

Samenvatting natuur blok 2: schimmels

Wat kan er beschimmelen?

Er kan van alles beschimmelen! Schimmels hebben voedsel nodig om te kunnen groeien. Schimmels groeien bijvoorbeeld op fruit, groente, bladeren, papier, hout en... je lichaam!

Hoe kun je brood het beste bewaren?

Je hebt bekeken hoe je brood in een plastic zak het beste kunt bewaren: brood blijft langer goed in de koelkast. Brood schimmelt eerder in het donker. Ook in een plastic zakje gaat brood eerder schimmelen.

We zijn hier achter gekomen door onderzoek. Als je eerlijk onderzoek doet verander je telkens maar één ding tegelijk.

Hoe groeien paddenstoelen?

Paddenstoelen zijn een deel van een schimmel. Door paddenstoelen kunnen schimmels zich verspreiden. Paddenstoelen hebben een hoed met plaatjes of buisjes. Uit die plaatjes of buisjes vallen sporen. Sporen zijn zaadjes die door de wind, dieren of mensen worden verspreid. Onder de grond groeien deze sporen uit tot nieuwe draadjes die naar elkaar toegroeien. Een hele pluk van die draadjes noem je de zwamvlok. Uit de zwamvlok groeit in het voorjaar (de lente) weer een nieuwe paddenstoel, die weer opnieuw sporen maakt enz. enz. Paddenstoelen kun je de vrucht van de schimmel noemen.

Soorten paddenstoelen



vliegenschwam



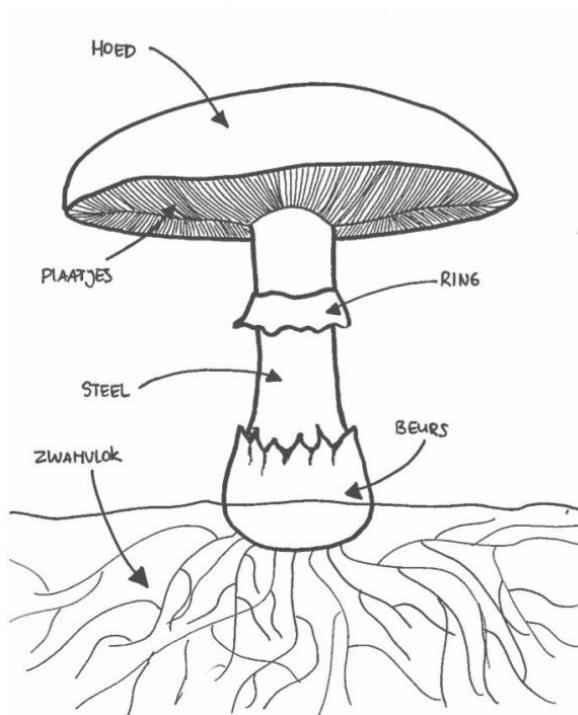
eekhoorntjesbrood



champignon

Mag je paddenstoelen plukken?

De sporen van paddenstoelen zorgen ervoor dat schimmels ook op andere plekken gaan groeien. Als je een paddenstoel plukt, pluk je niet de hele schimmel: de zwamvlok onder de grond blijft gewoon zitten. Maar als je hem plukt neem je ook de sporen mee. Dan kan de schimmel verdwijnen uit het bos. De meeste schimmels zijn nuttig. Ze ruimen dode planten en dieren op. Je mag dus wel paddenstoelen bekijken, maar je kunt ze beter niet plukken.



Hoe ziet een paddenstoel eruit?

Leer de onderdelen uit je hoofd. Let op: bij eekhoortjesbrood zitter er geen plaatjes, maar buisjes onder de hoed! Zie hieronder.



Zijn schimmels altijd nuttig?

Sommige schimmels zijn nuttig en andere niet. Een nuttige schimmel is de penseelschimmel. Die wordt verwerkt in penicilline, een medicijn tegen ontstekingen. Een ander nuttige schimmel is gist. Die is nodig voor het maken van brood, wijn en bier. Maar er zijn ook onnuttige of schadelijke schimmels, zoals de voetschimmel. Daar heb je alleen maar last van. En schimmels kunnen ook goed eten bederven.