



БУДЬ В КУРСЕ!

- Маслята появляются в лесу дважды
- **Летние**
- в июле –августе
- **Осенние**
- в сентябре
- Масленок, больше чем другие грибы, вбирает в себя из почвы **радиоактивные элементы.**

- Существует два вида маслят, употреблять которые строго **запрещено:**
- желто-бурые и сибирские.
- Отличить их можно по таким чертам:
- неприятный запах при термической обработке, изменение цвета при сборке, на срезе ножка приобретает пурпурный цвет.



Признаки отравления ложными маслятами

- сильная изжога, диарея, рвота, метеоризм;
- спазмы и боли в животе;
- резкое снижение артериального давления;
- озноб, сильная потливость;
- усталость, сонливость;
- временно падает зрение;
- кожа становится бледной;
- холод в руках и ногах;
- сухость во рту.



А ЕЩЕ....

- **Приготовление маслят следует начать с тщательной мойки и вымачивании в соленой воде.**
- **Если во время готовки грибы поменяли свой цвет на синий – откажитесь от их употребления.**
- **Консервацию следует выполнить в первые сутки после сбора, так как маслёнок быстро начинает портиться.**



- **Отделение медицинской**
- **профилактики**
- **ГУЗ «Липецкая РБ»**