Все дело в шляпке. Как правильно собирать и готовить грибы

Тихая охота в Тюменской области в самом разгаре. Социальные сети пестрят фотографиями «улова» счастливых грибников. В этом году в регионе пока случаи отравления грибами не зарегистрированы. Однако кто предупрежден, тот вооружен, и потому МЕДИНФО 72 напоминает тюменцам основные правила сбора и приготовления грибов, а также нюансы выбора их в торговых точках.

Прежде всего, помните, что в лес по грибы надо идти либо с опытным человеком, либо вооружившись немалыми знаниями о грибах, ведь, как известно, многие из них ядовиты и отлично маскируются под съедобные. Главное правило: не уверен – не бери. Даже не думайте, что сомнительный гриб можно исправить хорошей тепловой обработкой, результат может быть печальным.

В некоторых случаях характерные признаки ядовитости могут отсутствовать, например, белые хлопья на шляпке мухоморов могут смыться сильным дождём, а шляпка бледной поганки, срезанная у самого верха, не позволяет заметить кольцо. Более того, даже отличный съедобный на вид гриб может быстро испортиться и привести к отравлению. Также грибы отлично аккумулируют токсичные вещества, поэтому даже съедобный экземпляр может быть отравлен окружающей средой.

* Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах.
* Укладывайте грибы в плетёные корзины, так они дольше будут свежими. Нельзя собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки, так как это приводит к их скорой порче.
* Складывайте каждую единицу в лукошко очень осторожно. Более крупные и твердые грибы кладите на низ корзины, более хрупкие – сверху. Перед помещением гриба в корзину очистите его от грязи и слизи.
* Срезайте каждый гриб с целой ножкой острым ножом. И, конечно, воздержитесь от проб прямо на месте сбора.

Если с вами во время сбора присутствуют дети, внимательно следите за ними! Во-первых, перед походом в лес обязательно объясните ребенку, что собранные грибы на месте есть нельзя. Лучше предложите ему сразу же звать вас при каждой находке, чтобы получить достойную похвалу за внимательность. Во-вторых, старайтесь держать своё чадо в поле досягаемости, чтобы ребенок точно не съел сырой гриб.

Дома сразу же переберите грибы по видам и осмотрите. Это поможет убедиться, что вы не принесли домой несъедобные или ядовитые образцы. Без сожалений выкидывайте червивые,

перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы.

Лучше всего помыть, почистить и приготовить собранные грибные трофеи в тот же день. При этом каждый вид грибов нужно готовить отдельно. Максимальный срок хранения без кулинарной обработки – три дня, и то лучше отказаться от такого ожидания. После этого срока их употреблять в пищу не стоит в принципе. Грибы нельзя хранить в тепле, а также мариновать или солить их в оцинкованной или глиняной глазурованной посуде.

Если вы собрались мариновать грибы, помните, что очень небольшая группа подходит для этого без предварительной обработки. Это белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный. Все прочие съедобные грибы нужно сначала очистить от земли и слизи, промыть в воде, а затем отмочить или отварить. Только после таких нехитрых, но важных приготовлений можно приступать к приготовлению грибных блюд.

Если же вы очень любите грибы, но не любите их собирать, а предпочитаете покупать, для вас тоже есть несколько полезных советов.

В магазинах и супермаркетах обращайте внимание на срок годности и целостность упаковки. Также проходите мимо грязных упаковок. Не берите грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и информации о товаре. Сами грибы не должны быть загнившими или вялыми.

Не покупайте сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли, так как этот товар не проходил абсолютно никакой проверки на качество. На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы, которая проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов.

Если же вы пренебрегли данными советами и заработали отравление грибами, нужно как можно быстрее вызвать врача. До прибытия машины скорой помощи больного нужно уложить в постель и давать обильное питье для промывания желудка. Для этого необходимо выпить порядка 4-5 стаканов теплой питьевой воды мелкими глотками без длительных перерывов. Также целесообразно вызвать рвоту, надавив на корень языка. После промывания требуется принять слабительное. Больному полагается клизма. Все не съеденные на момент отравления грибы стоит сохранить, так как лечение зависит от вида гриба.