Консультация для родителей
«Осторожно, ядовитые грибы!!!»

Наступил очередной грибной сезон. Из укромных мест извлечены корзины и походная одежда. Сбор грибов – занятие, таящее в себе определённый риск. Увы, **отравление грибами не столь уж редки. Каковы же симптомы отравления?** Чаще всего возникают они через 6-12 часов после употребления грибов. Это – обильное слюнотечение, сильные коликообразные боли в животе, неукротимая рвота, расстройство кишечника. Из-за большой потери жидкости у пострадавшего развивается мучительная жажда. Сильные боли в печени сопровождаются быстрым развитием желтухи. Нередко возникают судороги, затруднённое дыхание, лицо принимает синеватый оттенок. С каждым часом больной слабеет, впадает в забытье. А через день-два может наступить трагическая развязка.

В отличие от взрослых отравления ядовитыми грибами и растениями у детей протекают тяжелее потому что:

- ✔ Все системы органов еще незрелые.
- ✔ Низкая устойчивость организма к яду.
- ✔ Характерно более быстрое проникновение яда в организм.

Склонность детского организма к токсикозу и эксикозу *(обезвоживанию)*.

Профилактика отравления ядовитыми растениями и грибами состоит в мерах предосторожности.

<u>Уважаемые родители! Научите своих детей следующему:</u>

- Нельзя пробовать на вкус неизвестные ягоды, листья, стебли растений, плоды, семена, грибы, как бы привлекательно они не выглядели.
- К незнакомым растениям даже нельзя дотрагиваться, так как можно получить ожег, аллергическую реакцию.
- В ядовитых растениях содержатся яды, способные вызвать отравления как при вдыхании летучих арома-веществ, выделяемых растениями, так и при попадании сока на кожу.
- Самое сильное отравление можно получить при приеме внутрь токсина с ягодами, листьями, корнями.

Мифы и правда о грибах.

1. **Грибы нужны в рационе**, потому что на Руси их издревле собирали и ели Современному человеку совсем не идут высказывания про «еду наших бабушек». Наши предки жили в экологически чистое время. Ягоды и грибы еще не были отравлены отходами производств в полной мере. В древней Руси крестьяне работали до семи потов, такая работа подразумевала огромные затраты энергии, поэтому организм был способен переварить тяжелую пищу. Нашу жизнь не назовешь изнуряющей.

Грибы издревле не варили и не жарили, их заготавливали сырыми, таким образом грибы сохраняли все питательные вещества. В наше время грибы *(из-за плохой экологии)* приходится отваривать, при температуре 100 градусов уничтожается практически вся польза.

2. Чтобы обезопасить сомнительные грибы, их надо предварительно заморозить.

Минус 18 — недостаточно низкая температура, чтобы прекратить жизнедеятельность патогенных микробов и грибков. В морозильнике грибы продолжают накапливать токсические вещества. Более или менее надежный способ — варка. Все это подходит для съедобных грибов: если в куче завалялась бледная поганка, ее невозможно выварить или заморозить. Ее яд считается самым сильным растительным ядом в природе.

3 Грибы можно различить по запаху. Та же бледная поганка не пахнет ничем.

4 Насекомые не едят ядовитые грибы. Весьма охотно, особенно слизни.

5 Головка лука или чеснока, положенная в кастрюлю, побуреет из-за присутствия хоть одного ядовитого гриба, а серебряная ложка – потемнеет.

На самом деле побурение лука и чеснока происходит под действием фермента тирозиназы, который имеется и в съедобных и в ядовитых грибах. Потемнение серебра происходит под действием аминокислот, содержащих серу, которая тоже есть во всех грибах.

6 Опасны только несъедобные грибы. Любые, даже съедобные грибы содержат несколько опасных токсических элементов. В съедобных грибах обнаружены в микродозах яды, определенное количество которых смертельно - щавелевая, синильная, гельвеловая кислоты, мышьяк. Не собирайте грибы в очень жаркую погоду, из-за жары больше половины съедобных грибов становятся ядовитыми.

7 Если в первые сутки после грибного обеда ничего страшного не случилось, значит, все в порядке. Убийственные свойства токсины приобретают, претерпевая различные изменения в печени, и отравление развивается через 6-35 часов после грибного обеда.

8 При отравлении грибами достаточно выпить ударную дозу сорбента.

Отравление грибами никогда не проходит само по себе, поэтому, оказав первую помощь, немедленно вызывайте *«скорую»*.

Помните, что детские отравления съедобными грибами всегда протекают очень тяжело, с осложнениями. Легких случаев не бывает!