**Ядовитые грибы**

К ядовитым грибам относятся 32 вида. **Самый опасный гриб** — бледная поганка. Встречается она часто. Неопытные грибники иногда путают ее с шампиньонами или сыроежками. В поганке, как и в других грибах, очень много аминокислот, жиров и других полезных веществ. Но «ложка дегтя портит бочку меда»: гриб содержит сильный яд - аманитотоксин. Он не разрушается при термической обработке, не растворяется в воде. Одна бледная поганка, попавшая в пищу, может погубить трех-четырех взрослых людей. Довольно часто встречается ее близкий родственник — мухомор пантерный. К счастью, его острый, редечный запах обычно отпугивает грибников. По неприятному, «аптечному» запаху легко отличить от съедобных ядовитые шампиньоны — темно-чешуйчатый и рыжеющий. Нередки отравления ложными опятами: серно-желтым и кирпично-красным. Обычно это бывает осенью, когда масса городских жителей устремляется на добычу урожайного осеннего опенка. Опасного двойника имеет и съедобный дождевик. Из других часто встречающихся в Молдавии ядовитых грибов следует отметить свинушку тонкую, лепиоту ядовитую и грибы рода иноцибе. Кроме того, здесь произрастают условно ядовитые грибы — навозники чернильный и белый. При употреблении в пищу с алкоголем они вызывают отравление.

Все грибы, учитывая характер вызываемых ими отравлений, делят на три группы.

К первой относят грибы, содержащие яд местного действия (шампиньон рыжеющий ядовитый, недоваренный осенний опенок, ряд других). Они вызывают расстройство пищеварения, которое проявляется через 1—2 часа после еды.

Ко второй группе относятся грибы, яд которых действует на нервные центры (мухоморы пантерный и красный, грибы рода иноцибе). Через 2.часа после еды появляются тошнота, рвота, понос, сильная потливость. Наступает состояние опьянения с приступами смеха, плача, галлюцинациями. Возможна потеря сознания.

Третья группа грибов (бледная поганка, опенок серно-желтый и др.) содержит ядовитые вещества, поражающие печень, почки и другие важнейшие органы. Действие яда проявляется очень поздно — через 8—48 часов. За это время происходят необратимые разрушения в клетках важнейших органов человеческого организма, в центральной нервной системе. Часто отравления заканчиваются смертельным исходом. Их клинические симптомы: тошнота, рвота, резкая боль в животе, слабость, судороги.

При консервировании грибов в банки вместе с частичками почвы могут попасть бактерии, которые вызывают тяжелое заболевание — ботулизм. Приводят к отравлению и условно съедобные грибы: сморчки, рядовка фиолетовая, дубовик и другие, если они неправильно приготовлены. Опасно употреблять в пищу старые грибы, в которых начался процесс разложения. Не рекомендуется собирать грибы у автомагистралей с интенсивным движением: здесь в грибах накапливаются вредные вещества, поступающие из выхлопных газов автомобилей.

**При первых признаках отравления нужно**

* немедленно промыть пострадавшему желудок,
* дать слабительное,
* уложить больного в постель
* и вызвать врача.

Ядовитые грибы - обладают токсичностью, не исчезающей после обработки!

Отравления иногда заканчиваются смертельным исходом!

При рассмотрении ядовитых грибов особое внимание следует обратить на те разновидности, которые по внешнему виду напоминают доброкачественные и съедобные. Эти грибы описаны ниже.

Бледная поганка (лжешампиньон).

Отравление этим опасным ядовитым грибом смертельно.

Бледную поганку от шампиньонов отличают по окраске нижней стороны шляпки. У шампиньона она розовая или черно-красная, у бледной поганки — белая, зеленоватая или желтоватая. На пеньке шампиньона одно кольцо, а у поганки — два. Шляпка бледной поганки шаровидная (у молодой) и плоская (у зрелой). Цвет наружных покровов шляпки белый с зеленоватым или желтоватым оттенком.

Желчный гриб.

Этот гриб похож на белый (боровик), иногда он напоминает подберезовик. Шляпка желчного гриба желтовато-коричневая, нижняя губчатая поверхность розоватая. Мякоть в отличие от белого гриба на изломе краснеет. Пенек желтовато-коричневый с черноватой сеточкой.

Ложная лисичка.

Этот гриб отличается от съедобной лисички по внутренней нижней

окраске шляпки. У ложной лисички пластинки окрашены значительно ярче, чем весь остальной гриб, в то время как съедобная лисичка вся одинакового цвета.

Несъедобная сыроежка.

Она обычно имеет ярко-красную шляпку. Во избежание ошибки рекомендуют использовать в пищу сыроежки только со шляпками различных оттенков желтого цвета.

Ложный опенок.

Этот гриб весьма похож на съедобный. Его можно отличить по яркой окраске шляпки (у съедобных она никогда не бывает яркой), а также по цвету нижней стороны гриба. Пластинки ложного опенка зеленоватого цвета. Съедобные опенки имеют на пеньке кольцо, у ложных оно отсутствует.

Красный мухомор.

Очень ядовитый гриб, но благодаря характерному внешнему виду и окраске его трудно спутать со съедобным грибом.

Ярко-красная или оранжевая шляпка мухомора покрыта белыми бородавками. У молодого мухомора шляпка шарообразной формы, по мере старения гриба она становится более плоской. На пеньке висячее кольцо.

Серый мухомор.

Это также весьма ядовитый гриб. Шляпка этого мухомора бывает серой, розоватой или бурой, она покрыта довольно выпуклыми белыми бородавками. Шляпка в зависимости от возраста гриба бывает у молодого мухомора шарообразной, а у старого— плоской.

Сатанинский, или чертов гриб.

По внешнему виду этот гриб может быть ошибочно принят за подосиновик. Шляпка сатанинского гриба светло-коричневая или бело-серая, низ шляпки красноватый. Вздутый пенек гриба покрыт в верхней части красноватой сеткой. Белая мякоть гриба при изломе меняет цвет сперва на красный, а затем на синий.

