**Осторожно, ядовитые растения и грибы**

Собирая грибы, надо помнить, что среди них есть ядовитые, очень опасные. Нужно пользоваться правилом — если не знаешь, что за гриб, лучше его не брать. К числу ядовитых грибов относится, прежде всего, бледная поганка. Она содержит сильные яды, которые не разрушаются при обваривании и жаренье. Бледную поганку можно спутать с шампиньоном. Отличием служит то, что на нижней части ножки у бледной поганки всегда имеется небольшое клубневидное вздутие, покрытое оболочкой в виде оторочки или воротничка. В верхней части ножки пленчатое кольцо (белое, зеленоватое или бледно-желтое). Пластинки под шляпкой белые, неокрашенные. У зрелого шампиньона эти пластинки темные, у молодого — слабо-розового цвета, а кольца, вздутия на ножке и оболочке нет. У некоторых съедобных грибов иногда встречается клубневидные образования. И хотя это бывает очень редко, их лучше не собирать.

К ядовитым грибам, относятся **мухоморы** (пантерный, красный, вонючий, порфировый). Нельзя употреблять в пищу **ложные опята**. Они меньше по размеру, чем съедобные опята, и не имеют пленок на ножках.

В светлых лиственных лесах, чаще под буками, можно встретить **сатанинский гриб**. Шляпка у него серо-беловатая, выпуклая, трубчатый слой зеленовато-желтый, с красными порами, мякоть при срезе синеет, а потом становится бледной со слабым неприятным запахом, очень ядовит.

**Желчный и перечный грибы** хотя и не ядовиты, но в пищу непригодны из-за горького вкуса. Желчный гриб похож на белый, его даже называют ложным белым грибом. Отличают его по более темному рисунку на ножке и розоватому низу шляпки. Перечный гриб встречается значительно реже желчного. От сходных видов маслят и моховиков он отличается меньшими размерами. Низ шляпки у него с крупными неровными порами и желтовато-красным оттенком.

Нужно иметь в виду возможность отравления весной первыми грибами — **ложными сморчками и строчками.**

**Грибные отравления.**

К ядовитым грибам относятся грибы, в плодовых телах которых на всех стадиях их развития содержатся ядовитые вещества – токсины, вызывающие отравления.

Основная причина грибных отравлений — неумение распознавать съедобные и ядовитые грибы, неправильное приготовление блюд из некоторых съедобных грибов, а также возможные мутации съедобных грибов.  Видов ядовитых грибов сравнительно мало, а смертельно ядовита — только бледная поганка. Признаки отравления бледной поганкой появляются лишь через 8—12 часов после ее употребления: сильные боли в животе, частый понос при непрерывной рвоте, сильная жажда, головные боли, холодный пот. Температура тела человека понижается до 36—35′, пульс становится слабым, конечности — холодными. Сознание в большинстве случаев сохраняется.

Признаки отравления мухоморами (красным, пантерным, вонючим), а также некоторыми грибами из рода клитоцибе появляются через 1,5—2 часа после их употребления: боль в животе, тошнота, рвота, сильное слюно выделение, потение. Потом начинается умопомрачение, появляются бред и галлюцинации, человек теряет способность управлять своими действиями и впадает в состояние, граничащее временами с помешательством. Смерть наступает редко, в основном у детей. Можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека. Поэтому пригодными для пищи являются только сравнительно молодые грибы. Кроме того, причиной отравления могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Ни в коем случае нельзя мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде — это может привести к отравлению.

При всяком, даже легком, отравлении грибами необходимо немедленно обратиться к врачу или доставить пострадавшего в больницу. До прихода врача больному необходимо очистить желудок, обязательно положить в кровать, к ногам и животу приложить грелки. Нужно давать пить маленькими глотками холодную подсоленную воду (одна чайная ложка соли на стакан воды) — это несколько ослабляет тошноту и рвоту.

Кроме того, можно давать крепкий чай, черный кофе, мед и молоко. Человеку, (правившемуся грибами, ни в коем случае нельзя употреблять алкогольные напитки, так как спирт содействует быстрому всасыванию в организм грибных ядов. Остатки грибов, которые привели к отравлению, нужно передать врачу для исследования это облегчит последующее лечение.