

Вот уже лето, и близится время сбора грибов.

Длительные прогулки по лесу, спортивный интерес поиска грибов, прячущихся под деревьями среди мха, травы, под опавшими листьями,— все это привлекает. Между тем, нельзя забывать о том, что грибы бывают съедобные и несъедобные (бледная поганка, мухоморы, ложные опята, условно съедобные грибы, выделяющие при разламывании млечный сок дождевики, чернильный гриб или навозник, сморчки, строчки и т.д.). Последние могут вызвать острые отравления, которые протекают намного тяжелее других пищевых отравлений. Самой ядовитой, смертельно опасной для человека, является бледная поганка, от которой еще не найдено противоядия.

Основными причинами грибных отравлений являются незнание и легкомыслие при сборе грибов. Следует сказать, что страх перед возможностью грибных отравлений в значительной мере отражается на сборе и потреблении свежих грибов. Как нельзя бросаться в воду, не научившись плавать, так нельзя идти в лес за грибами, не зная их.

Немаловажную роль в отравлениях играют способы приготовления и хранения готовых блюд из грибов.

Не можем не напомнить про опасное токсикоинфекционное заболевание, вызываемое токсинами бактерии *Clostridium botulinum*- ботулизм. Эта палочка обитает в почве и распространена повсюду. По статистике более половины случаев отравления связаны с употреблением в пищу консервированных грибов домашней заготовки, закрытых под железную крышку. Особо обращаем внимание гостей нашей республики, не рискуйте своим здоровьем и не пытайтесь пробовать грибы, которые продается на трассе « Чуйский тракт», так как самой благоприятной для них температурой является температура 35 градусов. Это означает, что хранение грибных консервов вне холодильника делает опасность отравления очевидной.

Еще раз напоминаем ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРОФИЛАКТИКИ ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ.

Собирать следует только хорошо знакомые грибочки.

Собранные свежие дары леса нельзя долго хранить без обработки, готовить в день сбора

Соленые грибочки можно употреблять в пищу не раньше 40-50 дней после засолки. За это время грибы теряют свою горечь.

К продаже съедобные грибы допускаются только свежесобранные, рассортированные по ботаническим видам, очищенные от земли, должны быть неповреждёнными и не помятыми.

Не разрешена продажа на рынках грибов варёных, солёных, маринованных, грибной икры, грибных «консервов» в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях, 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

Нельзя:

- собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы

- пробовать грибы во время сбора;

- мариновать и солить грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной 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.

Здоровья Вам и вашим близким!