

Не рекомендуется собирать и употреблять в пищу

- растение выделяющее на изломе млечный (похожий на молоко) сок, так как среди них много ядовитых;
- луковичы без характерного луковичного или чесночного запаха;
- косточки и семена плодов – они очень часто бывают ядовиты;
- фрукты, которые делятся на пять долек;
- траву и растения с крошечными шишковицами на корне и листьях, напоминающими волоски. Некоторые из них можно рассмотреть только в увеличительное стекло. При употреблении они вызывают раздражение слизистой оболочки рта и пищеварительного тракта;
- старые, увядшие листья растений (в том числе черники, малины, вишни, сливы и пр.), в которых по мере взросления могут накапливаться ядовитые вещества, поэтому для употребления в пищу всегда следует предпочитать молодую растительную поросль;
- растения, цветы у которых собраны в виде зонтиков, так как среди них часто попадаются опасные (правда, и съедобные тоже).

Помните, что даже заведомо съедобные и вкусные растения, употребляемые в пищу в больших количествах или длительное время, могут причинить вред здоровью.

Телефоны служб экстренного реагирования

единая дежурно – диспетчерская служба	112
пожарная служба	01
полиция	02
скорая помощь	03
газовая служба	04

меры предосторожности при сборе дикоросов

Природа Ханты-Мансийского автономного округа – Югры богата пищевыми и лекарственными растениями. Более 300 видов дикорастущих растений рекомендовано употреблять в пищу. В лесах произрастает более 20 видов съедобных грибов.

Самый надежный способ избежать отравления дикоросами – изучить ядовитые растения, грибы и ягоды встречающиеся в данной местности. В целях профилактики отравлений, даже при наличии некоторых знаний и опыта, необходимо строго соблюдать основные правила, которые помогут сохранить здоровье в сезон сбора и заготовки лесных ресурсов.

Меры предосторожности при сборе грибов

1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде
3. Никогда не собирайте, не пробуйте на вкус и не ешьте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окруженное оболочкой (как у бледной поганки или красного мухомора).

4. Когда собираете грибы, особенно сыроежки, старайтесь брать их с целой ножкой, чтобы не упустить из вида важный признак, указанный в предыдущем правиле.

5. Если собираете в лесу шампиньоны, обращайтесь особое внимание на цвет пластинок. Никогда не собирайте и не ешьте "шампиньоны", которые имеют пластинки белого цвета. У настоящих съедобных шампиньонов пластинки быстро розовеют, а затем темнеют. У смертельно ядовитой бледной поганки, похожей по внешнему виду на шампиньоны, пластинки всегда белого цвета.

6. Если Вы собираете для засола волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди и другие грибы, содержащие млечный сок, то обязательно перед засолом отварите или вымочите их, чтобы удалить горькие, раздражающие желудок вещества. То же самое следует делать с валуями и сыроежками, имеющими едкий и горький вкус.

7. При сборе сморчков нужно всегда помнить о правилах их приготовления, не соблюдение которых может вызвать отравление. Сморчки следует сначала прокипятить в воде в течение 7-10 минут, а отвар обязательно вылить. Только после такой обработки сморчки можно варить и жарить.

8. Не ешьте грибы в сыром виде.

9. Не собирайте и не ешьте грибы перезревшие и повреждённые насекомыми.

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

11 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.

12. При первых признаках отравления необходимо срочно обращаться за медицинской помощью.

13. Принесённые домой, грибы должны быть в тот же день разобраны по отделённым видам и вновь тщательно просмотрены. Все сомнительные, а также перезревшие, дряблые грибы нужно, не жалея, выбросить. Нижнюю часть ножки, загрязнённую землей, срезают, а грибы тщательно очищают от песка и сора. У некоторых грибов (маслята и мокухи) снимают со шляпки плёнку, покрытую слизью. Грибы должны быть в день сбора или не позднее следующего утра подвергнуты кулинарной обработке.