

Запам'ятай



Правила збору грибів

- якщо немає впевненості в тому, який це вид гриба, **НЕ БЕРИ**;
- обирай місця, де ґрунт не забруднений;
- залиши половину плодових тіл на місці;
- зрізай гриби ножом (обережно!);
- неси гриби в тарі, що провітрюється (сітчастий мішечок, кошик);
- готуй зібрані гриби якнайшвидше.

Серед макроскопічних грибів є як їстівні, так і отруйні.

 **Зооглея** — симбіотична культура, що складається з молочнокислих, оцтовокислих бактерій і дріжджів, об'єднаних спільною біоплівкою.

Напої, що готуються із зооглеєю: *комбуча, імбирне пиво, оцет, кефір, тібікос.*

Використання грибів

виробництво лимонної кислоти, амінокислот, білків, вітамінів, ферментів, пестицидів і ліків

наукові дослідження старіння та клітинного циклу

виробництво тканин і будівельних блоків

