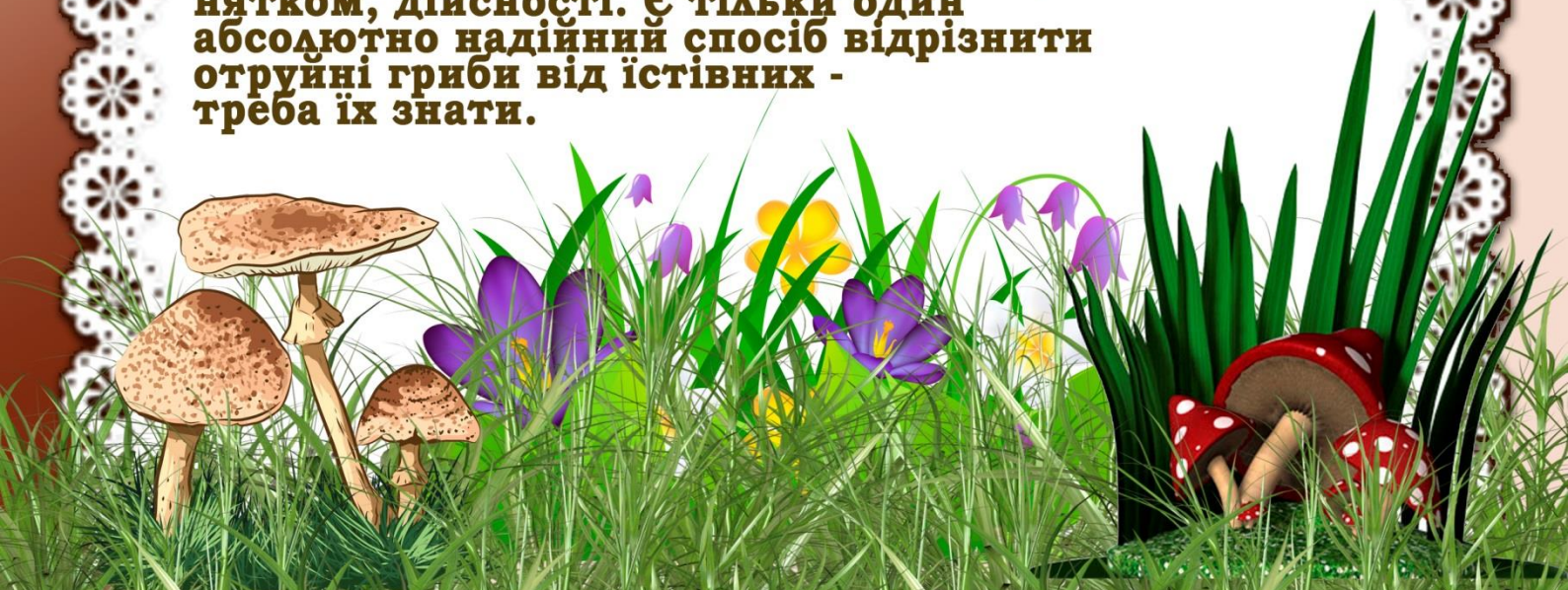


Отруйні гриби



Був час, коли гриби відносили до нечистої сили. Час містики пройшов, страх перед грибами залишився, страх отруїтися. Але лише у тих людей, хто не знає грибів. Так, серед грибів зустрічаються і отруйні, які призводять до важких отруєнь, а іноді і до смерті. Відомо, наприклад, що від отруйних грибів загинули дружина і діти Евріпіда, легендарного творця давньогрецьких трагедій. Поплатився за пристрасть до дегустації невідомих грибів начальник царської імператора Нерона грізний Апокій Северін. У Стародавньому Римі отруйні гриби активно використовувалися в боротьбі за палацову владу. Так, Нерон вступив на престол, усунувши з допомогою отруєних білих грибів, свого попередника Клавдія. Оскільки в ті часи померлого імператора проголошували богом, Нерон з такою собі чорною іронією став називати білі гриби «їжею богів». У більш пізній час загинули, отруївшись грибами, папа римський Климент VII і французький король Карл VI. І сьогодні бувають випадки важкого отруєння грибами. Біда приходить до тих, хто не може відрізнити отруйні гриби від їстівних. Як же це зробити?

Багато покладаються на «вірні» ознаки, що допомагають легко виявити отруйні гриби. Кажуть, що отруйні гриби згортають молоко, викликають побуріння головок цибулі та часнику, почорніння срібних предметів. Це невірно. Згортання молока відбувається під дією ферментів типу пепсину та органічних кислот, а побуріння часнику та цибулі - ферменту тирозинази. Ці речовини можуть міститися як в отруйних, так і в їстівних грибах. Те ж саме і з сріблом, на яке впливають корисні для людини амінокислоти. Помилкове твердження і про те, що отруйні гриби не пошкоджуються личинками черв'яків і слимаків. І інші «прикмети» отруйних грибів: тонка ніжка, плівка біля основи, кільце на ніжці, неприємні запах і смак, яскраве забарвлення - не відповідають, за рідкісним винятком, дійсності. Є тільки один абсолютно надійний спосіб відрізнити отруйні гриби від їстівних - треба їх знати.



До отруйних грибів відносяться 32 види. Найнебезпечніший гриб - бліда поганка. Зустрічається вона часто. Недосвідчені грибники іноді плутають її з печерицями або сироїжками. У поганки, як і в інших грибах, дуже багато амінокислот, жирів та інших корисних речовин. Але «ложка дьогтю псує бочку меду»: гриб містить сильну отруту - аманітоксин. Він не руйнується при термічній обробці, не розчиняється у воді. Одна бліда поганка, яка потрапила в їжу, може погубити трьох-чотирьох дорослих людей. Досить часто зустрічається її близький родич - мухомор пантерний. На щастя, його гострий, редечний запах зазвичай відлякує грибників. За неприємного, «аптечного» запахом легко відрізнити від їстівних отруйні печериці - темно-дускату і рижіючу. Нерідкі отруєння несправжніми опеньками: сірко-жовтим і цегляно-червоним. Зазвичай це буває восени, коли маса міських жителів прямує на збирання врожаю опеньок. Небезпечного двійника має і їстівний дощовик. З інших отруйних грибів слід відзначити свинуху тонку, лепіоту отруйну і гриби роду іноцібе.

Приводять до отруєння і умовно їстівні гриби: сморчки, рядовка фіолетова, дубовик та інші, якщо вони неправильно приготувані. Небезпечно вживати в їжу старі гриби, в яких почався процес розкладання. Не рекомендується збирати гриби біля автомагістралей з інтенсивним рухом: тут в грибах накопичуються шкідливі речовини, що надходять з вихлопних газів автомобілів. При перших ознаках отруєння слід негайно промити шлунок потерпілому, дати проносне, укласти хворого в ліжку і викликати лікаря.

**Отруйні гриби - володіють токсичністю,
якане зникає після обробки!
Отруєння іноді закінчуються
смертельним результатом!**



Мухомор



Плодові тіла головним чином великі, з центральною ніжкою, на початку розвитку повністю закриті загальним покривалом.

Шапка товстом'ясиста, інколи тонша, може бути з горбком, легко відділяється від ніжки. Шкірка різних відтінків білого, червоного або зеленого кольорів, зазвичай покрита різними клаптями або пластівцями, що залишаються від загального покривала. Край шапки гладкий або тонком'ясистий, рубчастий.

Більшість мухоморів неїстівні або сильно отруйні, є небезпечні смертельно отруйні види, які іноді плутають з їстівними грибами. Загальновідомий мухомор червоний, крім середньої токсичності, має також галюциногенну дію.



Плютка (іноцибе)



Капелюшок діаметром 2-8 см, вохристо або жовтувато-бурий, спочатку конусовидний, потім розпростертий, з горбком і опущеним краєм, радіально-волокнистий, в тріщинах.

Ніжка висотою 3-7 см, товщиною 1 см, білувата або бурувата, циліндрична, спочатку суцільна, потім порожниста, поздовжньо-волокниста, гладка. М'якоть білувата. Смак і запах неприємні. Зустрічається досить часто, під дубом, вербою. Плодоносить з червня по жовтень.

Всі види Іноцібе отруйні!



Лепіота отруйна



Капелюшок діаметром 2-4 см, брудно-сірувато-рожевий, сіро-червоний, коричневий з відтінками, з дрібними лусочками, сухий.

Ніжка висотою 2-4 см, товщиною до 1 см, кольору капелюшка. Або світліша, порожниста, луската, з вузьким пластинчастим білуватим кільцем, яке з віком зникає. М'якоть біла, на зламі злегка червоніє. Смак і запах невиразні. Зустрічається часто, повсюдно, на відкритих трав'янистих місцях, луках. Плодоносить з червня по жовтень.

Отруєння лепіотою отруйною можуть закінчитися смертю!



Свинуха тонка



Капелюшок діаметром 5-10 см, спочатку оливково-бурий, пізніше вохристо-бурий, у молодих грибів слабо опуклий, потім плоский, в центрі лінійчастий, вдавлений, з загнутими вниз краями.

Ніжка висотою 2-3 см, товщиною 1,5-3 см, брудно-жовта, суцільна, циліндрична, звужується до основи, з'єднується з капелюшком трохи збоку, що і робить гриб схожим на свиняче вухо. М'якоть жовтувата, м'яка, на зламі буріє. Смак кислуватий, запах гнилої деревини.

Свинуха тонка містить антиген, який, потрапляючи в організм людини, викликає утворення в крові антитіл (отрути), що руйнують еритроцити. Причому отруєння може настати через незначений час, навіть після багаторічного вживання їх в їжу.



Ентолома жовтуватого-сірого отруйна



З сімейства ентоломових. Капелюшок діаметром 4-17 см, брудно-білий або кремово-світло-сірий, спочатку випуклий, потім розпростертий, часто неправильно-округлий, з опущеними краями, гладкий, трохи липкий, у зрілих грибів сухий, блискучий.

Ніжка висотою 3-12 см, товщиною 1-4 см, біла, циліндрична, товста, щільна, суцільна, іноді розширюється до підстави, гладковолокниста, вгорі борошниста, внизу гола. Смак приємний, запах борошняний, потім стає неприємним. Зустрічається рідко, в світлих лісах, під дубом, буком.

Ентолома жовтуватого-сірого - отруйний гриб, отруєння яким іноді закінчуються смертельним результатом!



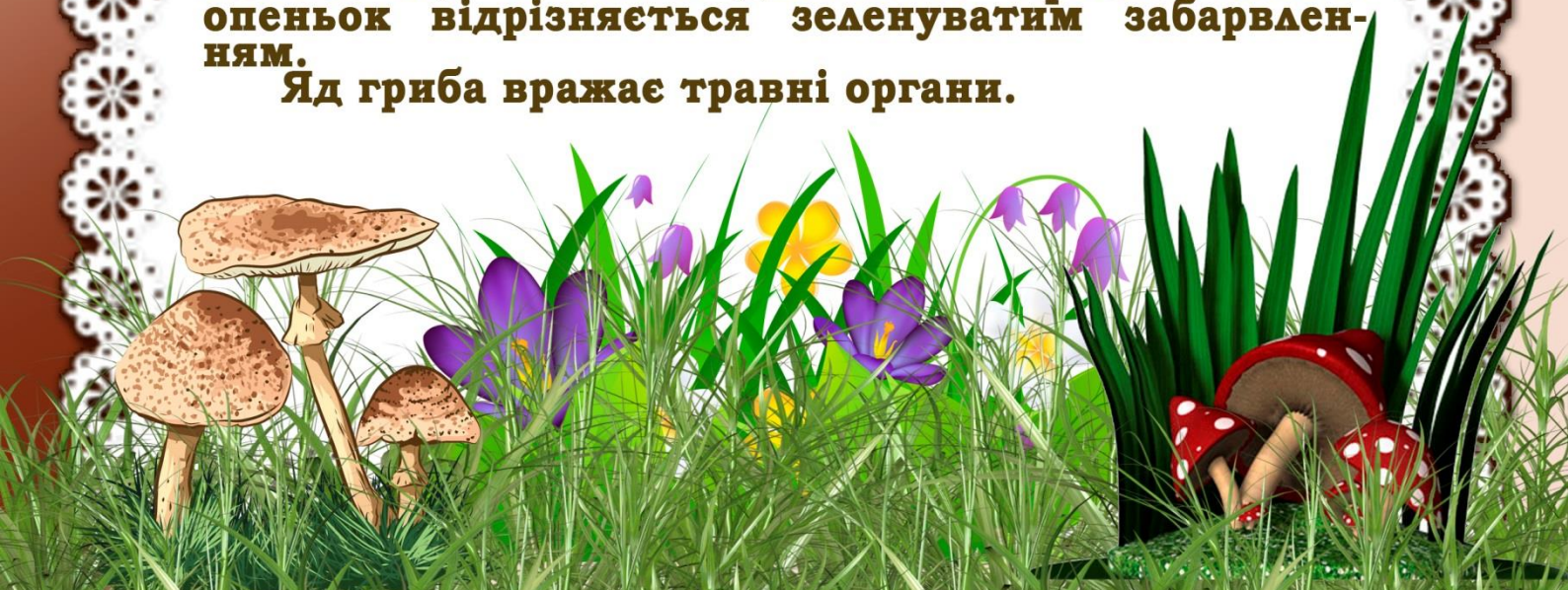
Опеньок сірчано-жовтий несправжній



З сімейства строфарієвих. Капелюшок діаметром 2-5 см, жовтуватий, в центрі темніший з червонуватим відтінком, спочатку опуклий, потім розпростертий.

М'якоть ясно-жовта, тонка. Смак гіркий, запах важкий, неприємний. Зустрічається часто, великими групами, на пеньках і біля них, на гнилій деревині. Плодоносить з червня по листопад. Іноді несправжні опеньки збирають разом з осінніми і літніми опеньками. Однак розрізнити гриби неважко: від істинних двійників сірчано-жовтий опеньок відрізняється зеленуватим забарвленням.

Яд гриба вражає травні органи.



Бліда поганка



З сімейства аманітових. Капелюшок діаметром 4-10 см, зелена з відтінками, в центрі темніша, шовковиста, спочатку дзвоникоподібна, потім плоско-опукла.

Бліда поганка має деяку схожість з печерицями, зеленими сироїжками і поплавками. На відміну від печериць у поганки білі пластинки, колір яких з віком не міняється. У сироїжки немає клубневідного здуття та кільця.

Бліда поганка - смертельно отруйний гриб! Більшість отруєнь закінчується смертельним результатом. Токсини, які вона містить, не руйнуються при кип'ятінні, сушіння та інших видах обробки.



Строчок звичайний



З сімейства ризинову (*Rhizinasceae*). Капелюшок діаметром 2-13 см, спочатку каштаново-коричнева, потім темно-коричнева, неправильно округла, мозговідно-складчаста, порожниста.

Ніжка висотою 3-9 см, товщиною 2-4 см, білувата, сірувата, жовтувата або червонувата, циліндрична, бороздчатою або складчасто, нерідко сплюснутий, порожниста, суха. Смак і запах приємні. Зустрічається досить рідко, на піщаній незадерненній ґрунті, на узліссях лісу, на вирубках, на узбіччях доріг, стежок, краях канав.

Строчок звичайний - смертельно отруйний гриб! В останні роки в рядках знайдений сильний токсин - гіромітрін. Після термічної обробки та сушіння не руйнується!

