



# СОВЕТЫ

## грибникам

### ✓ НУЖНО

СОБИРАЙТЕ только знакомые и съедобные грибы

СОБИРАЙТЕ в корзину, в ведрах и пакетах грибы портятся

СРЕЗАЙТЕ гриб с целой ножкой

ОТСОРТИРУЙТЕ грибы, в которых сомневаетесь

ОТВАРИТЕ и приготовьте грибы сразу в день сбора\*



### ✗ НЕЛЬЗЯ

НЕ ПРОБУЙТЕ грибы сырыми

НЕ БЕРИТЕ дряблые и червивые грибы

НЕ МАРИНУЙТЕ грибы в оцинкованной и глазурованной посуде

НЕ ХРАНИТЕ их в тепле

НЕ ПОКУПАЙТЕ с рук

НЕ ПОКУПАЙТЕ если на упаковке нет информации о товаре

\***Без предварительного отваривания можно готовить:**

1 БЕЛЫЙ ГРИБ

2 ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

3 РЫЖИК ОБЫКНОВЕННЫЙ