

ПАМ'ЯТКА ОБЕРЕЖНО – ГРИБИ!

Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте стихійних ринків. Збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони їстівні.



Не збирайте гриби: поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках; невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення «бульба», оточене оболонкою; з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизливих; ніколи не збирайте пластинчаті гриби, отруйні гриби маскуються під них; «шампінйони» та «печериці», у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору.

Перевірте вдома гриби, особливо ті, які збирали діти. Усі сумнівні – викидайте. Нижню частину ніжки гриба, що забруднена ґрунтом – викидайте.

Гриби підлягають кулінарній обробці в день збору, інакше в них утворюється трупна отрута.

Гриби (зеленушка, синяк-дубовик та інші) містять отруйні речовини, які у шлунку не розчиняються. У взаємодії із алкоголем отрута розчиняється та викликає бурхливе отруєння.

Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання – ботулізм. Гриби, які довго зберігалися, обов'язково прокип'ятіть 10-15 хвилин.

Симптоми отруєння: (нудота, блювота, біль у животі, пронос) - з'являються через 1-4 години після вживання грибів.

Перша допомога при отруєнні грибами:

- негайно промийте шлунок: випийте 5-6 склянок кип'яченої води або блідо-рожевого розчину марганцівки, необхідно викликати блювоту, прийміть активоване вугілля;
- потерпілого треба укласти, зігріти ноги за допомогою грілок, дати випити багато рідини (чай, воду);
- викликати швидку медичну допомогу за тел.: «103», оскільки стан може погіршитися.

Бережіть своє здоров'я і життя!