

Ahoj šestáci! Dnes pokračujeme na téma Houby. Minulou hodinu jsme si něco řekli o houbách, které sbíráme v lese. Houby stopkovýtrusné = rozmnožují se pomocí **výtrusů**, které jsou uloženy v rourkách nebo lupenech v kloboucích a ty jsou **na stopkách**, proto stopkovýtrusné. Nyní budeme pokračovat houbami, které nazýváme **plísně nebo kvasinky**.

Houby vřeckovýtrusné - výklad

Charakteristika:

- = rozmnožují se pomocí výtrusů (uloženy ve vřeckách)
- někdy netvoří plodnice = STÉLKY
- mohou být mikroskopické, jednobuněčné, mnohobuněčné
- mohou škodit (plísně), ale některé jsou i prospěšné (plesnivé sýry, penicilin, kvasinky)
- penicilin = antibiotikum, které bylo náhodně objeveno Alexandrem Felmingem

zástupci

šťetičkovec

- plíseň = bílé povlaky na potravinách
- některé plísně mohou být jedovaté → nedoporučuje se jíst plesnivé potraviny

plíseň hlavičková

- tvořena jemnými vláknitými chomáčky, ze kterých vyrůstají tmavošedé, kulovité výtrusnice

hlízenka ovocná – bílé kruhy na ovoci

Kvasinky (droždí)

- = jednobuněčné houby
- rozmnožují se velice rychle pučením
- při zpracování potravy uvolňují CO₂ – způsobuje kynutí těsta
- obsahují vitamín B + bílkoviny

využití:

kvašení vína, piva (chmel, ješmen), kynutí těsta

Zápis

Houby vřeckovýtrusné

= rozmnožují se výtrusy, uloženy ve vřečkách

- využití:

- 1) prospěšné = ušlechtilé plísňe na sýrech
- 2) škodící = plísňe, které znehodnocují potraviny

zástupci

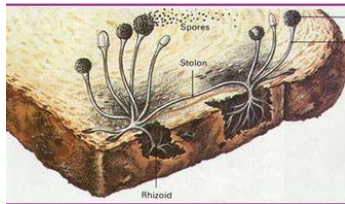
štětičkovec

- bílá plíseň na potravinách
- znehodnocuje potraviny



plíseň hlavičková

- tmavošedé, kulovité výtrusnice
- znehodnocuje potraviny



hlízenka ovocná

- bílé kruhy na ovoci

kvasinky (droždí)

= jednobuněčné houby

- rozmnožují se pučením, uvolňují CO₂ – způsobuje kynutí těsta

využití: kvašení vína, piva, kynutí těsta

nemoci