**Правила сбора грибов**

*1.      Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.*

***(!) При первых признаках отравления необходимо срочно обращаться за медицинской помощью***

*2.      Помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них*

*3.      Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, грибы в съедобности которых вы не уверены,  не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.*

*4.      Помните, что даже съедобные грибы при неправильном приготовлении и хранении могут стать несъедобными и токсичными*

*5.      Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.*

*6.      Не ешьте грибы в сыром виде.*

*7.      Не верьте распространенному мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряных предметов, если их опустить в посуду, где варятся грибы. Это ложное представление!*

*8.      Есть только один абсолютно надежный способ распознать ядовитые грибы: надо их знать.*

*9.   Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные, в городских парках, скверах, дворах, а также вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными в пищу*.

В любом случае решительно выбрасывайте незнакомые грибы, даже если хоть немного сомневаетесь, помните, что даже один сомнительный грибок может стоить вам жизни.

Филиал ФБУЗ «Ценрт гигиены и Эпидемиологии в РО» в г. Зернограде