

Рекомендації щодо збирання та приготування грибів



- Ніколи не збирайте гриби, якщо не впевнені, що знаєте їх.
- Не збирайте гриби поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітників, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах; старі, в'ялі, червиві або ослизлі; пластинчаті гриби, у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка білого кольору.
- Не куштуйте сирі гриби на смак.
- Повторно сортуйте гриби вдома, особливо ті, які збирали діти.
- Гриби ретельно промивайте, у маслюків знімайте з капелюшка слизьку плівку.
- Гриби підлягають кулінарній обробці у день збору, не пізніше.
- При обробці гриби потрібно обов'язково прокип'ятити 25-40 хвилин, після чого воду злити і промити. Лише тоді їх можна варити або смажити.
- Обов'язково вимочіть або відваріть їстівні гриби, які використовують для соління, так позбуваються гірких речовин, які уражають слизову оболонку шлунку.
- Не пригощайте в жодному разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.
- Суворо дотримуйтеся правил консервування грибів, щоб уникнути ботулізму. Гриби, які довго зберігалися, обов'язково прокип'ятіть 10-15 хвилин.
- Щоб запобігти отруєнню грибами, купуйте їх тільки у відведених для продажу місцях, уникайте стихійних ринків.

Симптоми отруєння грибами

- нудота, блювота;
- судоми;
- біль у животі;
- мимовільне сечовиділення;
- посилене потовиділення;
- проноси;
- зниження артеріального тиску;
- розвиток симптомів серцево-судинної недостатності.



Перша допомога при отруєнні грибами



Викличте «Швидку медичну допомогу».



Одночасно, не очікуючи її прибуття, негайно промийте шлунок: випийте 5-6 склянок кип'яченої води; викликайте блювоту; прийміть активоване вугілля (5-12 пігулок залежно від маси тіла), промивайте шлунок до того часу поки промивні води стануть чистими.



Після надання первинної допомоги: дайте випити потерпілому міцний чай, каву або злегка підсолону воду, відновіть тим самим водно-сольовий баланс; покладіть на живіт і до ніг потерпілого грілки для полегшення його стану.



З'ясуйте, хто вживав разом із постраждалим гриби, проведіть профілактичні заходи.



Навчально – методичний центр
цивільного захисту та безпеки
життєдіяльності Київської області
[https:// kv.nmc.dsns.gov.ua](https://kv.nmc.dsns.gov.ua)
nmc.kyivobl@dsns.gov.ua

Гриби – «небезпечні дарунки» лісу

ГРИБИ – це смачний дарунок лісу, але водночас вони є небезпечним продуктом харчування, який може призвести до отруєння, а іноді й смерті



Їстівні гриби



Отруйні гриби



Рекомендації щодо збирання та приготування грибів



Симптоми та перша допомога при отруєнні грибами

Їстівні гриби



Білий гриб



Підосичник та підберезник



Рижик



Сироїжка



Опеньок



Груздь



Печериця



Маслюк

Отруйні гриби



Бліда поганка

Бліда поганка - найнебезпечніший гриб в українських лісах. Отруєння поганкою в більшості випадків смертельне. Якщо ви сумніваєтеся в тому, що гриб може виявитися поганкою - краще не беріть його.

Бліда поганка має білі пластинки під капелюшком, запах відсутній, при надломі залишається білою. На ніжці гриба є спідничка. Внизу до кореня ніжка потовщується.

Також не зривайте гриби і ягоди біля поганки, оскільки на них можуть бути отруйні спори.



Сатанинський гриб

Ніжка гриба дуже товста і розширюється до середини. Капелюшок сірий або зеленуватий, при розломі червоніє. Ніжка жовта зверху і червона знизу. Має неприємний запах гнилої цибулі.



Мухомор червоний

Найвідоміший отруйний гриб. Має червоний капелюшок з білими крапками. Є багато інших видів мухоморів. Мухомори широко використовуються в медицині і загоєнні ран, проте вживати їх в їжу не рекомендується.



Іноцибе волокнистий (плютка)

Капелюшок конічної форми, часто з горбком в центрі. Ніжки прямі, зверху темніші. При розломі гриб червоніє. Плютка смертельно небезпечна, викликає гострий біль і сильну блювоту вже через годину після вживання. Без медичної допомоги людина часто вмирає.



Несправжній опеньок сірчано-жовтий

У справжніх опеньків зустрічається спідничка під капелюшком, якої немає у несправжніх. Також отруйні гриби мають неприємний запах, і жовті пластинки, а опеньки пахнуть приємно і мають пластинки білого кольору.