

Правила сбора и приготовления грибов

Во избежание отравления грибами настоятельно рекомендуем строго соблюдать основные правила:

При сборе грибов:

*сбирать в лесу только те грибы, которые вы хорошо знаете;

*не собирать и не покупать на рынке переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью грибы;

*не пробовать сырые и подозрительные грибы на вкус;

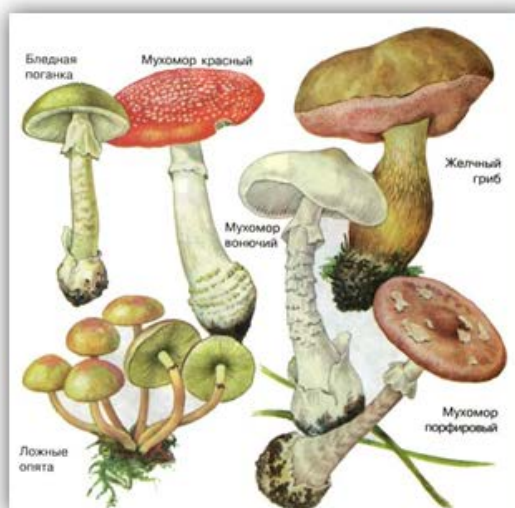
*не собирать грибы вдоль дорог (даже съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях могут приобретать токсические свойства: они накапливают в высоких концентрациях ртуть, свинец, кадмий, другие тяжелые металлы);

*не приобретать грибы на стихийных рынках, в неустановленных местах, на улице, у случайных людей;

*если вы взяли с собой в лес детей, не оставляйте их без присмотра, для исключения употребления ими грибов.



Осторожно :Грибы



Бледная поганка

Самый опасный гриб.



Встречается она часто. Неопытные грибники иногда путают ее с шампиньонами или сыроежками.

Следует знать, что реализуемые грибы должны обязательно проходить на рынках ветеринарную экспертизу и лабораторный контроль на содержание радионуклидов.

При обработке грибов

- *не откладывать обработку грибов, так как этот продукт скоропортящийся;
- *тщательно мыть грибы от частиц песка и почвы;
- *заготавливать впрок только молодые грибы;
- *никогда не «закатывать» грибные консервы, т.к. употребление грибов из герметически закрытых в домашних условиях банок может вызвать тяжелое заболевание — ботулизм, в том числе со смертельным исходом.

Реализация консервированных грибов и сухих грибов домашнего изготовления строго запрещена;

засолка и маринование грибов должна проводиться только в кадках, бочках или в банках без герметичной крышки;

солить и мариновать грибы следует в соответствии с рецептурой, внося достаточное количество соли и уксусной кислоты.

При хранении грибов

- *Хранить заготовленные грибные консервы в условиях холодильника.
- *Не стоит забывать, что грибы — это белковый продукт с большим содержанием клетчатки, который переваривается с большим трудом:
- *Не употребляйте в пищу грибы при заболеваниях почек, печени, желудочно-кишечного тракта.
- *Не рекомендуется есть много грибов на ночь,
- *Не рекомендуется есть грибы беременным и кормящим женщинам.
- *Не давать грибы детям до 8 лет, они являются очень тяжелой пищей для детского организма.

В случае появления признаков отравления грибами: тошнота, непрекращающаяся рвота, обильное слюноотделение, сильная потливость, возрастающая слабость, одышка, головокружение, сильные боли в животе, головная боль, жидкий стул (иногда с кровью), судороги, нарушения зрения, возбуждение, бред, галлюцинации — необходимо срочно обратиться за медицинской помощью.