



З настанням осінньої пори, в області збільшилась кількість отруєнь дикорослими грибами нагадуємо щодо запобігань отруєнь: Гриби - це дарунок лісу, але водночас вони є небезпечним продуктом харчування, який може привести до отруєння, а іноді й смерті. Отруєння організму викликають токсини, алкалоїди та сполучення важких металів, які містяться в грибах.

Основні причини отруєнь: вживання отруйних грибів; неправильне приготування умовно їстівних грибів; вживання старих або зіпсованих їстівних грибів; вживання грибів, що мають двійників або змінилися внаслідок мутації (навіть білі гриби і підберезники мають своїх небезпечних двійників).

Симптоми отруєння: нудота, блювота, біль у животі, посилене потовиділення, зниження артеріального тиску, судом, мимовільне сечовиділення, проноси, розвиток симптомів серцево-судинної недостатності. Щоб запобігти отруєння грибами, ми рекомендуємо Вам заходи та правила, які необхідні для виконання кожній людині, дотримуйтесь їх.

Застерігаємо!

- Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте стихійних ринків.
- Збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони їстівні.
- Не збирайте гриби:
 - якщо не впевнені, що знаєте їх - якими б апетитними вони не здавалися;
 - поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах;
 - невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення "бульба", оточене оболонкою;

- з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизлих;
- ніколи не збирайте пластинчаті гриби, отруйні гриби маскуються під них;
- "шампіньйони" та "печериці", у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору.
- Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності.
- Не куштуйте сирі гриби на смак. Ще раз перевірте вдома гриби, особливо ті, які збирали діти. Усі сумнівні - викидайте. Нижню частину ніжки гриба, що забруднена ґрунтом - викидайте. Гриби промийте, у маслюків та мокрух зніміть з капелюшка слизьку плівку.

Суворо дотримуйтеся правил консервування грибів. Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання - ботулізм. Гриби, які довго зберігалися