Обережно – гриби!



|  |
| --- |
| Обережно - гриби! |

|  |
| --- |
| **Г**риби – це дарунок лісу, але водночас вони є небезпечним продуктом харчування, який може привести до отруєння, а іноді й смерті. Отруєння організму викликають токсини, алкалоїди та сполучення важких металів, які містяться в грибах. Прикро, що багато людей висновки робить лише на основі свого гіркого досвіду.    **Основні причини отруєнь:**  • вживання отруйних грибів; • неправильне приготування умовно їстівних грибів; • вживання старих або зіпсованих їстівних грибів; • вживання грибів, що мають двійників або змінилися внаслідок мутації (навіть білі гриби і підберезники мають своїх небезпечних двійників).  **Симптоми отруєння:** нудота, блювота, біль у животі, посилене потовиділення, зниження артеріального тиску, судоми, мимовільне сечовиділення, проноси, розвиток симптомів серцево-судинної недостатності.  Щоб запобігти отруєння грибами, ми рекомендуємо Вам заходи та правила, які необхідні для виконання кожній людині, дотримуйтесь їх.  **Застерігаємо!**  • Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте стихійних ринків. • Збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони їстівні. • Не збирайте гриби: - якщо не впевнені, що знаєте їх - якими б апетитними вони не здавалися; - поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах; невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення "бульба”, оточене оболонкою; - з ушкодженою ніжкою, старих, в’ялих, червивих або ослизлих; - ніколи не збирайте пластинчаті гриби, отруйні гриби маскуються під них; - "шампіньйони” та "печериці”, у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору. • Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності. • Не куштуйте сирі гриби на смак. • Ще раз перевірте вдома гриби, особливо ті, які збирали діти. Усі сумнівні -викидайте. Нижню частину ніжки гриба, що забруднена грунтом - викидайте. Гриби промийте, у маслюків та мокрух зніміть з капелюшка слизьку плівку. • Гриби підлягають кулінарній обробці в день збору, інакше в них утворюється трупна отрута. • При обробці кип’ятіть гриби 7-10 хвилин у воді, після чого відвар злийте. Лише тоді гриби можна варити або смажити. • Обов’язково вимочіть або відваріть умовно їстівні гриби, які використовують для соління, - грузді, вовнянки та інші, котрі містять молочний сік, тим самим позбудетесь гірких речовин, які уражають слизову оболонку шлунку. • Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок. • Гриби (зеленушка, синяк-дубовик, та деякі інші) містять отруйні речовини, які у шлунку не розчиняються. У взаємодії із алкоголем отрута розчиняється та викликає бурхливе отруєння. • Значна кількість грибів, які досі вважались їстівними, містять мікродози отруйних речовин. Якщо вживати їх декілька днів підряд - також може статись отруєння. • Суворо дотримуйтеся правил консервування грибів. Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання - ботулізм. Гриби, які довго зберігалися, обов’язково прокип’ятіть 10-15 хвилин.  **УВАГА! Ні в якому разі не довіряйте таким помилковим тлумаченням:**  • "Усі їстівні гриби мають приємний смак”. • "Отруйні гриби мають неприємний запах, а їстівні -приємний”. • "Усі гриби в молодому віці їстівні”. • "Личинки комах, черви й равлики не чіпають отруйних грибів”. • "Опущена у відвар грибів срібна ложка або срібна монета чорніє, якщо в каструлі є отруйні гриби”. • "Цибуля або часник стають бурими, якщо варити їх разом з грибами, серед яких є отруйні”. • "Отрута з грибів видаляється після кип’ятіння протягом кількох годин”. • "Сушка, засолювання, маринування, теплова кулінарна обробка знешкоджують отруту в грибах”. • Первинні ознаки отруєння (нудота, блювота, біль у животі, пронос) - з’являються через 1-4 години після вживання грибів, в залежності від виду гриба, віку та стану здоров’я потерпілого, кількості з’їдених грибів.  Біль та нападки нудоти повторюються декілька разів через 6-48 годин, а смерть настає через 5-10 днів після отруєння.  **Перша допомога при отруєнні грибами.**  • Викличте "Швидку медичну допомогу”. • Одночасно, не очікуючи її прибуття, негайно промийте шлунок: випийте 5-6 склянок кип’яченої води або блідо-рожевого розчину марганцівки; нажміть пальцями на корінь язика, щоб викликати блювоту; прийміть активоване вугілля (4-5 пігулок), коли промивні води стануть чистими. • Після надання первинної допомоги: дайте випити потерпілому міцний чай, каву, або злегка підсолену воду, відновіть тим самим водно-сольовий баланс; покладіть на живіт і до ніг потерпілого грілки для полегшення його стану. • З’ясуйте, хто вживав разом із постраждалим гриби, проведіть профілактичні заходи.  **Забороняється:** • Вживати будь-які ліки та їжу, а надто ж алкогольні напої, молоко, - це може прискорити всмоктування токсинів грибів у кишечнику. Займатися будь-якими іншими видами самолікування. Запам’ятайте: Отруєння грибами дуже важко піддається лікуванню. Настійно радимо всім! Не збирайте та не їжте гриби зовсім. Без грибів можна прожити. |

