

Новосибирцам рассказали, как не отравиться грибами

15.07.2024



Специалисты Роспотребнадзора по Новосибирской области поделились информацией, какие меры предосторожности следует соблюдать при сборе грибов и их кулинарной обработке. Информация об этом опубликована на сайте учреждения.

Эксперты рекомендуют собирать грибы в экологически чистых районах – вдали от дорог, магистралей и населённых мест. При этом обращать внимание стоит только на хорошо знакомые виды грибов. Кроме того, их лучше собирать в плетеные корзины: так грибы будут храниться дольше.

После возвращения домой собранные грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и тщательно пересмотреть. В день сбора грибы нужно подвергнуть кулинарной обработке, при этом каждый их вид следует готовить отдельно.

Специалисты обращают внимание на то, что грибы не следует собирать в полиэтиленовые пакеты или ведра, так как это приведет к их порче. Также запрещается пробовать грибы в процессе их сбора. Кроме того, хранить грибы в тепле не следует, ведь они относятся к скоропортящимся продуктам.

Грибы также необходимо очистить от земли, хорошо промыть в воде, а затем отмочить или отварить.

«Грибы могут быть причиной очень тяжелого заболевания – ботулизма. Чтобы избежать заболевания ботулизмом, надо очень тщательно очищать и отмывать от земли грибы, предназначенные для консервирования.

Домашняя термическая обработка споры ботулизма не убивает, грибы рекомендуется консервировать в банках с неплотно притертыми крышками, а не закатывать, так как отсутствие кислорода благоприятно для развития крайне опасного токсина», – говорится в сообщении.

Ранее [о самых грибных местах в Новосибирской области рассказали жители.](#)

Андрей Иванов