

Трюфель



Ахмеджанов И.Т. Группа 01600

Трюфель

- **Гриб трюфель** – самый вкусный и самый дорогой гриб в мире. Он считается лакомством для гурманов и позволить купить себе его могут только богатые люди.



- Правят в трюфельном царстве - двое. Первый - это белый итальянский трюфель *Tuber Magnatum* Pico. Любой итальянец скажет, что он лучше других.



- Чёрный (перигорский) трюфель



Средняя цена белого трюфеля составляет 3000-4000 евро за кг, а рекордная — \$330 000 за уникальный гриб весом в 1,5 кг, купленный инкогнито из Гонконга в 2007 году на традиционном благотворительном аукционе

Полезные свойства трюфелей

- **Состав и наличие полезных веществ**
- Трюфели не только вкусный, но и полезный продукт – организм получит вместе с ними витамины РР, В1, В2, С, которые особо необходимы растущему организму детей и подростков.
- **Полезные и лечебные свойства**
- Доказано, что трюфеля содержат феромоны, которые воздействуют на участок головного мозга, отвечающий за эмоциональный и чувственный фон человека. Его полезность также повышают антиоксиданты.
- В некоторых восточных странах сок трюфеля считается отменным лекарством для глаз.
- **Применение в косметологии**
- Итальянские косметологи применяют экстракт из трюфеля в своей продукции. По их мнению, крема и косметические маски с добавками ценного гриба способны эффективно разглаживать и подтягивать кожу, убирать морщины на лице, выводить пигментные пятна.