Собираясь в выходные дни за грибами, запомните основные правила сбора

Горловский Медиа Портал
17.09.10 09:18



Наступил основной сезон сбора грибов. Этот ценный пищевой продукт с приятным специфическим запахом, и ароматом не оставляет равнодушным почти ни одного их нас. О том, какие грибы класть в корзину во время сбора, рассказывает врач отделения гигиены питания СЭС г. Горловка Раиса Сахно.

Среди множества ядовитых грибов наиболее опасны бледная поганка, мухомор белый (поганковидный мухомор), которые ошибочно принимают за зеленую сыроежку или шампиньон. Эти грибы содержат яд, который избирательно поражает головной мозг, печень, почки. Одного гриба достаточно, чтобы отравить несколько человек. Чтобы отличить бледную поганку и белый мухомор от зеленой сыроежки и других грибов необходимо знать, что они имеют ложе, - утолщение у основания гриба и кольцо на ножке гриба («сарафанчик»).

Опенок настоящий надо отличать от ядовитого опенка серо-желтого, который не имеет на ножке кольца. Ложные опята имеют оливково-коричневую или голубовато-зеленую нижнюю часть шляпки, чернеют или синеют в воде.

Белый гриб следует отличать от желчного горчака и сатанинского гриба, желчный гриб отличается от белого светло-розовой нижней частью шляпки и темной ножкой. У сатанинского гриба – кроваво-красная нижняя часть шляпки.

Необходимо отличать лисичку настоящую от ложной, которая растет на старых пнях или среди мхов. Настоящая лисичка растет на почве и имеет равномерное желтое окрашивание. Из прочих ядовитых грибов нужно знать боровик несъедобный, который имеет горький вкус, нижняя часть ножки красная, верхняя желтоватая.

Приступая к сбору грибов и их кулинарной обработке, необходимо придерживаться основных правил:

1. Не собирать неизвестные виды грибов.

2. Сбор грибов в черте промышленных городов запрещен.

3. Не привлекайте к сбору грибов детей без надзора взрослых.

4. Использование съедобных и условно-годных грибов, выросших в непосредственной близости с ядовитыми грибами, запрещено.

5. Не покупайте грибы на неузаконенных стихийных рынках. На грибы, приобретенные в магазинах, стационарных рынках, требуйте от продавца справку-разрешение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. Условно-годные грибы подлежат предварительной термической обработке, отвариванию 2 раза по 20 мин.

7. Хорошо запомните отличительные признаки ядовитых грибов.

8. Консервирование грибов в домашних условиях опасно и может привести к смертельному отравлению, ботулизму.

Не рискуйте собственным здоровьем и здоровьем родных и близких!
"Горловский Медиа Портал"

Среди множества ядовитых грибов, наиболее опасны бледная поганка, мухомор белый (поганковидный мухомор), которые ошибочно принимают за зеленую сыроежку или шампиньон. Эти грибы содержат яд, который избирательно поражает головной мозг, печень, почки. Одного гриба достаточно, чтобы отравить несколько человек. Чтобы отличить бледную поганку и белый мухомор от зеленой сыроежки и других грибов необходимо знать, что они имеют ложе, - утолщение у основания гриба и кольцо на ножке гриба («сарафанчик»).

Опенок настоящий надо отличать от ядовитого опенка серо-желтого, который не имеет на ножке кольца. Ложные опята имеют оливково-коричневую или голубовато-зеленую нижнюю часть шляпки, чернеют или синеют в воде.

Белый гриб следует отличать от желчного горчака и сатанинского гриба, желчный гриб отличается от белого светло-розовой нижней частью шляпки и темной ножкой. У сатанинского гриба – кроваво-красная нижняя часть шляпки.

Необходимо отличать лисичку настоящую от ложной, которая растет на старых пнях или среди мхов. Настоящая лисичка растет на почве и имеет равномерное желтое окрашивание. Из прочих ядовитых грибов нужно знать боровик несъедобный, который имеет горький вкус, нижняя часть ножки красная, верхняя желтоватая.

Приступая к сбору грибов и их кулинарной обработке, необходимо придерживаться

основных правил:

1. Не собирать неизвестные виды грибов.

2. Сбор грибов в черте промышленных городов запрещен.

3. Не привлекайте к сбору грибов детей без надзора взрослых.

4. Использование съедобных и условно-годных грибов, выросших в непосредственной близости с ядовитыми грибами, запрещено.

5. Не покупайте грибы на неузаконенных стихийных рынках. На грибы, приобретенные в магазинах, стационарных рынках, требуйте от продавца справку-разрешение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. Условно-годные грибы подлежат предварительной термической обработке, отвариванию 2 раза по 20 мин.

7. Хорошо запомните отличительные признаки ядовитых грибов.

8. Консервирование грибов в домашних условиях опасно и может привести к смертельному отравлению, ботулизму.

Не рискуйте собственным здоровьем и здоровьем родных и близких !!!

Врач отделения гигиены

питания горСЭС Р.Н. САХНО