

Отравление грибами

Важной особенностью грибных ядов является их плохая растворимость. Поэтому отравление наблюдается обычно лишь у того, кому из общего блюда ядовитый гриб попал непосредственно. Хотя признаки грибных отравлений существенно отличаются от признаков других пищевых интоксикаций, тем не менее меры доврачебной помощи в случае заболевания применяются традиционные. В первую очередь необходимо промыть желудок.

Для этого следует дать пострадавшему выпить три-четыре стакана воды комнатной температуры вместе с питьевой содой (четверть ложки на стакан воды) или слабого (светло-розового) раствора марганцевокислого калия. Затем вызвать рвоту. Повторить эту процедуру несколько раз. После этого пострадавшему следует выпить две-три таблетки активированного угля и принять слабительное (две-три ложки касторового масла).

Затем нужно уложить больного в постель, напоить горячим чаем и обеспечить полный покой. После оказания первой помощи немедленно вызвать врача и обязательно сообщить ему, что больной ел грибы. Грибы, вызвавшие отравление (или остатки приготовленного из них блюда), необходимо передать в санэпидстанцию для экспертизы (определения вида гриба), что необходимо для точной постановки диагноза.

Как избежать отравлений грибами

- Собирайте ТОЛЬКО хорошо известные вам виды съедобных грибов.
- Не собирайте старые грибы и грибы, пораженные вредителями и болезнями. — Знайте «в лицо» ядовитые грибы вашего региона.
- Не оставляйте без присмотра маленьких детей в лесу, садах и парках.
- Старайтесь не пробовать незнакомые грибы на вкус.
- Пластинчатые грибы, особенно зеленые сыроежки и поплавки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться в отсутствии на ней кольца.
- При сборе опять обращайте внимание на окраску их шляпок и пластинок. Не срезайте их пучками, внимательно рассматривайте каждый гриб.
- При сборе шампиньонов особое внимание уделяйте окраске пластинок. Они должны быть розово белыми у молодых грибов и буро-коричневыми у стареющих, но не чисто белыми. При этом следует помнить, что розовые пластинки встречаются у ядовитых энтолом.
- Собранные грибы нельзя складывать в пакеты, так как в пакете они ломаются, крошатся, в результате чего нельзя определить, какие виды грибов в нем находились.
- Если вы решили расширить круг собираемых вами видов грибов, не пользуйтесь для этого книгами, где приводятся только их словесные описания и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации. Многие виды грибов очень изменчивы, и разные виды легко могут подойти под одно и то же описание...
- Ни в коем случае не собирайте грибы в городе, вдоль автомобильных дорог, рядом с предприятиями. Знайте, что даже избежав отравления, вы обязательно получаете небольшую (или большую!) дозу солей тяжелых металлов, накопление которых с годами ведет к необратимым процессам в вашем организме.
- Не забывайте о том, что грибы - скоропортящийся продукт. Своевременно перерабатывайте принесенные из леса грибы, не оставляйте их «на ночь». В первую очередь это касается свинушек и навозников. Кроме того, даже самый свежий гриб за ночь может стать червивым.
- Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы и отбракуйте старые, червивые и просто подозрительные.

- Соблюдайте известные правила переработки, консервирования и хранения грибов. Строго следуйте приводимым в кулинарной литературе нормам расхода соли и уксуса при засолке и мариновании.
- Не закрывайте маринованные грибы герметичными крышками, поскольку консервы домашнего приготовления могут стать причиной тяжелых отравлений.
- Млечники (чернушки, скрипицы, горькушки, волнушки, белянки и т. д.) и сыроежки с горьким или жгучим вкусом (в том числе валуи) перед засолом или употреблением в свежем виде всегда следует предварительно отварить или вымочить (лучше длительно).
- Каждый вид грибов следует консервировать отдельно.



Опасные заблуждения

Многие наши грибники от «проверенных» людей знают целый ряд «проверенных» же рецептов, применение которых якобы легко может помочь избежать отравления ядовитыми грибами либо легко выявить их среди большой массы собранных съедобных грибов. Увы, на поверку это оказываются опасные заблуждения. В этой главе мы приведем примеры некоторых из них.

«Не представляют никакой опасности грибы, собранные на лугу или в поле». Действительно, большая часть ядовитых грибов растет в лесах; но можно нарваться и на меньшую. Можно услышать и такое: «Все грибы в молодом возрасте съедобны». Что тут скажешь? Всем должно быть известно, что все ядовитые грибы ядовиты в любом возрасте.

«Ядовиты те грибы, которые обладают неприятным запахом». Отчасти это верно, взять, хотя бы, мухомор вонючий. Но большая часть ядовитых грибов не имеют неприятного запаха или вообще имеют приятный грибной аромат. Некоторые думают, что «все съедобные грибы обладают приятным, а несъедобные — неприятным вкусом». Хочется лишь отметить, что выжившие после отравления бледной поганкой всегда с большой похвалой отзываются о ее вкусе. Иногда встречается мнение, что «все грибы, имеющие розовые пластинки, съедобны». Так высказываются люди, которые научились отличать шампиньон с его розовеющими с возрастом пластинками от бледной поганки, но не научившиеся пока отличать его от ядовитых энтолом, также обладающие розовыми пластинками. Глубоко укоренилось представление о том, что «насекомые, черви и улитки не трогают ядовитых грибов». Это неверно. Следуя такой логике, мы признаем бледную поганку съедобной, а лисичку — ядовитой.

Существуют и «проверенные» рекомендации о химических способах обнаружения ядовитости грибов. «Ядовитые грибы обязательно свертывают молоко». Это мнение несостоятельно. Свертывание молока происходит под воздействием фермента типа пепсина, который имеется как у некоторых ядовитых, так и у некоторых съедобных грибов. «Головки лука или зубчики чеснока становятся бурными при совместной варке грибов, если в кастрюле оказался ядовитый гриб». Как и в случае с молоком, по бурению лука и чеснока связано с действием определенного фермента, присутствующего и у ядовитых, и у съедобных грибов. Иногда некоторые «специалисты» применяют для

определения наличия яда серебряные предметы: ложки, монеты и т. д. О присутствии в кастрюле ядовитых грибов при этом можно, якобы, судить по почернению серебра.

На самом деле почернение серебра происходит из-за воздействия на него особых грибных аминокислот, что приводит к образованию сернистого серебра, имеющего черный цвет. А подобные аминокислоты есть и в ядовитых, и в съедобных грибах. Некоторые всерьез полагают, что попавшие в кастрюлю ядовитые грибы можно обезвредить, проварив их с уксусом и солью. Этот рецепт имеет очень древнее происхождение, но, разумеется, совершенно бесполезен.



Грибникам на заметку

Несмотря на все ухудшающуюся экологическую обстановку в стране, грибов пока еще у нас произрастает огромное количество. Например, в лесах России их насчитывается до 400 видов только съедобных грибов. Но редко можно встретить хорошего специалиста по грибам, который бы смог отличить съедобный от несъедобного гриба во всем этом многообразии. И если грибник отличает больше десяти видов грибов, то его, среди местного населения, уже можно назвать хорошим специалистом. Но мало знать грибы только по приблизительному сходству их описания. Очень важно точно

отличать все признаки у гриба, так как многие смертельно ядовитые грибы имеют поразительное сходство со съедобными.

И как зачастую это бывает, с одной стороны — азарт и общение с природой, а с другой — определенная опасность. Как охота на крупного зверя не терпит самоуверенных новичков, так и сбор грибов может обернуться трагедией для людей неопытных и неосторожных. Отправляясь в лес за грибами, не следует забывать, что наряду со съедобными есть немало видов грибов, употребление которых в пищу опасно для здоровья. В целом на территории России таких грибов более пятидесяти.

Не смотря на всю опасность, грибы все таки являются очень ценными пищевыми продуктами. Например, в грибах имеются аминокислоты, полезные для организма, которые не встречаются более ни в каком пищевом продукте, а также грибы повышают аппетит и способствуют пищеварению, они ароматные и имеют особенный неповторимый вкус.

Грибные блюда всегда пользовались большим спросом, особенно во время постов. Приведенные здесь рецепты их приготовления разнообразят и украсят ваш домашний стол.

Лес дает нам очень много, и мы должны научиться беречь его. Грибы и лесные растения со съедобными плодами - составная часть леса. Знание экологических особенностей грибов и лесных плодовых растений будет способствовать сохранению их месторождений. Ведь и так всевозрастающее антропогенное воздействие на леса ведет к неуклонному сокращению месторождений и урожайности. Давно уже в лесах многих пригородных зон не встречаются грибы. Все больше разветвляющаяся сеть коммуникаций ведет к сокращению площадей угодий и запасов дикорастущих даже в отдаленных лесных массивах.

При отравлении грибами необходимо:

1. Независимо от тяжести отравления немедленно вы звать врача или доставить пострадавшего в ближайший медицинский пункт или больницу.

2. До оказания помощи врачам постараться любыми способами вывести ядовитые вещества из организма Больного положить в кровать. Освободить кишечник и желудок от пищи - вызвать рвоту, поставить клизму. Желудок промыть теплой водой, содовым раствором или слабым раствором марганцовокислого калия. Для очищения кишечника применяют касторовое масло, сернокислую магнезию (английская соль), которые вводят в желудок с последней порцией воды для промывания.

3. Больной должен находиться в лежачем положении с холодным компрессом на голове, а на живот рекомендуется поставить горячий компресс или приложить к животу и к ногам грелки.

4. Чтобы ослабить отравление (тошноту, рвоту), нужно давать больному пить маленькими глотками соленую воду (чайная ложка соли на стакан воды) или молока.

5. При ослаблении сердечной деятельности рекомендуют крепкий черный кофе, чай с медом.

6. Остатки пищи, вызвавшей отравление, сохраним, и передать врачу для медицинского анализа.

7. Употребление больным алкогольных напитков категорически запрещается, так как они способствуют расширению сосудов и более быстрому проникновению ядовитых веществ в кровь