

КАК СОБИРАТЬ, ГДЕ ПОКУПАТЬ И КАК ХРАНИТЬ ГРИБЫ





Детям до 14 лет нельзя есть грибы – у них еще нет достаточного количества ферментов для их переваривания



Только безусловно съедобные грибы можно готовить без предварительного отваривания



Не рекомендуется есть грибы пожилым людям, беременным и кормящим женщинам



Перед тем как готовить безусловно съедобные грибы, их нужно тщательно очистить от земли и промыть



Блюда из грибов можно есть только абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта



Условно съедобные грибы после обработки нужно отварить или отмочить – это удалит ядовитые вещества из плодового тела гриба



ПРАВИЛА ГРИБНИКА

- Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населенных мест
- Срезайте гриб с целой ножкой
- Выкидывайте все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы
- Каждый вид грибов готовьте отдельно
- Обязательно готовьте грибы в день сбора
- Грибы в день сбора нужно перебрать, отсортировать по видам и еще раз пересмотреть
- Собирайте только хорошо знакомые виды грибов
- Собирайте грибы в плетеные корзины – так они дольше будут свежими

Нельзя!

 Собирать грибы в ведра, полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к порче грибов

 Собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы

 Пробовать грибы во время сбора

 Подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора

 Мариновать или солить грибы в оцинкованной и глиняной глазуревой посуде

 Хранить грибы в тепле – это скоропортящийся продукт

Важно!

Соблюдайте условия хранения грибов и правила приготовления грибных блюд. Любые виды грибов нужно варить в хорошо подсоленной воде, которую после отваривания сливают

Если вы покупаете грибы

НА РЫНКЕ:

 Нельзя покупать сушеные, соленые, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли

 Нельзя покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленных в домашних условиях

 Нельзя покупать на рынках и ярмарках грибы непромышленного производства, которые не прошли экспертизу (проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов)

Если вы покупаете грибы

В МАГАЗИНЕ:

 Следите, чтобы упаковка была целой и чистой

 Рассмотрите упаковку, чтобы избежать загнивших и испорченных грибов

 Не покупайте грибы без этикеток (листов-вкладышей) и без наличия на этикетках информации

 В магазинах и супермаркетах запрещена реализация грибов без наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность