

**О
С
Т
О
Р
О
Ж
Н
О,
,
Г
Р
И
Б
Ы
!**



Съедобные грибы (дикорастущие и сознательно культивируемые) содержат вещества, свойственные не только растениям, но и животным тканям. Количество их и, самое главное, концентрация непостоянны: они зависят от времени года, погоды, экологии.

Летом, в особенности жарким, с редкими дождями, но с достаточным количеством влаги, концентрация "животных" веществ в грибах в десятки раз выше, чем в грибах осенних. Например, содержание токсина мускарина может возрасти с 1% до 65%. И такой съедобный грибочек становится, по сути, ядовитым.

Кроме мускарина, в грибных плодовых телах есть ещё несколько токсических начал: мускаридин, буфотеин. Концентрация их соотношений между собой может колебаться в широких пределах, и дозы токсинов, безвредные для взрослого организма, для ребенка становятся роковыми.

Но и полезные вещества (фенилалант, гистидин, тирозин, триметиланин) приобретают опасные свойства, когда их накапливается чрезмерно много.

В составе современных грибов обнаруживаются биологически активные химические вещества с грубо выраженным токсическим свойством - холин, нейрин, эрготин, корнутин. Найдены в микродозах яды, которые в повышенных концентрациях смертельны: щавелевая, синильная, гельвеловая кислоты.

Огромную угрозу дня ребенка несут накопленные в съедобных грибах мышьяк, магний, кобальт, марганец. И не только это угрожающе - непредсказуемо неожиданное сочетание нескольких веществ...

Токсины и вещества, входящие в состав съедобных грибов, не угрожают взрослым. А проходя различные превращения в печени ребенка, они приобретают убийственные свойства.

Грибы этого сезона совсем не аналогичны тем, что росли в этом же лесу и на этой же поляне в прошлом году. Основной состав веществ и внешний наружность остались прежними, но изменились - и во что бы то ни стало - соотношение и концентрация биологически активных и ядовитых веществ.

Наиболее тяжелы отравления летними грибами. На втором месте по степени опасности - грибы осенние.

Переваривание идет в желудке и кишечнике. Вещества, содержащиеся в грибах, выводятся из организма (причем с разной скоростью) преимущественно почками, и только небольшое число удаляется сквозь кишечник. С ядами же борется печень и, как правило, проигрывает...

Далеко не все ядовитые грибные токсины, накапливающиеся в съедобных грибах, устраняются вывариванием, отмачиванием, высушиванием или консервацией. Даже обработанные таким образом грибы не могут быть безопасными для детей.

Грибы - скверно перевариваемый продукт с большим количеством труднорастворимых веществ. Справиться с такой пищей под силу только абсолютно здоровому взрослому организму с хорошим пищеварением и здоровыми печенью и почками.

В старых грибах (и в оставшихся на переработку на другие сутки после этого сбора) возникают продукты распада белковых и жировых веществ. Образующиеся яды вызывают нарушения деятельности нервной системы, расстройство сердечных сокращений, модифицирование функций дыхания и пищеварения.

- Детские отравления съедобными грибами постоянно протекают сильно тяжело. Легких случаев не бывает.
- Из 100 отравившихся грибами детей 5-6 гибнут, а 25-30 становятся инвалидами на всю жизнь.
- Половина пострадавших - дошкольники. 30% из них - дети первых трех лет жизни.
- Известен случай, когда грудной дитя отравился грибным токсином, содержавшимся в материнском молоке.
- Грибы постоянно таят для ребенка угрозу неожиданных и грозных последствий и осложнений.
- Пластинчатые грибы (особенно сыроежки и т. п.) вызывают в особенности тяжелые отравления.

- Совершенно исключите грибы из питания дошкольников, а детям старше 7 лет грибы давайте только в виде соусов - для запаха, исключая большое число плодовых тел.
- Чем больше промежуток между временем, когда грибы были съедены и признаками отравления, тем безотраднее его картина и тем тяжелее, опаснее последствия.
- Не лечите пострадавшего ребенка сами. Оказав первую помощь, экстренно вызывайте "Скорую".
- Никогда не отказывайтесь госпитализировать ребёнка: существование его висит на волоске, только квалифицированная специальная помощь спасет ребенка.
- Никогда не давайте ребенку грибы в походе, вдалеке от населенных мест, где скверно с транспортом, нет надежной связи, где оставляют стремиться лучшего дороги - словом, где помощь не придет быстро.
- Выезжая на дачу, в сельскую местность, идя в поход, во что бы то ни стало берите аптечку первой помощи при отравлении грибами (в ее состав должны заходить анальгин, перманганат калия, таблетки валерианы, пенициллин, грелка, активированный уголь).
- Никогда не давайте ребенку консервированных домашним способом грибов, даже если вы собирали их сами и уверены в их безопасности.

Помощь при первых признаках отравления грибами

Сразу надо вызвать рвоту. (Надавите пальцем на небо, одновременно нажмите другой рукой в области желудка). Используйте рвотные средства: теплый раствор поваренной соли, легкий мыльный раствор, слабый раствор горчицы. Выпейте активированный уголь (до пяти таблеток). Немедленно вызовите «скорую». Помните, что первые симптомы отравления могут проявиться лишь через 8-24 часа после употребления грибов. Чем дольше протянется этот промежуток, тем опаснее могут быть последствия, так как яд быстро всасывается в кровь, и в этой ситуации может помочь только очистка крови в условиях больницы и сифонная клизма.

Знайте, что грибы для ребенка — смертельно опасная, ядовитая пища, так как его печень и система пищеварения не готовы к неравной схватке. Беременным женщинам и кормящим мамам нужно отказаться от этого деликатеса, так как грибной яд может жестоко отомстить.

Очень хотелось бы, чтобы трагических историй было меньше, ведь это
- в наших руках.

