

Вниманию родителей:

Для тех, кто любит «грибную охоту», предлагаем быть очень внимательными, особенно когда с Вами в лес отправляются дети.

Все о ядовитых грибах.

Отравления ядовитыми грибами составляют 10% от всех видов отравлений, и отравления эти довольно опасны!

Мухоморы, резко отличаются от съедобных и поэтому их никто не собирает. Но многие ядовитые грибы очень похожи на съедобные, и если грибник не имеет определённого опыта, он может насобирать ядовитых.

Бледная поганка - одна из самых ***ядовитых*** шляпочных грибов. Бледная поганка имеет три разновидности: белая, желтая и зеленая. Белую иногда называют белым мухомором. Шляпка у этих грибов вначале полушаровидная, затем плоско - выпуклая или плоская, покрыта белыми хлопьями, имеет белые пластинки и на ножке нежное колечко, внизу клубневидное утолщение с воротничком. Белую или зеленую поганку можно спутать с шампиньоном или сыроежкой. Ошибка может быть смертельной!

Мухоморы - очень ***ядовиты***, а именно такие как ***красный, пантерный, порфиновый***. Шляпки этих грибов покрыты белыми хлопьевидными чешуйками, пластинки белые, ножка с тонким кольцом, внизу с клубневидным утолщением-воротничком.

Надо запомнить, что любые грибы, которые имеют клубневидное утолщение с воротничком у основания - собирать ни в коем случае нельзя! Признаком ядовитости гриба являются белые хлопьевидные чешуйки на шляпках.

При сборе лесных шампиньонов, надо обращать внимание на цвет пластинок и не собирать грибы с белыми пластинками!

В лесу очень много опят. Но надо знать, что **серые и кирпично-красные опята ядовиты!** Съедобный опенок имеет шляпку охряного желто-коричневого цвета с мелкими чешуйками. Надо обратить внимание на пластинки: у серого опенка они желто-зеленые или черные, у кирпично-красного - чешуйки дымчатые или черные.

Отравиться можно и некоторыми другими грибами: **ложной лисичкой, сатанинским, перечным и желчным грибами, энтоломой ядовитой, лепиотой, ложным шампиньоном и даже свинушками.**

Поэтому, собирать грибы надо только те, которые вам известны и не вызывают у вас сомнений. Нельзя собирать малознакомые грибы и тем более нельзя пробовать их на вкус.

Волнушки, белянки, чернушки, грузди, подгрузди, то есть грибы, которые имеют млечный сок, перед засолом надо замачивать и отваривать. Отваривать надо дважды по 20 минут и отвары обязательно выливать.

Старайтесь не собирать **грибы-переростки, грибы-гиганты!** Но бывает, что при благоприятных условиях гриб и в пять дней может вырасти до гигантских размеров и естественно, разложения в нем еще нет. Для того, чтобы узнать является ли этот гриб съедобным. Надо деревянным черенком ножа или деревянной палочкой постучать по шляпке и по ножке гриба-гиганта. Съедобный гриб как бы «гудит», вы почувствуете упругость. Старый гриб рыхлый, нет упругости.

Почти в каждый гриб мухи закладывают яички. Личинки живут и медленно развиваются (грибные червячки). Нельзя жадничать и собирать червивые грибы, надеясь, что когда вы будете мыть, чистить грибы червяки выйдут. Даже если вы замочите грибы в соленой воде и все червяки всплывут, продукты их жизнедеятельности останутся и принесут вам огромный вред!

Если вы прислушаетесь к этим советам, вашему здоровью ничто не будет угрожать.

Желаем вам удачной «грибной охоты»!