



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