Собирать или не собирать грибы, о которых вы ничего не знаете?

Можно ли пользоваться книгами, где приводятся только словесные описания грибов и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации?



Как относиться к советам незнакомых грибников?

Должен ли каждый грибник знать «в лицо» ядовитые грибы своего региона?

Знаете ли вы, что все «пожилые» грибы содержат вредные для здоровья вещества?

Поэтому съедобные грибы могут стать ядовитыми.

Можно ли собирать дряблые, червивые, перезрелые, осклизлые, грибы?

Можно ли пробовать на вкус сырые грибы?



**ПОСЛОВИЦА**

Как правильно надо срезать грибы: с ножкой или без ножки?

У каких съедобных грибов на ножке есть плёнчатое кольцо?

Это важно для грибника?

С какими грибами можно спутать зелёную сыроежку и шампиньон?

На что надо обратить внимание?

Какие грибы «замаскировались» под съедобные? Как не ошибиться в выборе?

Что делать, если сомневаешься?

??????????????????????

Можно ли пробовать на вкус сырые грибы?