

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ СБОРЕ И ГОТОВКЕ ГРИБОВ



Токсикологи и врачи рекомендуют всем грибникам-любителям не стараться перещеголять своих товарищей в «тихой охоте» за грибами. Беда не в том, что корзина окажется не полной, а в том, что в нее могут попасть несъедобные и даже ядовитые грибы. Но для того, чтобы избежать опасности, достаточно придерживаться относительно простых рекомендаций:

- производите сбор лишь тех грибов, в съедобности которых вы уверены на сто процентов;
- не употребляйте в пищу неизвестные вам грибы и, тем более, не пробуйте на вкус сырыми;
- не следует собирать грибы, имеющие клубневидное утолщение, окруженное оболочкой

в основании ножки, помня о том, что это один из главных особенностей бледной поганки и красного мухомора;

- при сборе шампиньонов следует помнить, что цвет пластинок шляпки этого гриба розовый, темнеющий с течением времени, тогда как схожая внешне с шампиньоном бледная поганка имеет пластинки всегда белого цвета;

- свинушки и строчки одно время считались условно съедобными грибами, но в последнее время специалисты пришли к выводу о целесообразности их внесения в разряд ядовитых;

- такие грибы, как волнушки, чернушки, белянки, грузди и другие, содержащие млечный сок, перед засолом необходимо отварить или вымочить, дабы исключить из дальнейшего процесса приготовления горькие, раздражающие желудок вещества. Это относится и к валуям;

- сморчки перед их варкой или жаркой необходимо в течение 7-10 минут прокипятить в воде, а отвар затем вылить;

- имейте в виду, что распространенное в народе мнение о том, что присутствие ядовитого гриба в кастрюле варящегося супа вызывает потемнение луковицы или посеребренной ложки, совершенно безосновательно;

- не следует собирать грибы, так или иначе произрастающие в городской черте, а также по ходу железных дорог и автотрасс, поскольку они впитывают ядовитые вещества – побочные продукты производственной деятельности человека;

- не собирайте грибы червивые и перезрелые, и ни при каких обстоятельствах не ешьте сырые грибы.

Наконец, уже собранные и принесенные домой грибы рекомендуется тщательно пересмотреть и разобрать по отдельным видам. Все сомнительные и червивые – естественно, выбросить. Нижнюю часть ножки, загрязненную землей, необходимо срезать, а шляпки отмыть от сора и песка. Кулинарная обработка должна быть произведена не позже следующего утра, в противном случае серьезно возрастет риск не только для вашего здоровья, но и жизни.