



Остерегайтесь ядовитых грибов!

Краснодарский край богат грибами, особенно такие районы, как Северский, Апшеронский, Адыгейская автономная область и некоторые другие.

Собирая грибы, следует помнить, что наряду со съедобными есть и несъедобные, ядовитые грибы, внешние признаки которых необходимо хорошо знать, чтобы предупредить пищевые отравления.

В наших лесах из ядовитых грибов встречаются – ложные опята, бледная поганка, «сатанинский» гриб, желчный гриб, мухомор и другие. Начинающие грибники часто путают эти опасные для здоровья и жизни человека грибы с похожими на них съедобными: опятами, боровиками, шампиньонами, лисичками и т.д. Следует собирать и употреблять в пищу только те грибы, о которых вы точно знаете, что они съедобны.

Пищевые отравления возможны как от свежих ядовитых грибов, так и от консервированных, соленых, сушеных. Неправильная обработка грибов также может послужить причиной тяжелого

отравления, даже если все собранные грибы принадлежат к разряду съедобных. Помните такие грибы, как белый, подберезовик, подосиновик, масленок, моховик, шампиньон, опенок, лисичка не требуют предварительной обработки; тогда как сморчки, строчки, чернушки, валуи, сыроежки, свинушки необходимо предварительно подвергать предварительной варке в течении 5-7 минут, после чего вода сливается, грибы отжимаются и затем обжариваются или отвариваются. Грибы требующие предварительной варки, называют условно съедобными; их рекомендуется употреблять в пищу не более 200 граммов в день.

Все пластинчатые съедобные грибы : опята, сыроежки, шампиньоны, белянки, грузди, волнушки, лисички и другие – перед засолом должны вымачиваться в чистой, проточной воде, со меной ее 3-4 раза в течении двух суток.

Никогда не собирайте – перезрелых, ослизлых, дряблых и червивых испорченных и изломанных грибов.

Не пробуйте и не ешьте грибы в сыром виде!

Помните: грибы – это скоропортящийся продукт, хранить их можно не более 12 часов после приготовления, соленые не более 2 недель, а маринованные – не более 8 месяцев при температуре от 0 до +8*

Нельзя оставлять собранные грибы на несколько часов не перебранными, т.к. это приведет к их непригодности.

Следует тщательно очищать грибы от остатков земли, ибо там могут быть опасные микробы – палочки ботулинуса, также вызывающие пищевые отравления.

Будьте осторожны при сборе, переработке и употреблении грибов! Отравления грибов очень опасны. Предупреждение их зависит только от вас.

К р а с н о д а р с к а я к р а е в а я
санитарно-эпидемиологическая
станция