

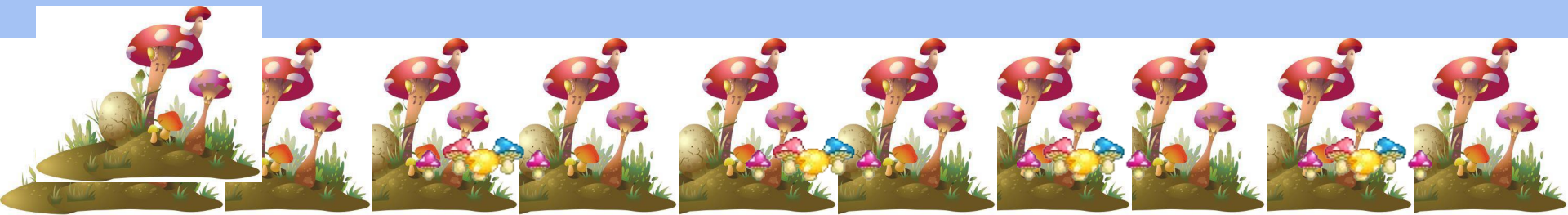
Несъедобные и ядовитые грибы.

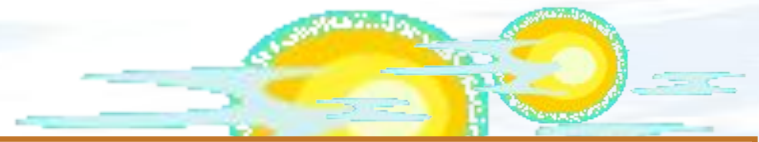
ученик 5-Б класса
Харьковского лицея №149
Донской Никита



Цели :

- Познакомить с основными видами несъедобных и ядовитых грибов.
- Определить признаки отравления ядовитыми грибами.
- Познакомить с правилами оказания первой помощи при отравлении ядовитыми грибами.

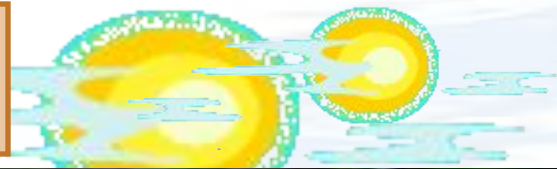




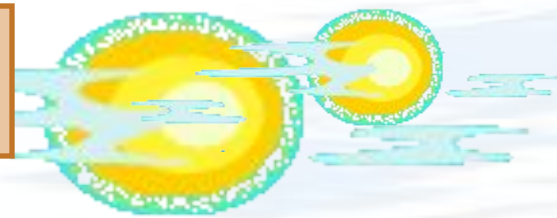
Несъедобные грибы — грибы, которые не употребляют в пищу по ряду причин – из-за их горького, острого или неприятного вкуса, неприятного запаха, жёсткости, величины (слишком маленькие). Иногда их употребление может вызвать отравление.



Желчный гриб



Перечный гриб



Несъедобен из-за острого перечного, жгучего вкуса мякоти. Встречается обычно в хвойных лесах. Имеет некоторое сходство со съедобными маслятами, зеленым моховиком и козляком. Распознать его можно по желтовато-красному трубчатому слою и едкой горечи мякоти. Перечный гриб не съедобен, но и не ядовит.

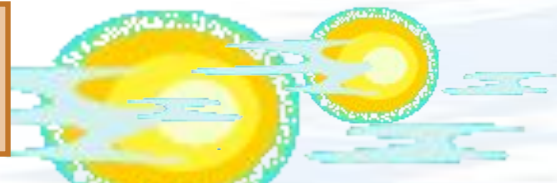


Ядовитые грибы — грибы, употребление которых в пищу может вызвать отравление или даже смерть.

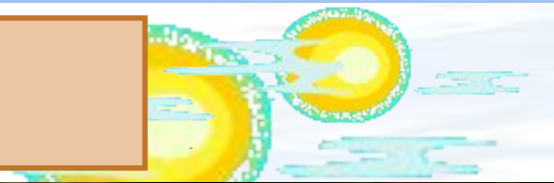
- Готовятся к грибному сезону не только грибники, но и врачи, т. к. сбор грибов – занятие, таящее в себе определенный риск.
- Грибы очень опасны.
- Нельзя собирать незнакомые грибы, некоторые из них очень ядовиты.
- Ими можно отравиться и даже умереть.



Ложная лисичка



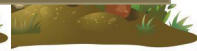
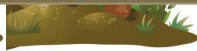
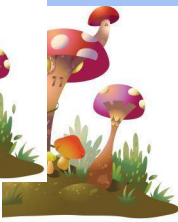
Ложный опёнок серно-жёлтый



Ложный опёнок серно-жёлтый



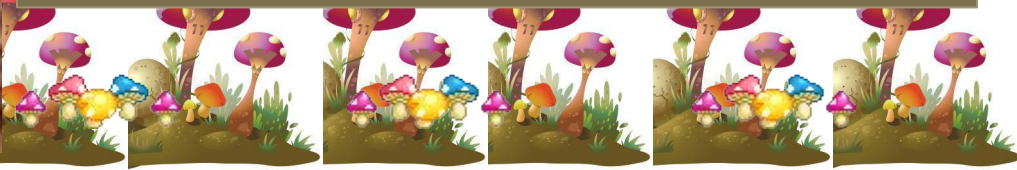
Несъедобны из-за горького вкуса, неприятного запаха, иногда случаются и отравления.. У ложноопенка серно-желтого шляпка зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре красноватая или красно-буроватая. Пластинки серно-желтые, потом оливковые, у старых бурозеленоватые или оливково-желтые. Мякоть серно-желтая, тонкая, горькая, с неприятным запахом. Пластинки приросшие, серно-желтые, потом зеленовато-оливковые.



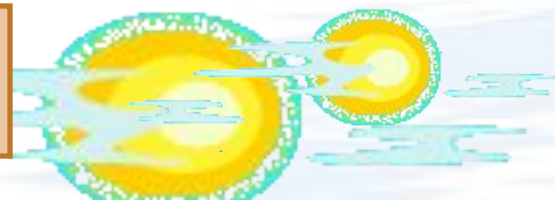
Ложный опёнок кирпично- красный



У ложного кирпично-красного опенка шляпка кирпично-красная, к краю желтая. Пластинки сначала желтоватые, затем дымчатые, с фиолетово-коричневым оттенком, и наконец черно-лиловые. Мякоть у молодых грибков белая, у старых желтоватая.

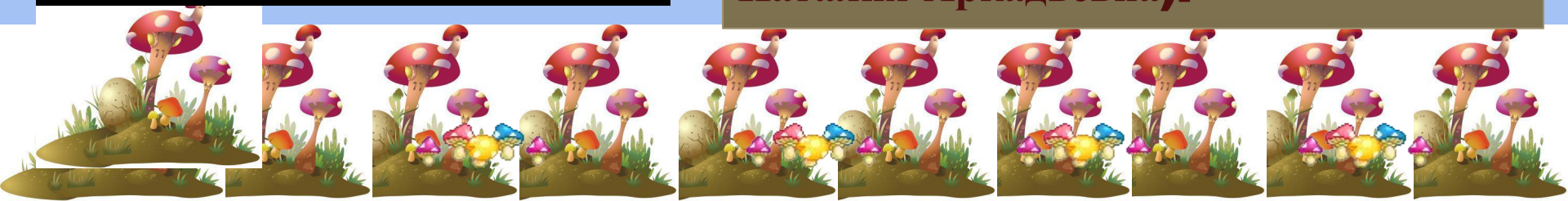


Поганки



Посреди лесной полянки
Притаились хулиганки,
Притаились хулиганки —
Две противные Поганки.
В белых юбках, шляпах белых,
Каждая белее мела.
Слишком уж они бледны,
Да и в пищу не годны.
Ведь в Поганках, говорят,
Самый сильный в мире яд
Для людей и для зверей.
Мимо них пройдем скорей!

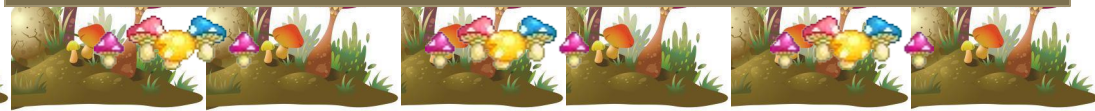
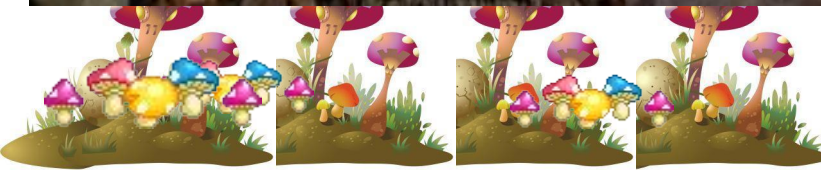
(автор - Кнушевицкая
Наталия Аркадьевна).



Бледная поганка



Гриб, по мировой статистике вызывающий наибольшее число смертельных отравлений. Плодовое тело полностью покрытое плёнкой. Шляпка **5-15** см, оливковая, зеленоватая или сероватая с белыми пластинками.



Бледная поганка



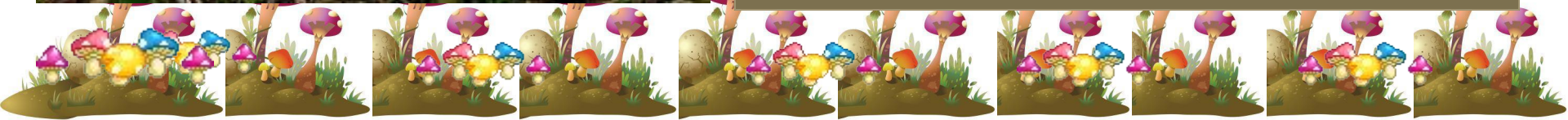
Мякоть белая,
мясистая, не меняет
цвет при
повреждении, со
слабовыраженным
вкусом и запахом.
У основания ножки
утолщение и
тонкое белое
кольцо.
Путают с
шампиньоном или
сыроежкой.



Мухомор



Русское, а также характерное для большинства славянских языков, название «мухомор» возникло из-за массового использования мухомора красного в бытовой санитарии в качестве инсектицида против мух.



Мухомор

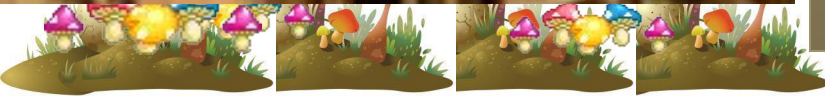


Шляпка толстотелая, иногда более тонкая, может быть с бугорком, легко отделяется от ножки.

Кожица различных оттенков белого, красного и зелёного цветов, обычно покрыта различными лоскутами или хлопьями.

Ножка цилиндрическая, обычно прямая, часто расширенная в основании.

Мякоть белая, у некоторых видов окрашивается на срезе, с запахом или без.



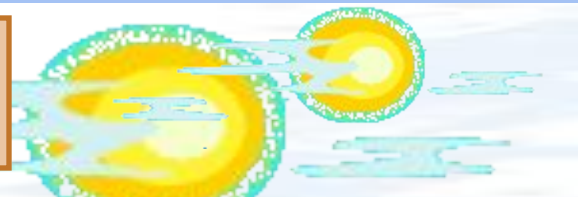
Сатанинский гриб



Шляпка в диаметре достигает **8—30** см, имеет полушаровидную форму, в зрелом возрасте близится к распростёртой, бархатистая на ощупь или гладкая; цвет шляпки бывает: белый, серый, оливково-серый, местами с охряным или желтоватым оттенком, порой с желто-розовыми или же зеленоватыми разводами. Грибная мякоть белого либо желтого цвета, при срезе немного синее либо же окрашивается в красноватый оттенок. Имеет неприятный запах.



Сатанинский гриб

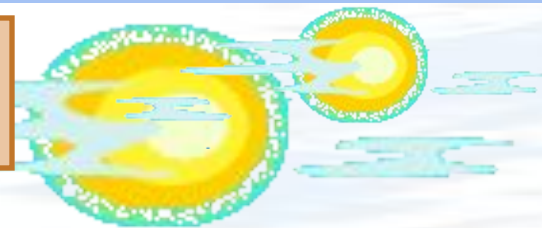


Ножка Сатанинского гриба **5—15** см в высоту, а также **3—10** см в толщину, поначалу шаровидная либо же яйцевидная, позже клубневидная, реповидная, немного заужена кверху, ближе к ее верху желтовато-красный оттенок, у самого основания — буро-жёлтый.

Гриб можно встретить лиственных лесах с большим количеством света: дубовых, буковых, грабовых, липовых, в основном на известковых почвах. Сатанинский гриб очень ядовит.



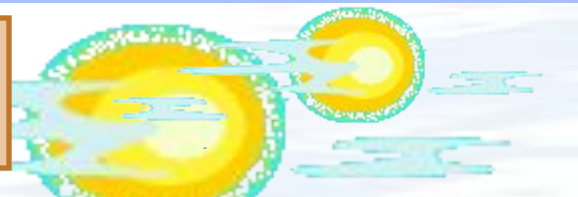
Свинушка тонкая



Имеет также и другие названия: коровья губа, гриб дунька. До определённого времени его относили к категории условно-съедобных грибов, но после многочисленных случаев отравления, гриб начали исследовать более глубоко и причислили его к категории ядовитых грибов .



Свинушка тонкая

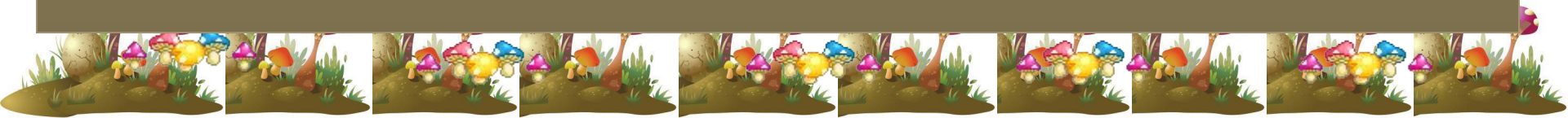


Шляпка молодой свинушки тонкой плоская с загнутыми краями, по мере созревания становится воронковидной с глубоко завёрнутыми внутрь краями. Поверхность её бархатистая, по цвету буро-коричневая. По размерам может достигать **20** см в диаметре. Пластинки нисходящие, легко отделяющиеся от шляпки. Цвет желтовато-бурый, после надавливания на них меняют окрас на тёмно-бурый. Ножка гриба толстая, короткая и сплошная. Вырастает до **2-6** см в длину и до **1-2** см в ширину. На ощупь гладкая, цвет такой же, как у шляпки.



Признаки отравления грибами

- Наступают через **6 – 12** часов после употребления грибов.
- Обильное слюноотечение.
- Сильные боли в животе.
- Расстройство кишечника.
- Нарушение или потеря сознания.
- Возникает состояние, похожее на опьянение, галлюцинации.
- Нарушение дыхания и работы сердца.
- Через **1 -2** дня может наступить смерть.



Первая помощь при отравлении



- Немедленно вызвать врача !
- До прихода врача надо действовать быстро и решительно:

1. Дать слабительное.
2. Промыть желудок светло-розовым раствором перманганата калия (**4 – 5** стаканов).
3. Вызывать рвоту, надавливая пальцем или гладким предметом на корень языка.
4. Дать активированный уголь.
5. Дать холодную, слегка подсоленную воду.



Должны знать!!!



Prezented.Ru

- Будь внимателен при сборе грибов.
- Изучай внешние признаки грибов.
- Знай признаки отличия ядовитых грибов от съедобных.
- Не собирай грибы у дорог, у предприятий.
- Не собирай грибы старые, перезрелые.
- Не срезай гриб, если сомневаешься.
- Отваривай грибы в подсоленной воде **30 – 40** минут, слей воду.

