

С древних времен грибы являются вкусным и даже лакомым блюдом многих народов. По содержанию витаминов и минеральных веществ, грибы - очень полезный продукт питания. Наряду со съедобными грибами существуют разновидности не съедобных, условно съедобных и ядовитых грибов. Группа ядовитых грибов насчитывает десятки видов: это всем известный мухомор, ложный опенок, ложная лисичка, сатанинский гриб, бледная поганка, и т.д. Гриб бледной поганки считается смертельно ядовитой. Токсин (яд), содержащийся в бледной поганке совершенно не растворяется в воде, не разрушается при кипячении и под воздействием ферментов желудочного сока. Яд бледной поганки поражает печень, клетки нервной системы и кровеносных сосудов, стенок пищеварительного тракта. Все части бледной поганки очень ядовиты. Даже незначительная примесь ее к съедобным грибам способно вызвать сильнейшее отравление.

Отравление могут вызвать не только ядовитые, но и старые грибы. Все старые грибы в какой-то степени ядовиты. Накопившиеся в них продукты распада белковых и жировых веществ, способны вызвать расстройство нервной системы, пищеварения и т.д. Поэтому собирайте только молодые грибы.

Перед засолом и маринованием тщательно очищенные и промытые грибы рекомендуется отварить.

При консервировании грибов нельзя герметически закрывать банки так как не исключена возможность попадания в продукт с остатками почвы спор возбудителя ботулизма - очень тяжелого заболевания, порой приводящего к смерти. Токсин ботулизма является одним из самых сильных бактериальных ядов, встречающихся в природе.

Из крови токсин проникает в органы, поражает клетки различных тканей, нервной системы, мышц. При ботулизме расстройства может и не быть, а такие симптомы как вялость, разбитость, сухость во рту, жажда, больной связывает с чем угодно, но не с употреблением консервированных грибов. Ко второму дню заболевания появляются более грозные симптомы. Больной плохо спит, двоение видимых предметов, веко на одном глазу опускается, глотание затрудняется, речь невнятная, повышается температура, могут быть судороги, расстройство дыхания. Если больной не получит своевременного лечения (введение ботулинической сыворотки), смерть при ясном сознании может наступить на 2-3 день заболевания... Не только заболевание

ботулизмом, но и отравление свежеприготовленными грибами может протекать достаточно тяжело. В начале заболевания появляются сдавливание в области желудка, переходящее в резкую боль, тошнота, рвота, слабость, разбитость, резкая головная боль. В тяжелых случаях может быть потеря сознания, бред, судороги, желтуха.

При появлении первых признаков отравления надо срочно вызвать врача. Не дожидаясь его прихода, сделать промывание желудка и принять слабительное. Для облегчения состояния больного можно давать ему холодную воду либо холодный крепкий чай или кофе. В заключение несколько слов о покупке грибов.

К продаже на рынке допускаются грибы только в свежем и сушеном виде, прошедшую обязательную экспертизу. Категорически запрещается продажа на рынке грибов соленых, вареных, маринованных, грибной икры, солянок, салатов грибных и других, консервов, изготовленных в домашних условиях. Собирать и употреблять в пищу только известные грибы. Правильно обрабатывать их при приготовлении, соблюдать условия хранения. Грибы очень полезны. Блюда, приготовленные из них вкусны и разнообразны. К сожалению отравления грибами встречаются не так уж редко. Предупредить отравления довольно просто- надо соблюдать те правила которые мы уже рассказали. Только в этом случае грибы окажутся по настоящему вкусны и полезны.