

доклад про гриб лисички



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196 Нравится 100 Твитнуть G+1 50 95

161 комментарий В



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Лисички — хорошо узнаваемые грибы, распространенные в России. Чаще всего они растут большими группами, на открытых местах в хвойных, березовых и смешанных лесах. Встретить их можно с начала лета до конца осени. Свое название эти грибы получили из-за окраски, схожей с цветом лисьего меха. Среди других грибов лисички выделяются яркой оранжево-желтой расцветкой, а также тем, что шляпка и ножка у них составляют единое целое. Шляпка гладкая, может быть неправильной формы, с волнистыми краями. Сказать честно - мы о грибах знаем очень мало, только учимся, а вот лисички помним с детства, очень вкусные грибы, и спутать их с другими сложно. Вот и делаем про них статью. Они, оказывается, не только вкусны, но и очень полезны. Смотрите дополнения по лисичкам в статье кельта - Грибная жизнь. Лисички . Лисичка обыкновенная (*Cantharellus cibarius*) Широко распространенный гриб с ярко-жёлтой, реже с бледно-желтой окраской. Лисички - лесные грибочки с ярко-жёлтой, реже с бледно-желтой окраской. Шляпка размером 3-10 см, в виде вывернутого зонтика или воронки; ножка почти срывается со шляпкой. Главная ценность лисички в том, что этот гриб почти никогда не бывает червивым. Найти лисички можно с раннего лета до поздней осени. Они особенно любят хвойные леса, берёзовые и смешанные: елово-берёзовые. Как и многие грибы, лисички растут семьями или группами. Лисички практически не бывают червивыми, обычно растут большими стайками и корзинка набирается довольно быстро. Лисички очень вкусные жаренные с луком. Рассказ для детей о грибах. Интересная и полезная информация о грибах для детей Хорошо собирать лисички. После теплых дождей вылезают они земли целыми семействами и никогда не прячутся от грибника, красуясь на поляне, словно отблески солнца или яичные желтки. От всех остальных грибов лисички отличаются прежде всего изящной формой плодовых тел. Нежно-желтые складки пластинок причудливо разветвляются до самой земли по суживающейся книзу ножке, края ярких чистых шляпок кажутся гофрированными. Лисички относятся к наиболее известным съедобным грибам, которые используют в свежем и консервированном виде (но не в сушеном или соленом). Они приятны на вкус и отличаются высоким содержанием некоторых витаминов. Так, витамина В них больше, чем в дрожжах, есть также витамины РР и С. Кстати, эти «лесные веснушки» своим «цветовым решением» обязаны прежде всего красящему веществу, или пигменту, — каротину, который в организме человека превращается в витамин А. Лисички не бывают червивыми ... (*Cantharellus cibarius*) Синоним — лисичка настоящая. Из семейства лисичковых (*Cantharellaceae*). Шляпка диаметром 2,5—4 см, желтая, мясистая, плотная сначала выпуклая, затем плоская с завернутыми краями наконец, воронковидная с волнистыми краями, гладкая. Гименофор состоит из редких, узких, желтых складок нисходящих по ножке. Ножка высотой 2—4 см, толщиной 1—2 см, сросшаяся со шляпкой, цилиндрическая, плотная, желтая. Боровик или белый гриб - наиболее ценный из всех съедобных грибов. Растёт он в лиственных, смешанных и хвойных лесах. Шляпка гриба от 5 до 20 см в диаметре, беловатой, коричневой или буроватой окраски. Трубочатый нижний слой шляпки белый или желтоватый. На ножке светлый сетчатый рисунок. Мякоть гриба белая, на срезе не изменяется. Кто из нас не любит покушать жареную картошечку с ароматными грибочками? Ой, как вкусно! На зиму боровики сушат или маринуют.