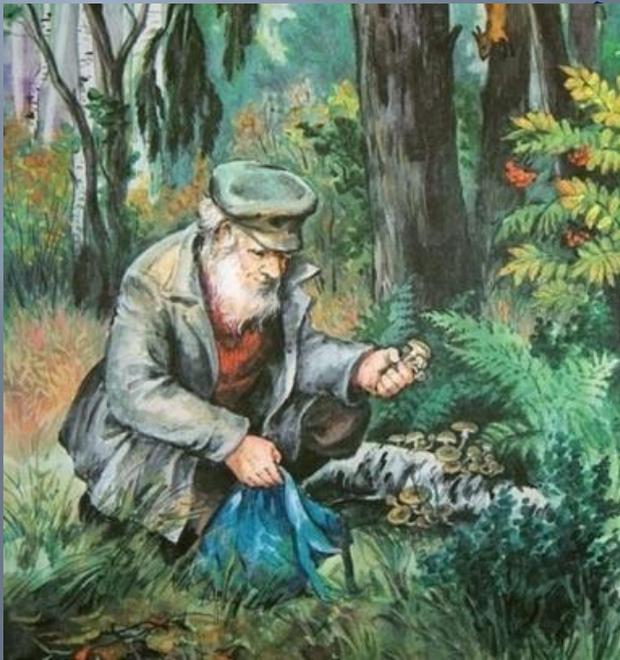


# ГРИБНАЯ КУХНЯ

# Немного истории...

Грибами интересовались еще наши предки, только знаний у них не хватало, чтобы объяснить их происхождение. Предков поражала способность грибов появляться как будто из ничего за считанные часы. С грибами связано много священных действий. Об этом вы мож



# Немного истории...

Грибы называют растительным мясом. По питательности они превосходят многие известные нам продукты – мясо, колбасу, яйца, рыбу.



# Немного истории...

На Руси грибы называли «губы» за выпуклые губчатые шляпки. Жареные, вареные, соленые грибы не сходили со столов в будни и праздники, зимой и летом.



# Немного истории...

В настоящее время известно около 100 тысяч видов грибов. Их можно встретить в самых различных местах – в пресной и морской воде, в поле и в саду, на лугу и в горах и, конечно, в лесах. А ещё их выращивают



# Грибные блюда мировой кухни

# Грибы по провансальски



# Лотарингский пирог



# Дальневосточный суп



