



## ПАМЯТКА «ОСТОРОЖНО ГРИБЫ»

**Знайте!**

Как правило, отравление происходит ядовитыми грибами, в которых содержатся токсины и алкалоиды. Удельный вес этих веществ в грибах зависит от места произрастания и погодных условий. На богатых перегноем землях и при теплой влажной погоде ядовитость усиливается, а на бедных почвах и в засушливое время – уменьшается.

В большинстве случаев сушка, засолка, маринование, тепловая обработка не разрушают яда. Чаще всего отравление происходит от неумелого приготовления условно съедобных грибов (сморчков, стручков, волнушек, рядовок и т.д.). Но можно отравиться и съедобными грибами, если они старые, плесневые, покрытые слизью, длительно хранимые. Поэтому пригодны в пищу только сравнительно молодые, неиспорченные грибы.

### **Симптомы отравления:**

Первые признаки заметны уже через несколько часов (1,5-3 часа). На фоне быстро нарастающей слабости появляются слюнотечение, тошнота, мучительная многократная рвота, головная боль, головокружение. Вскоре возникает понос (часто кровавый) и признаки поражения нервной системы: расстройство зрения, бред, галлюцинации, двигательное возбуждение, судороги. Ослабевают сердечная деятельность, снижается артериальное давление, температура тела. Если больному не оказать помощь, то развивается коллапс, быстро приводящий к смерти.

### **Медицинская помощь:**

Первая медицинская помощь при отравлении грибами заключается в незамедлительном промывании желудка водой, лучше слабым (розового цвета) раствором перманганата калия, искусственно вызываемой рвотой. Полезно в раствор (для промывания желудка) добавить активированный уголь. Затем дают слабительное (касторовое масло и солевое слабительное), несколько раз ставят очистительные клизмы. После этих процедур надо тепло укрыть больного и обложить грелками, дать пить горячий сладкий чай, кофе, как можно скорее доставить больного в лечебное учреждение.

### **Помните!**

Если у Вас вызывает сомнения срезанная сыроежка, выкопайте ее корень – у бледной поганки на нем есть характерный «мешочек».

Покупайте только целые грибы, а не измельченные или блюда, приготовленные из грибов – все признаки гриба можно распознать, только видя его целиком.

Нельзя пробовать сырой гриб на вкус или доверять описаниям запаха, типичного для какого-то гриба. Он изменчив.

Не уверены, что знаете гриб – выбросите его, каким бы аппетитным он ни казался.

Убеждение, что яд из грибов можно удалить, если кипятить их несколько часов – заблуждение, чаще всего эти яды термостойки.

Никогда не собирайте грибов на промышленных пустырях, бывших помойках, на обочинах автодорог.

Не доверяйте справочникам, в которых напечатаны рисованные изображения грибов – как водится, они имеют мало общего с реальными.