



Небезпечність отруєння грибами



**Гриби** – обширна група організмів, що налічує близько 100 тис. видів



# *Групи грибів*

*Їстівні*

*Умовно  
їстівні*

*Неїстівні*

*Отруйні*





*ВСІ МИ  
ХАРЧУЄ  
МОСЯ  
ГРИБАМ  
И*







**Отруєння** - це порушення функцій організму, спричинене потраплянням з навколишнього середовища токсичних речовин, що не можуть бути знешкоджені внутрішніми силами організму.

## Отруєння

Побутові

Виробничі

Речовинами,  
що є хімічною  
зброєю

# *Гриби-двійники*

На першому місці по отруєннях стоять в основному не такі отруйні гриби, як мухомор або бліда поганка, які всім відомі, а гриби-двійники, так звані "помилкові".





**Опеньок**

Широко поширено і іншу його назву - **осінній гриб**.

Опеньок справжній легко сплутати з отруйними помилковими опятами.

У їстівного опенька капелюшок вохряна, коричнево-жовта, у помилкових опят - яскраво-жовті, червонуваті або сіро-зелені.

У справжнього пластинки ясно-бурі, нерідко покриті іржавими плямочками, у помилкових опят вони сірувато-зелені або димчасто-чорні.



**Помилкові  
опята**



## Головних дві відмінні ознаки:

- у помилкових лисичок кругла воронка капелюшка з рівними краями, а у настоящих зігнуті бахромчаті краї гофрованого капелюшка.
- колір гриба інший: яєчно-жовтий у їстівних, а яскравіший, червонувато-оранжевий, червоно-мідний у неїстівних. Помилкові лисички ростуть по сусідству з настоящими



Печериць



Помилкові  
лисички



**Білий гриб**

У білого гриба є неїстівний двійник - **жовчний гриб**, надзвичайно гіркий. Один такий гриб може зіпсувати все блюдо.

**Розрізнити їх можна за наступними ознаками :**

- у білого гриба нижня поверхня капелюшка біла, жовта, рожева і брудно-рожева.
- у білого гриба м'якоть на зламі біла, у жовчного злегка рожева.



**Жовчний гриб**





**Фахівці попереджають ще про одні гриби-двійники в наших лісах.**

**Блідну поганку і мухомор** деколи можна прийняти за шампіньйон або сиріжку

До того ж токсини отруйних грибів стійки до дії температури: ні відварювання, ні висушування, ні ферменти шлунково-кишкового тракту людини на них не діють.



*Отруєнн  
я  
людей  
грибами*

**Грибами  
строчками**

**Блідною  
поганкою і  
близькими  
до неї  
видами грибів**

**Мухоморами**

**Опеньками  
несправжніми  
,  
жовчним  
і чортовим  
грибом**



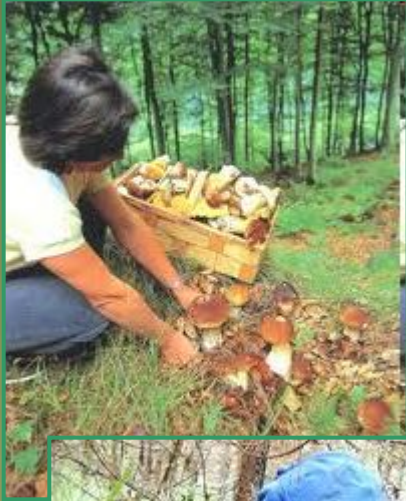
## *Загальна ознака отруйності всіх грибів:*

- **яскраво виражений червоний колір**
- **кроваво-червоні розлучення на ніжках**
- **трубчастий шар під капелюшком**
- **вмить виступаючий на зрізах рожевий сік**
- **рожевіюча або синіюча м'якоть на зламах -  
у трубчастих грибів.**

*«Всякий гриб в руки берут,  
Да не всякий в кузовок кладут»*







## *Правила збирання грибів:*

- ☐ Збирайте в лісі лише ті гриби, про які ви знаєте напевне, що вони їстівні.
- ☐ Гриби, яких ви не знаєте чи які викликають у вас сумнів, не кладіть у їжу і не пробуйте сирими на смак.
- ☐ Ніколи не беріть і не їжте грибів, що мають біля основи ніжки подібне на бульбу потовщення, не куштуйте їх.
- ☐ Коли збираєте пластинчаті гриби, особливо сиріжки та лісові печериці, намагайтеся брати їх цілою ніжкою, щоб не допустити помилки, про яку згадано у попередньому пункті.
- ☐ Ніколи не збирайте і не їжте грибів перезлілих, зморщених, черв'яких, зіпсованих.
- ☐ Не їжте сирих грибів.
- ☐ Якщо ж зустрінете в лісі блідну поганку, краще знищіть її.  
Червоний мухомор залишайте для лосів.

# *Профілактика отруєння грибами*

- ❖ Збирайте тільки ті гриби, які добре знаєте.
- ❖ Ніколи не вживайте у їжу незнайомі гриби.
- ❖ Добре знайте відміни їстівних і отруйних грибів.
- ❖ Не збирайте ніяких грибів близько від залізничних і автомобільних шляхів, атомних і теплових електростанцій, великих промислових зон.
- ❖ Не купуйте на базарах суміші грибів із різних їх видів у якості грибної ікри, салатів, пирогів з грибами та інших виробів з подрібнених грибів.
- ❖ Не робіть домашню заготівлю грибів у герметичній упаковці, щоб уникнути захворювання ботулізмом.
- ❖ Будь-яку заготівлю грибів на зберігання робіть тільки у відкритому посуді під марлею або папером.
- ❖ Обов'язково перевіряйте гриби на радіоактивність.
- ❖ Сушіть тільки певні віди грибів, такі як білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, моховик, зморшок і трюфель білий.
- ❖ Не користуйтеся сумнівними методами перевірки грибів на отруйність.

## ***Ні в якому разі не довіряйте таким помілковим тлумаченням:***

- отруйні гриби мають неприємний запах, а їстівні - приємний. Отруйні гриби мають як приємний, так і неприємний запах. Блідна поганка пахне майже так, як і печеріця;
- усі грибі в молодому віці їстівні;
- личинки комах, черв'яки не чіпають отруйних грибів. Личинки і слімаки поїдають як отруйні, так і їстівні грибі;
- опущені у відвар грибів срібна ложка або срібна монета чорніє, якщо в каструлі є отруйні грибі;
- цибуля або часник стають бурими, якщо варіти їх разом з грибами, серед яких є отруйні;
- отрута з грибів видаляється після кип'ятіння протягом кількох годин;
- сушка, засолювання, марінування, теплова кулінарна обробка знешкоджують отруту в грибах;



## *Ознаки отруєння грибами:*

**Біль всередині**

**Розлад шлунку**

**Нудота**

**Починається  
блювота**

**Загальна слабкість**

**Зміна зіниць**

**Втрата свідомості**

**Конвульсії, марення**



## *Перша допомога при отруєнні грибами:*

- прикласти до живота і ніг грілки.
- щоб не допустити активного всмоктування отрути в організм, треба як найшвидше промити шлунок: дати випити хворому 3-4 склянки солоної води, а тоді визвати блювоту. Процедуру повторювати декілька разів.
- Після цього рекомендується дати хворому міцного чаю, кави або молока. Але поки прийде лікар, не годувати. І, звичайно, не можна давати хворому спиртних напоїв, оцет, бо вони сприяють всмоктуванню отрути. Щоб встановити причини отруєння, варто зберегти рештки грибів.

**ПЕРШ НІЖ ВЖИВАТИ ГРИБИ -  
ПОДУМАЙТЕ  
ЧИ ВАРТО  
РИЗИКУВАТИ СВОЇМ ЖИТТЯМ  
ТА  
ЗДОРОВ'ЯМ.**