

10 правил сбора и приготовления ГРИБОВ



1. Не собирайте грибы возле дороги, железнодорожных путей, заводов и фабрик. Собирайте их только в лесу.
2. Не выдергивайте грибы из земли, их необходимо срезать ножом.
3. Не собирайте неизвестные Вам грибы. Если сомневаетесь, лучше выбросить.
4. Не употребляйте грибы в сыром виде.
5. Не рекомендуется употреблять грибы детям дошкольного возраста, беременным и кормящим женщинам.

6. Все собранные грибы необходимо обработать – почистить, помыть и просушить.
7. При отваривании первый бульон слить и повторно проварить грибы.
8. Готовые грибные блюда храните в холодильнике в эмалированной посуде не более 24 часов.
9. Каждый вид грибов консервируйте отдельно.
10. Следует помнить, что при любом отравлении грибами необходимо обратиться к врачу.

