

## КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ! ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ : КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ЯДОВИТЫЙ ГРИБ, КАК ОТЛИЧИТЬ СЪЕДОБНЫЙ ГРИБ



Новости об отравлении грибами появляются каждый сезон. Грибы ядовитые часто похожи на съедобные, поэтому напоминаем грибникам - освежите в памяти правила, как отличить ядовитые грибы, как определить ядовитые грибы и просмотрите картинки, фото ядовитых грибов. Если сомневаетесь в съедобности того или иного гриба - лучше оставьте его на месте. Читайте советы начинающим грибникам ниже: **Ядовитые грибы : Как определить ядовитый гриб, как отличить съедобный гриб.**

### **Ядовитые грибы России: Как определить ядовитый гриб, как отличить съедобный гриб**

**Ядовитые грибы** в своем составе имеют смертельно опасные токсины и именно поэтому в пищу их употреблять категорически запрещено! Даже после долгой и тщательной обработки (сушка, вымачивание, засол и т.д.) **ядовитые грибы** могут не утрачивать вредные вещества. Перед тем как пойти в лес собирать грибы нужно знать хотя бы в теории как выглядят некоторые **виды ядовитых грибов**, которые могут повстречаться в наших лесах. Каждый человек, который любит ходить за грибами должен четко запомнить, что класть неизвестные грибы в корзину не стоит. Ведь даже самый маленький **ядовитый гриб**, переработанный уже вместе с остальными грибами, способен привести к тяжелым последствиям.

**Ядовитые грибы**- это грибы, при употреблении которых в обычных дозах человек получает тяжелое отравление. По характеру действия токсинов **ядовитые грибы** делят на три группы:

- грибы с местным раздражающим действием (пищевая интоксикация);
- грибы, вызывающие нарушение деятельности в центральной нервной системе;
- грибы, вызывающие отравления, приводящие к смерти.



## **Первые признаки отравления грибами - что делать при отравлении грибами**

Первые признаки отравления грибами сходны со многими другими патологиями:

- рвота, понос, слабость, высокая температура.

Дело может этим и закончиться, однако иногда вслед за первыми симптомами развивается тяжёлое поражение печени, поджелудочной железы, почек. Может наступить смерть. Вот почему самолечением нельзя заниматься ни в коем случае! **Если вы поели грибов и почувствовали себя плохо, немедленно обращайтесь к врачу.** Пока едет скорая, выпейте маленькими глотками 4-5 стаканов кипячённой воды комнатной температуры (слабый раствор марганцовки или содовый раствор). Делается это для того, чтобы вызвать у вас рвоту и промыть желудок. Смертность от отравления грибами очень высокая - от 50 до 90% по регионам России. Известны трагические случаи, когда погибали целые семьи.

**ВАЖНО ЗНАТЬ:**

В целом грибы - очень тяжёлый для переваривания продукт. Не рекомендуют грибы детям, пожилым людям, а также тем, кто страдает заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Кроме того, даже здоровым людям **не следует**

**употреблять грибы со спиртным и с крахмалсодержащими продуктами, в частности с картошкой.**

### **Ядовитые грибы в лесах**

Смертность от отравления ядовитыми грибами достигает в некоторых случаях 90%! Особенно опасны ядовитые грибы для детского организма. **Главным отличительным признаком ядовитых грибов является наличие в них смертельно опасных веществ, а не внешнее сходство или отсутствие какого-либо «нормального» грибного признака.** Поэтому отправляясь на грибную охоту, важно хорошо ознакомиться с представителями ядовитых грибов.

#### **• Ядовитые грибы - Бледная поганка**



Бледная поганка – едва ли не самый ядовитый гриб! Отравление бледной поганкой лучше не допускать! Внешний вид данного гриба практически мало чем отличается от остальных грибов растущих в лесах, поэтому ее легко довольно просто спутать со съедобным грибом. Цвет шляпки этой поганки имеет желтовато-бурый, бледно-зеленоватый или зеленовато-оливковый цвет. Обычно центр шляпки темнее по цвету, чем ее края.

Структура этого вида грибов довольно мясистая, с полосками цилиндрической формы бледно-зеленого цвета. Сверху на ножке располагается кольцо полосато-бледного или белого цвета. Бледная поганка (фото) образует микоризу лиственными породами деревьев, произрастая в смешанных и лиственных лесах. Плодоносить начинает в конце лета по конец сентября. Бледная поганка (картинки) имеет сильное токсическое действие.



#### **• Ядовитые грибы - Ложный опенок**

Гриб обладает выпуклой шляпкой до 5 см в диаметре. Цвет шляпки преимущественно желтоватый с красным или оранжевым оттенком и более темным цветом в центре. Гриб имеет тонкую, ровную, полую, волокнистую ножку. Мякоть гриба светло-желтая, имеет горький вкус и неприятный запах.

Ложно опенок живет с июня по октябрь.

Чаще всего его можно встретить достаточно большими группами на гниющей древесине.

Гриб – ядовитый и вызывает расстройство пищеварительных органов. Спустя 1-6 часов сразу же появляются признаки отравления: рвота, потеря сознания, тошнота, чрезмерная потливость.

Ложно опенок похож по внешним признакам с опенком осенним, зимним, летним и серо-пластинчатым.

- **Ядовитые грибы - Лисичка ложная (говорушка оранжевая)**

Этот ядовитый гриб имеет шляпку яркого окраса от оранжево-красного до медно-красного цвета. Форма шляпки лисички ложной напоминает воронку, имеющую ровный край. Пластинки гриба ярко-красного цвета, извилистые. Ножка примерно 10 см в длину и 10 мм в ширину, часто к основанию суженная. Лисичка ложная в основном растет в теплый период времени года с июля по октябрь, возле настоящих лисичек. Так же этот вид грибов часто растет семьями, в редких случаях одиночно.



Лисичку ложную легко можно отличить от съедобной лисички: Настоящая лисичка имеет ярко-желтый цвет, вогнутую, гладкую сверху и волнистую по краям шляпку. Ножка плотная и упругая, немного темнее шляпки. Характерной особенностью лисичек является их приятный фруктовый аромат. Ложные сородичи лисички внешне более яркие, желто-оранжевого цвета, с полый и тонкой ножкой. Края ее шляпки ровные, в отличие от настоящей лисички. И самое главное: мякоть ложной лисички имеет весьма неприятный запах.

### **Как отличить ядовитый гриб - Как отличить съедобные грибы**

Не секрет, что многие ядовитые грибы маскируются под съедобные. Итак, разберемся, как отличить съедобные грибы от несъедобных. При этом стоит помнить, что даже съедобный гриб, может быть причиной отравлений.

**ВАЖНО ЗНАТЬ:**

Перезревшие грибы с раскрытой, как зонтик, шляпкой не имеют никакой пищевой ценности. Такой гриб лучше повесить на веточку - пусть споры разнесутся по округе. А вот если шляпка выгнута, как купол, - значит, **гриб уже выпустил споры и в нём формируется яд, аналогичный гургану**. Он опасен, это основная причина отравлений.

# 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

## Отличия ядовитых и съедобных грибов

Разберемся, какие отличия ядовитых и съедобных грибов нужно знать начинающим грибникам. На что стоит обратить внимание при сборе грибов, что должно насторожить любителей грибов и как не стать жертвой ядовитых грибов.

Белый гриб	<b>Описание:</b> Белый гриб отличит толстая и плотная ножка, коричневая шляпка, белая мякоть, приятный вкус и запах. Белый гриб достаточно легко отличить от ядовитых.
	<b>Опасность:</b> изменение цвета на изломе, горький вкус. Не перепутайте белый гриб с ядовитым желтым – на срезе его мякоть розовеет.
Подосиновик	<b>Описание:</b> Подосиновик отличается плотная, буро-красная шляпка, мякоть синее на изломе. Так можно отличить съедобный гриб подосиновик от других грибов.
	<b>Опасность:</b> гриб растет не под своим деревом.
Подберезовик	<b>Описание:</b> Подберезовик отличается белая ножка с яркими чешуйками, шляпка сверху буроватая, снизу шляпка белая, мякоть на изломе белая. Это основные отличия съедобного гриба, так отличают съедобные подберезовики от несъедобных грибов.
	<b>Опасность:</b> гриб растет не под своим деревом.
Маслята	<b>Описание:</b> Масленок (маслята) имеет желтую ножку и такую же шляпку с белыми следами по краям и липкой, словно смазанной маслом, кожицей сверху, которая легко снимается ножом. Научитесь отличать ядовитые грибы.
	<b>Опасность:</b> изменение цвета на изломе, красноватый губчатый слой, горький вкус.
Моховики	<b>Описание:</b> Моховики имеют темно-зеленую или красноватую бархатную шляпку, желтую ножку и губчатый слой. Это основные признаки, по которым можно отличить съедобный гриб моховик от несъедобных грибов.
	<b>Опасность:</b> отсутствие бархатистости, красноватый цвет губчатого слоя, горький вкус.
Лисичка	<b>Описание:</b> Лисичка - плотная, абрикосового или светло-оранжевого цвета, пластинки из-под шляпки плавно переходят на плотную и прочную ножку. Способ отличить съедобный гриб лисичку от несъедобных грибов.
	<b>Опасность:</b> красно-оранжевый цвет, пустая ножка.
Рыжик	<b>Описание:</b> Рыжик - пластинчатый гриб соответствующего цвета, выделяющий млечный сок – оранжевый и не горький на вкус. Так отличить съедобный гриб рыжик от грибов двойников.
	<b>Опасность:</b> белый, горький, едкий млечный сок.
Опята	<b>Описание:</b> Опята проклевываются семейками на пнях, корнях, стволах погибших деревьев. Шляпка опенка охристого цвета покрыта мелкими черными чешуйками, направленными от середины, под ней – белесоватые пластинки, на ножке – белое колечко или пленка.
	<b>Опасность:</b> растет на земле, шляпка желтая или красноватая, без чешуек, черные, зеленые или коричневые пластинки, на ножке нет пленки или колечка, землистый запах.
Груздь	<b>Описание:</b> Груздь - пластинчатый гриб, белый, с пушистыми краями, белым и едким млечным соком, растет стайками рядом с березами. Так можно отличить груздь от ядовитых и несъедобных грибов.
	<b>Опасность:</b> редкие пластинки, резкое посинение и каменная твердость на изломе, отсутствие берез поблизости.
Волнушка	<b>Описание:</b> Волнушка - пластинчатый гриб с мохнатой розовой шляпкой, загнутой по краям, белым и едким млечным соком. Это отличительные особенности волнушки.
	<b>Опасность:</b> «неправильная» шляпка – не розовая, развернувшаяся, без мохнатости.
Сыроежки	<b>Описание:</b> Сыроежки - пластинчатые грибы, легко ломаются, шляпки разного цвета – розовые, коричневатые, зеленоватые, кожица с них легко снимается. Так можно отличить съедобные грибы сыроежки от несъедобных.
	<b>Опасность:</b> красная или коричнево-черная шляпка, розовая ножка, покрасневшая или потемневшая мягкая пленка на ножке, грубая и жесткая мякоть, неприятный и горьковатый вкус.