

Ядовитые грибы

В нашей Республике грибы традиционно пользуются заслуженной любовью. Грибы — это низшие растения, лишенные хлорофилла и питающиеся готовыми органическими веществами. Многие виды грибов используют в микробиологической промышленности и в



фармакологии, поскольку грибы — это кладовая белков, жиров, солей меди, кальция, калия, марганца, железа, йода и цинка. Грибы — это витамины А, В1, В2, С, D, РР и другие. Свежие белые грибы полезнее лука, моркови и капусты, они питательнее говядины, куриного мяса и яиц. Но помимо полезных свойств с грибами связаны и отравления.

Ложные опята



К ложным опятам относят несколько видов грибов. Они имеют некоторое внешнее сходство со съедобными опятами. Не все из ложноопят содержат отравляющие токсины, но помня первое правило грибника - не собирать незнакомые и подозрительные грибы, лучше не экспериментировать и для себя занести их в разряд ядовитых.

Для этого запомните отличительный признак ложных опят. Они имеют крикливо-яркие шляпки кирпично-красного или серно-желтого цвета, без чешуек, а у съедобных осенних опят шляпки неярких тонов — светло-коричневые с тонкими, мелкими коричневыми чешуйками.

Бледная поганка

Шляпка гриба сначала колокольчатая, потом выпуклая, шелковистая с гладким краем, от 6 до 11 сантиметров в диаметре. Окраска белая, бледно-зеленая, желто-зеленая или оливково-зеленая с крупными белыми хлопьями, в середине обычно темнее без хлопьев на поверхности. Пластинки частые, свободные, довольно широкие, не приросшие к ножке, белые, не изменяющие своего цвета. Ножка кверху



суженная, у основания имеет клубневидное утолщение, окруженное белой оторочкой. Она белая, мясистая, сплошная, с возрастом становящаяся слегка полый. В верхней части ножки имеется пленочное кольцо. Мякоть белая, под кожицей часто слегка окрашенная, без особого запаха и вкуса

Свинушка тонкая

Шляпка от 6 до 20 сантиметров в диаметре. У молодых грибов она выпуклая, с завернутым краем, затем по мере роста становится воронкообразной с бархатистой поверхностью и круто завернутыми книзу краями. Окраска шляпки буровато-коричневая. Желтовато-бурые толстые пластинки под шляпкой.

Окраска шляпки буровато-коричневая. Желтовато-бурые толстые пластинки под шляпкой нисбегающие, частично срастаются и переплетаются между собой. Они легко отделяются от мякоти шляпки, от надавливания становятся темно-бурыми. Ножка короткая, толстая, несколько светлее шляпки. Мякоть грязно-желтая, буреющая на изломе. Свинушка является часто встречающимся грибом, во многих местах обильна. Произрастает на различных почвах в березовых и смешанных с березой лесах, но предпочитает светлые березняки и их опушки, занимая участки с низкой травой

Мухомор красный (ядовит)

Гриб получил свое название за ядовитые свойства, используемые против мух. Шляпка сначала почти полушаровидная, потом выпуклая, иногда до плоской, в диаметре до 20 сантиметров, с гладким, позднее полосатым краем. В свежем состоянии слегка клейкая, в сухом — блестящая, ярко-красная, красно-оранжевая с белыми хлопьями по поверхности. Пластинки снизу шляпки широкие, свободные, не приросшие к ножке, белые. Ножка вначале плотная, затем полая, белая или несколько желтоватая, гладкая. Книзу она постепенно утолщенная с приросшим к клубневидному основанию влагалищем. Вверху ножки имеется пленочное кольцо. Мякоть белая, под кожицей шляпки светло-оранжевая или желтоватая, сладкая, без выраженного запаха.



Сатанинский гриб

Редко встречающийся трубчатый гриб. Трубчатый слой его желтый, позднее кроваво-красный (отличительная особенность), с возрастом красно-оливковый, от прикосновения синеет. Шляпка выпуклая, грязно-белая, серая, оливково-серая. Кожица не снимается. Ножка плотная, желто-красная с темно-красной сеткой достигает высоты до 15-17 сантиметров и 3-5 сантиметров толщины. Мякоть беловатая, вверху ножки желтоватая, при разрезе краснеет, затем синеет, безвкусная, с довольно приятным запахом



Строчок



В народе строчок называют торчок, кострица, телячьи потроха. Строчок обыкновенный, как и сморчок, появляется в лесу ранней весной и найти его можно в апреле, мае, иногда начале июня. Шляпка гриба вся в продольных складках, напоминающих извилины ядер грецкого ореха, массивная, ширина ее от 2 до 13, длина от 2 до 10 сантиметров. По цвету - буро-красная, коричневая, буроватая, редко желтоватая или беловатая. Длина ножки - 3-10, толщина - 2-5 сантиметров. Диаметр гриба достигает иногда 20 и более сантиметров. Встречается строчок чаще всего в сосновых борах, на песчаной почве, на пожарищах, вырубках, опушках, просеках, кострищах.

Ошибочные «признаки» ядовитых грибов

Народные приметы, «позволяющие определить ядовитые грибы», основаны на разнообразных заблуждениях и не позволяют судить об опасности грибов:

- Ядовитые грибы имеют неприятный [запах](#), а съедобные— приятный (запах бледной поганки почти идентичен с запахом шампиньонов, хотя по мнению некоторых, [бледная поганка](#) не имеет запаха вообще).
- «Черви» (личинки насекомых) не встречаются в ядовитых грибах (заблуждение).
- Все грибы в молодом возрасте съедобны (бледная поганка смертельно ядовита в любом возрасте).
- Серебряные предметы в отваре ядовитого гриба чернеют (заблуждение).
- Головка лука или чеснока буреет при варке с ядовитыми грибами (заблуждение).
- Ядовитые грибы вызывают скисание молока (заблуждение).

Меры предосторожности при сборе и использовании грибов

Наиболее часто случаются отравления грибами, которые имеют внешнее сходство со съедобными и случайно собираются вместе с ними. Чтобы избежать такой ошибки, которая может стать фатальной, необходимо хорошо изучить [общие признаки](#) грибов и знать характерные отличия ядовитых видов.

Собирать следует только известные вам виды грибов. Незвестные или сомнительные плодовые тела нельзя употреблять в пищу. Следует помнить, что характерные признаки могут отсутствовать у некоторых экземпляров, например, белые хлопья на шляпке мухоморов могут смыться сильным дождём, шляпка бледной поганки, срезанная у самого верха, не позволяет заметить кольцо.

Для детей многие грибы намного опаснее, чем для взрослых, поэтому употребление даже «хороших» грибов детьми следует ограничить.

Опасность могут представлять грибы, как аккумуляторы токсичных веществ (тяжёлых металлов, пестицидов, радионуклидов).

Причины отравления грибами

- Токсичность самих грибов, обусловленная наличием токсинов (или микотоксинов)
- Продолжительное хранение собранных грибов без их кулинарной обработки, либо длительное хранение уже приготовленных грибов
- Поражение грибов вредителями, в частности, грибными мухами
- Совместное употребление грибов некоторых видов (напр., навозников— *Coprinus*) с алкоголем
- Накопление в процессе роста гриба в плодовых телах вредных организму веществ (тяжёлых металлов и др.)
- Частое употребление в пищу грибов семейства Сморчковые (*Morchellaceae*)

Злоупотребление грибами, даже первой категории, вредно для организма, так как грибы — трудноперевариваемая пища и при большом объёме полупереваренной массы в ЖКТ может развиваться интоксикация организма.

Преподаватель 1 категории РГКУ «УМЦ экологической безопасности и защиты населения»

Головина С.В. тел. 38-13-46