

Как собирать и готовить грибы?



Ежегодно в Российской Федерации регистрируется порядка 1 тысячи пострадавших от отравления грибами, около 30 случаев заканчивается летальными исходами.

Тяжелее всего отравление грибами переносят люди с ослабленным здоровьем и дети. В детском организме ещё нет необходимого количества ферментов для их переваривания. Именно поэтому не рекомендуется кормить любыми грибами детей до 14 лет.

По данным Роспотребнадзора, именно осенью, в грибной сезон, учащаются случаи отравления грибами среди детей.

Обычно это происходит во время прогулок, из-за невнимательности взрослых и неосторожности малышей, тянущих в рот сырой гриб.

Но в грибной сезон травятся не только дети, но и взрослые. Чтобы избежать неприятных последствий, важно соблюдать меры предосторожности.

Почему мы травимся?

Ежегодно в России регистрируются случаи пищевых отравлений, связанные с употреблением грибов. Грибы являются трудноперевариваемым продуктом, в них много грибной клетчатки — хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ к перевариваемым веществам пищеварительным сокам. Поэтому блюда из грибов рекомендуются абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта.

Следите за детьми!

Важно предупредить ситуации, когда ребёнок может съесть сырой гриб. Для этого нужно ещё заранее, перед прогулкой, осматривать место, где ребёнок будет гулять. Также нужно осматривать территорию детских яслей и садов, школ и других учреждений.

Кроме этого, необходимо внимательно следить за детьми во время прогулки, особенно в парках, скверах, на детских площадках и в лесу.

Правила грибника:

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности, в частности:

1. Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах.
2. Собирайте грибы в плетёные корзины — так они дольше будут свежими.
3. Собирайте только хорошо знакомые виды грибов.
4. Срезайте каждый гриб с целой ножкой.
5. Все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.
6. Обязательно нужно подвергнуть грибы кулинарной обработке в день сбора, при этом каждый вид грибов готовить отдельно.

Чтобы избежать отравления грибами, помните, что нельзя:

- собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки — это приводит к порче грибов;
- собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;
- пробовать грибы во время сбора;
- подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;
- мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде;
- хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт.

Советы покупателям

1. Если вы покупаете уже собранные грибы, помните, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.
2. Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли или покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях.
3. На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы, которая проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов.
4. Экспертиза призвана определить качество грибов, их целостность, содержание радионуклидов. Только после проведения экспертизы выдаётся разрешение на реализацию продукции.

5. Если вы покупаете уже собранные грибы в магазинах и супермаркетах, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, они не должны быть загнившими или испорченными. Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная. Также не покупайте грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.

Заготовка грибов

Занимаясь заготовками грибов, необходимо помнить, что существует перечень съедобных грибов. Из большой группы съедобных грибов только белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный являются безусловно съедобными грибами. Только эти грибы можно использовать для приготовления грибных блюд без предварительного отваривания.

Одной из главных причин возникновения пищевого отравления является неправильная технология приготовления грибов. Чтобы обезвредить условно съедобные грибы, нужно их специальным образом обработать — очистить от земли, хорошо промыть в воде, а затем отмочить или отварить. В процессе обработки ядовитые вещества удаляются из плодового тела гриба — только после этого можно грибы использовать для приготовления грибных блюд.

Подводим итог!

Как правильно выбирать и готовить грибы

Советы грибникам

- Собирайте только знакомые и съедобные грибы.
- Собирайте в корзину. В ведрах и пакетах грибы портятся.
- Срезайте гриб с целой ножкой.
- Отсортируйте грибы, в которых сомневаетесь.
- Отварите и приготовьте грибы сразу в день сбора*.



Что нельзя делать

- ✗ Не пробуйте грибы сырыми.
- ✗ Не берите дряблые и червивые грибы.
- ✗ Не маринуйте грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде.
- ✗ Не храните их в тепле.
- ✗ Не покупайте грибы с рук.
- ✗ Не покупайте грибы, если на упаковке нет информации о товаре.

*Без предварительного отваривания можно готовить только:

- 1 груздь настоящий;
- 2 белый гриб;
- 3 рыжик обыкновенный.

КАК СОБИРАТЬ, ГДЕ ПОКУПАТЬ И КАК ХРАНИТЬ ГРИБЫ

Безусловно съедобные грибы

Условно съедобные грибы



Помните, что:



Детям до 14 лет нельзя есть грибы – у них еще нет достаточного количества ферментов для их переваривания



Не рекомендуется есть грибы пожилым людям, беременным и кормящим женщинам



Блюда из грибов можно есть только абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта



Только безусловно съедобные грибы можно готовить без предварительного отваривания



Перед тем как готовить безусловно съедобные грибы, их нужно тщательно очистить от земли и промыть



Условно съедобные грибы после обработки нужно отварить или отмочить – это удалит ядовитые вещества из плодового тела гриба



ПРАВИЛА ГРИБНИКА

- Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населенных мест
- Каждый вид грибов готовьте отдельно
- Собирайте только хорошо знакомые виды грибов
- Срезайте гриб с целой ножкой
- Обязательно готовьте грибы в день сбора
- Собирайте грибы в плетеные корзины – так они дольше будут свежими
- Выкидывайте все червивые, перерезвшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы
- Грибы в день сбора нужно перебрать, отсортировать по видам и еще раз пересмотреть

Нельзя!



Собирать грибы в ведра, полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к порче грибов



Собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы



Пробовать грибы во время сбора



Подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора



Мариновать или солить грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде






Хранить грибы в тепле – это скоропортящийся продукт

Важно! Соблюдайте условия хранения грибов и правила приготовления грибных блюд. Любые виды грибов нужно варить в хорошо подсоленной воде, которую после отваривания сливают

Если вы покупаете грибы






НА РЫНКЕ:


-  Нельзя покупать сушеные, соленые, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли
-  Нельзя покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленных в домашних условиях
-  Нельзя покупать на рынках и ярмарках грибы непромышленного производства, которые не прошли экспертизу (проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов)

Если вы покупаете грибы



В МАГАЗИНЕ:

-  Следите, чтобы упаковка была целой и чистой
-  Рассмотрите упаковку, чтобы избежать загнивших и испорченных грибов
-  Не покупайте грибы без этикеток (листов-вкладышей) и без наличия на этикетках информации

 В магазинах и супермаркетах запрещена реализация грибов без наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность

Источник: <http://rospotrebnadzor.ru/activities/recommendations>