

Как правильно выбирать и готовить грибы

Советы грибникам

- Собирайте только знакомые и съедобные грибы.
- Собирайте в корзину. В ведрах и пакетах грибы портятся.
- Срежьте гриб с целой ножкой.
- Отсортируйте грибы, в которых сомневайтесь.
- Отварите и приготовьте грибы сразу в день сбора*.



Что нельзя делать

- ✗ Не пробуйте грибы сырыми.
- ✗ Не берите дряблые и червивые грибы.
- ✗ Не маринуйте грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде.
- ✗ Не храните их в тепле.
- ✗ Не покупайте грибы с рук.
- ✗ Не покупайте грибы, если на упаковке нет информации о товаре.

***Без предварительного отваривания можно готовить только:**

- 1 груздь настоящий; 2 белый гриб; 3 рыжик обыкновенный.

© ТАСС, 2018. Источники: Роспотребнадзор, ТАСС.