

## **Российские пищевики решили делать хлеб из мха.**

Хлеб с исландским мхом, с кедровым молочком и с ламинарией появится на прилавках Иркутска. Весной в магазинах Иркутска появится хлеб с добавлением порошка исландского мха, рецепт которого разработали и запатентовали ученые Иркутского государственного технического университета (ИрГТУ). Так, по данным ученых ИрГТУ, благодаря особенностям углеводного состава мха хлеб с ним рекомендован людям, проживающим в городах с высоким уровнем загрязнения, работающим во вредных и экстремальных условиях. Ученые сообщили, что этот мох уже давно успешно используется в народной медицине как общеукрепляющее средство и прекрасно помогает при сердечно-сосудистых заболеваниях. Стоить хлеб с мхом будет немного дороже обычного - 40-50 рублей. Выпуск опытной партии оригинального хлеба запланирован на март 2013 года. К слову, хлеб из лишайника и лебеды издавна служил людям источником питания в неурожайные годы. Впервые хлеб из мха пищевики изготовили в далеком 1918 году.