

ВНИМАНИЕ! эти грибы съедобные!



Белый гриб:
А- сосновый (боровик)
Б – еловый



Лисичка



Рыжик



Сыроежка
А – желтая; Б- сереющая
В - синяя



Польский гриб



Подосиновик



Оленок
А - летний



Б- осенний
В - луговой



Шампиньон
А – обыкновенный
Б- лесной

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ПРИ ВЫНУЖДЕННОМ АВТОНОМНОМ СУЩЕСТВОВАНИИ В ПРИРОДНОЙ СРЕДЕ



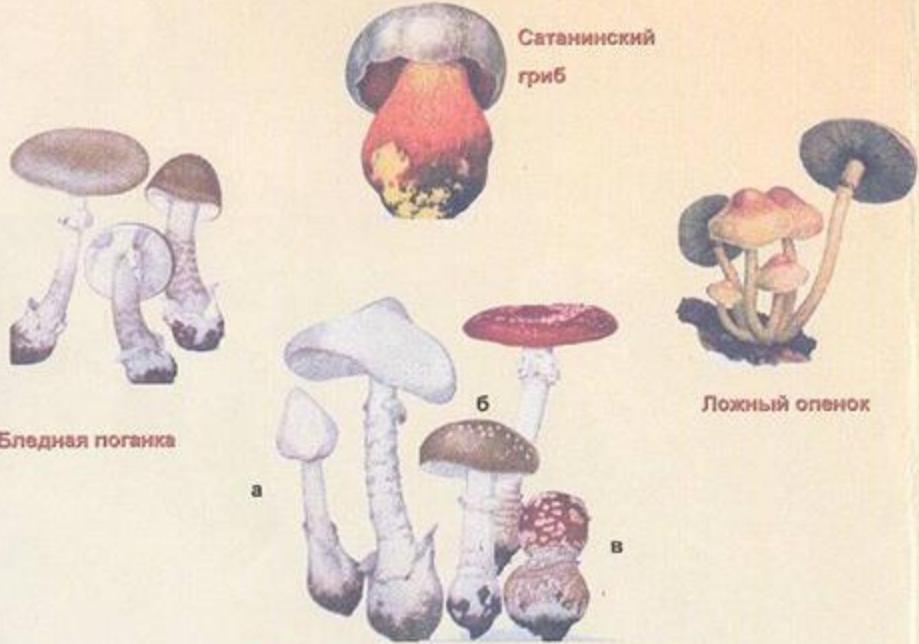
ПАМЯТКА
СЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ
грибы

г. Тюмень
2003 год

Грибы известны людям с незапамятных времен. На сегодня изучено около 100 тыс. их видов. Недостаточные знания людей о грибах часто приводят к тяжелым отравлениям. Нельзя забывать, что среди съедобных грибов встречается немало их ядовитых собратьев, в ткани которых содержатся токсические вещества, вызывающие тяжелые отравления.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

ОНИ ЯДОВИТЫЕ:



Мухомор: а – пантерный, б – вонючий, в – красный.

ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ

• боль в животе, тошнота, рвота, диарея, слабость, головная боль, обильный пот, изменение температуры тела (она может не повыситься, а наоборот, резко понизиться);

• при сильном отравлении, особенно ядом мухоморов и бледной поганки, возможны бред, галлюцинации, потеря сознания.



Перечный гриб

Запомните отличительные признаки ядовитых и несъедобных грибов:

- белые точки или чешуйки на верхней стороне шляпки;
- чешуйки на нижней части ножки;
- резкое, ярко выраженное клубневидное утолщение у основания ножки;
- пленка под шляпкой (за исключением опят, маслят и шампиньонов, которые являются съедобными грибами);
- нижняя поверхность шляпки – розовая или красноватая.



Лисичка ложная



Свинушка



Желчный гриб

СОВЕТЫ ГРИБНИКУ:

- Изучай внешние признаки съедобных грибов!
- будь внимателен при сборе грибов!
- Знай признаки отличия ядовитых грибов от съедобных!
- Не собирай грибы у дорог, у предприятий!
- Не собирай грибы старые, перезрелые!
- Не срезай гриб, если сомневаешься!
- Отвари грибы в подсоленной воде 20-30 минут, слей воду!

