ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ СБОРЕ ГРИБОВ

Правила сбора грибов и сохранения воспроизводства мицелия при сборе грибов:

Если Вы хотите в следующий раз придя в известное место снова увидеть там богатый урожай грибов, - соблюдайте правила сбора грибов.

Уважительно относитесь к дарам природы.

Собирая грибы, щадите грибницу: аккуратно срезайте гриб ножом у основания и ни в коем случае не выдергивайте из земли.

Правила безопасности для грибников:

Не опознав гриб, лучше не срезайте его - относитесь к грибам с осторожностью, ведь гриб - очень коварный продукт. Грибы надо собирать только знакомые – те, в которых вы уверены.

Если лето выдалось дождливым, то грибы пропитываются водой и становятся непригодны для употребления. Не стоит сушить такие грибы, они все равно теряют свои вкусовые качества и начинают выделять токсины.

По возвращению домой следует перебрать грибы, причем сразу же, без промедления. Перебрав грибы положите их в соленую прохладную воду на часок, это выгонит лишних гостей.

Грибы необходимо тщательно перерабатывать и подвергать их надежной тепловой обработке!

Как правильно собирать грибы

Грибы собирают рано утром до того, как их нагреет солнце. В таком случае их можно будет хранить более длительное время.

Не собирайте старые, переросшие грибы. В них накапливаются вредные для человека продукты и впитывают из окружающей среды посторонние вещества.

Собранные грибы сразу же очищают от приставшей к ним земли, листьев, хвои, травы и другого мусора. Класть грибы в корзину правильнее шляпками вниз - так они лучше сохраняются.

Огромную роль играет и место, где были собраны грибы. Не рекомендуется их собирать рядом с промзонами, химическими заводами, железными дорогами и автомагистралями. Не советуем собирать грибы на опушках рядом с сельхозугодиями, даже если там относительно чистая земля, есть риск отравления ядохимикатами, которыми обрабатывают поля.

Снаряжение грибника

Опытные грибники знают, что необходимо взять с собой в лес:

- корзину для грибов;
- нож для грибов;
- палку для поиска грибов;
- аптечку с пластырем и дезинфицирующими средствами;
- воду и бутерброды;
- электронный GPS навигатор;
- телефон с заряженной батареей

Как отличить съедобные грибы

Как собирать Белые грибы: Белый гриб отличит толстая и плотная ножка, коричневая шляпка, белая мякоть, приятный вкус и запах. Белый гриб достаточно легко отличить от ядовитых.

Опасность: изменение цвета на изломе, горький вкус. Не перепутайте белый гриб с ядовитым желтым - на срезе его мякоть розовеет.

Как собирать гриб Подосиновик: Подосиновик отличает плотная, буро-красная шляпка, мякоть синеет на изломе. Так можно отличить съедобный гриб подосиновик от других грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

Как собирать грибы Подберезовики: Подберезовик отличает белая ножка с яркими чешуйками, шляпка сверху буроватая, снизу шляпка белая, мякоть на изломе белая. Это основные отличия съедобного гриба, так отличают съедобные подберезовики от несъедобных грибов.

Опасность: гриб растет не под своим деревом.

Как собирать грибы Маслята: Масленок (маслята) имеет желтую ножку и такую же шляпку с белыми следами по краям и липкой, словно смазанной маслом, кожицей сверху, которая легко снимается ножом. Научитесь отличать ядовитые грибы.

Опасность: изменение цвета на изломе, красноватый губчатый слой, горький вкус.

Как собирать грибы Моховики: Моховики имеют темно-зеленую или красноватую бархатную шляпку, желтую ножку и губчатый слой. Это основные признаки, по которым можно отличить съедобный гриб моховик от несъедобных грибов.

Опасность: отсутствие бархатистости, красноватый цвет губчатого слоя, горький вкус.

Как собирать грибы Лисички: Лисичка - плотная, абрикосового или светло-оранжевого цвета, пластинки из-под шляпки плавно переходят на плотную и прочную ножку. Способ отличить съедобный гриб лисичку от несъедобных грибов.

Опасность: красно-оранжевый цвет, пустая ножка.

Как собирать грибы Рыжики: Рыжик - пластинчатый гриб соответствующего цвета, выделяющий млечный сок - оранжевый и не горький на вкус. Так отличить съедобный гриб рыжик от грибов двойников.

Опасность: белый, горький, едкий млечный сок.

Как собирать грибы Опята: Опята проклевываются семейками на пнях, корнях, стволах погибших деревьев. Шляпка опенка охристого цвета покрыта мелкими черными чешуйками, направленными от середины, под ней – белесоватые пластинки, на ножке – белое колечко или пленка.

Опасность: растет на земле, шляпка желтая или красноватая, без чешуек, черные, зеленые или коричневые пластинки, на ножке нет пленки или колечка, землистый запах.

Витамины - не главное

Грибы не настолько богаты витаминами, чтобы их можно было рассматривать в качестве полноценного источника полезных веществ. Причём содержание витаминов не зависит от вида грибов - сыроежки и боровики содержат примерно одинаковое количество полезных элементов.