



Грибы, которые мы собираем

Подготовил: Агарков Всеслав, 3-В

Грибы- это богатый источник растительных белков.

- Всем нам известны такие грибы как:



- **Груздь**, растет в лиственный лесах

Вешанка, растет в лиственных лесах на деревьях



- Так же выращивается в промышленной культуре во многих странах мира

- Нижнее плато Чатыр-Дага

Подберезовик



- Растут в любых светлых лиственных и смешанных лесах, главное чтобы в них были березы.

Рогатик (оленьи рожки, коралловый гриб)

- Их можно найти как в лиственных, так и в хвойных лесах, особенно сосновых.



- Приготовленные оленьи рожки напоминают вкус курицы или креветок



Грибы в кулинарии



Грибной салат

Ингредиенты:

- оленьи рожки (отварные) - 200 грамм;
- морковь – 200 грамм;
- луковица среднего размера;
- чеснок – 2 зубца;
- яблочный уксус – 2 столовые ложки;
- масло растительное – 1 столовая ложка;
- соль, черный перец, зелень.

Способ приготовления:

- Измельченные грибы соединить с морковью, нарезанной тонкими полосками, рубленым чесноком, добавить к ним соль, перец, половину нормы уксуса, растительное масло и дать постоять около получаса.
- Лук порезать полукольцами и замариновать в оставшемся уксусе.
- Смешать грибы с луком и измельченной зеленью.



Суп с оленьими рожками

ингредиенты:

- оленьи рожки – 500 грамм;
- вода – 3 литра;
- морковь – 200 грамм;
- картофель – 500 грамм;
- лук – 100 грамм;
- зеленый горошек (консервированный) – 200 грамм;
- чеснок – 3 зубца;
- масло сливочное – 100 грамм;
- сыр – 100 грамм;
- соль, черный перец, зелень.

Способ приготовления:

- Грибы отварить в течение получаса, остудить и разделить на мелкие полоски.
- Картофель, морковь и лук нарезать небольшими кубиками, отправить в кипящую воду и варить до готовности.
- К отварным овощам добавить грибы, зеленый горошек, соль, перец и оставить суп томиться на медленном огне еще на пятнадцать минут.
- В готовое блюдо положить сыр, натертый на мелкой терке, сливочное масло и зелень. Перед подачей на стол можно добавить в суп сметану или сливки.

- **Белый горный**
(на табуретке)
- **Шампиньоны**
луговые (сзади
меня)
- **Дождевик**
(головач) –самый
большой гриб на
фото
- **Все эти грибы**
собирали на
Долгоруковской
яйле



Опёнок

- Опёнок настоящий (осенний)



- Опёнок зимний



Спасибо за
внимание

