

Гриби - обширна група організмів, що налічує близько 100 тис. видів. З більше 200 видів капелюшних грибів їстівними вважають 20 видів.

Гриби поділяються на такі групи:

- **їстівні** - їх налічують до 500 видів, використовується 80-100 видів;
- **умовно їстівні** - мають поганий гіркий смак;
- **нейстівні** - мають неприємний запах, поганій смак;
- **отруйні** - мають токсичні речовини. Таких грибів близько 80 видів.

Люди з давніх пір використовують гриби як продукт живлення. Їх вживають солоними, смаженими, вареними, готують салати і соуси. Високоживильні плодові тіла і капелюшки грибів містять вітаміни, білки і інші корисні речовини. Першими на початку травня з'являються сморчки, строчки і шампіньйони.

У середині червня - підберезники, а потім маслюки, сироїжки, підосиновики. Найпізніші - вже восени з'являються маслюки.

Отруєння - це порушення функцій організму, спрічинене потраплянням з навколошнього середовища токсичних речовин, що не можуть буті знешкоджені внутрішніми силами організму.

Отруєння буває: побутові, виробничі, речовінамі, що є хімічною зброєю

У побуті найчастіше зустрічаються харчові отруєння, причини яких полягає у споживанні зіпсованих продуктів.

З усіх харчових отруєнь найнебезпечнішим є **отруєння грибами**.

Багато грибів мають своїх отруйних «двойників».

Смертельно отруйний гриб — бліда поганка — широко відомий як тонкий білий гриб з характерною «спідничкою» на ніжці біля шляпки. Але це не найпоширеніший її різновид. Дуже легко сплутати молоду бліду поганку і молоду печерицю. Є різновиди, що вміло маскуються під сироїжку. Вживання отруйних грибів в країному разі може викликати сильне отруєння, а в гіршому - смерть.

Отруйні речовини, які містяться всередині гриба, не руйнуються під час термічної обробки, засолення чи висушування. Достатньо невеликого шматочка, щоб смертельно отрутися. Клінічна картина отруєння блідою поганкою нагадує картину захворювання на холеру.

Найнебезпечнішим грибом вважається блідна поганка і її різновиди, при отруєнні її токсинами реєструється до 99% летальності потерпілих. Небезпечним є те, що отруєння блідою поганкою має свій прихованій період. Тільки через 6—8 год починаються блідання, сильний біль у животі, пронос, виділяється холодний піт. Далі спостерігаються уповільнення пульсу, судоми, послаблення серцевої діяльності. Через деякий час стан потерпілого поліпшується, але не надовго. Напади повторюються впродовж кількох днів і через 5—10 діб настає смерть.

Якщо є підозра на отруєння, слід негайно промити шлунок блідо-рожевим розчином перманганату калію, що сприяє швидкому окисненню отрут. Категорично забороняється вживати молоко, оскільки воно прискорює всмоктування токсичних речовин крізь стінки кишечника в кров. Для адсорбції токсинів застосовують активоване вугілля. Хворого терміново кладуть у лікарню.

Симптоми отруєння грибами

Розрізняють чотири групи отруєння людей грибами, у тому числі:

Перша група - отруєння грибами строчками, виявляється через 6-10 годин, з'являється слабкість, нудота, блівота іноді розлад шлунку.

Друга група - отруєння блідною поганкою і блізьким до неї видами грибів, виявляється через 8 - 24 години, раптові болі в животі, блівота, розлад шлунку, слабкість, зниження температури, висока імовірність смертельних наслідків.

Третя група - отруєння мухоморами виявляється через 30 хвилин - 6 годин, з'являється нудота, блювота, розлад шлунку, запаморочення, марення, розширення зіниць. Рідко настає смерть.

Четверта група - отруєння опенькамі несправжніми, жовчним і чортовим грибом та не специфічне отруєння юстівними грибами при неправильному приготуванні, зберіганні та заготівлі. Відсутні загальні ознаки отруєння, яку виявляється через 30 хвілін - 2 години розладнанням шлунково-кишкового тракту.

Загальна ознака отруйності всіх грибів - яскраво виражений червоний колір. Криваво-червоні розлучення на ніжках, кольори крові, що запеклася, трубчастий шар під капелюшком, вміть виступаючий на зрізах рожевий сік, рожевіюча або синіюча м'якоть на зламах - у трубчастих грибів.

У пластинчастих - потовщена клубнеобразноє підстава ніжки, непропорційно довга тонка ніжка, бавовняний комірець на рівні країв ломкого капелюшка, білі пластинки.

Правила збирання грибів

1. Збирайте в лісі ліше ті грибі, про які ві знаєте напевне, що сморід юстівні.
2. Грибі, яких ві не знаєте чи які віклікають у вас сумнів, не кладіть у їжу і не пробуйте сирім на смак.
3. Ніколи не беріть і не їжте грибів, що мають біля основі ніжки подібне на бульбу потовщення, піхву (як у червоного мухомора), не куштуйте їх.
4. Колі збираєте пластинчаті гриби, особливо сироїжки та лісові печериці, намагайтесь брати їх цілою ніжкою, щоб не допустити помилки, про яку згадано у попередньому пункті.
5. Ніколи не збірайте і не їжте грибів перезлілих, зморщених, червівих, зіпсованих.
6. Не їжте сиріх грибів.
7. Якщо ж зустрінете в лісі блідну поганку, краще знищіть її. Червоний мухомор залишайте для лосів.

Профілактика отруєння грибами

1. Збирайте тільки ті грибі, які добре знаєте.
2. Ніколи не вживайте у їжу незнайомі гриби.
3. Добре знайте відмінні юстівні і отруйні грибів.
4. Не збірайте ніяких грибів біля від залізничних і автомобільних шляхів, атомних і теплових електростанцій, великих промислових зон.
5. Не купуйте на базарах суміші грибів із різних їх видів у якості грибної ікри, салатів, пирогів з грибами та інших виробів з подрібнених грибів.
6. Не робіть домашню заготівлю грибів у герметичній упаковці, щоб уникнути захворювання ботулізмом.
7. Будь-яку заготівлю грибів на зберігання робіть тільки у відкритому посуді під марлею або папером.
8. Обов'язково перевіряйте гриби на радіоактивність.
9. Сушіть тільки певні віди грибів, такі як білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, моховик, зморшок і трюфель білий; не користуйтесь сумнівними методами перевірки грибів на отруйність.

Ні в якому разі не довіряйте таким помілковім тлумаченням:

- отруйні гриби мають неприємний запах, а юстівні - приятний. Отруйні гриби мають як приятний, так і неприємний запах. Блідна поганка пахне майже так, як і печеріця;
- усі гриби в молодому віці юстівні;
- личинки комах, черв'яки і равліки не чіпають отруйніх грибів. Личинки і слімаки поїдають як отруйні, так і юстівні гриби;

- опущені у відвар грибів срібна ложка або срібна монета чорніє, якщо в каструлі є отруйні грібі;;
- цибуля або часник стають бурімі, якщо варіті їх разом з грибами, серед яких є отруйні.
- отрута з грибів видаляється після кип'ятіння протягом кількох годін;
- сушка, засолювання, марінування, теплова кулінарна обробка знешкоджують отруту в грибах;

ПЕРШ НІЖ ВЖИВАТИ ГРИБИ -

ПОДУМАЙТЕ

ЧІ ВАРТО

РІЗИКУВАТИ СВОЇМ ЖИТТЯМ ТА

ЗДОРОВ'ЯМ.