



Здравствуйте, тётя Кошка!

В лес по грибы. Вон сколько набрала, сварю на обед вкуснейший грибной суп.

А куда это вы так рано ходили?

Ой, и я хочу грибного супа! Давай, Филька, тоже сходим за грибами!

Однажды утром Лилька и Филька сидели на лавочке около бабушкиного дома и рассуждали о том, чем можно заняться до обеда.



Филька, давай не пойдём далеко, смотри, сколько здесь грибов!

Ты что, Лилька, зачем нам грибы, которые растут у дороги? Они же всю грязь и дым с дороги собирают!

**ПРАВИЛЬНО, ФИЛЬКА, НЕ СТОИТ СОБИРАТЬ ГРИБЫ У ШОССЕЙНЫХ ДОРОГ. В НИХ СОДЕРЖИТСЯ МНОГО ВРЕДНЫХ ДЛЯ НАШЕГО ОРГАНИЗМА ВЕЩЕСТВ!**



Смотри, какой красивый, хоть и ядовитый! Есть нельзя, зато можно засушить для красоты!

Осторожно! Лучше не трогать ядовитые грибы!

**ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ НЕ ТОЛЬКО НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ, НО И НЕ СТОИТ ИХ ТРОГАТЬ РУКАМИ. А МУХОМОР – ОДИН ИЗ САМЫХ ОПАСНЫХ ЯДОВИТЫХ ГРИБОВ!**



Вот этот гриб можно брать, я его сразу узнала! Это король всех грибов – его Величество Боровик!

Подожди! Бабушка рассказывала, что некоторые грибы похожи на съедобные, а на самом деле – ядовитые!

**ПОМНИТЕ, ЧТО В ЛЕСУ ВСТРЕЧАЮТСЯ ГРИБЫ, ПОХОЖИЕ НА СЪЕДОБНЫЕ. УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ ОПАСНЫХ «ДВОЙНИКОВ» МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОТРАВЛЕНИЮ.**



Я придумал! Надо этот гриб немножко укусить или лизнуть, если горький – значит, несъедобный, а сладкий – надо брать!

Ты что, не помнишь, что нам в школе говорили – нельзя пробовать грибы на вкус, независимо от того, съедобные они или нет. Должен быть какой-то другой способ отличить настоящий боровик от ложного.

**И ТАКОЙ СПОСОБ, ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, ЕСТЬ. МЯКОТЬ НА ИЗЛОМЕ ДВОЙНИКА (ЕГО ЕЩЁ НАЗЫВАЮТ ЖЕЛЧНЫМ ГРИБОМ) БЫСТРО РОЗОВЕЕТ.**



Смотри, шампиньоны! Прямо как в магазине!

И совсем это не шампиньоны, а поганки. Я видела этот гриб на картинке в книге и читала, что он очень опасный и ядовитый!

**БЛЕДНАЯ ПОГАНКА – САМЫЙ ЯДОВИТЫЙ ГРИБ НА СВЕТЕ. А ОТ ШАМПИНЬОНА ОНА ОТЛИЧАЕТСЯ БЕЛОЙ ПЛАСТИНКОЙ ПОД ШЛЯПКОЙ (У ШАМПИНЬОНА ОНА РОЗОВАЯ ИЛИ СИРЕНЕВАЯ), «КОЛЕЧКОМ» И «ВОРОТНИЧКОМ» НА НОЖКЕ.**



Ну наконец-то знакомые грибы! Смотри, сколько их тут!

Нет, Филька, давай такие некрасивые брать не будем. Лучше собираем молоденьких и чистеньких!

**ЧЕРВИНЫЕ ГРИБЫ – НЕ ТОЛЬКО НЕКРАСИВЫЕ, НО И ОПАСНЫЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА. ВЕДЬ «ЧЕРВЯКИ» – ЭТО НА САМОМ ДЕЛЕ ЛИЧИНКИ КОМАРОВ И МУХ. ОНИ НЕ ТОЛЬКО ПИТАЮТСЯ ГРИБНОЙ МЯКОТЬЮ, НО И ОСТАВЛЯЮТ В НЕЙ ПРОДУКТЫ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВРЕДНЫЕ, КАК ДЛЯ САМОГО ГРИБА, ТАК И ДЛЯ ТЕХ, КТО ЕСТ ЧЕРВИНЫЕ ГРИБЫ.**



Смотри, бабушка, сколько мы насобирали грибов для супа!

А я могу даже сама сварить суп!

Нет, мои хорошие, варить суп мы будем вместе. Но сначала мы хорошенько осмотрим грибы и обработаем. Ведь без специальной обработки даже съедобные грибы могут оказаться очень недружелюбными!