**Грибы.**

Ногинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области напоминает, как правильно обработать грибы:

 Грибы обрабатывайте в день сбора. Это белковый продукт, пролежав в тепле даже несколько часов, они могут стать причиной отравления.

 Переберите грибы, отсортируйте по видам и затем еще раз тщательно осмотрите. При этом обязательно удалите те грибы, которые категорически не рекомендуется употреблять в пищу: червивые, перезрелые, дряблые, грибы без ножек, а также любые грибы, которые вы не можете однозначно идентифицировать.

 Очистите грибы от грязи и тщательно промойте несколько раз.

 Кулинарную обработку грибов обычно проводят отдельно для каждого вида, сразу после сортировки и мытья. Условно съедобные виды грибов замочите и отварите. Ученые советуют варить грибы минимум 45 минут, дважды меняя воду. Только после этого из этих грибов можно готовить блюда для вашего стола.

**Правила покупки грибов.**Главный совет: не покупайте приготовленные грибы у случайных людей и в местах стихийной торговли.

Если вы покупаете в магазине уже упакованные грибы, убедитесь, что на этикетке указана информация о товаре: место сбора, срок хранения. Не покупайте упаковки без этикеток или листков-вкладышей. Откажитесь от покупки грибов и в том случае, если упаковка грязная, а находящиеся в ней грибы имеют признаки порчи и гниения. Во избежание проблем со здоровьем, любые продукты с признаками порчи и плесени рекомендуется выбрасывать. При заготовке грибов лучше сушить их или замораживать.

 При употреблении консервированных грибов в пищу обратите внимание на срок годности. Если банка вздулась – незамедлительно выбрасывайте.

 Защитите детей от отравления грибами! Маленькие дети имеют естественную привычку пробовать всё на вкус. Регулярно проверяйте свой дачный участок на наличие грибов и удаляйте их, чтобы снизить риск случайного отравления. При сборе грибов внимательно смотрите за ребёнком!