**10 советов спасателей, как правильно и безопасно**

**собирать грибы в лесу**

**Правило № 1.**

Грибы нельзя собирать в пластиковые пакеты: в них они быстро ломаются и портятся. Для сбора идеально подойдет хорошая корзина из ивняка, пропускающая воздух, или лукошко.

**Правило № 2.**

Собирая грибы, необходимо быть на 200 % уверенным, что гриб, который попадает в корзину – съедобен. Не стоит собирать малознакомые сорта грибов, а также слишком молодые и, напротив, совсем старые грибы. Также стоит избегать мягких, водянистых и трухлявых грибов – такой добычей можно отравиться.

**Правило № 3.**

Взять с собой на «тихую охоту» атлас-определитель грибов и тщательно сравнить растущий гриб с картинкой. В случае малейших сомнений гриб лучше не брать.

**Правило № 4.**

Работники МЧС напоминают про мифы. Во-первых, чернеющая серебряная чайная ложечка, положенная в воду с варящимися грибами, или окрасившийся во время приготовления лук – не свидетельствует о ядовитости кастрюли. Равно, как и горький вкус грибов, также не всегда говорит о их ядовитости. Более того, многие опасные грибы, например мухомор, имеет сладкий и приятный вкус.

**Правило № 5.**

Грибы ни в коем случае не стоит собирать на обочинах дорог с большим напряженным движением, возле производственных предприятий, а также растущие во рвах или на опушке леса. Грибы легко всасывают тяжелые металлы и другие ядовитые вещества.

**Правило № 6.**

Грибы – тяжелая пища. Не стоит давать их детям до 12 лет и людям, имеющим проблемы с желудочно-кишечным трактом.

**Правило № 7.**

Среди жертв отравления грибами есть и опытные грибники.

**Правило № 8.**

Первые симптомы отравления грибами: если после трапезы появилась тошнота, боль в животе, повышенная температура, диарея, расстройство сердечного ритма или сильно расширенные зрачки, следует незамедлительно вызвать врача. Первые признаки отравления грибами могут появиться только через 12-14 часов.