

Правила безопасности при сборе грибов

Ядовитые грибы, как правило, растут поодиночке. Увидеть таковые в поле или на лугу практически невозможно. Чаще всего у основания их ножки есть мешковидное образование, а на верхней части шляпки просматриваются небольшие чешуйки. По запаху они сравнимы с редисом или картофелем. И еще одно важное уточнение: все ядовитые виды имеют пластинчатую структуру – под шляпкой пластинки веером расходятся до ножки.

Иногда опасность для человека представляют и обычные грибы, которые были неправильно обработаны. К этому процессу также необходимо отнестись серьезно. Во-первых, данный продукт не терпит долгого хранения. Заняться им лучше сразу же после сбора. Если же такой возможности нет, положите грибы в холодильник, погреб, другое прохладное место или же залейте холодной подсоленной водой. Но помните, что у Вас есть всего 2-3 часа. Во-вторых, не солите и не маринуйте грибы в оцинкованной или алюминиевой посуде. Не следует закатывать грибы металлическими крышками, так как в герметично закупоренных банках хорошо развиваются возбудители ботулизма (тяжелое заболевание с большим процентом смертельных исходов), попадающие на плоды из почвы. Лучший вариант – закрыть емкость плотной бумагой и хранить в холоде. И еще, ни в коем случае не ешьте сырые грибы, это может обернуться нежелательными последствиями.

Осторожным нужно быть и при сборе грибов. Не стоит брать экземпляры, пусть даже съедобные, растущие вблизи промышленных предприятий, свалок, полей, обработанных химикатами, железнодорожных путей и автодорог. Не собирайте в корзинку первый урожай после продолжительных жарких дней и отсутствия осадков. Не рискуйте и с перезрелыми грибами, они тоже могут ухудшить ваше здоровье. Небезопасным может оказаться гриб, который Вы нашли рядом с бледной поганкой, особенно старой. Все дело здесь в спорах, которые могут попасть на обычный гриб и после употребления его в пищу привести к отравлению.

Отравление грибами – случай достаточно серьезный. И если говорить о смертельно ядовитых видах, то возможен даже летальный исход. Острая боль в животе, рвота, общая слабость, понос, потеря сознания – все это характерные признаки вредного воздействия ядовитых веществ, которые проявляются буквально через 30 минут, иногда спустя 2-3 часа. И главное здесь, вовремя оказать первую помощь. Незамедлительно промойте желудок – пейте много теплой воды со слабым раствором марганцовки. Затем вызовите рвоту (надавите двумя пальцами на корень языка), повторите процедуру 2-3 раза. Выпейте

несколько таблеток активированного угля. С помощью слабительного очистите кишечник. Если заметных улучшений не наблюдается, вызывайте скорую.

Однако, такой результат сбора грибов – вариант совсем неподходящий. Чтобы Ваша «тихая охота» приносила только удовольствие и сытный обед, будьте внимательны и никогда не кладите в корзинку малоизвестный гриб! Ведь им одним все равно не наестся, зато вполне хватит для того, чтобы отравиться.

ПАМЯТКА

Бледная поганка – гриб белого цвета. При растирании издает запах сырого картофеля. У основания расположено утолщение (мешочек). Внешне напоминает шампиньон, сыроежку, рядовку. Пластинки на шляпке белые, иногда зеленоватые или желтоватые. Поганка - лидер по случаям смертельных отравлений. В первую очередь она поражает клетки печени. Здоровому крепкому человеку достаточно трети шляпки, вероятность летального исхода составляет 80%. Съевшего более 20 гр., спасти практически невозможно.

Ложный серый опенок - растет большими группами все лето и осень на пнях или корнях различных деревьев. Шляпка плоская серо-желтого или коричневого цвета с фиолетовым оттенком. На ножке нет характерного для ядовитых грибов пластинчатого кольца. Яд поражает органы пищеварения.

Сатанинский гриб – пластинчатый гриб с подушкообразной шляпкой бело-серого или светлокоричневого цвета. Ножка толстая с основанием, покрытым красноватой сетчаткой. На месте излома белая мякоть синее. Внешне похож на белый гриб (боровик).

Волоконница земляная - небольшой гриб со шляпкой белого, лилового или фиолетового цвета. Ножка без утолщений. В волоконнице содержание ядовитого мускарина, поражающего нервную систему, подходит к максимальной отметке, чем не может похвастаться даже бледная поганка.

Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке

мякоть всегда белая



Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

после разреза мякоть сразу розовеет



Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



Опята

Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



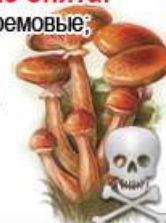
Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



Моховики и маслята

Моховик



Маслята



Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



Лисички

Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



Шампиньон

Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета



Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы