

Как избежать отравления грибами – рассказали жителям Новосибирской области

15.07.2025



Роспотребнадзор по Новосибирской области рассказал, как правильно собирать и обрабатывать грибы, чтобы избежать отравления. В первую очередь рекомендуется отказаться от «тихой охоты» возле автомобильных дорог, сообщает пресс-служба ведомства.

Специалисты считают, что в таких грибах могут содержаться вредные вещества. Также сибирякам не советуют пробовать незнакомые грибы на вкус.

Кроме того, не стоит покупать на рынках переросшие, дряблые, повреждённые плесенью или личинками грибы. При этом домашние консервированные заготовки, герметично укупоренные крышками, сухие грибы и грибные салаты выбирать тоже не советуют.

Следует отдавать предпочтение сбору тех видов грибов, которые для вас уже знакомы.

Перед тем, как приготовить грибы, их нужно тщательно промыть от песка и земли. Воду после варки следует слить.

Помимо этого, важно обращать внимание на сроки хранения продуктов. Так как

грибы имеют короткий срок годности, их рекомендуется обработать после сбора как можно скорее.

Ранее мы писали о том, что [за сбор лесной земляники россиянам грозит штраф](#)
ИА Сибинформ