

Головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області

ОБЕРЕЖНО – ГРИБИ!

Найкраще відмовтеся від споживання дикорослих грибів, як від продукту взагалі, а споживайте штучно вирощені печериці, гливи, купуючи їх в магазинах.

Не купуйте гриби на стихійних ринках чи у продавців на автошляхах. Безпечніше купувати гриби на стаціонарних ринках, де вони проходять відповідний контроль. Якщо все ж відправились до лісу збирати гриби, то обов'язково врахуйте таке:

- ніколи не кладіть у кошик грибів, яких не знаєте; остерігайтеся пластинчатих грибів;
- не збирайте старих, перезрілих або дуже молодих грибів, у яких нечітко виражені морфологічні ознаки, а також тих, що ростуть поблизу швидкісних трас;
- уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву;
- ніколи не вживайте сирих грибів.

Відібрані гриби спочатку промийте та відваріть декілька разів підсоленій воді (не менше трьох раз) протягом 30 хвилин.

Готові страви з грибів зберігайте на холоді в емальованому посуді, але не більше доби.

Гриби – не дитяча їжа, тому не давайте грибних страв дітям до 12 років.

Не можна вживати грибів вагітним, жінкам, що годують груддю та людям похилого віку.

Ніколи не застосовуйте «домашніх» методів визначення отруйності грибів з використанням цибулини або срібних ложок - вони помилкові. Срібло темніє від взаємодії з амінокислотами, які є, як у їстівних, так і в отруйних грибах, а колір цибулі змінюється під впливом ферменту тирозинази, який також міститься в усіх грибах.

Якщо після вживання грибів Ви відчуваєте погіршення самопочуття чи помітили нездорові ознаки у своїх близьких (нудота, блювота, головний біль, галюцинації, біль у животі) негайно викликайте «швидку допомогу» 103.

- До її приїзду промийте шлунок 1-2 л розчину марганцівки або сольового розчину, можна зробити очисну клізму. Пийте багато рідини.
- Навіть при полегшенні стану обов'язково зверніться до найближчої лікувальної установи.

Бажаємо здоров'я!



НЕ ВЖИВАЙТЕ ПІДОЗРІЛІ ГРИБИ!