

Как выбрать грибы



Их не зря называют «лесным мясом», ведь грибы – прекрасный источник растительного белка. Но полезны только качественные экземпляры! На что обратить внимание при покупке, подскажет информация из нашей таблицы

Где покупать	Только в магазинах и на официальных рынках – представленная здесь продукция проходит проверку, поэтому безопасна. Стихийные точки продажи и сезонные придорожные прилавки нужно обходить стороной
Место хранения	Грибы должны лежать в сухом, хорошо вентилируемом ящике или в специальной заводской упаковке. Под пленкой не должно быть капелек влаги (конденсата)
Упаковка	Лучше покупать грибы в вакуумных упаковках или контейнерах с заводскими этикетками – это удобно, можно сразу посмотреть место выращивания и время сбора
Внешний вид	Поверхность должна быть чистой и сухой, не замороженной, не загнившей, не заплесневелой, без слизи и явных темных пятен. Рыхлая структура – яркий признак того, что грибы подточены различными вредителями
Текстура	Шляпки и ножки должны быть без повреждений, плотными и упругими: после надавливания на них не должно оставаться вмятин
Аромат	Приятный и не очень насыщенный. Не должен чувствоваться запах хлора, аммиака, плесени

Для справки

В фабричных упаковках или контейнерах иногда можно встретить мелко нарезанные грибы. Как правило, в нарезку идет некондиционное сырье – очень крупные экземпляры или механически поврежденные.

