

# ДЛЯ КАЖДОГО ЭКОСОВЕТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



## ГРИБНОЙ СЕЗОН

### ВИДЫ ГРИБОВ

#### СЪЕДОБНЫЕ

Пригодные для употребления в пищу

**Основные виды:**

Белые грибы, рыжики, грузди, подосиновики, подберезовики, маслята, сыроежки, лисички, опята, шампиньоны

#### НЕСЪЕДОБНЫЕ

Отравления не вызывают, но очень горькие или жесткие

**Основные виды:**

Трутовик, желчный гриб, опенок кирпично-красный, ложная лисичка, рядовки, псилоцибе полуланцетовидная

#### ЯДОВИТЫЕ

Вызывают отравления различной степени тяжести

**Основные виды:**

Бледная поганка, сатанинский гриб, мухоморы, ложный опенок серо-желтый, боровик розово-пурпурный

### ЛОЖНЫЕ ГРИБЫ

На первом месте по отравлению стоят в основном не такие известные всем ядовитые грибы, как мухоморы и бледные поганки, а грибы-двойники, называемые «ложными»

#### БЕЛЫЙ



Светлая сетка по всей ножке и крепкая шляпка. Мякоть белая

Желчный гриб – мякоть розовеет на срезе, верхняя часть ножки покрыта темной сеткой

#### ПОДБЕРЕЗОВИК



Светлая ножка и крепкая шляпка с белой или кремовой губкой внизу

Шляпка серовато-розовая или серая; трубчатый слой грязно-белый или розовый; нижняя часть ножки утолщена

#### ЛИСИЧКА



Цвет от бледно-розового до оранжевого, шляпка имеет волнистый край, под шляпкой – пластинки

Цвет красный или красно-оранжевый, шляпка имеет ровный край

#### ОПЕНОК



Светло-кремовые или светлокоричневые, иногда верушка сероватая, гриб пластинчатый, шапку и ножку соединяет кольцо из пленки

Пластинки и кольцо под шляпкой желтые или краснокоричневые, кольцо из пленки отсутствует, первые симптомы острого отравления наступают в течение 20-30 минут

#### ШАМПИЬОН



Светло-бежевый, белый или кремовый гриб с круглой шляпкой, пластинки под шляпкой темно-коричневые

Шампиньон можно спутать с поганкой, но пластинки у нее светлые. При употреблении гриба – сильное отравление вплоть до летального исхода

#### МАСЛЕНОК



Желтый гриб со скользкой шляпкой, шляпку и ножку соединяет пленка, у старых грибов она становится «юбочкой» наверху ножки

Цвет шляпки темный, бурый или с фиолетовым отливом, под шапкой пластинки, а не губка, кожа шляпки не тянется, как у настоящих. При отравлении грибом возникают тошнота, рвота, головокружение и высокая температура

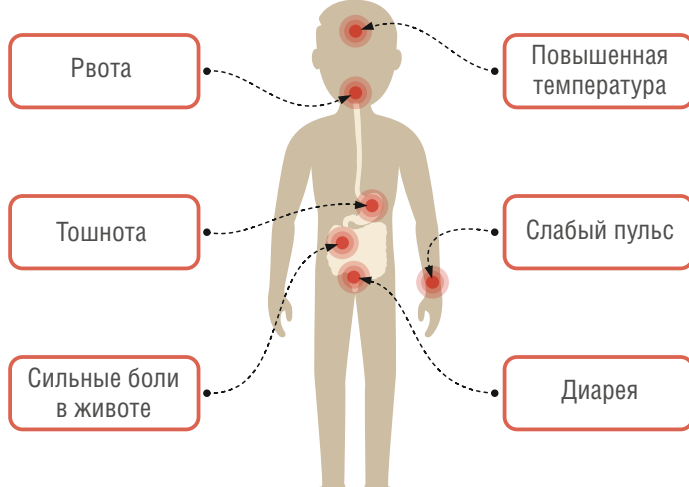
#### ПОДОСИОВИК



Светлая ножка в черную крапинку и оранжевая шляпка, на месте среза быстро синее, потом чернеет

Двойников нет

### СИМПТОМЫ ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ



### ПРАВИЛА ГРИБНИКА

Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населенных мест

Каждый вид грибов готовьте отдельно, в эмалированной посуде

Собирайте грибы в плетеные корзины – так они дольше будут свежими

Обязательно готовьте грибы в день сбора

Срезайте гриб с целой ножкой

Выкидывайте все червивые, перезревшие, дряблые грибы

Собирайте только хорошо знакомые виды грибов

Перед приготовлением обязательно переберите, рассортируйте и тщательно промойте грибы

### ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ

**1** Срочно вызвать врача

**2** Вызвать рвоту

**3** Выпить активированный уголь и пить больше жидкости (холодная вода, холодный крепкий чай)

**4** Сохранить грибы для уточнения диагноза

