

Наступила прекрасная пора сбора и заготовки ягод и грибов. Собирая их в лесу, или покупая на рынке или в магазине мы не задумываемся о том, безопасны ли они в радиационном отношении. Дары леса чаще всего являются источниками радиации. Запомните, где бы вы ни собирали или покупали дикорастущие грибы и ягоды они должны проходить обязательный радиационный контроль. При невозможности определить радиоактивную чистоту продукта, необходимо знать следующие правила: замачивание грибов в растворе поваренной соли на 3-4 часа снизит содержание радионуклидов в 8 раз. Кипячение грибов в течении 15 минут и удаление отвара снизит еще в 2 раза; приготовление варенья из лесных ягод снижает концентрацию цезия-137 в 2-5 раз. Ягодные компоты также уменьшают радиоактивность в несколько раз