Можно ли использовать растение одуванчик в пищу?

ГБОУ гимназия № 293
Санкт-Петербург
воспитатель ГПД
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	1. Салаты 2. Бутерброды 3. Витаминные сборы 4. Чай	Очищает печень, желчный пузырь, общеукрепляющее, успокоительное, снотворное средство, снижает облучение.
Стебли	1. Сок 2. Отвар 3. Витаминные сборы	Органические кислоты (никотиновая, олеиновая, пальмитиновая, церотиновая) Микроэлементы: бор, железо, кальций, кобальт, магний, марганец, медь, молибден, никель, селен, фосфор
Цветы	1. Варенье 2. Сироп 3. Соус	Омолаживает, чистит кровь, улучшает обмен веществ.
Корни	1. Жарить как картошку 2. Заменитель кофе	До 60% аскорбиновой кислоты, витамины группы В, каротин, жирное масло, минеральные соли, микроэлементы

Спасибо за внимание