

ОПАСНЫЕ ГРИБЫ

Подмосковные лесные массивы богаты различными видами грибов. В сезон любители «тихой охоты» могут набрать целые корзины боровиков, лисичек, опят и других съедобных экземпляров. Но прежде чем отправится в лес, необходимо запомнить, какие грибы лучше обходить стороной по причине их ядовитости. Рассмотрим самые опасные грибы для человека.

Мухомор красный



растет в разных лесах, особенно красивым рождается под березами.

Он относится к ядовитым грибам, которые вызывают удушье, обморочное состояние, сильные расстройства желудка, изредка отмечаются смертельные случаи отравления.

Нарядный гриб имеет красную, оранжево-красную шляпку (диаметром до 20 см) с белыми или желтоватыми пятнышками.

У молодых грибов ее форма шаровидная. С возрастом шляпка распрямляется и становится плоской. С нижней стороны шляпки красного мухомора видны частые белые или кремовые пластинки. Мякоть белая, под кожицей желтовато-розовая, со слабым грибным запахом.

Ножка (высотой до 25 см) крепкая, белая, украшена белым или желтоватым повисающим кольцом. На ней хорошо видны ряды белых или желтоватых бородавок. В нижней части ножки утолщение-клубень с хлопьями.

Гриб растет в самых разных лесах и массово появляется с июля по октябрь.

Мухомор ярко-желтый



Считается смертельно-ядовитым.

Он растет с начала лета по осень.

Шляпка имеет яркую желтую, лимонную или оранжево-желтую окраску.

На ее поверхности много белых «хлопьев», которые являются остатками покрывала.

В молодом возрасте пластинки шляпки белые, позже они могут окрашиваться в буроватые оттенки. Аромат мякоти напоминает запах редиса.

Бледная поганка



Считается самым ядовитым из рода мухоморов.

Употребление в пищу даже небольшой части может закончиться смертельным исходом. В природе встречается часто и имеет много двойников, в том числе и среди съедобных грибов.

Бледная поганка в России растет в местах с умеренным климатом.

Поскольку она предпочитает плодородные влажные грунты, то ее часто можно найти не только в лесу или в парке, но и на приусадебных участках.

Жёлчный гриб



Несъедобный из-за горького вкуса трубчатый гриб рода Тилопил семейства Болетовые.

Молодой жёлчный гриб с ещё неокрашенными порами можно спутать с белым грибом и другими боровиками (боровик сетчатый, боровик бронзовый), иногда его путают с подберёзовиками.

Отличается от подберёзовиков отсутствием чешуек на ножке, от боровиков тёмной сеточкой (у боровиков сеточка светлее основной окраски ножки).

В мякоти жёлчного гриба выделяются токсические вещества, которые быстро всасываются в кровь человека при любых, даже

тактильных контактах. Эти вещества проникают в клетки печени, где проявляют свое разрушительное воздействие.

В первые сутки после «пробы на язык» во время сбора этого гриба человек может ощущать незначительное головокружение и слабость. В дальнейшем все симптомы исчезают. Проявляются первые признаки спустя несколько недель.

Начинаются проблемы с отделением желчи. Нарушается работоспособность печени. При высоких концентрациях попадания токсинов возможно развитие цирроза печени.

Стоит только задуматься о том, что даже лесные животные, насекомые и черви не пытаются полакомиться привлекательной мякотью этого представителя грибного царства.

Опята ложные



Ложный опёнок не так опасен для человека, как поганка, и его употребление не грозит смертью.

Но лёгкое отравление в форме расстройства желудка при его попадании в ЖКТ гарантировано.

Настоящие и ложные опята на первый взгляд практически одинаковые, но существует несколько признаков

«подделки»: слишком яркий красноватый, оранжевый или оливковый – оттенок шляпки; отсутствие «юбочки» на ножке; гладкая шляпка (у настоящих опят на поверхности тёмные чешуйки); землистый запах.

Ложная лисичка

Настоящая Лисичка

Шляпка светло-желтая.



Ложная Лисичка

Шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая. Из надломленной шляпки выделяется белый сок.



Имеют много общего во внешнем виде.

Чтобы не ошибиться в своём выборе, важно знать о ключевых особенностях каждого из указанных видов.

Обыкновенные лисички имеют такую же форму плодовых тел, как и остальные шляпконожечные, но без характерной границы между ножкой и шляпкой.

Окрас гриба может быть светло- или оранжево-жёлтым. Верхняя часть (шляпка) имеет диаметр 2–12 см и характеризуется

наличием волнистого края неправильной формы.

Кроме того, рост подходящих грибов на обнаруженной поляне должен быть групповым, поскольку именно ненастоящие лисички зачастую растут поодиночке, размещаясь на поваленных гниющих стволах деревьев (дуба, бука, берёзы).

Даже если вы сильно проголодались, а еды у вас нет, не ешьте незнакомые грибы и ягоды! Они могут быть ядовитыми. Лучше перетерпеть голод, чем подвергать себя опасности.

Симптомы отравления (первые признаки):

- ▶ тошнота;
- ▶ рвота;
- ▶ схватывающие боли в животе;
- ▶ понос - появляется после употребления грибов (через 1- 4 часа).

Срочно, вызвать “скорую помощь”

(тел. 03, 103, 112).

Действия при отравлении грибами.

1. Выпить 5-6 стаканов кипяченой воды или бледно-розовый раствор марганцовки.
2. Затем, нажимая пальцами на корень языка, вызовите рвоту. **Ни в коем случае не пейте молоко, оно обеспечивает всасывание токсинов.**
3. Принять активированный уголь. Обязательно принять антибиотики (неомицин, левомицетин).

Многие считают, что при отравлении помогает алкоголь и опасно заблуждаются. Если вы закусили рюмку водки ядовитым грибом, то токсин распространится в вашем организме быстрее.