

Грибы

В целях предупреждения отравлений необходимо:

**СОБИРАТЬ ТОЛЬКО
ИЗВЕСТНЫЕ ГРИБЫ**

**ЕСЛИ ГРИБ ВЫЗЫВАЕТ
СОМНЕНИЕ, ЛУЧШЕ ОТ НЕГО
ИЗБАВИТЬСЯ.**

**НЕЛЬЗЯ КОРМИТЬ
ГРИБАМИ ДЕТЕЙ**

**ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА,
ОСОБЕННО МАЛЫШЕЙ.**

**НЕ СОБИРАТЬ ГРИБЫ
ВДОЛЬ ДОРОГИ**

**ОНИ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ
ТОКСИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.**

**БЕЗОПАСНЕЕ
СОБИРАТЬ ГУБЧАТЫЕ
ГРИБЫ**

**БЕЛЫЕ ГРИБЫ,
ПОДОСИНОВИКИ,
ПОДБЕРЕЗОВИКИ, МАСЛЯТА,**

ПОМЫТЬ!

**ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ
ГРИБЫ НУЖНО ТЩАТЕЛЬНО
ВЫМЫТЬ, ПЕРЕД СУШКОЙ –
ВЫТЕРЕТЬ ВЛАЖНОЙ**

ТЕРМООБРАБОТКА!

**НЕ УПОТРЕБЛЯЙТЕ ГРИБЫ БЕЗ
ТЕРМООБРАБОТКИ, ИХ
НЕОБХОДИМО ВАРИТЬ 15-20
МИНУТ.**