





Съедобные грибы









Съедобные грибы









Ядовитые грибы







Как правильно собирать съедобные грибы?



Правила сбора грибов в лесу

- 1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
- 2. Грибы, которые Вам неизвестны или вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.
- 3. Никогда не собирайте и не ешьте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окруженное оболочкой (как, например, у бледной поганки и красного мухомора), и не пробуйте их на вкус.
- 4. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.

Правила сбора грибов в лесу

• 5. Не ешьте грибы в сыром виде. Принесенные домой грибы должны быть в тот же день разобраны по отдельным видам и вновь тщательно просмотрены. Все сомнительные, а перезрелые, дряблые грибы нужно выбросить. Нижнюю часть ножки, загрязненную землёй, срезают, а грибы тщательно очищают, со шляпки снимают плёнку, покрытую слизью. Грибы должны быть подвергнуты кулинарной обработке в день сбора или не позднее следующего утра.

Правила сбора грибов в лесу

- 6. Не верьте распространенному мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряных предметов, если опустить их в посуду, где варятся грибы. Это ложное представление!
- 7. Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные, в городских парках, скверах, дворах, а также вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными для пищи.
- 8. При первых признаках отравления срочно обращайтесь за медицинской помощью!

Мы с друзьями в лес пошли, Много там грибов нашли, Белых,рыженьких лисичек, И волнушечек- сестричек. Мухоморы нам кивали, Мы в корзинки их не брали, Нам такие не нужны, Ядовитые они.



Будьте осторожны в сборе грибов!

