы не растения, они не могут сами вырабатывать питательные вещества, используя солнечный свет.



Рисунок 1

Грибы, которые мы собираем в лесу, живут недолго. Вырастают за несколько дней, рассеивают по воздуху семена-споры, и исчезают. А грибница живёт не один, и не два года, возраст некоторых грибов – полторы-две тысячи лет!

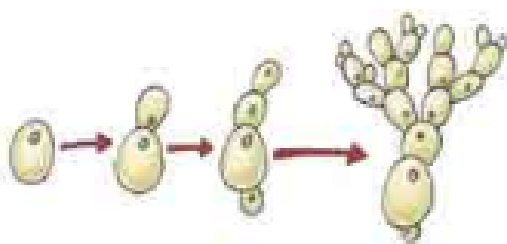


Рисунок 2

А знаете ли вы, что почти все мы едим грибы каждый день и не по одному разу? Ведь дрожжи, с помощью которых пекут хлеб, – это тоже грибы. В тесте, в тёплой и влажной среде, они

«подкрепляются» сахаром и начинают расти. Каждая маленькая клеточка делится пополам, подрастает и снова делится пополам. Отвлечёшься – тесто поднимет крышку и вылезет из кастрюли. А всё потому, что, разрастаясь, дрожжи выделяют углекислый газ, который заставляет тесто подниматься, а готовый хлеб делает пышным.

Съедобное превращается в несъедобное

Но среди грибов немало и таких, которые вызывают болезни, разрушают деревянные дома, портят продукты. Например, всем известная, плесень, которая поселяется во влажных местах. В магазинах есть сыр с плесенью, но это особая плесень – пищевая. Запомните: сыр с плесенью и заплесневевший сыр – это не одно и то же! Если плесень выросла на сыре самостоятельно, без помощи сыроделов, то сыр ядовит. Даже если срезать заплесневелую корочку, такой продукт всё равно есть нельзя.

Мы уже говорили, что основная масса гриба прячется под поверхность. А каждая ниточка грибницы выделяет ядовитые вещества, которые со временем накапливаются и не разрушаются даже при варке. Но вот что удивительно: из веществ, которые выделяет плесень, люди научились делать лекарство – антибиотик пенициллин. Он помогает бороться с опасными болезнями.

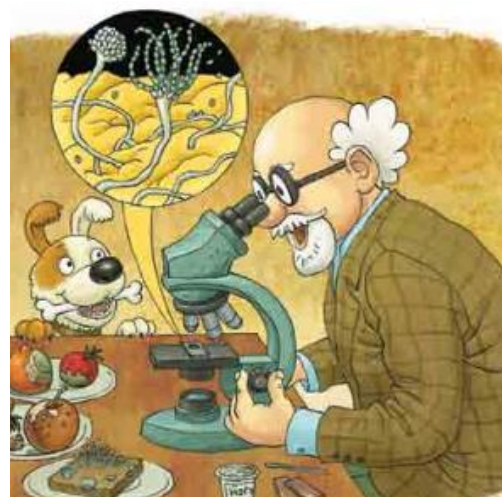


Рисунок 3

Королевское лакомство

Отличить съедобный гриб от несъедобного бывает непросто. Даже самый уважаемый белый гриб имеет несколько ядовитых двойников. Различают их по цвету шляпки. Поэтому в лес лучше идти с опытным грибником.

А если вы отправитесь за самыми ценными грибами – трюфелями, в честь которых названы вкусные конфеты, вам придется взять в помощники... собаку или свинью! Трюфели-грибы, в отличие от трюфель-конфет, в обычном магазине не купишь. Это настоящий деликатес. Одного грамма трюфеля достаточно, чтобы передать неповторимый аромат целому килограмму какого-нибудь кушанья. А растут трюфели довольно глубоко под землёй. Прекрасный нюх свинки помогает отыскать гриб даже на метровой глубине. Но они и сами не прочь полакомиться ароматным грибом. Поэтому человеку приходится быть наготове. Собаки грибов не едят. Но и нюх у них не такой хороший, как у свиней.

Грибы-фонарики

Вы когда-нибудь видели светлячков? А ведь и грибы умеют светиться таким же нежным зеленоватым светом. В нашем климате это бывает редко. Но и у нас можно найти светящийся пенёк или старую деревяшку — их называют гнилушки. Как же дерево может светиться? В старой древесине поселяются микроскопические светящиеся грибы. Они так малы, что разглядеть один грибок можно только под микроскопом. Но когда таких малышей собирается много, то они дают достаточно света. Конечно, читать при таком свете нельзя, но как ночное украшение гнилушку использовать вполне можно. Правда, в комнате она быстро потухнет, потому что для свечения грибам необходим свежий воздух, в котором много кислорода.

(По книге Алёны Васнецовой, рисунки Ольги Громовой)