



Eğer çok kurak bir ortamda değilseniz çevrenizde bulunan bitkilerin büyük bir çoğunluğunu yiyebilirsiniz. Tek sorun bu bitkilerin içinde zehirlileri de vardır. Hatta normalde yiyebileceğiniz bitkiler bazı dönemlerde zehir salgılayabilirler.

Zehirli bitkileri ayırt etmenin ise birçok yolu vardır. Öncelikle özsuğu süt kıvamında olan bitkiler genellikle zehirlidir. Bir bitkiyi yemeden önce bir parça koparın ve koklayın eğer kötü kokuyorsa yemeyin, normale özsuğunu kolunuzun iç tarafına beş dakika kadar temas ettirin. Bir süre bekleyin; eğer yanmaz veya tahriş olmazsa(kabarmazsa) dudağınıza daha sonra ağzınızın bir köşesine, sonra dilinizin ucuna en son da dilinizin altına sürün. Elinizdeki parçayı yiyin ve beş saat geçmesini bekleyin. Bu sürenin sonunda bir şey olmazsa o bitkiyi tüketebilirsiniz. Bu işlemleri yaklaşık 5-10 saniyeliğine uygulayın ve etki gösteri göstermediğini görmek için bir süre bekleyin. Bulduğunuz bitki yenebilen bitkilere çok benzeyebilir. Bir bitkiyi asla zehirli olmadığından emin olmadan tüketmeyin. Çünkü bazı bitkilerin bir lokması bile felç geçirmenize, ölümünüze neden olabilir(Baldır otu).Bir bitkiyi, meyveyi ya da kökü tüketmeden önce soymanız ve pişirmeniz şiddetle tavsiye edilir.

Eğer mantarları çok iyi tanıımıyorsanız asla tüketmeyin.

Bir survival durumunda hayvan veya balık avlayıp yemek sizin için daha güvenli olacaktır. Ama avlanırken avlanmamak için çok dikkatli davranmalısınız.