

Отруйні гриби





Гриби це царство природи ,
плоди якого ми використовуємо ,
але треба пам*ятати , що є й
отруйні гриби .Щоб не отруїтись
треба пам*ятати отруйні гриби ,
які не варто збирати.



а

б

в

г

Мал. 139. Отруйні гриби: а — бліда поганка; б — чортів гриб;
в — мухомор; г — несправжні опеньки



Мухомор – один із найвідоміших отруйних грибів.

Опис : Шапка 5-12(20) см у діаметрі , червона в білу крапинку. Ніжка біла.

Росте у хвойних і листяних лісах групами, часто. Поширений по всій Україні. Не всі знають, що в світі існує кілька видів мухоморів, частина з яких смертельно небезпечні. Грибники плутають їх з їстівними грибами, і замість ароматних печериць на столі красується блюдо з блідої поганки або мухомора смердючого. Так-так, саме смердючого. Крім неприємного запаху, поганка настільки отруйна, що, побувавши в загальному кошику з їстівними грибами, вона отруїть все без винятку. Однак в куточках планети зростають і цілком їстівні мухомори і навіть вважаються делікатесним продуктом. Яйцевидний мухомор і мухомор цезаря і сьогодні готують в кращих ресторанах більшості країн.

Бліда поганка

Різновид неїстівних грибів щорічно забирає досить велику кількість людських життів. Бліда поганка може завдати колосальної шкоди здоров'ю людини, за допомогою поразки таких органів, як печінка і нирки. Проте варто відзначити, що перші показники сильного отруєння можуть проявлятися тоді, коли вже неможливо нічого зробити. Як правило, після вживання даного гриба результат практично завжди летальний. Бліду поганку можна переплутати з такими часто истребляемими грибами, як печериці, сиріжки та гриби-парасольки.



Сатанинський гриб

Токсичність даній різновиди грибів досить висока. Всього один грам цього отруєного продукту може викликати достатньо велике отруєння. Якщо гриб піддавати досить тривалого процесу відварювання, дані токсини не виходять.

Даний гриби досягають досить великих розмірів. Колір гриба може варіювати від білого до сірого або оливкової.

Найпоширеніший період ля врожаю даних неїстівних грибів – це червень-жовтень



* Лисичка несправжня зустрічається по всій Україні у хвойних лісах, на старих трухлявих пеньках сосни, іноді на землі серед мохів, зрідка в листяних лісах. При правильному приготуванні цих грибів ви не отруїтеся, але у людей зі слабкою системою травлення вживання в їжу помилкових лисичок може викликати нездужання.





Навіть попри те, що всі помилкові опеньки схожі на їстівні гриби, є кілька ознак, за якими їх можна відрізнити. І ці ознаки характерні для всіх двійників опеньків:

- 1) у помилкових опеньків немає кільця на ніжці;
- 2) у помилкових опеньків гладка шапочка, в той час як у їстівних вона з лусочками. Але врахуйте, що у старих опеньків шапочки рівні й гладенькі;

3) у помилкових опеньків неприємний землистий аромат;

4) у помилкових опеньків м'якоть гіркої смаку, хоча краще вже не доходити до проби, так як перші три ознаки гарантовано допоможуть вам визначити, де помилкові, а де їстівні опеньки

Навіть незважаючи на те що деякі помилкові опеньки є умовно-їстівними грибами, не беріть їх в корзину! Всі підозрілі гриби, а також ті, яких ви не знаєте, краще залишити в лісі, так як навіть один гриб може викликати отруєння всієї родини



І пам'ятайте , що гриби збирати треба дуже пильно!