



Проект «Чайный гриб»

Автор проекта: Никитин Игорь,
ученик 2 «Г» класса
МБОУ «Красноярская СОШ № 1»





План работы

1

Познакомиться с научной литературой о чайном грибе.

2

Изучить полезные и вредные свойствами гриба.

3


Провести опыт по выращиванию гриба.

4

Составить инструкцию по выращиванию гриба.

5

Поделись с другом «чайным» другом.



Основополагающий вопрос: Почему «чайный» гриб считают целебным?

Актуальность: Настой из чайного гриба используется в повседневной жизни и в народной медицине. Его употребляют для повышения иммунитета. Напиток обладает тонизирующим и укрепляющим свойством.

Цель проекта: изучить чайный гриб, его полезные и вредные свойства. Составить инструкцию по выращиванию чайного гриба.

Гипотеза: Может ли жить чайный гриб в более просторной посуде, чем в банке.



Состав «Чайного гриба»

Тело чайного гриба состоит из уксуснокислых бактерий и дрожжей.

Из чайного гриба изготавливают целебные напитки. В составе напитка имеется невысокое содержание этилового спирта.

Имея в виду одно и то же, употребляют разные названия чайного гриба:

медузомицет,
японский гриб,
чайная медуза,
морской квас.



Родина «Чайного гриба»

Чайный гриб был обнаружен в Китае несколько сотен лет до нашей эры. Напиток оздоравливал организм и, согласно легендам, делал человека бессмертным. Японская современная медицина не связывает свойства чайного гриба с магическими, а выделяет лишь факты, подтвержденные в лабораторных условиях. Основное открытие, которое сделали японские врачи – доказали, что чайный гриб благоприятно воздействует на человека.

В России гриб стал использоваться после войны России и Японии. Чайный квас начали пить в домах в 20 веке. Размер гриба может колебаться в зависимости от условий выращивания. Внешне чайная медуза напоминает широкую слизистую пленку, которая плавает на поверхности чая – питательной для нее среды. В результате брожения образуется углекислота, спирт. Этиловый спирт превращается в уксусную кислоту благодаря работе бактерий. В итоге получается чайный квас, напиток получается газированный. При выращивании чайный гриб растет и со временем занимает всю питательную среду. Медузу выращивают в промышленных масштабах. Вес одной единицы может достигать 100 кг.



Польза «чайного гриба»

Польза чайного гриба проявляется только при правильном его приготовлении. Если не соблюдать технологию выращивания, есть риск, что полезные компоненты улетучатся.

Чайный гриб нужно правильно посадить, правильно за ним ухаживать и употреблять напиток в определенный жизненный цикл растения.

Если гриб упал на дно емкости, в которой выращивался – значит медуза заболела и употреблять такой напиток противопоказано.



Лечебные свойства

Напиток из чайного гриба применяют при:
нарушениях обмена веществ,
простудных заболеваниях,
гриппе,
ЛОР болезнях ,
проблемах с глазами,
заболеваниях ЖКТ (запорах, диарее) запорах
дизентерии, диспепсии,
туберкулезе (облегчает состояние)



Кому нельзя употреблять чайный квас?

- . В первую очередь это: сахарный диабет, гастрит, язва желудка. Нельзя употреблять одновременно гриб и некоторые антибиотики, например, ципролет, нолицин и пр. Одновременное употребление с обезболивающими и жаропонижающими средствами негативным образом сказывается на состоянии нервной системы и костного мозга. Оказывается негативное воздействие на печень.
- Употребление чая в больших количествах может обжечь слизистые оболочки.
- Если настой будет слишком крепким, он может вызвать головную боль и тошноту.
- Гриб, выращенный на зеленом чае, может привести к понижению давления до критического уровня.



Как вырастить «чайный гриб»?

Чтобы вырастить полезный «гриб», нужно заготовить некрепкий, сладкий чай. Если останутся плавать крупинки сахара и они попадут на тело гриба, то оно может погибнуть. Сахар должен полностью раствориться. Для приготовления напитка не используются сахарозаменители, он не будет расти, а наоборот погибнет.

Почему нельзя заменить сахар медом? Свойства такого напитка не до конца изучены. У многих имеется аллергия на мед. К тому же вкус у настоя будет весьма специфический и неприятный. Вода для чая используется очищенная, кипяченая. Перед тем как «посадить» гриб, его нужно промыть, но очень осторожно, так как тело медузы очень нежное. Выращивается гриб в светлом помещении, но его тело не должны обжигать прямые солнечные лучи. Плохо развиваться будет растение и в темных условиях. Окончательный результат будет зависеть от первоначального качества сырья. Чай должен быть крупнолистовой, без красителей и других добавок.

Эксперимент по выращиванию

Здоровый гриб



Больной гриб




**Вот это «чайный гриб»!
Гипотеза подтверждена!**





Как правильно за ним ухаживать?

- Чтобы приготовить 1 литр напитка используется 2 чайные ложки чая и 50 грамм сахара. На тело гриба не должны попадать посторонние продукты. Для выращивания гриба используется широкая прозрачная банка, обычно 3-х литровая. Горлышко прикрывается марлей, в банку должен попадать кислород.
- Используется только очищенная вода, поскольку в сырой может быть примесь кальция, а это приведет к ухудшению качества гриба.
- Есть и второй метод размножения гриба. Если взять настой, которому более 10 дней и поставить в темное место, – на поверхности начнет образовываться пленка и расти новое тело медузы.



Инструкция по выращиванию «чайного» гриба.

1. Тело гриба должно быть здоровым (без повреждений).
2. Аккуратно помести его в банку с чистой водой.
3. Приготовь настой из листового чая и сахара.
4. Добавь настой в чистую воду, где уже есть «чайный гриб».
5. Следи, чтобы солнечные лучи не попадали на тело гриба.
6. Нельзя держать гриб в темноте.
7. Употребляй гриб в умеренных количествах.
8. Нельзя употреблять напиток из гриба с антибиотиками.
9. Обязательно поделитесь «чайным грибком» со своими друзьями.



Итоги проекта

1. У «чайного гриба» есть несколько названий.
2. «Чайный гриб» полезный напиток, если учитывать правила по его выращиванию и употреблению.
3. «Чайный гриб» может вырасти огромных размеров.
4. Его используют в медицине.