

Памятка профилактики отравлений грибами.

- Можно собирать только те грибы , которые вы хорошо знаете.
- Никогда не собирайте грибы, у которых у основания ножки имеется клубневидное утолщение.
- Помните о ложных опятах.
- Не пробуйте на вкус сырые грибы.
- Никогда не употребляйте в пищу перезрелые, дряблые, червивые и испорченные грибы.

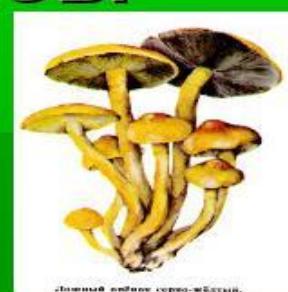
Ядовитые грибы



бледная поганка



свинушка



ложные опята



пантерный мухомор



сатанинский гриб



красный мухомор

Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке



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:

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



Серно-желтые опята:

пластиинки серно-желтые



Кирпично-красные опята:

пластиинки 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



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

Шампиньон

Шампиньон:

пластиинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластиинки всегда белого цвета



Отравление ядовитыми грибами и растениями

Отравление ядовитыми растениями и грибами случается у детей достаточно часто, происходит преимущественно в летнее время. На природе, в лесу, поле ребенок постоянно сталкивается с искушением попробовать какую-либо травку или гриб. В отравлениях отчасти виновны родители, которые вовремя не объяснили, какие ягоды и грибы трогать нельзя, отчасти детское любопытство и неопытность.

Грибы легко перепутать с несъедобными (например, опята с ложными опятами или сыроежки с поганками). Однако отравиться, можно, как заведомо несъедобными грибами (поганками, мухоморами и др.), так и условно съедобными. Часто это касается свинушек,

чернушек, волнушек, некоторых видов сыроежек и других грибов, требующих предварительного замачивания и длительной варки. А если употреблять грибы в сыром виде, недоваренные, плохо прожаренные, неправильно засушенные, можно легко отравиться любым съедобным грибом. Ребенок может наесться сырых грибов из чистого любопытства: маленький – по неведению, большой – по глупости.



Основные симптомы отравления

Недомогание, рвота, понос, судорожные припадки (в тяжелых случаях – потеря сознания, нарушение сердечной деятельности и дыхания).

К растениям, токсически действующим на сердце, относятся ландыш майский, наперстянка, олеандр, черемица белая, морозник кавказский.

Токсическое действие на органы желудочно-кишечного тракта оказывают – белокрыльник болотный, бирючина обыкновенная, бузина вонючая, волчье лыко, вороний глаз, воронец колосистый, выюнок, жимолость обыкновенная, омела белая, паслен сладко-горький, паслен черный.

Чтобы избежать отравления грибами, необходимо хорошо различать съедобные и несъедобные, не собирать те, которые вам неизвестны, а также перезревшие или червивые грибы.

Ядовиты бледная поганка, мухомор, строчки, некоторые представители ложных опят, шампиньонов, сыроежек, свинушек.

Яд устойчив к нагреванию, не разрушается под влиянием кислорода воздуха и под действием пищеварительных ферментов. Он поражает в основном клетки печени.

