

Обережно! Отруйні гриби!



Рятувальники застерігають: обережно – гриби!

Розпочався сезон “тихого полювання”. У лісових масивах можна зустріти людей, які з кошиками, відрами і навіть поліетиленовими пакетами блукають у пошуках дарів лісу – грибів. На жаль, не всі грибники відрізняють отруйні від їстівних грибів, що призводить до отруєння, а іноді й летальних випадків. Крім того, до непередбачуваних наслідків може призвести неправильне приготування деяких видів грибів. Особливо важко переносять отруєння діти. Найнебезпечнішим з отруйних грибів є бліда поганка, яку нерідко плутають із печерицями й сироїжками.

Тому, рятувальники нагадують:

- Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях, особливо уникайте стихійних ринків.
- Збирайте і купуйте тільки гриби, про які відомо, що вони їстівні.
- 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.
- 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.

Не збирайте гриби:

– якщо не впевнені, що знаєте їх;

– поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах;

– з ушкодженою ніжною, старих, в'ялих, червивих або ослизливих.