

Памятка «Осторожно – ядовитые грибы!»

Сбор грибов – занятие приятное, увлекательное и полезное: если повезет, лесных даров и на хороший ужин хватит, и на зиму засолить да засушить останется. Но не забывайте, что грибник должен быть и осторожен, и внимателен, чтобы в корзину не попали ядовитые представители грибного царства. Опытные грибники с первого взгляда врага распознают, а новичкам придется заручиться поддержкой профессионалов.



Опасно:

1. Из нескольких тысяч видов, произрастающих в наших лесах, не все являются съедобными. Значительная их часть является несъедобными и даже ядовитыми. Для возникновения отравления достаточно небольшого кусочка гриба или только «грибного бульона». Нередко тяжелые отравления заканчиваются летальным исходом.
2. Вторая опасность лесных грибов связана с их биологической особенностью – они как губка впитывают в себя все из окружающей среды. Они способны концентрировать многие микроэлементы. Но если почва будет содержать более высокие концентрации кадмия или свинца, то они будут сконцентрированы грибами, которые становятся потенциально опасными для здоровья человека.

Запрещается собирать грибы вдоль автомобильных дорог – отойдите от магистрали на несколько сотен метров – вероятность загрязнения почвы в глубине леса значительно меньше, значит и грибы будут безопасными.

- Третья опасность лесных грибов связана с незнанием технологии приготовления условно съедобных грибов – это относится ко многим рядовкам, горькушам, скрипицам и др. Их употреблению в пищу должно предшествовать длительное вымачивание и/или двойное отваривание, высушивание. Отравление этими грибами не носит жизнеугрожающего характера, но способно вызвать расстройства здоровья, особенно у лиц с хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта.
- Отсутствие общих санитарно-гигиенических навыков при обработке и заготовке грибов. Собранные грибы необходимо сразу же перебрать, удалить старые, червивые и

поврежденные и поломанные грибы (которые не удастся идентифицировать), тщательно очистить поверхность гриба от всех посторонних примесей. Обратить особое внимание на примеси земли — с ними могут попасть спорообразующие микроорганизмы, которые «оживут» при последующем консервировании грибов.

Даже собрав известные вам грибы, после тщательной сортировки, чистки и мытья лучше отварить, отвар слить и лишь, потом использовать для приготовления кушанья.

Основные правила грибника.

1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них
3. Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.
4. Помните, что даже съедобные грибы при неправильном приготовлении и хранении могут стать несъедобными и токсичными.
5. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.
6. Не ешьте грибы в сыром виде.
7. Не верьте распространенному мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряных предметов, если их опустить в посуду, где варятся грибы. Это ложное представление!
8. Есть только один абсолютно надежный способ распознать ядовитые грибы: надо их знать.
9. Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные, в городских парках, скверах, дворах, а также вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными в пищу.

Ядовитые грибы:



При первых признаках отравления необходимо срочно обращаться за медицинской помощью.