

**Проект по биологии
Грибы-лисички – уникальный
пищевой и лекарственный
продукт**



**Выполнил ученик
5-А класса
Шушанян Георгий**

Шляпка диаметром 2—12 см, часто с волнистым краем или неправильной формы, вогнуто-распростёртая, выпуклая потом вдавленная, плоская, с завёрнутыми краями и вдавленная в центре, у зрелых грибов до воронковидной. Поверхность шляпки гладкая, матовая. Кожица трудно отделяется от мякоти шляпки.



Грибы содержат вещество хиноманнозу, которое не переносят жучки, червячки и даже гельминты всех видов. Вещество это капризное, тепловую обработку не выносит, разрушается при температуре 50 град. При холодной засолке его разрушает соль.



Лисички — одни самых богатых витаминами грибов. Концентрация витамина А в лисичках почти такая же, как и в моркови: витамин улучшает состояние кожи, укрепляет кости и иммунитет.





**В мире ежегодно собирают около
200 000 т лисичек.**

Лисички тушеные

Лисички почистить и не разрезать. Сковороду разогреть и положить в нее нарезанный кубиками шпик. Очистить луковицу, нарезать мелкими кубиками и обжарить до золотистого цвета в жиру от шпика. После этого добавить лисички и при постоянном помешивании готовить примерно 10 минут. Посыпать солью, перцем. Закрыть крышкой и тушить при минимальной температуре. Затем лисички обжарить в течение 10 минут и подавать к столу.



Лисички в яично-сливочном соусе

Для рецепта вам потребуется:

лисички - 150г, лук репчатый (с пером) - 1 шт., петрушка (веточки) - 2-3 шт. сливочное масло - 1.5 ст.л., яйцо - 2 шт., сметана - 1 ст.л., сливки - 3 ст.л., крахмал - 1 ч.л., соль, белый перец (свежемолотый) - по вкусу

