

Памятка грибнику

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. Когда собираете грибы, особенно сыроежки, старайтесь брать их с целой ножкой, чтобы не упустить из виду важный признак, указанный в предыдущем правиле.
5. Если вы собираете в лесу шампиньоны, обращайтесь особое внимание на цвет пластинок. Никогда не собирайте и не ешьте «шампиньоны» с пластинками белого цвета. У настоящих съедобных шампиньонов пластинки быстро розовеют, а затем темнеют. У смертельно ядовитой бледной поганки, похожей по внешнему виду на шампиньоны, пластинки всегда белого цвета.
6. Если вы собираете для засола волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди и другие грибы, содержащие млечный сок, то обязательно отварите или вымочите их, чтобы удалить горькие, раздражающие желудок вещества. То же самое следует делать с валуями и сыроежками, имеющими едкий и горький вкус.
7. При сборе сморчков нужно всегда помнить о правилах их приготовления, несоблюдение которых может вызвать отравление. Сморчки следует сначала прокипятить в воде в течение 7–10 минут, а отвар обязательно вылить. Только после такой обработки сморчки можно варить и жарить.
8. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.
9. 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 также перезрелые, дряблые грибы нужно выбросить. Нижнюю часть ножки, загрязненную землей, срезают, а грибы тщательно очищают, со шляпки снимают пленку, покрытую слизью. Грибы должны быть подвергнуты кулинарной обработке в день сбора или не позднее следующего утра.
10. 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!
11. 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.
12. При первых признаках отравления срочно обращайтесь за медицинской помощью.