

# Обережно - ГРИБИ!

Переглядів: 404

25 вересня 2023

Могилів-Подільське районне управління Держпродспоживслужби інформує:



Останніми роками реєструється значна кількість нещасних випадків, пов'язаних із вживанням грибів.

Гриби - це дарунок лісу, але водночас вони є небезпечним продуктом харчування, який може привести до отруєння, а іноді й смерті. Отруєння організму викликають токсини, алкалоїди та сполучення важких металів, які містяться в грибах. Прикро, що багато людей висновки робить лише на основі свого гіркового досвіду.

Щоб запобігти отруєння грибами, ми рекомендуємо Вам заходи та правила, які необхідні для виконання кожній людині, дотримуйтесь їх.

## **Застерігаємо!**

- Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте купівлі на стихійних ринках.
- Збирайте і купуйте тільки такі гриби, про які вам добре відомо, що вони їстівні.
- Не збирайте гриби, якщо не впевнені, що знаєте їх - якими б апетитними вони не здавалися.
- Не збирайте невідомих грибів, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення "бульба", оточене оболонкою.
- Не збирайте грибів з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизливих.
- Ніколи не збирайте пластинчаті гриби. Отруйні гриби маскуються під них.
- Не збирайте "шампінйони" та "печериці", у яких пластинки нижньої поверхні капелюха гриба білого кольору.
- Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності.
- Не куштуйте сирі гриби на смак.
- Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.

## **УВАГА! Ні в якому разі не довіряйте таким помилковим тлумаченням:**

- "Усі їстівні гриби мають приємний смак".
- "Отруйні гриби мають неприємний запах, а їстівні -приємний".
- "Усі гриби в молодому віці їстівні".
- "Личинки комах, черви й равлики не чіпають отруйних грибів".
- "Опущена у відвар грибів срібна ложка або срібна монета чорніє, якщо в каструлі є отруйні гриби".
- "Цибуля або часник стають бурими, якщо варити їх разом з грибами, серед яких є отруйні".
- "Отрута з грибів видалається після кип'ятіння протягом кількох годин".

