

Среди даров природы, которыми богата наша страна, значительное место занимают грибы – ценный продукт питания.

Собирая грибы, мы много времени проводим на свежем воздухе, вдыхаем аромат леса, любимся красотой природы.

Это очень полезное и увлекательное занятие.



Но будьте внимательны!

Некоторые съедобные грибы имеют своих двойников среди несъедобных и ядовитых грибов.



Белый гриб



Желчный гриб



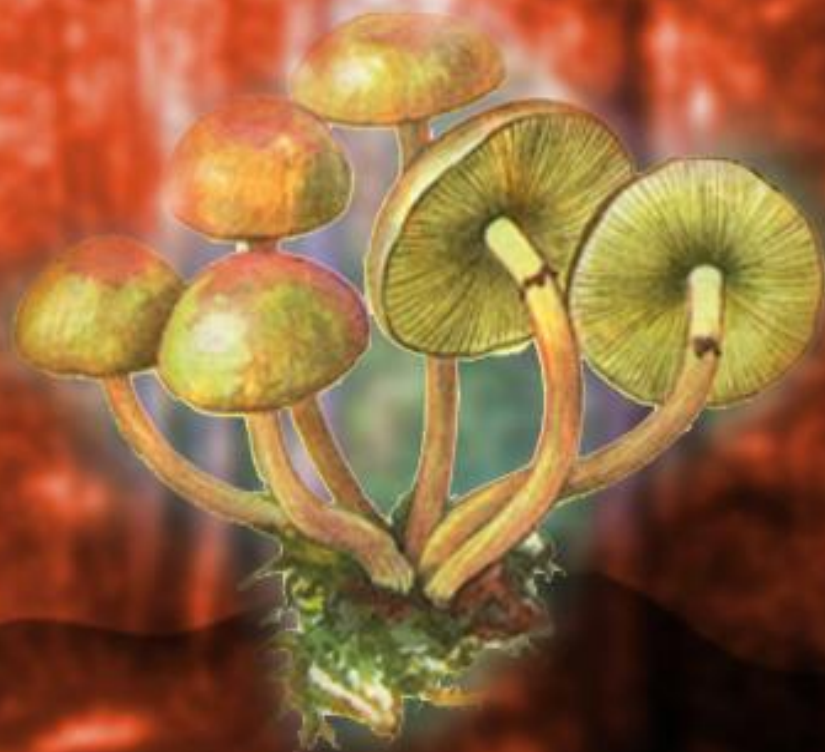
Лисички



Ложные
лисички



Опята



Ложные опята



Сыроежка



Бледная
поганка



Весной бывают случаи отравления сморчками и строчками. Сморчки можно употреблять только после предварительной обработки. Строчки, по мнению многих специалистов, вообще нельзя назвать съедобными грибами. Оба эти вида содержат опасный яд – гельвелловую кислоту, которая приводит к разрушению селезенки. Первые признаки отравления сморчками появляются через 4 – 6 часов: боль в животе, тошнота, переходящая в рвоту, головные боли. Понос бывает редко. Если отравление сильное, то на следующий день возникает желтуха, иногда может наступить смерть. Особенно сильно действует яд на детский организм.



- При всяком, даже легком, отравлении грибами необходимо немедленно обратиться к врачу или доставить пострадавшего в больницу;

- До прохода врача больному необходимо очистить желудок;

- Обязательно положить в кровать, к ногам и животу приложить грелку;

- Обязательно положить в кровать, к ногам и животу приложить грелку;

- Давать пить маленькими глотками холодную подсоленную воду;

- Нельзя употреблять алкогольные напитки;

- Остатки грибов, которые привели к отравлению, нужно передать врачу для исследования – это облегчит последующее лечение.