



Бережись отруйних грибів!

Збирайте гриби за наступними правилами:

1. Збирайте в лісі лише ті гриби, про які ви знаєте напевне, що вони їстівні.
2. Невідомі гриби, й ті, що викликають у вас сумніви, не куштуйте та не готуйте.
3. Гриби, що мають біля основи ніжки подібне на бульбу потовщення - не їстівні!
4. Під час збирання пластинчатих грибів, намагайтеся зрізати гриб (сироїжки та лісові печериці) разом з ніжкою, щоб не помилитися та не взяти отруйний гриб.
5. Збираючи гриби на соління, пам'ятайте про ті, що містять молочний сік - гірку, шкідливу для шлунку людини речовину. Вони потребують обов'язкового вимочування та доброго промивання у холодній воді.
6. Назбиравши і перебравши гриби не забувайте, що їх неодмінно слід прокип'ятити 7-10 хвилин, щоб виварити отруту; воду після кип'ятіння вилити.
7. Ніколи не збирайте і не їжте грибів зіпсованих, ослизлих, зморщених, червивих.
8. Не їжте сирих грибів!
9. Якщо в лісі вам трапиться бліда поганка - знищьте її!



Не довіряйте

наступним помилковим тлумаченням:

- **отруйні гриби мають неприємний запах, а їстівні мають приємний** – отруйні гриби можуть мати як приємний, так і неприємний запах, адже бліда поганка, наприклад, пахне майже так, як і печериця;
- **усі молоді гриби їстівні** – гриби бувають або їстівними або отруйними;
- **личинки комах, черви і равлики не їдять отруйних грибів** – личинки і слимаки харчуються як отруйними, так і їстівними грибами;
- **коли у відвар із грибами занурити срібну ложку (монету), вона потемніє, якщо серед грибів трапиться отруйний** – потемніння срібних предметів залежить від хімічного впливу на срібло амінокислот, які є як в їстівних, так і в отруйних грибах;
- **цибуля або часник темніють, якщо варити їх разом із грибами, серед яких є отруйні** – потемніння даних овочів залежить від наявності в грибах ферменту тирозинази, що міститься як в їстівних, так і в отруйних грибах;
- **після кип'ятіння отруйних грибів протягом кількох годин отрута з них видаляється, а також сушка, маринування, теплова обробка та засолювання знешкоджують отруту в грибах** – токсини деяких отруйних грибів не руйнуються навіть при довготривалому відварюванні;
- **якщо відварювати гриби у молоці, воно скисне, якщо серед грибів трапиться отруйний** – молоко скисає від наявності ферменту типу пепсин і органічних кислот, що можуть міститись як в їстівних, так і в отруйних грибах.