

6-мифов о том, как распознать ядовитый гриб

Миф 1: Опущенная в отвар серебряная ложка или монета чернеют, если в кастрюле есть ядовитые грибы.

Правда: потемнение серебряных предметов – это химическая реакция на аминокислоты, содержащие серу, в результате которого, образуется сернистое серебро черного цвета. Такие аминокислоты есть и в съедобных и в ядовитых грибах.

Миф 2: Если головка лука или чеснока при варке с грибами буреют, значит, среди них есть ядовитые.

Правда: Побурение лука или чеснока вызывает фермент тирозиназа, который может присутствовать в любых грибах.

Миф 3: Насекомые и улитки не едят ядовитые грибы.

Правда: увы, они едят всякие.

Миф 4: От ядовитых грибов молоко скисает.

Правда: Молоко скисает под воздействием ферментов типа пепсина и органических кислот, которые содержатся в съедобных и ядовитых грибах.

Миф 5: Все ядовитые грибы неприятно пахнут, а съедобные приятно.

Правда: Многие ядовитые грибы пахнут очень даже приятно. Запах смертельно – ядовитой бледной поганки не отличается от запаха шампиньона.

Миф 6: В молодом возрасте все грибы съедобны.

Правда: Бледная поганка как и другие ядовитые грибы, одинаково ядовита как в молодом, так и в зрелом возрасте. Смертельная дозой для человека – всего лишь $\frac{1}{4}$ шляпки.



ВНИМАНИЕ: ГРИБЫ !!!



Удивительное царство грибов насчитывает более 100000 видов, а съедобных около 12000.



Основные правила сбора грибов:

- собирайте в лесу только те грибы, которые вы хорошо знаете и не сомневайтесь, что они съедобные;
- не собирайте грибы на навозных кучах возле ферм и вдоль автомагистралей;
- никогда не собирайте те грибы, которые в основании ножки имеют клубневидные утолщения, окруженные оболочкой;
- не пробуйте сырые грибы на вкус;
- не собирайте дряблые, перезрелые и червивые грибы.

Самые тяжелые отравления дают бледная поганка, мухомор и паутинник плюшевый. В них содержится не менее 6 ядовитых веществ. Никакая кулинарная обработка этих грибов не обезвреживает их яды. Они не разрушаются кипячением, вымачиванием и высушиванием.

Картина отравлений мухомором и бледной поганкой протекает в 2-е стадии.

I. Внезапно появляются боли в желудке, упорная рвота, понос «рисовым отваром», жажда, вялость, помрачение сознания, частый и слабый пульс, голос становится беззвучным, ухудшается зрение, отмечается сухость кожи, слизистых, синюшность губ и ногтей. Артериальное давление падает, появляются судороги икроножных и лицевых мышц.

II. Через 1-2 дня понос и рвота прекращаются, боли в животе исчезают. На фоне кажущегося улучшения через 3-4 дня наступает вторая стадия отравления. Появляются симптомы токсического гепатита (желтуха, увеличение и болезненность печени, потемнение мочи, обесцвечивание кала) и токсического нефрита (снижение количества выделяемой мочи, появление в моче белка).



ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ

Немедленно вызывайте "скорую помощь" или самостоятельно везите пострадавшего в ближайшую больницу как можно скорее! Захватите с собой остатки недоеденных грибов или их очистки. Это позволит определить токсин и ускорить выбор противоядия.



Если причина отравления - бледная поганка или другой ядовитый гриб, каждая упущенная минута может стоить жизни.

До приезда "скорой":

- Помогите больному очистить желудок.
- Уложите его в постель.
- К ногам и животу положите грелку.
- Поите его небольшими порциями холодной подсоленной воды (1 ч. л. соли на стакан воды). Можете дать крепкий чай, черный кофе, мед, молоко.
- Ни в коем случае не предлагайте спиртное! Алкоголь ускоряет всасывание токсинов.