

An underwater photograph showing a dense field of green seaweed or algae. The water is a clear, vibrant blue, and the lighting creates a bright, sunlit atmosphere. The seaweed has various textures, from broad, flat leaves to thin, feathery fronds. The overall scene is a lush, natural underwater environment.

Водоросли

Ламинария



Ламина́рия (морская капуста) — род из класса бурых морских водорослей. Многие виды ламинарии употребляются в пищу. Также её используют и как удобрение, поскольку ламинария содержит очень большой набор макро- и микроэлементов. Ламинария богата йодом. В косметологии используется как средства для обертывания.



пищу.

Растут ламинарии, образуя густые заросли в местах с постоянным течением, образуя «пояс ламинарий» на определенной глубине вдоль берегов

Спирогира

Спироги́ра (лат. *Spirogyra*) — зеленая нитчатая водоросль. Тело спирогиры — неветвящаяся нить, состоит из одного ряда цилиндрических клеток. Спирогира одна из наиболее распространенных водорослей пресных вод всех частей света, встречается также и в солоноватых водах. Спирогира образует большие ватообразные скопления, которые плавают на поверхности воды или стелятся по дну и очень часто встречаются в тине стоячих и текучих вод, в прудах, болотах, канавах, речках, ручьях, бассейнах и т. д.



Ирландский мох (карраген)

Ирландский мох обладает антивирусным свойством и применяется для смягчения кожи и заживления небольших воспалений кожи. Карраген распространен вдоль Атлантического побережья США и берегов Ирландии. Своё название он получил в честь деревни Карраген, расположенной на юго-восточном побережье Ирландии, где он и произрастает.



В народной медицине из ирландского мха делают слабительные препараты. Каррагинан из ирландского мха обладает антивирусным свойством и применяется для смягчения кожи и заживления небольших воспалений кожи. Его применяют для изготовления пилюль, лосьоны для рук и тела, а также добавляют в лечебные соли для ванн.



Ирландский мох широко используется в качестве загустителя при приготовлении фруктовых йогуртов и пудингов, сливочного мороженого, диетического маргарина. Им пропитывают ткани, добавляют в туалетное мыло и шампуни, в корм для собак и кошек. В Юго-Восточной Азии его добавляют бифштексы и шницели, чтобы мясо казалось воздушным и пышным и при заморозке в нем не образовывались кристаллики льда.



Спасибо за
внимание!