

ПАМЯТКА ГРИБНИКА

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 храните их в тепле
- ✓ Не покупайте грибы с рук

Без предварительного
отваривания можно готовить
только:

1. Груздь настоящий
2. Белый гриб
3. Рыжик обыкновенный