

доклад про грибы лисички



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196 Нравится 100 Твитнуть +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 сростается 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. Семейство лисичковые насчитывает 5 родов, включающих более 100 видов. В этом семействе несколько съедобных грибов, среди них несколько деликатесных, к которым относятся: лисичка желтоватая, лисичка обыкновенная, ворончник рожковидный. Но все представители лисичковых либо съедобны, либо условно съедобные грибы. Грибы лисички обычно имеют шляповидные плодовые тела со складчатым гименофором. Плодовые тела лисичек воронковидные или трубковидные, мясистоплёнчатые, яркоокрашенные. 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 ... 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. Лисичка, гриб, который знают все – его тяжело спутать с другими грибами. Лисичка тоже целебный гриб, и его свойства очень специфичны - именно этими свойствами и обусловлена его удивительная чистая мякоть - без червоточин и личинок. А все потому, что в спорах и мякоти этого гриба имеется вещество - хитинманноза, которое не переносят гельминты всех видов. Гриб лисичка содержит 8 незаменимых аминокислот, витамины А, В1, РР, микроэлементы (медь, цинк). Лисичка желтая, или обыкновенная. Описание гриба Лисичка желтая – гриб семейства лисичковых порядка афиллофоровых. Ее нельзя, таким образом, относить к грибам пластинчатым (они агариковые). В дебри микологии (науки о грибах) я, пожалуй, лезть не буду. Но, присмотревшись ко грибу, явные внешние признаки отличия от пластинчатых рассмотреть можно легко. Настоящих пластинок в гименофоре лисичек нет. А есть вильчатые складки, с закругленным краем.