

Пам'ятка «Обережно гриби!»

Переглядів: 320

02 липня 2024



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, необхідно дотримуватися наступних правил:

- 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;
 - "шампінйони" 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 ґрунтом - викидайте. Гриби промийте, у масляків 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.
- 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

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.

