Правила грибника

|  |
| --- |
|  |
| Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий |
| 10.11.2019 20:11 |
| **Правила грибника** |
|  |
| • Тщательно изучите, научитесь определять и собирать только съедобные грибы.  • Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу незнакомые грибы, или те, которые вызывают малейшее подозрение: лучше оставить гриб в лесу, чем отравиться.  • В случае возникновения подозрения обратитесь к опытным грибникам. Покажите им все собранные вами грибы.  • Не собирайте грибы недалеко от проезжей части дороги, вблизи промышленных предприятий, складов ядохимикатов. Не берите старые, изъеденные, поломанные грибы.  • Не берите грибы с мешочком и чешуйчатым кольцом у основания ножки, с мелкими белыми точками и чешуйками на верхней поверхности шляпки.  • Не собирайте чисто белые грибы, а также с краснотой на нижней стороне шляпки.  • Не храните собранные грибы более 24 часов без переработки. Переработка должна включать очистку, мойку, термическую обработку. Нельзя использовать для термической обработки грибов оцинкованную или оловянную посуду.  • Умейте ориентироваться, знайте основы выживания в экстремальных условиях. Помните о капризах природы, имейте при себе водонепроницаемую накидку.  • Обращайтесь с ножом очень осторожно, никогда не уничтожайте грибницу |
| Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий © 2025 |