

Бесіда:

Способи визначення придатності грибів до споживання

Серед населення існують хибні твердження і невірні думки про способи визначення придатності грибів до споживання, деякі з них приведені нижче:

- Одні вважають, наприклад, що отруйні гриби мають неприємний запах, смак. Але запах та смак смертельно отруйного гриба блідої поганки або червоного мухомора не має ніяких неприємних особливостей, а навпаки, запах блідої поганки нагадує запах звичайної печериці.
- Інші твердять, що в молодому віці всі гриби їстівні. Насправді, бліда поганка однаково отруйна як в молодому, так і в зрілому віці.
- Деякі гадають, що комахи та слимаки не їдять отруйних грибів. Це також абсолютно невірна думка, оскільки вони нарівні з їстівними грибами, їдять і сильно отруйні гриби. Грибами живлять багато видів комах, які одночасно є розповсюджувачами грибних спор.
- Не допоможуть у визначенні отруйності грибів ні срібна ложка, ні головка цибулі або часнику. Насправді побуріння цибулі або часнику можуть викликати як отруйні, так і їстівні гриби в залежності від вмісту в них ферменту тирозинази. Потемніння срібних предметів залежить від хімічної дії на срібло ряду амінокислот.

Отже, засобів гарантувати безпеку зібраних вами грибів не існує.

УВАГА! ГРИБИ НЕМОЖНА ЇСТИ

- дітям
- людям похилого віку
- хворим на захворювання шлунково-кишкового тракту
- вагітним та матерям, які годують дітей молоком

Перша медична допомога при отруєннях дикорослими грибами:

- Потерпілого слід госпіталізувати або викликати лікаря додому. Важливо – не втратити так званий „Золотий час”, тобто, проміжок часу від появи перших ознак захворювання до моменту надання першої медичної допомоги. Хочу наголосити, що для багатьох потерпілих втрата цього часу виявилася фатальною.

- До приходу медичних працівників хворому щоб видалити токсини слід **негайно** потрібно неодноразово промити шлунок. Для цього потерпілому треба дати велику кількість води кімнатної температури, до якої попередньо додають сіль або марганцівку, викликати штучну блювоту. Після промивання шлунку хворого необхідно напоїти холодним чаєм, злегка підсоленою водою. Для повного очищення кишечника застосовують клізму.
- Хворий до госпіталізації повинен дотримуватись постільного режиму, щоб не прискорився кровообіг. Категорично протипоказані алкогольні напої, які прискорюють всмоктування отрути.

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Основною причиною смертельних випадків є запізніле звернення людей за медичною допомогою.

Декілька порад і застережень тим, хто все ще намагається ризикувати власним здоров'ям:

- Найкраще відмовитись від споживання дикорослих грибів, як продукту взагалі. Особливо небезпечні пластинчаті гриби (серед грибів, які спричинили отруєння в області на протязі останніх років 60% становлять саме пластинчасті гриби (потерпілі стверджували, що вживали гриби, схожі на печериці, зеленушки, сиріжки, тощо);
- стережіться збирати старі, перезрілі або дуже молоді гриби, у яких ще не чітко виражені морфологічні властивості;
- не порівнюйте зібрані гриби чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках – вони не завжди відповідають дійсності;
- не дозволяйте збирати гриби дітям;
- не вживайте гриби під час споживання алкогольних напоїв, це прискорює процеси всмоктування отрути;
- не збирайте дикорослі гриби на узбіччях автомобільних та залізничних доріг, на місцях тваринницьких ферм, поблизу сміттєзвалищ, складів отрутохімікатів та в інших небезпечних місцях;
- не купуйте гриби з рук, у приватних осіб в місцях стихійної торгівлі, адже відро привабливих на перший погляд грибів може коштувати вам життя;

- пам'ятайте, що навіть після проведення лікування, у багатьох потерпілих повного видужання та відновлення здоров'я не настає: наслідки грибних отруєнь спричиняють у потерпілих розвиток хронічних захворювань шлунково-кишкового тракту, особливо, токсичного гепатиту, цирозу печінки, захворювань нирок, нервової системи тощо.

Єдиний шлях запобігання грибних отруєнь – відмова від вживання в їжу дикорослих грибів.

Якщо все ж таки дуже любляєте грибні страви, вживайте гриби, вирощені в промислових умовах, наприклад, шампінйони, ерінги.