



Если Вы всё-таки отравились грибами:

1. Немедленно вызвать врача или скорую помощь.
2. Провести промывание желудка с обильным питьём и вызовом рвоты.
3. Дать пострадавшему активированный уголь или любой из сорбентов, уложить в постель.
4. Давать обильное питьё: минеральная вода без газа, крепкий чай.
5. Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы.



Обработка свежих грибов

Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, поэтому их необходимо переработать в день сбора. Во избежание отравления съедобными грибами необходимо соблюдать ряд правил:

1. Перебираем и сортируем грибы, отбрасывая червивые, перезревшие и поражённые плесенью грибы.
2. Чтобы грибы не чернели во время обработки, их опускают по мере обработки в кастрюлю с холодной водой, в которую добавляют немного уксуса.
3. Очищенные грибы промывают холодной водой и откидывают на сито, чтобы вода стекла. Промытые грибы сразу же подвергнуть тепловой обработке (сварить, обжарить или потушить).
4. Для варки и обжарки грибов не рекомендуется пользоваться чугунной, медной или оловянной посудой.
5. Если нет возможности обработать грибы в первый день, их надо сохранить в холодильнике не промытыми и не порезанными.
6. Грибные блюда употребляются в пищу в день их приготовления. Если приготовленные грибы остались, их можно поместить в холодильник, но хранить не более 30 часов. Перед вторичным употреблением грибы лучше прожарить. Нельзя оставлять на следующий день грибные блюда, приготовленные с картофелем.

Как засолить грибы

Грибы необходимо перебрать, очистить от мусора. Перед засолкой все грибы тщательно промывают. Подготовленные грибы укладывают рядами в хорошо промытые бочонки, кадушки или стеклянные банки. На дно посуды насыпать немного соли, кладут укроп и смородиновый лист, затем грибы слоем 5-6 см, пересыпают ряд солью, вновь добавляют черносмородиновый лист и укроп и так чередуют до полного заполнения емкости. В качестве добавок можно использовать лавровый лист, душистый перец и чеснок. На 1 кг грибов берется 50 г соли. Когда емкость заполнена, ее накрывают завернутым в чистую марлю деревянным кружком, соответствующим размерам посуды, сверху кладут небольшой груз. Когда грибы осядут, к ним можно добавить новую порцию. Есть грибы можно не ранее чем через 40-45 дней после добавки дополнительной порции.

При солении горячим способом очищенные грибы тщательно промывают, а затем отваривают в соленой воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды и 1/2 стакана воды на 1 кг грибов). Во время варки грибы помешивают, чтобы они не пригорели. Когда грибы сварятся, воду сливают, грибы откидывают на сито и остужают. Затем солят как при холодном способе, с той же пропорцией соли. При горячем способе засолки грибы значительно быстрее становятся готовыми для употребления в пищу: сыроежки можно есть через 2-3 дня, грузди через 8 дней, остальные - через 20-30 дней.

Как высушить грибы

Самые вкусные, конечно, белые грибы, но можно сушить и подосиновики, подберезовики, маслята. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые они будут плохо сохнуть.

Высушенные грибы нанизывают на нитки, шляпками вниз, или укладывают в мешочки из ткани и хранят в сухом проветриваемом помещении. Можно хранить и в стеклянных банках под полиэтиленовыми крышками с очень мелкими отверстиями. Если грибы все же отсыреют, их надо снова просушить.

Что брать с собой, собираясь за грибами

1. Практичную одежду ярких цветов, чтобы быть заметным издали, непромокаемую обувь.
2. Корзины для грибов.
3. Острый нож для срезания грибов.
4. Заряженный сотовый телефон.
5. Спички, аптечку, запас воды и что-нибудь перекусить, репелленты от комаров.
6. Компас, карту (бумажную или интерактивную).
7. Всегда говорите кому-нибудь, куда Вы пошли и когда планируете вернуться.

По вопросам грибного туризма обращаться к опытным грибникам-проводникам:

Лысогорский район

Валентина Сергеевна,

тел.: 8-919-839-3104

Константин Евгеньевич,

тел.: 8-960-355-7016



Базарно-Карабулакский район

Алексей Николаевич, тел.: 8-937-633-6465



Новобурасский район

Алексей Иванович,

тел.: 8-961-640-7025

Николай Васильевич,

тел.: 8-937-633-7540



Министерство природных ресурсов и экологии Саратовской области



2017
ГОД ЭКОЛОГИИ
В РОССИИ



ПАМЯТКА ГРИБНИКУ

Региональное министерство природных ресурсов и экологии Саратовской области приняло участие в экологических грибных "турах выходного дня" - "тихой" охоте с опытными грибниками - проводниками, которые покажут грибные места и научат ориентироваться в лесу.



СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ Сараговской области

Белый гриб (боровик).

Трубчатый гриб семейства болетовых. Светлая сетка по всей ножке. Цвет шляпки зависит от мест произрастания. Мякоть на срезе и при сушке остается всегда белой.



Груздь настоящий.

Гриб рода Млечник. Мякоть белая, плотная, ломкая, с характерным запахом. Млечный сок обильный, едкий, белого цвета, на воздухе становится желтоватым.

Лисичка обыкновенная.

Род грибов-базидиомицетов. Мякоть плотная, ярко-жёлтого цвета. Почти никогда не бывает червивой. Очень ценится за свои вкусовые качества.



Маслёнок обыкновенный.

Род трубчатых съедобных грибов семейства Маслёнковые. Шляпка бурая, выпуклая, клейкая, с легко снимаемой кожицей. Собирать лучше в перчатках, так как руки потом плохо отмываются.

Рыжик.

Плотный, рыжего цвета, с ярко выраженными темными кольцами. Похож на груздь. Млечный сок оранжевый, места повреждения зеленеют. Очень хорошие вкусовые качества в засолке, в жарке. Горечь отсутствует. Называют царским грибом.



Опёнок осенний.

Самый популярный вид опят у грибников области. Шляпка плоско-выпуклая с бугорком, жёлто-коричневая с мелкими чешуйками. В верхней части ножки белое кольцо. Растут преимущественно на пнях.

Подберёзовик (обабок).

Шляпка полушаровидная или подушкообразная от светло-серой до тёмно-коричневой. Ножка длинная серо-беловатая с темными чешуйками. Рано появляется в совсем молодых березняках.



Подосиновик.

Внешне и по вкусу похож на белый гриб, только шляпка ярко-оранжевая, а ножка длинная бело-серая с черными чешуйками. На срезе серый или лиловый оттенок. Искать такой гриб одно удовольствие - видно издалека. Не имеет ложного собрата!



Шампиньон обыкновенный.

Широко распространённый гриб, растёт на богатых перегноем почвах. Шляпка белая, пластины снизу розового или светло-коричневого цвета. Ножка длинная, белая имеет белое кольцо у середины. Для приготовления используется любая обработка.

ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ

1. Собирайте только хорошо знакомые виды грибов. Не знаешь гриб - не бери его!
2. Никогда не собирайте грибы у автотрасс, заводов и предприятий. Грибы очень хорошо впитывают в себя яды и вредные вещества из атмосферы.
3. Съедобным грибом тоже можно отравиться - не собирайте старые, переросшие и повреждённые личинками и плесенью грибы.
4. Срезайте гриб ножом, не повреждая грибницу.
5. Не берите в руки ядовитые грибы, а также не сбивайте их - некоторые животные ими лечатся.
6. Никогда не пробуйте на вкус незнакомые сырые грибы.

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Мухомор.

Распространённый ядовитый психоактивный гриб рода Мухомор, или Аманита порядка агариковых. Шляпка может быть разного цвета, но отличительная особенность - белесые хлопья на ней. Симптомы отравления проявляются через 20 мин. Почти все виды мухоморов вызывают сильное отравление.

Ложные опята. Серо-желтые, кирпично-красные.

Грибы ядовитые. Цвет соответствует названию ложного гриба. Форма шляпки шаровидная или полусфера. Ложные опята не имеют чешуек на шляпке и у них отсутствует кольцо на ножке. Также имеют неприятный запах.



Сатанинский гриб.

Болят сатанинский - гриб сильно ядовитый. 1 грамм гриба вызывает тяжелейшее отравление. Похож на боровик и поддубник. Грязно-серая шляпка, ножка бочкообразная, красноватая. На срезе сначала краснеет, потом синее (боровик остается всегда белый, поддубник - сразу синее). Неприятный запах.

Желчный гриб.

Ложный подберёзовик или белый. Мякоть шляпки белая, на разрезе розовеющая. Шляпка плоско-выпуклая, трубчатый слой грязновато-розовый. На вкус очень горький. Горечь с обработкой не исчезает. Гриб несъедобный: его не едят ни животные, ни черви.



Лисичка ложная или говорушка жёлтая. Красноватый цвет шляпки с медным оттенком, края шляпки ровные с закруглением. Вкус слегка горьковатый. Гриб не ядовитый, но считается условно съедобным. Аромат неприятный.

Перечный гриб или маслёнок

перечный - несъедобный гриб. Горький, жгучий вкус не проходящий после обработки. Трубчатый слой под шляпкой с крупными порами. Цвет гриба от светло-коричневого до медного. Мякоть шляпки на срезе слегка краснеет. Мякоть ножки - жёлтая. Гриб может использоваться как специя, вместо жгучего перца.



Бледная поганка.

Самый ядовитый и самый опасный гриб. Небольшое количество гриба попавшего в пищу может привести к летальному исходу. Похож на лесной шампиньон. Отличия - всегда белые пластины (у шампиньона - розовые и коричневые), имеет мешковидную вольву из которой растёт ножка. Коварность гриба - отравление может наступить через 10-30 часов.