



Съедобен



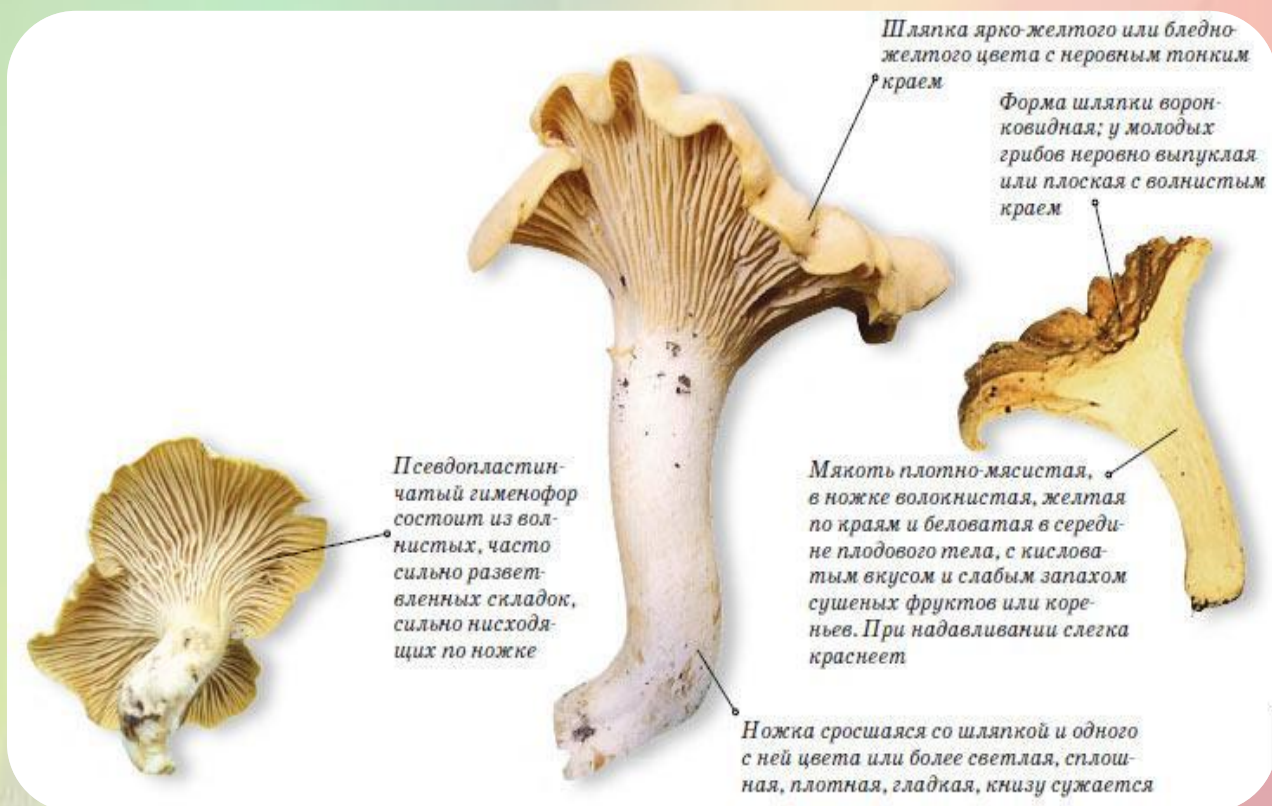
ЛИСИЧКИ

Выполнил:
Ученик 2 «А» класса
Масесянц Давид



Описание и внешний вид

Нет ярко выраженной шляпки, сросшейся с ножкой. Цвет грибного тела от светло-желтого до оранжевого. Диаметр шляпки до 12 см, шляпка гладкая с волнистыми краями, вдавленная в середине. Гриб имеет вид воронки. Ножка плотная, светлее чем шляпка, к низу сужается. Толщина 1-3 см, длина 4-7 см. Мякоть мясистая, плотная, желтая с краю и светлая в середине. Запах специфический, кисловатый с нотами аромата сухофруктов.



Описание и внешний вид

Имеет сильно разветвлённые складки, нисходящие к ножке. Сезон сбора июнь - октябрь. Растут группами.

Насчитывается более 60 видов, но самый распространенный - лисичка обыкновенная.

Грибы встречаются в разных климатических поясах.



Полезные свойства

- * Противовоспалительное;
- * Бактерицидное;
- * Иммуностимулирующее;
- * Противоопухолевое;
- * Антигельминтное;
- * Укрепляют нервную систему;
- * Помогают обогатить кровь гемоглобином;
- * Восстанавливает зрение.



Противопоказания к употреблению

- * Индивидуальная непереносимость;
- * Детский возраст до 5 лет;
- * Острые заболевания желудочно-кишечного тракта.



Применение в кулинарии

Варят, маринуют, просто солят, но наиболее вкусны жареные.

В качестве гарнира подавать с гречкой, макаронами из твёрдого бур



В медицине...

- * Заболевание печени (цирроз, гепатит С, жировое перерождение печени и др.);
- * Заболевания поджелудочной железы;
- * Куриная слепота;
- * Болезни верхних дыхательных путей, фарингит, ангина, ОРВИ;
- * Туберкулез;
- * Саркома;
- * Злокачественные новообразования;
- * Грибковое поражение кожи, гнойные раны, язвы, фурункулы, кожные воспаления;
- * Выводят из организма радионуклиды;
- * При глистах.
- * Применяют в виде спиртовых настоек, порошков.



Как выбрать и где купить?

Лучше всего приобретать грибы в магазинах и на рынках. Там грибы проверяют и продавцам выдается соответствующее заключение.



Свежие грибы

Не должно быть вялых, пересохших, повреждённых грибов с налётами плесени. Лучше всего брать чистые лисички, так как грязные сложно отмыть и очистить. Брать нужно только целые, резаные говорят о низком



Замороженные

Покупая свежемороженые грибы, важно ознакомиться со сроками реализации на упаковке. В самом пакете не должно присутствовать наледи и слипшихся комков, это сигнал о том, что грибы размораживались, следовательно, можно купить товар за.



Маринованные

Обратить внимание на срок годности на упаковке. Если банка железная, на ней не должно быть вмятин. Если стеклянная - крышка не должна быть вздутая.

