

«Осторожно ядовитые грибы!»

Памятка для родителей

Отправляясь в лес за грибами и собираясь употреблять их в пищу, надо иметь соответствующие знания и навыки, строго соблюдать правила, которые позволят избежать тяжелых отравлений:

- Собирать только те грибы, которые хорошо знаете;
- Не пробовать на вкус сырые грибы;
- Не употреблять в пищу перезрелые, осклизлые, дряблые и испорченные грибы;
- Собранные грибы предварительно промыть проточной холодной водой, вымочить, отварить и слить отвар (а не варить из него грибной суп);
 - Нельзя использовать для термической обработки грибов оцинкованную и оловянную посуду;
 - Не хранить собранные грибы более 24 часов без переработки;
 - При консервировании грибов для профилактики ботулизма необходимо добавлять достаточное количество соли и уксуса, не следует закупоривать банки герметично.

Помните! Собирая грибы, обращайтесь внимание на их вид и пригодность к употреблению в пищу! Во время прогулок с детьми следите, чтобы в траве не было грибов. Ребёнок может взять в рот и проглотить несъедобный гриб. Необходимо помнить, что действие яда на организм очень опасно и может



ПОМНИТЕ! Ядовитые грибы никогда не растут в поле и на лугу, обычно они встречаются поодиночке. У основания их ножки всегда имеется мешковидное образование, а на верхней части шляпки — чешуйки-хлопья белого цвета. Запах ядовитых грибов напоминает запах редиса или картофеля. Все ядовитые грибы имеют пластинчатую структуру: на