

ОСТОРОЖНО: ГРИБЫ!

(признаки отравления, неотложная помощь)

С середины лета до середины осени в средней полосе России наступает «золотое» время для грибников - масса рыжиков, опят, белых грибов, сыроежек, подосиновиков, подберезовиков «заселяют» полянки и опушки леса, прямо-таки, просятся сначала в корзину, а затем - к нам на стол. Грибы употребляют в пищу с древнейших времен, известно очень много рецептов блюд с грибами (их можно варить, тушить, жарить), можно запастись ими впрок (известны такие способы длительного хранения их как сушка, маринование, соленье и т.д.). Но, к сожалению, иногда удовольствие от лакомства грибами может быть испорченным и иметь серьезные последствия – речь идет об отравлении грибами.



НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Основная причина отравлений в этом случае - неумение распознавать ядовитые и съедобные грибы, но в последнее время большое значение приобрели, так называемые, мутации грибов, когда ядовитые становятся внешне похожими на съедобные, и даже опытные грибники с трудом могут различить их.

Видов ядовитых грибов немного, а смертельно ядовита только бледная поганка, ее очень часто путают с шампиньонами или сыроежками, имеющими бледно-зеленую окраску. Вот некоторые характерные признаки бледной поганки, которые помогут вам отличить ее от съедобных грибов: шляпка зеленоватая, пластинки белые, иногда с зеленоватым оттенком, мякоть на изломе белая, не имеет характерного грибного запаха,

ножка имеет «кружевную юбочку». Если же вы, все-таки, не распознали бледную поганку, и она попала к вам в корзину, а затем - и на стол, то нужно иметь в виду, что признаки отравления проявятся лишь через 8-12 часов после ее употребления: сильные, схваткообразные боли в животе, частый понос, непрерывная рвота, жажда, головные боли, слабость, холодный пот. Температура тела человека снижается до 36-35°C, пульс становится слабым и частым, конечности - холодными. Сознание, как правило, сохранено. Все эти признаки делают отравление бледной поганкой похожим на заболевание холерой, поэтому и в том, и в другом случае нужно как можно быстрее обратиться за медицинской помощью и подробно рассказать врачу о том, что ел и пил больной в течение последних двух дней - это поможет правильно поставить диагноз и вовремя начать лечение. Это очень важно, так как отравление бледной поганкой может быть смертельным.

Еще один гриб, которым могут отравиться неопытные грибники, это мухомор. Его можно спутать с шампиньонами или сыроежками блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски. Вот отличительные признаки мухомора: шляпка зеленоватая, белая, лимонно-желтая или серая с фиолетово-пурпурным оттенком ("пятнышки" могут быть смыты дождем или стертые каким-либо животным), пластинки белые.

Признаки отравления мухоморами таковы: появляются очень рано, через 1,5-2 часа после их употребления; больных беспокоит сильная боль в животе, тошнота, рвота, сильное слюновыделение, потение. Потом проявляются признаки нарушения сознания: бред, галлюцинации, человек теряет способность управлять своими действиями и впадает в состояние, граничащее с помешательством. Если вовремя начать лечение, то больные выздоравливают без каких-либо последствий. Смертельные случаи бывают, в основном, среди детей.

УСЛОВНО-СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Условно-съедобные грибы: свинушки, волнушки, рядовки, сморчки и строчки. Как правило, случаи отравления этими грибами бывают в летнее время. Сморчки можно употреблять в пищу лишь после предварительной обработки, строчки вообще не рекомендуются для еды. Оба этих вида содержат опасный яд - гельвелловую кислоту, которая губительна для селезенки - важного органа кроветворения. Первые признаки отравления проявляются, как правило, через 4-8 часов после их употребления. Они таковы: боль в животе, тошнота, переходящая в рвоту, головные боли. Понос бывает редко. Если отравление сильное, то иногда возникает желтуха. Особенно сильно яд действует на детский организм. Смертельные случаи редки, в основном, из-за позднего обращения к врачу и неоказанной вовремя медицинской помощи.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Важно знать, что можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах, наряду с полезными веществами, содержатся продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека, поэтому в пищу стоит употреблять лишь сравнительно молодые грибы. Кроме того, вредные продукты накапливаются и в неправильно законсервированных грибах (палочка ботулизма, например). Известно, что нельзя солить и мариновать грибы в оцинкованной посуде - это может привести к отравлению.

Необходимо помнить, что грибы способны впитывать в себя многие токсичные и вредные вещества из воздуха, воды, почвы. Поэтому не стоит собирать грибы вдоль автомобильных дорог, около крупных промышленных предприятий, химических комбинатов, аэродромов и других объектов, где имеет место выброс во внешнюю среду таких вредных веществ, как ртуть, свинец. Ядовитым может стать съедобный гриб и в том

случае, когда он испорчен, начинает гнить - такие грибы не стоит употреблять в пищу, а тем более, сушить или мариновать.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

И в заключение - несколько советов тем, кто ценит вкусовые и питательные свойства грибов, любит их собирать и есть, и не хочет отравиться ими.

1. Собирать грибы следует лишь в том случае, когда вы уверены в своих знаниях, и на 100% сможете отличить бледную поганку, например, от сыроежки.

2. Не ешьте грибы в свежем виде.

3. Собирайте только те грибы, которые Вы точно знаете.

4. Не собирайте старые, испорченные, гнилые, червивые, перезрелые грибы.

5. Никогда не собирайте и не ешьте те грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окруженное оболочкой (бледная поганка, мухомор). Поэтому грибы собирайте только с целой ножкой, чтобы не упустить из виду этого важного признака.

6. Не верьте распространенному мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы, если ее опустить в посуду с грибами. Это не так!

7. Не собирайте грибы вдоль дорог, даже если они съедобны.

8. Если Вы хоть немного сомневаетесь в "съедобности" гриба, то лучше выбросьте его.

9. Если Вы собираетесь солить грибы, то перед засолом обязательно отварите или вымочите их, чтобы удалить вредные и горькие, раздражающие желудок, вещества.

10. Убеждение, что яд из грибов можно удалить, если их кипятить несколько часов, ошибочно, так как эти яды термостойки.

11. Не доверяйте рисованным изображениям грибов в книгах - как правило, они далеки от реальности.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ, ВСЕ-ТАКИ ПРОИЗОШЛО?

- как можно быстрее обратиться за медицинской помощью
- до прихода врача постараться промыть желудок больного 5-6 стаканами слабо-розового раствора марганцовки
- дать пострадавшему активированный уголь из расчета 1 таблетка на 10 кг веса.

Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке

мякоть всегда белая



Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

после разреза мякоть сразу розовеет



Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



Опята

Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



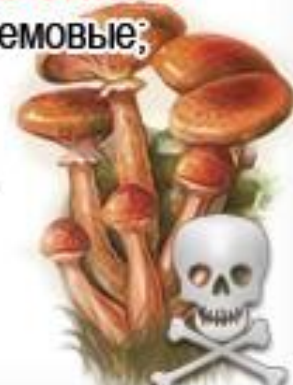
Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



Моховики и маслята

Моховик



Маслята



Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



Лисички

Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы

Шампиньон

Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета

