




**Чудо-  
целитель  
в  
трехлитровой  
банке**

W  
V  
B  
Growth



**Научное название  
чайного гриба –  
*медузомицет***



# Химический состав чайного гриба

*Витамины С, Д, РР, В*

**Кислоты:** уксусная,  
лимонная, щавелевая,  
яблочная, молочная

**Ферменты:** каталаза,  
амилаза, протеаза



**Цель:** определить полезные свойства чайного гриба и условия его существования.

## **Задачи:**

- 1. Изучить теоретические источники информации по теме.
- 2. Представить информацию о полезных свойствах чайного гриба.
- 3. Определить влияние условий на жизнедеятельность гриба.
- 4. Дать рекомендации по разведению чайного гриба.



**Объект исследования:**  
чайный гриб

**Предмет исследования:**  
полезные свойства чайного  
гриба и оптимальные условия  
его жизнедеятельности.

**Методы исследования:**  
эксперимент, наблюдение.



# Предполагаемый результат

1. Я не уверена, что квас чайного гриба оказывает благоприятное воздействия на организм человека.
2. Думаю, что наиболее благоприятными условиями для его жизнедеятельности являются: теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахарного песка.



# Методика исследования

Опыт 1.



*Тепло*



*Холод*

| Условия      | Качество напитка         |                        |                      |
|--------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
|              | вкус                     | цвет                   | pH                   |
| <b>Тепло</b> | Слабокислый,<br>приятный | светлый,<br>прозрачный | 5,0<br>(слабокислая) |
| <b>Холод</b> | Вкус сладкого<br>чая     | тёмный                 | 6,0<br>(нейтральная) |

# Вывод:

- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный в теплом месте.





# Методика исследования

Опыт 2.



**Свет**



**Темнота**

| Условия        | Качество напитка     |                  |                      |
|----------------|----------------------|------------------|----------------------|
|                | вкус                 | цвет             | pH                   |
| <b>Свет</b>    | Сладко - кислый      | Светло - желтый  | 4,0<br>(кислая)      |
| <b>Темнота</b> | Сладкий, слабокислый | Почти бесцветный | 5,0<br>(слабокислая) |

# Вывод:



- наиболее приятный вкус, внешний вид и оптимальный уровень кислотности имеет квас, выдержанный на свету.

# Методика исследования

Опыт 3.



| Условия | Качество напитка                      |   |                 |
|---------|---------------------------------------|---|-----------------|
|         | вкус                                  | цвет                                    | pH              |
| Сахар   | Кисло - сладкий                       | Светло - желтый                         | 4,0<br>(кислая) |
| Мед     | Сладко – кислый,<br>с запахом плесени | Мутновато – желтый, края гриба побелели | 4,0<br>(кислая) |

# Вывод:



- Наиболее приятный вкус и внешний вид имеет квас, заправленный **сахаром**
- Чайный гриб не переносит меда.
- Через пару дней, гриб, который заправляли медом – погиб.



# Общие выводы

- На основе изученной информации и собственном опыте убедилась в наличии целебных свойств чайного гриба, что полностью опровергло мои первоначальные предположения о бесполезности гриба.
- Наиболее оптимальными условиями жизнедеятельности чайного гриба являются теплое, светлое место, наличие чайной заварки и сахара. Результаты исследования полностью подтвердили мои предположения.
- Одним из продуктов жизнедеятельности чайного гриба является кислота, точнее целый комплекс различных кислот, что удалось доказать и путем эксперимента.
- Напиток чайного гриба содержит вещества, влияющие на аппетит и общее самочувствие человека.



A glass of brown kvass with ginger slices and a tea fungus on the right.

*Пейте квас и  
будьте здоровы!*

**Чайный  
гриб**