Советы грибникам

|  |
| --- |
|  |
| Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий |
| 10.11.2019 20:11 |
| **Советы грибникам** |
|  |
| Все грибы делятся на съедобные, условно съедобные и несъедобные. Большую, а порой и смертельную, опасность для человека представляет употребление в пищу ядовитых грибов. Рассказать обо всех ядовитых грибах в короткой беседе невозможно. Для того, чтобы изучить их, необходимо прочитать кучу специальной литературы.     ПОМНИТЕ!  Ядовитые грибы никогда не растут в поле и на лугу, обычно они встречаются поодиночке. У основания их ножки всегда имеется мешковидное образование, а на верхней части шляпки - чешуйки — хлопья белого цвета. Запах ядовитых грибов напоминает запах редиса или картофеля. Все ядовитые грибы имеют пластинчатую структуру: на нижней стороне шляпки пластинка веером расходится до ножки.  Прежде чем отправляться за грибами следует внимательно изучить основы необходимых для грибника знаний! Вы должны знать, насколько опасны ядовитые грибы. Для этого следует изучить, где и когда встречаются разные виды грибов, и в какой тесной взаимосвязи с лесными деревьями они существуют. Итак, в путь! И хотя практика намного увлекательней теории, советы, собранные на нижеследующих страницах, должны вам помочь, и вы будете всегда радоваться, отправляясь за грибами. Начнем с основных правил:  Не собирайте неизвестных грибов, а вид каждого определяйте не торопясь. Никогда не ведите себя как грабители на том месте, где вы нашли грибы. Специалистов всегда спрашивают, в какое время дня лучите всего ходить за грибами. В принципе, это совершенно все равно. И только если вы не хотите ходить по тем местам, где другие люди уже собрали «урожай», вам придется вставать на заре.    СНАРЯЖЕНИЕ  Собираясь в поход за грибами, не забудьте о том, что ваша одежда должна соответствовать погоде, а главное — должна быть удобной и прочной обувь. Помимо этого грибнику всегда необходимы: корзинка, надежный нож, книга о грибах. Кроме того, может очень пригодиться лупа. Для сбора грибов совершенно не подходит полиэтиленовый пакет! В пакете грибы мнутся и, что еще опаснее, нагреваются вследствие обмена веществ, происходящего и после сбора. Это приводит к разложению белков и (при определенных обстоятельствах) может стать причиной вторичного отравления. Корзинка вам нужна именно поэтому: она помогает избежать ненужного риска. Для начала не стоит отправляться в далекие походы. Помните: если на лесной тропинке стоит отметка 10 километров, то поиски грибов удваивают это число.    МЕСТО, ГДЕ РАСТЕТ ГРИБ  Как правило, именно начинающие недооценивают значение того места, где растет гриб, и пытаются определить его вид только по внешним признакам. На самом же деле совершенно необходимо со всем вниманием осмотреть все вокруг: деревья, соседствующие растения, качество почвы, а на холмистой местности или на опушках — еще и расположение по отношению к сторонам света. Бесчисленные детали постепенно складываются в мозаику, и таким образом увеличиваются ваши знания о необходимых соотношениях и взаимосвязях. Мы не просто собираем грибы, мы набираемся опыта! Рекомендуется даже записывать текущие наблюдения, потому что наша память не в состоянии сохранить все подмеченные за день частности. Густой нижний покров в этом сосновом бору сразу сообщает о том, что грибов здесь немного.    КАК ПРАВИЛЬНО СОБИРАТЬ ГРИБЫ  Грибы растут многие годы на одних и тех же местах, но только в том случае, если сохранена грибница. Поэтому исключительно важно найдя гриб, не вырывать его из почвы! Грибник должен аккуратно выкрутить или вывернуть его из земли или дерева, не ломая ножки. Во-первых, грибница тогда почти не будет повреждена, а во-вторых, самому грибнику легче именно по основанию ножки судить о характерных признаках многих видов. Если же срезать ту часть гриба, что находится над землей, то характерные признаки увидеть будет невозможно. Только когда вы будете действительно хорошо разбираться в грибах и со всей уверенностью отличать ядовитый гриб от съедобного, вы можете срезать плодовое тело над землей; тогда и грибница останется в целости и сохранности. У грибов, растущих на дереве (например опят), ножки, как правило, жесткие и невкусные, поэтому принято срезать только их шляпки. Ножки остаются на стволе дерева, и пройдет совсем немного времени до того, как на том же месте можно будет собрать новый обильный урожай. Старые и червивые грибы собирать, конечно, не стоит, так же как и крошечные «пуговки». У последних еще не проявились характерные признаки вида, так что их трудно бывает опознать и отличить от ядовитых и опасных двойников. Если же вы случайно сорвали непригодное в пищу плодовое тело (оно источено червями, сгнило и т. п.), то надо посадить его на прежнее место, чтобы споры гриба обеспечили сохранение вида. Совершенное кощунство — взрыхлять почву, разрывать или обдирать мох, чтобы обнаружить в нем все крошечные грибочки до последнего.  Собранные грибы нужно очищать от грязи, изъеденных краев или червей прямо на месте, причем очень тщательно. Если кожица шляпки у гриба очень скользкая, слизистая (как, например, у масленка), то снимать ее тоже нужно сразу. (Разумеется, если вы точно опознали вид!). Чистка грибов перед приготовлением пищи дома должна быть только последним контролем.  Только если вы абсолютно точно знаете, что за грибы перед вами (в данном случае это белые), можно срезать их ножом прямо у земли  Собирая грибы, старайтесь не удаляться от лесных тропинок. Да ведь в этом и нет необходимости. В лесу кроны деревьев смыкаются и осадки распределяются ровно. А на опушках и возле тропинок влажность всегда оказывается более высо¬кой и, следовательно, грибы растут лучше. Заповедные места и молодые посадки лучше обходить стороной.    ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ  • Успех лечения во многом зависит от того, как скоро и правильно начинается оказание помощи пострадавшему. При появлении первых признаков отравления ядовитыми грибами необходимо незамедлительно промыть желудок и очистить кишечник. Для этого нужно дать больному выпить большое количество теплой воды, слабый раствор марганцевокислого калия или раствор питьевой соды: столовая ложка соды на 0,5 литра воды, затем вызвать рвоту путем надавливания на корень языка. Процедуру можно провести 2-3 раза. Это позволит удалить из организма остатки грибов.  • Желудок можно промыть, вводя в него раствор пищевой соды или раствор марганцевокислого калия с помощью специального зонда. После чего вызывается рвота.  • После промывания желудка пострадавшему нужно дать активированный уголь. Для этого в стакане холодной питьевой воды следует растворить 20 - 30 таблеток активи¬рованного угля (карболена) и дать выпить больному.  • Очищение кишечника осуществляется с помощью слабительных средств: 25 - 50 граммов сульфата магния на стакан воды; 150 мл касторового масла или очистительная клизма.  • После проведения описательных выше процедур больному необходимо дать подсоленную воду: 2 чайные ложки соли на стакан воды; ее нужно пить охлажденной, небольшими глотками. Можно выпить крепкий чай или кофе.  • В случае тяжелого отравления, возникновения болей в области сердца, понижения кровяного артериального давления, учащения пульса больному необходимо дать таблетку валидола под язык, 20 - 30 капель валокордина или корвалола и срочно обратиться к врачу.    ПРАВИЛА ГРИБНИКА  • Тщательно изучите, научитесь определять и собирать только съедобные грибы.  • Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу незнакомые грибы, или те, которые вызывают малейшее подозрение: лучше оставить гриб в лесу, чем отравиться.  • В случае возникновения подозрения обратитесь к опытным грибникам. Покажите им все собранные вами грибы.  • Не собирайте грибы недалеко от проезжей части дороги, вблизи промышленных предприятий, складов ядохимикатов. Не берите старые, изъеденные, поломанные грибы.  • Не берите грибы с мешочком и чешуйчатым кольцом у основания ножки, с мелкими белыми точками и чешуйками на верхней поверхности шляпки.  • Не собирайте чисто белые грибы, а также с краснотой на нижней стороне шляпки.  • Не храните собранные грибы более 24 часов без переработки. Переработка должна включать очистку, мойку, термическую обработку. Нельзя использовать для термической обработки грибов оцинкованную или оловянную посуду.  • Умейте ориентироваться, знайте основы выживания в экстремальных условиях. Помните о капризах природы, имейте при себе водонепроницаемую накидку.  • Обращайтесь с ножом очень осторожно, никогда не уничтожайте грибницу |
| Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий © 2025 |