

В Україні та і в нашому регіоні сезон грибів не закінчено. І хоч на прилавках магазинів у наш час гриби протягом усього року, не всі з них однаково корисні і далеко не завжди вирощені в природних умовах, у лісі. А тому існує і користь, і небезпека від вживання грибів у їжу.

Аналіз випадків отруєнь грибами в Україні свідчить, що більшість із них обумовлена вживанням пластинчастих отруйних грибів (насамперед блідої поганки), які помилково сприймають за їстівні печериці та сиріжки.

Нерідко отруюються грибами, які більшість досвідчених грибників спокійно кладуть до кошиків. Помилитися можна, збираючи дуже молоді плодове тіла, коли ще не проявилися морфологічні ознаки. Наприклад, збирають сиріжки, а серед них може заховатися бліда поганка, яка ще не розкрилася і зовні їй нагадує.

Необхідно правильно підготувати гриби до споживання. Багато пацієнтів стверджують, що варили гриби довго. Однак важливо не тривале варіння, а те, що слід декілька разів зливати відвар, бо він є найнебезпечнішим (щонайменше тричі, через кожні півгодини варіння), лише після того продовжити готувати страви.

Симптоми грибного отруєння різні. Характерні ознаки отруєння - нудота, блювота, біль у животі, розлад шлунка, підвищення температури тіла - з'являються через 30-60 хвилин після вживання неякісних страв із сиріжок, недоварених осінніх опеньків, сатанинських грибів, несправжніх дощовиків. Такі отруєння здебільшого не призводять до летальності, однак можуть мати серйозні наслідки для системи травлення, тому легковажити не можна.

Найбільше насторожує медиків те, що постійно серед отруєних грибами хворих є діти, навіть однорічного віку; врятувати їх вдається дуже рідко. Також слід

пам'ятати, що

трави з грибів важкі для перетравлення.

Їх не повинні вживати діти, люди із захворюваннями шлунко-кишкового

тракту, печінки чи хронічними захворюваннями інших внутрішніх органів.

Щоб не отруїтися дикорослими грибами:

1. Найкраще відмовтеся від споживання дико-рослих грибів як від продукту взагалі, споживайте штучно вирощені печериці, гливи, купуючи їх у магазині.

2. Не купуйте грибів на стихійних ринках чи у продавців на автошляхах.

Безпечніше купувати гриби на стаціонарних ринках, де вони проходять відповідний контроль.

3. Якщо ви все ж відправились до лісу збирати гриби, то обов'язково врахуйте наступне: ніколи не кладіть у кошик грибів, яких не знаєте; остерігайтеся пластинчастих грибів. Не збирайте старих, перерізлих або дуже молодих грибів, а також тих, що ростуть поблизу швидкісних трас чи на радіаційно забруднених територіях. Під час засухи грибів краще не брати взагалі. У спекотну

ГРИБИ - «СМАЧНА» НЕБЕЗПЕКА

Автор: oadmin
04.11.2015 17:13 -

погоду змінюється
обмін речовин в організмі гриба, він втрачає воду, накопичує токсини.

Уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву або робити заготовлі. Не вживайте сирих грибів.

Відібрані гриби спочатку промийте та відваріть декілька разів у підсоленій воді (не менше трьох) протягом 30 хвилин.

Готові страви з грибів зберігайте на холоді в емальованому посуді, але не більше доби.

Гриби - не дитяча їжа, тому не давайте гриб-них страв малолітнім дітям. Не можна вживати грибів вагітним та жінкам, які годують, ь груддю.

Якщо після споживання грибів почуваетесь погано чи помітили нездорові ознаки у своїх близьких (нудота, блювота, головний біль, галюцинації, біль у животі):

- негайно викликайте швидку допомогу. До її приїзду промийте шлунок 1 – 2 л розчину марганцівки або сольового розчину, можна зробити очисну клізму. Пийте багато рідини;

- навіть при полегшенні стану обов'язково зверніться до найближчої лікувальної установи;

- недоїдених грибів не викидайте. Їх аналіз допоможе лікарям швидше визначити вид

ГРИБИ - «СМАЧНА» НЕБЕЗПЕКА

Автор: oadmin
04.11.2015 17:13 -

отрути,
яка потрапила в організм.

Ніякого самолікування! Бо чим більше токсинів потрапить у кров, тим тяжчим буде перебіг отруєння.

Необхідно пам'ятати, що отруєння грибами дуже важко лікувати. Порятунком життя потерпілого надання йому допомоги. Краще
залежить від своєчасного
недорахувати кількох грибів у кошику, ніж поставити під загрозу здоров'я, а інколи і життя, своє та своєї родини.

Підготував завідувач курсів

ЦЗ м. Ізмаїл М.П.Юревич