

Отравление ядовитыми грибами и растениями

Отравление ядовитыми растениями и грибами случается у детей достаточно часто, происходит преимущественно в летнее время. На природе, в лесу, поле ребенок постоянно сталкивается с искушением попробовать какую-либо травку или гриб. В отравлениях отчасти повинны родители, которые вовремя не объяснили, какие ягоды и грибы трогать нельзя, отчасти детское любопытство и неопытность.

Грибы легко перепутать с несъедобными (например, опята с ложными опятами или сыроежки с поганками). Однако отравиться, можно, как заведомо несъедобными грибами (поганками, мухоморами и др.), так и условно съедобными. Часто это касается свинушек, чернушек, волнушек, некоторых видов сыроежек и других грибов, требующих предварительного замачивания и длительной варки. А если употреблять грибы в сыром виде, недоваренные, плохо прожаренные, неправильно засушенные, можно легко отравиться любым съедобным грибом. Ребенок может наестся сырых грибов из чистого любопытства: маленький – по неведению, большой – по глупости.



Основные симптомы отравления

Недомогание, рвота, понос, судорожные припадки (в тяжелых случаях – потеря сознания, нарушение сердечной деятельности и дыхания).

К растениям, токсически действующим на сердце, относятся ландыш майский, наперстянка, олеандр, черемица белая, морозник кавказский.

Токсическое воздействие на органы желудочно-кишечного тракта оказывают - белокрыльник болотный, бирючина обыкновенная, бузина вонючая, волчье лыко, вороний глаз, воронец колосистый, вьюнок, жимолость обыкновенная, омела белая, паслен сладко-горький, паслен черный.

Чтобы избежать отравления грибами, необходимо хорошо различать съедобные и несъедобные, не собирать те, которые вам неизвестны, а также перезревшие или червивые грибы.

Ядовиты бледная поганка, мухомор, строчки, некоторые представители ложных опят, шампиньонов, сыроежек, свинушек.

Яд устойчив к нагреванию, не разрушается под влиянием кислорода воздуха и под действием пищеварительных ферментов. Он поражает в основном клетки печени.



Заболевание начинается остро: через 6–48 ч после того, как человек съел ядовитый гриб, возникают резкая боль в животе, неукротимая рвота, сильный понос. Стул жидкий, водянистый, до 20–25 раз в сутки, иногда напоминает по виду рисовый отвар. Появляются мучительная жажда, задержка мочевыделения, сильная слабость, головокружение, бледность кожных покровов, иногда повышается температура. Могут возникнуть мышечные подергивания, судорога. Сознание, как правило, сохранено. В конце первых суток появляются боль в правом подреберье, желтушность слизистых и кожных покровов: развивается недостаточность печени, которая может привести к смертельному исходу.

Яд мухомора действует на нервную систему. Через 30 мин – 3 ч после того, как гриб попал в желудок, у человека появляются сильное слюноотечение, потоотделение, тошнота, рвота, понос. Зрачки суживаются, наблюдается одышка из-за скопления слизи в бронхах. Для тяжелых случаев характерны головокружение, возбуждение, напоминающее опьянение, а также спутанность сознания, бред, судороги.



Как оказать первую помощь при остром отравлении ядовитыми грибами и растениями?

Промойте ребенку желудок, для чего дайте ему выпить сразу пол-литра водопроводной воды комнатной температуры, или раствора пищевой соды (чайная ложка соды на пол-литра воды), или раствора марганцовокислого калия бледно-розового цвета; затем вызовите рвоту, надавив на корень языка черенком ложки, промывание повторите два-три раза. Это поможет удалить из желудка остатки грибов и значительную часть яда и тем самым уменьшить его всасывание в кровь. Если после промывания желудка признаки отравления сохраняются, надо обратиться к врачу.

В тех случаях, когда у пострадавшего слабость, неукротимая рвота, спутанное сознание, немедленно вызовите «скорую».

До приезда «скорой» положите ребенка на бок, чтобы во время рвоты желудочное содержимое не затекало в дыхательные пути. Полость рта постарайтесь очистить бинтом, намотанным на черенок ложки. До приезда «скорой помощи» не оставляйте больного одного.

И наконец последний совет - не злоупотребляйте пищей из грибов!



Съедобные и несъедобные грибы

Ядовитые грибы



Ядовитые грибы

1 – белый мухомор; 2 – бледная поганка; 3 – красный мухомор; 4 – паутинный мухомор.

На дощечке охотничью
Васстречала я поганку
Вопрос ты бледный?
-Вопрос что худший!

Шел стая через бор,
Видел – вырос мухомор.
- Вот красок, и не боясь,
Вотру палач (стар) в боясь,
- Верно ты сказал, стар!
- Так ому яство бод,
С. Гребенский.



Съедобные грибы



1 – белый гриб (боровик); 2 – шампиньон; 3 – рыжик; 4 – строчок; 5 – сыроежка; 6 – золотая дощечка; 7 – шишка летняя; 8 – мушкетер; 9 – груздь; 10 – груздь; 11 – шампиньон обыкновенный в шляпке изюмной; 12 – дождевик (дождевик табачный); 13 – подосиновик; 14 – подосиновик зимний; 15 – серпянка красная; 16 – козляк; 17 – козляк.

Яблуска «Твой мятой»

Собери грибочки

Собери только те грибы, которые яблуска любит.

«Белый гриб и рыжик беру, да не всякой и рыжики кладу», говорится в древней поговорке. Собирать можно те грибы, в которых нет ядовитых веществ, что мы съедобны, съедобные грибы – не боятся. Многие поговорки о грибах стали появляться еще дохристианского периода.

Но пробуй не все, так как есть ядовитые грибы.

Знайте, что ядовитые грибы имеют признаки. В некоторых случаях за грибами стоит отнестись как к новым растениям, которые совсем могут быть ядовитыми и вредными для здоровья. Кроме этого грибы не являются съедобными только потому, что они являются ядовитыми.

В лесной грядке есть грибы, которые не являются съедобными, поэтому собирать их нельзя, потому что они ядовиты.

Собирайте только те грибы, которые являются съедобными, старайтесь не брать ядовитые грибы, а если вы не уверены, то лучше не брать их. Старайтесь не брать ядовитые грибы, а если вы не уверены, то лучше не брать их.

Вот почему старайся не брать ядовитые грибы, а если вы не уверены, то лучше не брать их. Старайтесь не брать ядовитые грибы, а если вы не уверены, то лучше не брать их. Старайтесь не брать ядовитые грибы, а если вы не уверены, то лучше не брать их.



Не собирайте ядовитые, червивые, испорченные, окисленные, дряблые или очень переспелые грибы.

Всегда и обязательно используйте шляпки грибов и стволы грибов для дальнейшего их приготовления. Шляпки при приготовлении, есть хорошие грибы старайтесь. Все съедобные грибы имеют шляпки и стволы, поэтому собирать их можно только в том случае, если вы уверены, что съедобные грибы могут стать ядовитыми. Однако это и не так. В лесу растут только съедобные грибы и достаточно много их.

Собирайте грибы, особенно сыроежки, старайтесь брать с шляпкой, чтобы убедиться, что на ней нет признаков ядовитости, характерных для ядовитых грибов. Не собирайте съедобные грибы только потому, что они являются съедобными и съедобными. Старайтесь не брать ядовитые грибы.

Собирайте шампиньоны, особенно молодые, которые не имеют шляпки, но имеют белый мякоть до 10-15 см. Когда собираете грибы – обязательно проверяйте их на наличие червивости, не берите червивые. Когда собираете грибы – обязательно проверяйте их на наличие червивости, не берите червивые. Когда собираете грибы – обязательно проверяйте их на наличие червивости, не берите червивые.



Собирайте только те грибы, которые яблуска любит.

Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит.

Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит.

Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит.

Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит. Собирайте только те грибы, которые яблуска любит.