

detkityumen.ru

О главных правилах сбора и хранения грибов

Памятку о правильном сборе грибов и рекомендации по их обработке и хранению опубликовали в Telegram-канале Роспотребнадзора. Специалисты ведомства назвали главные ошибки любителей тихой охоты и посоветовали срывать только знакомые грибы и перерабатывать их строго в день сбора.

Фото: Роспотребнадзор

Срезать их нужно только вдалеке от дорог вместе с ножками. Складывать лучше в плетеные корзины – так грибы дольше останутся свежими.

Вернувшись домой, грибы сразу нужно перебрать, удалить червивые и старые. Если встретятся незнакомые, которые были собраны по ошибке, или вызывающие сомнения, их необходимо выбросить.

"Одной из главных причин возникновения пищевого отравления является неправильная технология приготовления. Грибы нужно специальным образом обработать: очистить от земли, хорошо промыть в воде, замочить и отварить. В процессе обработки ядовитые вещества удаляются из грибов, только после этого их можно использовать для приготовления блюд", - подчеркнули в ведомстве.

По словам заядлого грибника из Исетского района Дмитрия Шестакова, некоторые любители тихой охоты пренебрегают элементарными правилами безопасности.

"Несъедобных грибов не бывает, просто некоторые можно съесть только раз!" - подчеркнул он.

Напомним, ядовитый гриб среди съедобных – это как русская рулетка: токсические вещества от него не успевают распространиться по всему только что приготовленному блюду. И кому он попадет, тот и получит отравление.

Признаки отравления токсическими веществами – зрительные, слуховые галлюцинации. При их появлении следует позвонить в скорую – 03, 112, с сотового – 103, 112.

Фото: предоставлено Дмитрием Шестаковым

Инна Кондрашкина </p><p> <https://t-l.ru/346234.html>

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category135/category150/5548/