

Грибы

MUSHROOMS





Грибы – это не растения и не животные, а представители особого царства, включающего свыше 100 тыс. видов, к которым относятся грибы, плесень и дрожжи.

Mushrooms are neither plants nor animals, they are representatives of a specific kingdom, including more than 100 types, to which mushrooms, mould and yeast refer to.

New words:

Гриб - *fungus (fungi, -es)*;

Съедобный гриб - *mushroom; edible fungus*;
(несъедобный) *toadstool*

Ходить в лес по грибы — *go pick up mushrooms in the woods*

Наука о грибах — *mycology*

Атомный гриб — *mushroom cloud*

Чайный гриб — *tea mushroom* (colony of various yeasts and bacteria fermenting in sweet tea)

Расти как грибы (после дождя) — *mushroom (out, up); spring up all over*

mould [mʌʊ-]; mold – плесень

yeast - дрожжи

Грибы – это не растения и не животные, а представители особого царства, охватывающего свыше 100 тыс. видов, к которым относятся грибы, плесень и дрожжи.

Mushrooms are neither plants nor animals, they are representatives of a specific kingdom, including more than 100 types, to which mushrooms, mould and yeast refer to.



Mushrooms varying from plants need a ready organic food for their growth and reproduction. Green pigment chlorophyll allows plants to synthesize nutrients with the help of the sunlight energy. Mushrooms are deprived of chlorophyll, that's why they get nutrients from plants and animals.

Грибы, в отличие от растений, для роста и размножения нуждаются в готовой органической пище. Зеленый пигмент хлорофилл позволяет растениям синтезировать питательные вещества с помощью энергии солнечного света. Грибы лишены хлорофилла и потому получают питательные вещества из растений и ЖИВОТНЫХ.



New words:

chlorophyll ['klo:-] – хлорофилл

synthesize – синтезировать

питательные вещества — *nutrients* ['nju:-]

New words:

Filament – нить *tissue* - ткань

mycelium, (mushroom) spawn – грибница

settle, take up one's residence [-zi-] – селиться

decompose – расщеплять



There are more than 100 types of mushrooms on the Earth. Some of them like yeast consist of one cell. But the majority of mushrooms form a lot of filaments, called mushroom spawn. They are spreading out inside the organism which serves as a source of their nutrition.

Many mushrooms settle on the plants or soil where they help to decompose tissue of dead plants and animals.

На земле более 100 тыс. видов грибов. Некоторые, подобно дрожжам, состоят из одной клетки. Но большинство грибов образуют множество нитей, называемых грибницей, они разрастаются внутри организма, который служит источником их питания.

Многие грибы селятся на растениях или почве, где помогают расщеплять ткани мертвых растений и животных.

New words:

Spore – спора

Toadstool – поганка

fruitful, fertile – плодовой

promote – способствовать

release – выпускать

thread-like stalk - нитевидный стебель

to land - приземлиться

sprout – прорасти



For reproduction mushrooms throw out tiny spores into the air. Some mushrooms, for example real mushrooms and toadstools, form large fruitful bodies which promote spreading out of spores.

Others release thread-like stalks. Having landed in an appropriate place, a spore sprouts forming new mushrooms.

Microscopic mushrooms' spores surround us constantly.

Для размножения грибы выбрасывают в воздух крошечные споры. Некоторые грибы, например, настоящие грибы и поганки, образуют большие плодовые тела, которые способствуют распространению спор.

Другие выпускают длинные нитевидные стебли. Приземлившись в подходящем месте, спора прорастает, образуя новые грибы.

Микроскопические грибные споры окружают нас постоянно.

New words:

Splitting of remains - расщепление останков

raw material – сырье

antibiotic – антибиотик

penicillin – пенициллин

fungus (fungi, -es) – грибок

съедобные грибы — *edible mushrooms*

lethal poison – смертельный яд



Some mushrooms bring much of use, they promote splitting of remains of dead plants and animals, serve as a raw material for the production of medicines, for example antibiotic penicillin.

Некоторые грибы приносят немалую пользу, способствуют расщеплению останков погибших растений и животных, служат сырьем для производства лекарств, например антибиотика пенициллина.

Definite types of yeast funguses are used for production of bread and alcohol drinks. There are edible mushrooms but sometimes it's difficult to distinguish them from toadstools containing lethal poison.

Определенные виды дрожжевых грибков используются для изготовления хлеба и алкогольных напитков. Есть и съедобные грибы, но отличать их от поганок, содержащих смертельный яд, иной раз очень трудно.

New words:

Food wastes - пищевые отходы

fungous disease - грибковое заболевание

cultural plant - культурные растения



Mushrooms can grow on food wastes, paper, wood buildings and wet clothes. Fungous diseases cause harm and even kill plants, including cultural plants, for example potato and strawberry. Some fungi bring mass of troubles to people and animals, causing fungous diseases.

Грибы могут расти на пищевых отходах, бумаге, деревянных строениях и сырой одежде. Грибковые заболевания причиняют вред и даже убивают растения, в том числе культурные, например картофель и клубнику. Некоторые грибки доставляют массу неприятностей людям и животным, вызывая грибковые заболевания.

New words:

fly agaric; death cap - мухомор

grid mycelium - сетчатая грибница

acquire – усваивать

nourishing matter – питательное вещество

organic remains - органические останки

decompose – разлагаться

propagate - размножаться

plate cap - пластина шляпки



Like many mushrooms fly agaric forms grid mycelium, which acquires nourishing matters from organic remains of decomposing creatures.

Fly agarics propagate by spores falling down from plate caps. Having fallen on the ground a spore forms its own mycelium. But fruit body begins to grow only after meeting of two myceliums of one type of mushrooms.

Подобно многим грибам, мухомор образует сетчатую грибницу, которая усваивает питательные вещества из органических останков разлагающихся существ.

Размножаются мухоморы спорами, опадающими с пластин шляпки. Упав на землю, спора образует собственную грибницу. Но плодовое тело начинает расти только при встрече двух грибниц одного вида грибов.

Recipe of fried chanterelle /
Рецепт жареных
лисичек



You will need:

- chanterelle (200 gram),
- boiled rice (4 glasses),
- white mushrooms (200 gram),
- chicken broth (1 tablespoon),
- corn oil (2 tablespoons),
- soy sauce (3 tablespoons),
- garlic (8 teeth),
- coriander,
- green onion,
- salt,
- species.

Вам понадобится:

- - Лисички (200 гр.),
- - рис отварной (4 стакана),
- - белые грибы (200 гр.),
- - куриный бульон (1 ст. л.),
- - кукурузное масло (2 ст. л.),
- - соевый соус (3 ст.л.),
- - чеснок (8 зубчиков),
- - кинза,
- - зеленый лук,
- - соль,
- - специи.

Preparation:

Boil chanterelle during 30 minutes. Chop garlic finely. Mix soy sauce, chicken broth with salt, species in a separate dish. Pour out emulsion into a well mixed boiled rice. Pour out a vegetable oil into a deep frying pan, incandesce it. Pour mushrooms chopped in mean pieces into it, then fry the mixed mushrooms. Add garlic. Fry it on a middle fire during several minutes in order everything became flushed. At the end of frying the fire should be reduced and mushrooms should be stewed with garlic until the liquid turns into vapour.

Приготовление

Лисички отварить (30 минут). Мелко нарубить чеснок. В отдельной посуде нужно смешать соевый соус, куриный бульон с солью, специями. Вылейте эмульсию в отварной рис, хорошо вымешав его. В глубокую сковороду выливаем растительное масло, накаляем его. Высыпать в него порубленные средними кусочками грибы, обжарить. Добавить чеснок. Жарить нужно на большом огне несколько минут, чтобы все это подрумянилось. В конце жарки нужно осторожно влить вино. Затем, убавив огонь, нужно протушить грибы с чесноком. До тех пор, пока вся жидкость не испарится полностью.

A couple of minutes before the complete preparation a chopped onion should be added. Wait until it turns to be flushed and then add boiled rice. Stew for 2-5 minutes. After that remove it from the oven, add soy emulsion, powder with greenery and cover with lid. Then let the mushrooms to settle.

Put the mushrooms into the plates. Serve up with toasts and white bread. Chanterelle may be greased by butter.

За пару минут до полной готовности нужно добавить нарезанный лук, подождать пока он зарумянится и добавить отварной рис. Тушить 2-5 минут. Затем снимем с плиты, добавляем соевую эмульсию, посыпаем зеленью и накрываем крышкой. Нужно дать грибам отстояться.

Выложить на тарелки, подавать с тостами или белым хлебом. Лисички можно смазать сливочным маслом.

**THANKS FOR
READING!**