******

***Памятка «Осторожно-грибы!***

***Грибы*** – традиционный пищевой продукт – любая книга о русской кухне содержит множество закусок, первых и основных блюд, соусов и начинок для пирогов. Для приготовления блюд используются сырые, отварные, соленные, маринованные и сушеные грибы. Неповторимый вкус и аромат грибов, также как и пищевые достоинства обеспечивают их популярность не только в русской кухне.

Но грибы скрываю много опасностей:

-***первая основная опасность грибов*** – из нескольких тысяч видов, произрастающих в наших лесах, **не все являются съедобными.** Для возникновения отравления достаточно небольшого кусочка гриба или только «грибного бульона».

***-вторая опасность***лесных грибов связана с их биологической особенностью – **они как губка впитывают в себя все из окружающей среды**. Они способны концентрировать многие микроэлементы. Но если почва будет содержать более высокие концентрации кадмия или свинца, то они будут сконцентрированы грибами, которые становятся потенциально опасными для здоровья человека.

***-третья опасность*** лесных грибов связана с незнанием **технологии приготовления условно съедобных грибов** .

И, наконец, ***четвертая опасность*  – отсутствие общих санитарно-гигиенических навыков при обработке и заготовке грибов**. Собранные грибы необходимо сразу же перебрать, удалить старые, червивые и поврежденные и поломанные грибы (которые не удается идентифицировать), тщательно очистить поверхность гриба от всех посторонних примесей. Обратить особое внимание на примеси земли - с ними могут попасть спорообразующие микроорганизмы, которые «оживут» при последующем консервировании грибов.

Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и Эпидемиологии в РО»

в г. Зернограде