КІРОВОГРАДСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦКПХ

ДЕРЖАВНА УСТАНОВА «КІРОВОГРАДСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР КОНТРОЛЮ ТА ПРОФІЛАКТИКИ ХВОРОБ МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ»

Збирати в лісі тільки ті гриби, про які ви точно знаєте, що вони їстівні, і не пробуйте їх на смак



Не залучайте до збору грибів дітей і ніколи не дозволяйте їм пробувати їх на смак.



Не купуйте і не вживайте в їжу гриби консервовані, мариновані, солоні, сушені у невідомих осіб на ринках, у місцях стихійної торгівлі.



Не збирайте гриби, навіть умовно їстівні, у парках, скверах, дворах, на місцях звалищ, полігонів, а також уздовж автомобільних доріг і залізниць.



Попередження отруєння грибами

Не зберігайте готові страви з грибів у холодильнику більше доби, а свіжі гриби - довше 2-3 днів у морозильнику, якщо він не обладнаний системою швидкої заморозки.



Не збирайте і не їжте гриби переспілі, червиві чи зіпсовані або дуже молоді гриби, у яких нечітко виражені морфологічні ознаки, а також ті, що ростуть на забруднених територіях.



Не допускайте вживання грибних страв дітьми, вагітними та жінками, котрі годують грудьми.



Варити гриби потрібно добре промитими не менше години на невеликому вогні, знімаючи піну і помішуючи. Варіння вважається закінченим, коли гриби осядуть на дно, а відвар стане прозорим.

