

Можно ли использовать растение одуванчик в пищу?

ГБОУ гимназия № 293
Санкт-Петербург
воспитатель ГЦД
Перфилова И.В.



Салат из одуванчиков



Лечебный отвар из одуванчиков



Варенье из одуванчиков



Кофе из одуванчиков



Компот из одуванчиков



Корни жарят как
картошку



Использование одуванчика

*Одуванчик, ты мне друг!
Помоги унять недуг...*

Часть растения	Использование	Полезность
Молодые листья	<ol style="list-style-type: none">1. Салаты2. Бутерброды3. Витаминные сборы4. Чай	Очищает печень, желчный пузырь, общеукрепляющее, успокоительное, снотворное средство, снижает облучение.
Стебли	<ol style="list-style-type: none">1. Сок2. Отвар3. Витаминные сборы	Органические кислоты (никотиновая, олеиновая, пальмитиновая, церотиновая) Микроэлементы: бор, железо, кальций, кобальт, магний, марганец, медь, молибден, никель, селен, фосфор
Цветы	<ol style="list-style-type: none">1. Варенье2. Сироп3. Соус	Омолаживает, чистит кровь, улучшает обмен веществ.
Корни	<ol style="list-style-type: none">1. Жарить как картошку2. Заменитель кофе	До 60% аскорбиновой кислоты, витамины группы В, каротин, жирное масло, минеральные соли, микроэлементы

Спасибо за
ВНИМАНИЕ