

## **Осторожно: весенние грибы! Как отличить съедобный сморчок от ядовитого строчка**

С приходом весны и установлением теплой погоды начинается сезон «тихой охоты». Первыми дарами леса традиционно становятся сморчки и строчки. Однако ежегодно именно в этот период регистрируются случаи отравлений, связанные с путаницей этих грибов или нарушением правил их приготовления.

Многие ошибочно полагают, что это один и тот же гриб. Это опасное заблуждение. Данные грибы относятся к разным биологическим видам и обладают разными свойствами.

### Строчок обыкновенный — **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЯДОВИТ!**

Внешний вид: Шляпка бесформенная, покрытая извилистыми складками, напоминающими грецкий орех или извилины головного мозга. Окраска от темно-коричневой до буровато-красной. Ножка короткая, вздутая, часто погружена в почву.



Опасность: Строчки содержат опасные токсины — гиромитрины. Эти соединения обладают гепатотоксическим и нейротоксическим действием, разрушают печень, селезенку и центральную нервную систему.

**Важно:** вопреки распространенному мнению, кипячение не гарантирует безопасность! Гиромитрины не разрушаются полностью при термической обработке и не переходят в отвар. Употребление строчков в пищу смертельно опасно.



Сморчок съедобный — условно-съедобен (требуется обработки).

Сморчки считаются условно-съедобными грибами и пригодны в пищу только после правильной предварительной обработки.

Внешний вид: Шляпка имеет правильную яйцевидную или коническую форму. Поверхность ячеистая (как пчелиные соты), с четкими ребрами. Край шляпки плотно прирастает к ножке. Цвет — от светло-охристого до серовато-коричневого.

Безопасность: В сыром виде сморчки содержат токсичные вещества, которые разрушаются при кипячении.

### **Симптомы отравления: когда нужно бить тревогу?**

Инкубационный период после употребления ядовитых грибов (строчков или неправильно приготовленных сморчков) может составлять от 3 до 12 часов.

При первых признаках отравления:

- ❖ Тошнота, многократная рвота;
- ❖ Резкие боли в животе;
- ❖ Диарея;
- ❖ Сильная слабость, головная боль;
- ❖ Появление желтушности кожных покровов (признак поражения печени).

**НЕМЕДЛЕННО ВЫЗЫВАЙТЕ СКОРУЮ МЕДИЦИНСКУЮ ПОМОЩЬ!**

Рекомендации:



1. Сомневаешься — не бери! Если вы не можете точно определить гриб, оставьте его в лесу.

2. Не покупайте грибы у частных лиц вдоль трасс и на стихийных рынках. Отсутствие контроля за такой продукцией может привести к трагедии. Приобретайте грибы только в стационарных торговых объектах, где они проходят проверку.

3. Не давайте грибные блюда детям. Детский организм наиболее чувствителен к токсинам.

4. Внимательно осматривайте каждый гриб перед тем, как положить его в корзину.

Берегите себя и своих близких! Помните, что последствия грибного отравления могут быть необратимыми.

*Материал подготовил помощник врача-гигиениста санитарно-эпидемиологического отдела Радиевская О.Ю.*