

**ОСТОРОЖНО! НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ!**

Было время, когда грибы относили к нечистой силе. Время мистики прошло, страх перед грибами остался, страх отравиться. Но лишь у тех людей, кто не знает грибы. Да, среди грибов встречаются и ядовитые, которые приводят к тяжелым отравлениям, а иногда и к смерти. Многие полагаются на «верные» признаки, помогающие легко выявить ядовитые грибы. Говорят, что ядовитые грибы свертывают молоко, вызывают побурение головок лука и чеснока, почернение серебряных предметов. *Это неверно.* Свертывание молока происходит под действием ферментов типа пепсина и органических кислот, а побурение чеснока и лука — фермента тирозиназа. Эти вещества могут содержаться как в ядовитых, так и в съедобных грибах. То же самое и с серебром, на которое воздействуют полезные для человека аминокислоты. *Ошибочно утверждение* и о том, что ядовитые грибы не повреждаются личинками червей и слизняками. И другие «приметы» ядовитых грибов: тонкая ножка, вольва (пленка у основания), кольцо на ножке, неприятные запах и вкус, яркая окраска — *не соответствуют*, за редким исключением, *действительности*. Есть только один абсолютно надежный способ отличить ядовитые грибы от съедобных — **надо их знать**.

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-четыре 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 ядовитых грибов следует отметить *свинуху 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.

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-четыре 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 ядовитых грибов следует отметить свинushку 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!**

Шляпка — гладкая, охристо-жёлтого цвета, сухая, 4—10 см в диаметре. У молодых грибов — выпуклая, у созревших — становится плоской. Края шляпки бороздчатые.

Мякоть — белого или желтоватого цвета, со слабым запахом редьки.

Пластинки свободные, частые, мягкие, вначале бнлые, у старых грибов могут быть светло-охристые.

Ножка — удлинённая, хрупкая, беловатого или желтоватого цвета, 6—10 см в высоту, диаметром 0,5—1,5 см с кольцом; по мере созревания гриба кольцо исчезает. Поверхность ножки гладкая, иногда опушённая.

Остатки покрывал: кольцо плёнчатое, быстро исчезает, оставляя на ножке нечёткий след; вольва короткая, малозаметная, в виде узких колец на вздутии ножки; на кожице шляпки обычно бывают белые хлопьевидные пластинки.

Споровый порошок белый, споры  $10 \times 7,5$  мкм, широкоэллипсоидные.

Сезон конец весны — осень.

## МУХОМОР КРАСНЫЙ

Шляпка размером от 8 до 20 см. Форма её вначале полушаровидная, затем раскрывается до плоской. Кожица ярко-красная, различной густоты цвета, блестящая, усеяна белыми бородавчатыми хлопьями, по краям раскрытой шляпки бывает заметна штриховатость.

Мякоть белая, под кожицей светло-оранжевая или светло-жёлтая, без запаха, со сладковатым вкусом.

Пластинки шириной 0,8—1,2 см, белые или кремовые, частые, свободные, имеются многочисленные промежуточные пластиночки.

Ножка цилиндрическая, высотой 8—20 и диаметром 1—2,5 см, белая или желтоватая, с клубневидно-утолщённым основанием, у зрелых грибов полая.

Остатки покрывал. Хлопья на кожице шляпки ватные, белые, могут отпадать. Плёнчатое кольцо в верхней части ножки, свисающее, устойчивое, края часто неровные, верхняя поверхность иногда слегка рубчатая. Вольва приросшая, многослойная, очень хрупкая, имеет вид нескольких колец из беловатых бородавок возле основания ножки.

Споровый порошок беловатый, споры  $9 \times 6,5$  мкм, эллипсоидальные, гладкие.

Сезон лето — осень.

## РОГАТИК

Плодовое тело. До 20 см высоты и того же диаметра, окрашено в три цвета: белый, розовый, желтый. Ножка короткая, плотная, массивная, в молодости ярко-розовая, позже беловатая. Ветви обильно ветвящиеся, тонкие, внизу беловато-желтоватые, вверху желтовато-розовые или лососевые, концы желтые. Старые экземпляры отличаются единой кожно-бурой окраской. Мякоть белая, ломкая, при надавливании иногда краснеет, на вкус горькая.

## НАВОЗНИК

Шляпка серая или серовато-коричневая, в центре более темная, 5—10 см в диаметре, у молодого гриба яйцевидная, потом ширококолокольчатая, с растрескивающимся краем. Поверхность шляпки с мелкими, темноватыми чешуйками.

Мякоть очень тонкая, светлая, быстро темнеющая. Вкус гриба сладковатый, характерный запах отсутствует.

Пластинки свободные, широкие, частые. Цвет их у молодых грибов белый, затем становится темно-бурым, у старых — чёрный.

Ножка центральная, белая, при основании слегка буроватая, гладкая, полая, 10—20 см высотой, 1—2,5 см в диаметре, часто сильно изогнута.

Остатки покрывал: кольцо белое, быстро исчезает; вольва отсутствует.

Споровый порошок чёрный, споры  $9 \times 6$  мкм, эллипсоидальные, с порой.

По мере созревания шляпка и пластинки гриба расплываются в чёрную жидкость (автолиз).

Сезон с мая по октябрь.

Употребление его с алкогольными напитками вызывает отравление.

## ОПЁНОК ЛОЖНЫЙ

(*Huophiloma fasciculare*) или ложноопёнок, серно-желтый опёнок. Шляпка ложноопенка сначала выпуклая, потом полураспростертая, в центре часто с бугром, желтоватая, в центре более темная с красноватым или оранжевым оттенком. Мякоть светло-желтая. Пластинки сначала серно-желтые, потом зеленовато-оливковые, приросшие к ножке. Вкус гриба горький. Растет он всюду на пнях лиственных пород и около них, реже на стволах живых деревьев, большими группами, часто со сросшимися вместе ножками. По этому характеру роста он очень похож на настоящий осенний опёнок. Встречается он с конца июня по сентябрь. В июне — июле он растет одновременно с летним опёнком и даже часто вместе с ним на одном и том же пне. На пнях хвойных пород, особенно сосны, встречается стерильная форма серно-желтого опенка, у которого пластинки не образуют спор и остаются ярко серно-желтыми. Обычно с августа и до середины октября на пнях лиственных пород, особенно дуба и бука, поселяется опёнок (ложноопёнок) кирпично-красный. Шляпка у него округло-выпуклая, полураспростертая, диаметром 3—10 см, красно-бурая, кирпично-красная или светло-красновато-коричневая. В центре эти оттенки гуще. Наружный край шляпки обычно более светлый с белыми повисающими хлопьями от покрывала, которые благодаря контрастной окраске шляпки особенно хорошо заметны. Мякоть желтоватая. Пластинки, приросшие к ножке, выемчатые, сначала грязно-желтые, потом оливково-бурые. Ножка чаще сужена к основанию) или ровная, плотная.

## ПАУТИННИК

Плодовые тела различных размеров, шляпконожечные, имеют паутинистые общее и частное покрывала (кортину).

Шляпка от полушаровидной или конической формы до выпуклой или плоской, может быть с выраженным бугорком, сухая или слизистая, с поверхностью гладкой, волокнистой (шелковистой или войлочной), иногда чешуйчатая. Окраска различная: жёлтая или охряная, оранжевая, коричневая, тёмно-красная, бурая или фиолетовая, с возрастом может выцветать.

Мякоть в шляпке мясистая или относительно тонкая, белая или окрашенная: охристая, бурая или жёлтая, реже голубоватая, фиолетовая или оливково-зелёная. На срезе цвет может изменяться.

Окрашены могут быть разнообразно.

Ножка цилиндрическая или булабовидная, часто с клубневидным утолщением в основании, обычно одного цвета со шляпкой, сухая или слизистая, волокнистая, всегда с остатком покрывала.

Частное покрывало обычно сохраняется у зрелых плодовых тел в виде паутинистого кольца в верхней части ножки и паутинок по краю шляпки. Общее покрывало обычно можно заметить только у молодых плодовых тел, у зрелых оно редко остаётся в виде паутинистого налёта.

Споровый порошок охристых и бурых оттенков.

## ТРУТОВИК СЕРНО ЖЕЛТЫЙ

Плодовые тела однолетнее, расположено обычно невысоко над землёй на стволах деревьев. На первой стадии развития трутовик серно-жёлтый выглядит как каплевидная желтоватая мясистая масса от интенсивно-жёлтого, до оранжевого цвета («наплывная форма»). Постепенно плодовое тело твердеет, приобретая характерную для трутовиков форму «уха», состоящего из нескольких сросшихся веерообразных псевдошляпок, часто сидящих на одном общем основании, изредка одиночных. Размер шляпок от 10 до 40 см. Максимальная толщина у ствола дерева — около 7 см. Масса гриба может достигать 10 кг и более. Края плодовых тел волнистые и разделены на лопасти глубокими трещинами. Гриб всегда покрыт лёгким пушком кремово-жёлтого цвета.

Мякоть мягкая и сочная, довольно ломкая, белого цвета, кисловатая на вкус. Запах слабый, сначала лимонный, а позже становится неприятным, похожим на мышинный. При высушивании становится ломкой, волокнистой и очень лёгкой.

Гименофор трубчатый с мелкими округлыми или зубчатыми порами (3—5 на мм). Молодые грибы обильно выделяют водянистые капельки жёлтого цвета. Трубочки жёлтые, короткие, длиной 2—4 мм.

Споровый порошок бледно-кремовый. Генеративные гифы в ткани тонкостенные, с простыми перегородками, относительно редко ветвящиеся,  $\varnothing$  4—12 мкм. С возрастом появляются связывающие гифы с утолщенными или толстыми стенками, сильно ветвящиеся, с ветвями, отходящими от главного ствола,  $\varnothing$  4—20 мкм, полностью замещающие генеративные. Базидии булабовидные, с 2—4 стеригмами.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ СБОРЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИБОВ**

Наиболее часто случаются отравления грибами, которые имеют внешнее сходство со съедобными и случайно собираются вместе с ними. Чтобы избежать такой ошибки, которая может стать фатальной, необходимо хорошо изучить общие признаки грибов и знать характерные отличия ядовитых видов.

Собирать следует только известные вам виды грибов. Неизвестные или сомнительные плодовые тела нельзя употреблять в пищу. Следует помнить, что характерные признаки могут отсутствовать у некоторых экземпляров, например, белые хлопья на шляпке мухоморов могут смыться сильным дождём, шляпка бледной поганки, срезанная у самого верха, не позволяет заметить кольцо.

*Для детей многие грибы намного опаснее, чем для взрослых, поэтому употребление даже «хороших» грибов детьми следует ограничить.*

## **ПЕРВЫЕ МЕРЫ ПОМОЩИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ**

При тяжёлом отравлении грибами необходимо вызвать врача.

До прихода врача больного укладывают в постель, проводят промывание желудка: дают обильное питьё (4—5 стаканов кипяченой воды комнатной температуры, выпить мелкими глотками) или светло-розового раствора перманганата калия и вызывают рвоту,

надавливая пальцем или гладким предметом на корень языка. Для удаления яда из кишечника сразу после промывания желудка дают слабительное и делают клизму.

Для уточнения диагноза сохраняют все несъеденные грибы.

Лечение при отравлениях грибами зависит от их вида. Отравление бледной поганкой сопровождается рвотой и дегидратацией, после промывания желудка проводят обменное переливание крови, гемодиализ, глюкозу с инсулином внутривенно, при нарушении дыхания — атропин подкожно.

## СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Среди грибов встречаются смертельно ядовитые виды, то есть могущие вызвать отравление с летальным исходом даже при небольшом количестве съеденных грибов. Смертельно ядовитыми видами считаются:

Мухомор пантерный (*Amanita pantherina*)

Бледная поганка (*Amanita phalloides*)

Весенняя поганка (*Amanita verna*)

Мухомор вонючий (*Amanita virosa*)

Галерина окаймленная (*Galerina marginata*)

Говорушка беловатая (*Clitocybe dealbata*) (*Clitocybe candicans*)

Паутинник горный (*Cortinarius orellanus*)

Паутинник красивейший (*Cortinarius speciosissimus*)

Ложноопёнок серно-жёлтый (*Huholoma fasciculare*)

Ложноопёнок кирпично-красный (*Huholoma sublateritium*)

Род Лопастник, или Гельвелла (*Helvella* St. Am.)

Энтолома ядовитая (*Entoloma lividum*)

Энтолома продавленная (*Entoloma rhodopolium*)

Волоконница Патуйяра (*Inocybe patouillardii*)

Зонтик шероховатый (*Lepiota aspera*)

Зонтик коричнево-красный (*Lepiota brunnoincarnata*)

Зонтик каштановый (*Lepiota castanea*)

Зонтик щитовидный (*Lepiota clypeolaria*)

Зонтик гребенчатый (*Lepiota cristata*)

Зонтик мясисто-красноватый (*Lepiota helveola*)



## Чешуйница вздутоспоровая (*Lepiota ventriospora*)

Токсичность отдельных видов грибов в настоящее время недостаточно изучена, а данные источников часто противоречивы. В первую очередь это относится к строчкам и ложным опятам, токсичность которых зависит от района произрастания. Однако, содержащиеся в них токсины: в строчках — гиromитрин, а в ложных опятах — фалла- и анатоксины (токсины бледной поганки), — смертельно опасны. Поэтому следует избегать употреблять их в пищу, даже если в отдельных источниках эти грибы (строчок и опёнок кирпично-красный ложный) относятся к съедобным или условно съедобным.

