**О РАСПОЗНАВАНИИ ЯДОВИТЫХ ГРИБОВ**

Какого-либо общего признака или метода, по которому можно отличить ядовитый гриб от съедобного, — не существует. Известные в практике «рецепты» распознавания и обезвреживания ядовитых грибов являются ошибочными и могут привести к тяжелым и даже смертельным отравлениям. Остановимся на наиболее распространенных из них.

**1.«Личинки насекомых («черви») и слизни не едят ядовитых грибов»**. Это ошибочное и особо опас-ное мнение, потому что поражаются и сильно ядовитые грибы, чего не скажешь, например, о таком хорошем съедобном грибе, как **лисичка желтая.**

**2.«Головки лука или чеснока буреют, если их варить с грибами, среди которых есть хотя бы одни ядовитый гриб».** В действительности лук и чеснок могут побуреть как от ядовитых, так и от съедобных грибов, если в них содержится фермент тирозиназа, имеющийся во многих видах грибов. Если нет тирозиназы, побурения не произойдет, а гриб может быть ядовитым.

**3.«Если серебряная ложка или монета, опущенная в кастрюлю при варке грибов, потемнеет, это значит, что среди них есть и ядовитые грибы».** Необходимо знать, что серебряные предметы темнеют от воздействия некоторых групп аминокислот, содержащихся в разных видах грибов. Следовательно, на потемнение серебра оказывает лишь присутствие в грибе этих аминокислот.

**4.«Все грибы с приятным вкусом являются съедобными».** Встречается целый ряд ядовитых грибов с приятным вкусом. Например, смертельно ядовитая бледная поганка, сильно ядовитая энтолома ядовитая, мухомор пантерный и мухомор красный или приятны на вкус, или без особого вкуса.

Бледная поганка

**5.«Все грибы с розовыми пластинками съедобны».** Известно, что у шампиньона как хорошего съедобного гриба в зрелом состоянии пластинки розовые. Но с розовыми пластинками имеются и ядовитые грибы, как, например, энтолома ядо-витая, шампиньон желтеющий.

Шампиньон желтеющий

**6.«Ядовитые грибы свертывают молоко».** Свертывание молока происходит от тех видов грибов, в которых содержится значительное количество кислот или фермента типа пепсина. Но богатое содержание этих веществ может быть в отдельных видах как ядовитых, так и съедобных грибов.

**7.«Ядовитые грибы имеют неприятный запах»**. Только у некоторых ядовитых грибов неприятный запах, например у мухомора весеннего, мухомора поганковидного, шампиньона желтеющего. Другие имеют приятный запах или без особого запаха.

**8.«Все грибы в молодом возрасте не ядовиты».** Ядовитые грибы опасны в любом, в том числе и в молодом возрасте.

**9.«Ядовитые грибы растут только в лесах, а на лугах, полях и других открытых местах их нет».** Это мнение тоже совершенно необоснованно. Известны случаи отравления грибами, собранными вне леса.

**10. «Если мякоть гриба при разломе синеет, розовеет, краснеет или приобретает другую окраску, то многие сборщики грибов считают их ядовитыми».** Надо знать, что целый ряд широко распространенных съедобных грибов быстро изменяет окраску на изломе, а некоторые и при надавлива-

Поддубовик обыкновенный

нии пальцем на плодовое тело, например: синяк, поддубовик (обыкновенный и крапчатый), царский (роскошный) гриб – синеют, грабовик становится фиолетово-розовым, потом темнеет. Из ядовитых грибов у шампиньона желтеющего на изломе мякоть желтеет, у сатанинского гриба краснеет.

**11.«Существует убеждение, что ядовитые грибы можно обезвредить, если их проварить в соленой воде с уксусом».** Действительно, некоторые условно съедобные грибы без отваривания являются ядовитыми, а если их проварить в подсоленной воде и проварить в подсоленной воде и отвар слить, они употребляются в пищу. К ним относятся строчки и другие условно съедобные грибы. Но следует помнить, что никакой способ обработки не обезвреживает смертельно ядовитую бледную поганку и некоторые другие.

**Таким образом, чтобы не произошло отравления грибами, надо хорошо знать ядовитые грибы и придерживаться несложных правил:**

1. Самое грибное время с середины августа до середины сентября.

2. Лучшее время для сбора с рассвета до 10-11часов.

3.Нужно собирать столько грибов, сколько сможешь переработать.

**4. Собирать только те грибы, которые хорошо известны.**

5. Нельзя собирать грибы переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью.

6. Не собирать грибы вблизи шоссейных дорог, химических комбинатов, действующих и заброшенных шахт, а также вблизи удобряемых сельскохозяйственных полей, на близко к ним расположенных, хорошо проветриваемых лугах.

7. При сборе грибов необходимо обращать внимание на форму гриба, внешнюю окраску, цвет и запах мякоти до и после разреза. Это помогает распознать ядовитый гриб.

8. Не брать в руки грибы, обладающие ядовитыми свойствами. Это правило особенно важно для детей.

9. Если вы оказались на заболоченном участке, можно определить его опасность по растительному покрову. Березовые и еловые леса, ивовые и березовые кустарники - болото старое - безопасное. Хвощ и тростник - много влаги - будьте осторожны!

10. Если кто-то провалился в болото, приближаться к нему нужно только ползком.

11. Если в лесу вас застала гроза, не подходите к высоким отдельно стоящим деревьям, столбам, стогам сена, к металлическим постройкам и линиям элекропередач. **Дуб, тополь, ель, сосна притягивают грозу.** **Менее опасны - береза, клен, заросли орешника.**

УЧЕБНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ПУНКТ





**МО р.п. Первомайский, 2014**