

1. Желательно использовать свежие грибы, твердые и хорошо выглядящие.
2. Проверяем плотно ли прилегает пленка шляпки гриба снизу к ножке гриба. Если не плотно прилегает и есть зазор - нужно тщательно проверить внутреннюю поверхность шляпки гриба, там между складками могут находиться клещи, паучки и т.п.

Как это проверить: сначала сильно потрясите грибы над белой поверхностью и посмотрите не напали ли жучки (они могут быть коричневого, красноватого цвета ) Для удобства можно взять сито с крупными ячейками, положить грибы в него и трясти.

3. Тщательно моем грибы чтобы удалить остатки почвы и т.п. затем убираем все пятнышки и "темные" области с поверхности гриба.
4. Отделяем шляпку гриба от ножки и внимательно смотрим образовавшуюся поверхность. И также осматриваем верхнюю часть ножки гриба, нет ли там мелких отверстий или белых жучков в верхней части ножки.
5. Ломаем шляпку гриба на 3-4 кусочка или нарезаем на кусочки. То же самое делаем с ножкой гриба. Смотрим нет ли мелких отверстий, "ходов" или самих насекомых. Если были обнаружены мелкие отверстия - этот гриб нужно выкинуть и тщательно осмотреть остальные грибы.

Если были обнаружены насекомые - стоит опасаться, что все грибы из этой партии поражены насекомыми. Такими грибами можно будет пользоваться только после удаления внутренней поверхности шляпки гриба и тщательной промывки.

Замороженные и сушеные грибы очень сложно проверить, постарайтесь не приобретать без экшера.