



Съедобен



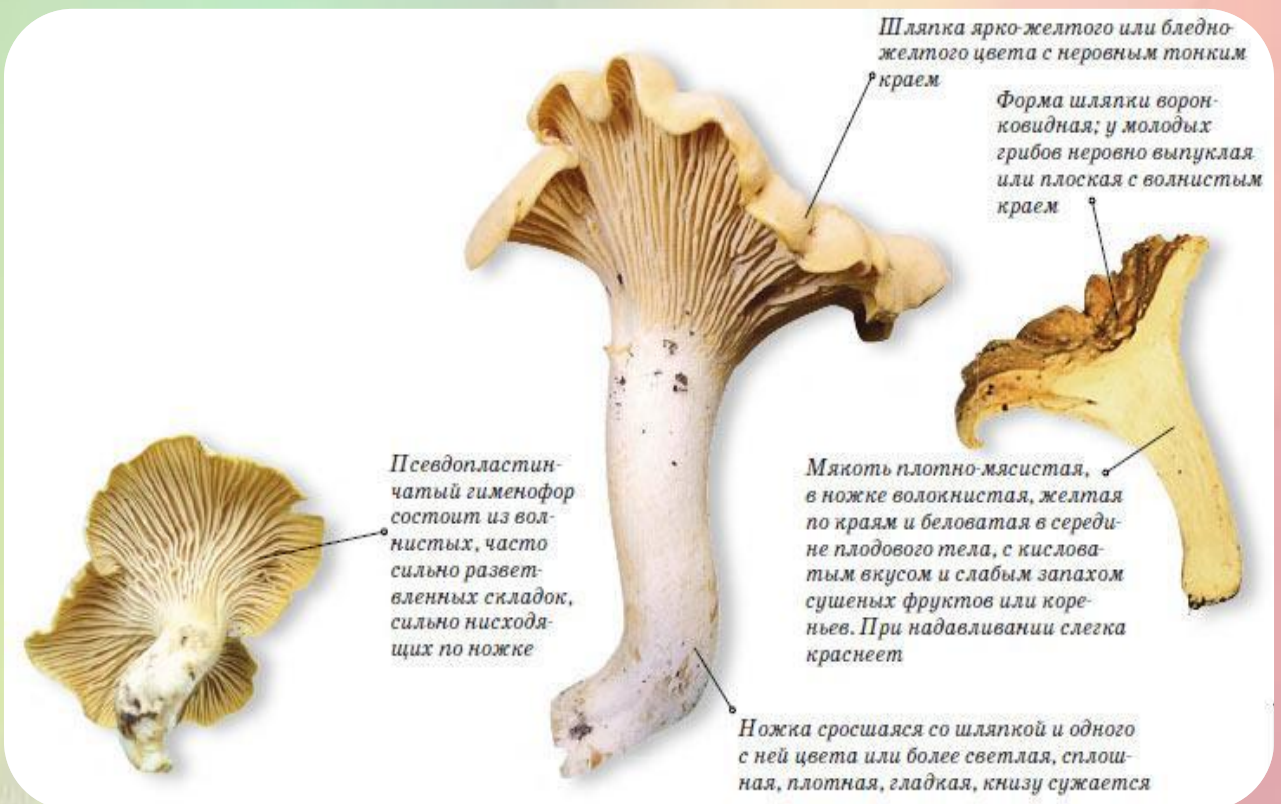
# ЛИСИЧКИ

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 распространённый - 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 и бурого



# 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

