Отруйні гриби.

1. Читаємо п.50
2. Грибні отруєння бувають двох типів: первинні та вторинні .прочитайте текст та знайдіть різницю між цими отруєннями. Як вберегтися від вторинних отруєнь? Де не слід збирати їстівні гриби?
3. За ступенем небезпечності отруйні гриби поділяють на три групи: смертельно отруйні, дуже отруйні та отруйні, а також виділяють групу умовно-отруйних грибів.
4. Розгляньте мал.219 із зображенням отруйних грибів. Прочитайте текст та знайдіть ознаки небезпеки на цих грибах. Запам’ятайте їх зовнішній вигляд. На мал. 220 зображені інші отруйні гриби.
5. Яку першу медичну допомогу слід надати при отруєнні грибами? При отруєнні такими грибами постраждалому слід зробити промивання шлунка, давати багато пити прохолодного чаю або молока, і обов’язково викликати лікаря. При своєчасному зверненні до лікаря та правильній першій допомозі хворий одужує протягом кількох днів.
6. Чи є отруйні гриби необхідними для існування екосистеми? Знайдіть відповідь про їх роль в природі.

Дом\\завдання. Вивчити п.50. скласти 6 запитань до тексту та відповіді до них.

**Конспект уроку**

Мета: розширити знання учнів про різновидність грибів. Їх негативний вплив на організм. Познайомити із основними правилами збирання грибів.

**== Які гриби є отруйними?**  Це насамперед бліда поганка, певні види мухоморів, несправжні опеньки та інші. Споживання їх може спричинити не лише тяжке отруєння, а й загибель людини.

**Найбільш поширені отруйні види грибів: 1 - дощовик несправжній; 2 - сироїжка блювотна; 3 - опеньок сірчано-жовтий; 4 - бліда поганка; 5 - рядовка тигриста; 6 - мухомор червоний. Завдання. Розгляньте на малюнку отруйні види грибів і зверніть увагу на їхні назви, які вже є застереженням від вживання їх**

**Запам’ятайте:** якщо після споживання грибів ви почуваєтеся зле, негайно зверніться по допомогу до лікаря. Перед тим як почати самостійно збирати гриби, слід дізнатися про види отруйних грибів, поширені у вашій місцевості. Важливо запам’ятати, чим їстівні гриби відрізняються від отруйних, що зовні на них схожі. У цьому вам допоможуть батьки, учителі й досвідчені грибники.

***== Цікаво знати, що*** є повір’я, ніби отруйні гриби мають неприємний гіркий присмак і запах. Але це не так. Найбільш отруйний для людини гриб - бліда поганка - не має неприємного запаху та присмаку. Не відповідають дійсності й уявлення про те, що об’їдений молюсками чи личинками комах гриб не містить отруйні речовини. Речовини, отруйні для людини, можуть бути неотруйними для певних тварин.

Смертельно небезпечними для людини можуть бути два види мухоморів: білий та смердючий . Вони є близькими родичами блідої поганки. Від блідої поганки відрізняються забарвленням шапинки: якщо в блідої поганки вона зеленкувата, то в цих мухоморів - біла. Мухомор білий зростає в листяних лісах, а смердючий - також і у хвойних. Смердючий мухомор дістав свою назву через неприємний запах м’якуша.

Бліда поганка небезпечна тим, що перші ознаки отруєння проявляються не відразу, а лише через 8-72 години після споживання. З’являється нудота, головний біль, загальна слабкість, запаморочення, у людини виступає холодний піт. Через 2-3 доби починається блювота та пронос, які тривають кілька діб і сильно виснажують отруєну людину. За легкого отруєння людина може одужати, але наслідки отруєння відчуваються ще довго, інколи - усе життя.

Один і той самий вид грибів по-різному може впливати на здоров’я різних людей. Наприклад, строчок звичайний в одних людей може спричиняти важкі отруєння, а в інших - ні. Цікаво, що в дослівному перекладі з латинської мови назва цього виду - строчок їстівний.

**==Запам’ятайте:** до приїзду «швидкої медичної допомоги» отруєній людині слід надати долікарську допомогу: викликати в неї блювоту, дати випити багато теплої води і проковтнути 3-4 таблетки активованого вугілля. Це роблять для того, щоб вивести з організму залишки їжі з отрутою.

**== Які гриби відносять до умовно-їстівних?** Крім їстівних та отруйних є й умовно-їстівні гриби. До них належать гриби отруйні або їдкі чи гіркі на смак у сирому вигляді, але їстівні після ретельної кулінарної обробки. Це, наприклад, свинушки , вовнянки, деякі види рядовок, зморшків та інші.

Отже, умовно-їстівні гриби перед споживанням потребують попередньої обробки: вимочування в сольовому розчині, кип’ятіння з наступним видаленням відвару. Отруйні речовини при цьому розчиняється у воді. Усі гриби перед подальшою кулінарною обробкою потрібно добре промити.

**Правила збирання грибів та запобіжні заходи отруєння ними**

Любителям «тихого полювання» необхідно знати і дотримуватись правил збирання грибів. Корисність знань про народні правила збирання грибів неоднаразово підтверджена на практиці, а самі вони значно доповнені й уточнені наукою. Ось деякі з них.

1. Старі люди, досвідчені грибники рекомендують збирати в лісі тільки ті гриби, про які ви точно знаєте, що вони їстівні.

2. Гриби, які ви не знаєте, або їхня їстівність викликає хоч малесенький сумнів, ніколи не вживайте в їжу і не пробуйте їх на смак ні вареними, ні сирими.

3. Не збирайте і не вживайте грибів, які біля основи ніжки мають округле потовщення, оточене «комірцем» (як, наприклад, у червоного мухомора) і не пробуйте їх на смак.

4. Намагайтесь всі гриби, а особливо сироїжки, збирати з цілою ніжкою, обережно складати їх у корзину, щоб не відламувались ніжки. Без ніжки буде важко виявити, у якій шапці була ніжка з потовщенням і «комірцем».

5. Якщо збираєте в лісі печериці, звертайте особливу увагу на колір пластинок, що містяться зісподу шапки. Ніколи не збирайте і не їжте печериці, що мають пластинки білого кольору. У справжніх їстівних печериць пластинки швидко рожевіють, а потім темніють. У смертельно-отруйної поганки, схожої за зовнішнім виглядом на печерицю, пластинки завжди білого кольору.

6. Ніколи не збирайте гриби перезрілі, ослизлі, зіпсовані, червиві.

7. Не пробуйте і не їжте ніяких грибів в сирому вигляді.

8. Їстівні гриби, що ростуть біля автомобільних доріг, акумулюють свинець, який міститься у вихлопних газах, і стають отруйними. Не беріть їх.

9. Ніколи не спокушайтесь на приємний колір і смак грибів. Деякі небезпечні отруйні гриби мають досить «апетитний вигляд» і приємно пахнуть.

10. Принесені додому гриби необхідно в той самий день розкласти за видами і знову детально проглянути. Всі сумнівні, перезрілі, червиві гриби викидають. Нижню, забруднену частину ніжок зрізають, гриби відмивають від піску і сміття. З маслюків та інших, покритих слизом грибів, необхідно зняти плівку з шапки. Потрібно в той самий день зварити гриби у великій кількості води. Воду злити і, якщо вона дуже темного кольору, проварити їх ще раз. Воду злити і прополоскати гриби остаточно.

11. Сушити можна всі гриби, окрім пластинчастих (опеньок, лисичої груздів, сироїжок).

12. Гриби, відібрані для висушування, мити не потрібно, їх чистять щіткою від піску, листків, іншого сміття.

13. Необхідно ретельно дотримуватись технології приготування того чи іншого виду грибів. Вовнянки, хрящі та інші гриби, які містять «молочний сік», перед засолюванням обов’язково проварюють і вимочують, щоб позбутись гірких, шкідливих для шлунка речовин. Такої попередньої обробки вимагають сироїжки, сиинухи, валуї та інші гіркі та їдкі на смак.

14. Простих, швидких і водночас надійних способів визначення отруйних чи їстівних грибів не існує. Не можна їх розпізнати за допомогою срібної ложки чи монети. В результаті хімічної дії на срібло сірковмісних амінокислот воно може потемніти в відварі будь-яких грибів. Але може й навпаки “не впізнати” отруйних грибів. Отже, не використовуйте цей «простий спосіб» перевірки грибів.

15. Кажуть, що якщо головка цибулі чи часнику, зварена з грибами, побуріла, то серед останніх є отруйні. Це така ж вигадка, як і «проба сріблом». Потемніння цибулі чи часнику ні про що ще не свідчить.

16. Глибоко помилковою є думка, ніби личинки комах і слимаки не їдять отруйних грибів. їдять! Буває, навіть дуже отруйні їдять.

17. Не покладайтесь на жодні “дуже прості” і легкі способи розпізнавання отруйних грибів. їх немає. Необхідно просто вивчити види отруйних грибів.

18. Якщо ви не впевнені у своїх знаннях про їстівні гриби, поряд немає досвідченого грибника, а ви боїтесь помилки, краще не збирайте гриби — виберіть інший спосіб відпочинку.