



О пищевых отравлениях весенними грибами

Первая волна грибов появляется, обычно, в середине июня. Это белые грибы, подосиновики, подберезовики, некоторые виды сыроежек, лисички. Вторая волна приходится на конец июля, а третья, самая продолжительная, начинается с середины августа и продолжается до середины октября.

Однако, есть среди них и грибы-первопроходцы – это весенние грибы сморчки и строчки, употребление в пищу которых нередко приводит к отравлению, вплоть до смертельного исхода.

К отравлению грибами, в том числе сморчками и строчками, приводит: незнание видового состава грибов; нарушение технологии приготовления; нарушение условий хранения свежих грибов и правил их кулинарной обработки.

Сморчки обыкновенный и конический внесены в перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке на территории Республики Беларусь.

Чтобы сморчок обыкновенный не был ошибочно принят за строчок, очень важно знать и хорошо различать их ботанические признаки.

СМОРЧОК – встречается в апреле-мае в различных типах леса, на лесных вырубках и опушках. Плодовое тело достигает в высоту 10-30 см. Шляпка полая, желто-бурая, составляет от одной трети до двух третей длины ножки и может иметь округлую или остроконическую форму, по краям сростается с ножкой; состоит из ячеисто-сотовых углублений – альвеол, которые напоминают неровные пчелиные соты и формируются из ребер и мостиков, волнисто соединительных друг с другом. Ножка полая, ровная, продольно-борозчатая, буроватая. Окраска различных тонов: от светло-коричнево-желтоватого до серо- и оливково-коричневого; у сушеных – окраска чуть темнее, у отварных – значительно темнее. Мякоть беловатая, тонкая, ломкая, с приятным запахом и без особого вкуса. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные.

При приготовлении сморчков существует 2 способа их

обезвреживания:

1-ый способ – СУШКА. Сушат сморчки на воздухе в течение 1-2 месяцев, после чего они становятся безвредными.

2-ой способ – КИПЯЧЕНИЕ. Тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15-20 минут. Отвар выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы промывают, отжимают и только после этого используют для приготовления грибных блюд.

СТРОЧОК – встречается ранней весной (по май включительно) в хвойных и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах, старых пожарищах, лесных вырубках.

Поверхность плодового тела строчка напоминает головной мозг со множеством извилин. В высоту гриб достигает 6-12 см. Шляпка бесформенная, полая, краями сросшаяся с ножкой, до 8 см и шириной 13 см, имеет неправильную шаровидную форму, округлая или угловатая, морщинисто – складчатая, поверхность с неровными глубокими и извилистыми складками, восковидная. Окраска от желто-бурой до буро-коричневой. Ножка длиной до 6 см, ломкая, полая, прямая, неровная, продольно-складчатая, шириной до 6 см, белая или беловато-кремовая. К основанию слегка зауженная. Мякоть тонкая, ломкая, восковидная с запахом сырости.

Установлено, что в плодовых телах строчков имеется токсин гиromитрин, по характеру действия аналогичный токсинам бледной поганки, которые разрушают эритроциты крови и клетки печени.

Кипячение и жарка не убивают этот токсин. Даже если принять во внимание тот факт, что его можно инактивировать путем длительной воздушной сушки, это не исключает опасность отравления.

Первые симптомы отравления проявляются через 6-10 часов: общая слабость; боль в желудке; тошнота, рвота с примесью желчи; возможен жидкий стул.

При тяжелом отравлении отмечают (обычно на вторые сутки): сильные головные боли; желтушность кожи; увеличение печени и селезенки; возможны судороги и потеря сознания.

При любом подозрении на отравление грибами обязательно обращайтесь за медицинской помощью и помните, что знание ботанических признаков грибов, умение различать их по внешнему виду, соблюдение условий хранения и технологии их приготовления поможет даже опытному грибнику избежать возможного отравления.

Житковичский районный центр гигиены и эпидемиологии

