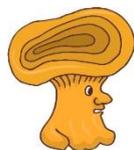


# Памятка населению по сбору и обращению с грибами

## Знаете ли вы что...



В лесах России растет около 300 видов грибов? Каждый год вырастает от 3 до 5 миллионов тонн грибов? Но это лесное богатство используется едва ли на 10 %. И дело не только в том, что собрать в грибы просто невозможно. Основная причина: мы очень плохо знаем царство и может перепутать съедобные грибы и «поганки».



лесах все  
грибное

У специалистов нет единого мнения относительно съедобности многих грибов. Категорически несъедобным и опасным является один-единственный – бледная поганка. Полтора граммов ее достаточно, чтобы попасть в больницу. Даже опытные грибники подчас не могут отличить ее от сыроежки, опенка или шампиньона. Именно этим объясняют медики бытующие заблуждения об отравлениях якобы съедобными грибами.

### Признаки отравления:

*рвота, сильные боли в животе, холодный пот, судороги, галлюцинации, сердечной деятельности. Приступы повторяются несколько раз через часов, а смерть может наступить через 5-10 дней.*



упадок  
6-48

### Что делать, если появились симптомы отравления?

*Немедленно промойте желудок: 5-6 стаканов кипяченой воды или бледно-розового раствора марганцовки выпейте, а затем нажмите пальцами на корень языка. Ни в оем случае не пейте молоко. Оно способствует всасыванию токсинов. Сразу же примите активированный уголь, 2-5 таблеток (или другой сорбент), витамин С до одного грамма и обязательно антибиотики (неомицин, левомицин), так как токсины активизируют все болезнетворные микроорганизмы в кишечнике. Одновременно необходимо до прибытия «скорой помощи» пить слегка подсоленную воду для восстановления водно-солевого баланса.*



Многие полагают, что при отравлении помогает алкоголь. Это опасное заблуждение, так как алкоголь способствует быстрейшему распространению токсинов в организме.

**Необходимо всегда помнить: главное правило - не собирать незнакомых грибов. Не знаете, не уверены - не берите!**

Грибы способны накапливать в себе соединения тяжелых металлов, активными распространителями которых являются выхлопные газы автотранспорта. Поэтому не собирайте грибы, растущие вдоль автомагистралей, на промышленных пустырях и в бывших омойках.



Помните, что можно отравиться и съедобными грибами, если ни старые и испорченные.

### Приготовление грибов

*Любые грибы необходимо отваривать в двух водах.*

*Первый отвар слить через 10 минут после закипания, второй- воде дать покипеть 30-40 минут. Только после этого грибы можно жарить. Это правило распространяется и на благородные грибы.*

**Никогда не закрывайте герметично банки с консервированными (маринованными, солеными) грибами. Дефицит кислорода- идеальное условие для развития спор ботулинического микроба, вызывающего серьезную (иногда со смертельным исходом) болезнь- ботулизм.**

Считается, что лучшим способом консервирования грибов является их заморозка после отваривания.

