**Содержание.**

**Общие сведения о грибах………………………2стр.**

**Отравления и причины, повлекшие их………2-5стр.**

**Первая помощь при отравлении, синдромы**

**при отравлении и лечение...……………………5-12стр.**

**Литература………………………………………..13стр.**

**1.Общие сведения о грибах.**

Употребление грибов в России – это древняя национальная традиция. Вопрос о съедобности различных грибов до сих пор вызывает споры. Во многих странах Европы, в Южной Америке не собирают дикорастущие грибы. В ряде мусульманских стран собирать и есть грибы считается тяжким грехом.

В России наиболее ценными из грибов считают рыжики, белые грибы, грузди, опята, подосиновики, маслята, лисички, шампиньоны.

Приготовление блюд из грибов, помимо своей практической стороны, доставляет грибнику не меньше положительных эмоций, чем сам процесс их сбора, позволяет вспомнить и вновь пережить счастливые минуты, связанные с лесным походом и "тихой охотой".

Из грибов можно приготовить закуски, салаты, винегреты, первые и вторые блюда, пироги, пельмени, соусы, приправы, подливы. Большим разнообразием отличаются закуски. Достаточно положить соленый груздь на тарелку, разрезать его на четыре части - и закуска готова.

Горячие жидкие блюда, приготовленные из грибов, как правило, аппетитны и привлекательны по внешнему виду. В подавляющем большинстве это недорогие блюда, так как основной продукт - грибы - нам дарит сама природа.

Кулинария знает много способов обжаривания грибов. Самый распространенный прием - жарение на сковороде в небольшом количестве жира. Существенным условием, обеспечивающим во многом качество готового изделия, является достаточно сильный разогрев сковороды.

На гарнир чаще всего подают жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатые каши.

Пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, пельмени с начинкой из грибов составляют одну из наиболее характерных особенностей русской кухни. Для изделий из теста с грибными начинками можно использовать дрожжевое и слоеное тесто.

Очень полезны грибные соусы. Они содержат значительное количество экстрактивных веществ, способствующих возбуждению аппетита и повышению усвояемости пищи.

**2.Отравления и причины, повлекшие их.**

Отравление грибами относится к биологическим отравлениям. ). Грибы являются трудно перевариваемым в кишечнике продуктом. Не рекомендуется есть грибы беременным и кормящим женщинам, они противопоказаны детям до 8 лет (независимо от способа и времени приготовления). На территории нашей страны ежегодно регистрируются случаи острых отравлений ядовитыми грибами, пик которых приходится на конец лета. Острые отравления грибами протекают намного тяжелее других пищевых отравлений. . Следует помнить, что дети и люди преклонного возраста переносят отравления грибами наиболее тяжело.

Основная причина грибных отравлений — неумение распознавать съедобные и ядовитые грибы, неправильное приготовление блюд из некоторых съедобных грибов, а также возможные мутации съедобных грибов.

Видов ядовитых грибов сравнительно мало, а смертельно ядовита — только бледная поганка и ряд близких к ней ядовитых грибов(зеленая, весенняя, зловонная поганки), которые часто путают с зеленой сыроежкой, шампиньонами. Признаки отравления бледной поганкой появляются лишь через 8—12 часов после ее употребления: сильные боли в животе, частый понос при непрерывной рвоте, сильная жажда, головные боли, холодный пот. Температура тела человека понижается до 36—35', пульс становится слабым, конечности — холодными. Сознание в большинстве случаев сохраняется.

Признаки отравления мухоморами (красным, пантер-ным, вонючим),сатанинским грибом, ложными опятами, а также некоторыми грибами из рода клитоцибе появляются через 1,5—2 часа после их употребления: боль в животе, тошнота, рвота, сильное слюновыделение, потение. Потом начинается умопомрачение, появляются бред и галлюцинации, человек теряет способность управлять своими действиями и впадает в состояние, граничащее временами с помешательством. Смерть наступает редко, в основном у детей. Это соответствует тяжелой интоксикации, когда поражаются несколько жизненно важных систем организма.

Весной бывают случаи отравления сморчками и строчками. Сморчки можно употреблять только после предварительной обработки. Строчки, по мнению многих специалистов, вообще нелозя назвать съедобными грибами. Оба эти вида содержат опасный яд — гельвелловую кислоту, которая приводит к разрушению селезенки. Первые .признаки отравления сморчками появляются через 4—-6 часов: боль в животе, тошнота, переходя щая в рвоту, головные боли. Понос бывает редко. Если отравление сильное, то на следующий день возникает желтуха, иногда может наступить смерть. Особенно сильно действует яд на детский организм. Чаще всего отравление условно съедобными грибами (свинушками, волнушками, рядовками) возникает вследствие неумелого приготовления их. Признаки отравления — тошнота, рвота, понос — появляются вскоре после употребления грибов (через 1—4 часа). Выздоровление наступает обычно через сутки.

Можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека. Поэтому пригодными для пищи являются только сравнительно молодые грибы. Кроме того, причиной отравления могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Ни в коем случае нельзя мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде --- это может привести к отравлению.

Условно съедобные грибы - грузди, волнушки, валуи, горкушки, рядовки, толкачики, скрипицы, содержащие смолоподобные вещества, могут вызвать острый гастроэнтерит - воспаление желудка и тонкого кишечника. Есть условно съедобные грибы без специальной обработки (длительного вымачивания с многоразовой сменой воды, а затем засолка с 6-недельной выдержкой) нельзя.   
  
В строчках и сморчках много гельвеловой кислоты, которая приводит к распаду эритроцитов, что может стать причиной острого заболевания крови. Любители этих грибов должны знать: грибы надо прокипятить дважды и каждый раз не менее 20 -30 минут. Воду после кипячения следует слить.   
  
Свинушки до недавнего времени считались условно съедобными. Однако из-за острых отравлений, зафиксированных в последние годы, они безоговорочно отнесены в разряд ядовитых грибов.

Особое внимание следует обратить на то, что и съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях могут приобретать токсические свойства. Вырастая вблизи промышленных предприятий, химических комбинатов, автомобильных трасс, где имеет место выброс токсических веществ в воду и атмосферу, грибы накапливают в высоких концентрациях ртуть, свинец, кадмий, другие тяжелые металлы и тогда становятся опасными для здоровья.

Можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека. Поэтому пригодными для пищи являются только сравнительно молодые грибы. Кроме того, причиной отравления могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Ни в коем случае нельзя мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде --- это может привести к отравлению.

Поэтому при сборе и приготовлении грибов нужно придерживаться правил:

- собирайте в лесу только те грибы ,о которых Вы точно знаете, что они съедобные.

- не собирайте грибы вдоль автомобильных и железных дорог т.к. они накапливают ядовитые вещества делающие их непригодными в пищу.

- никогда не употребляйте в пищу перезрелые, червивые, осклизлые грибы или части грибов.

- никогда не собирайте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окружённое оболочкой ( как у бледной поганки и красного мухомора)

- волнушки, грузди и другие грибы, содержащие млечный сок, перед засолом обязательно отваривайте или замачивайте, чтобы удалить горькие вещества, раздражающие желудок.

- съедобные опята необходимо отличать от ядовитых: ложный опёнок меньше съедобного, тоньше и не имеет плёнки. На шляпке отсутствуют чешуйки. Пластинка на нижней поверхности шляпки зеленовато-серого цвета. На ножке у ложного опёнка нет манжетки или колечка.

Также существуют некоторые ошибочные мнения:

* весенние грибы все безвредны
* грибы конца осени все съедобны
* грибы, растущие на живых деревьях являются съедобными
* грибы, растущие на продуктах разложения ( дерева, соломы, помойных ям ) являются ядовитыми
* некоторые съедобные грибы становятся ядовитыми после контакта с гадюкой, жабой или ядовитыми растениями
* грибы, которые употребляют в пищу улитки или насекомые являются съедобными для человека
* грибы фиолетовой окраски являются ядовитыми
* все клейкие грибы ядовитые
* грибы, мякоть которых меняет цвет при измельчении, являются ядовитыми
* горькие, острые или терпкие на вкус грибы - ядовитые
* грибы, пахнущие мукой или свежей пшеницей являются съедобными
* высушивание ядовитых грибов делает их съедобными
* грибы, употребляемые в пищу собаками и кошками - безвредны и для человека
* грибы, которые при варке меняют цвет серебряной ложки являются ядовитыми
* грибы, приводящие к сворачиванию яичного белка или створаживанию молока - ядовитые, в то время, как
* отсутствие данной способности доказывает их съедобность
* гриб с приятным запахом - съедобен
* сливание воды, в которой варятся грибы уменьшает токсичность .

Грибы могут быть источником очень тяжелого заболевания- ботулизма. Возбудители ботулизма в виде спороносных палочек содержаться главным образом в почве. Из неё они попадают на грибы. Если перед консервированием грибы были плохо очищены и промыты, на их поверхности вместе с мельчайшими частицами земли могут оказаться и возбудители ботулизма. Домашняя пастеризация их не убивает, а условия в герметически закупоренной банке, без доступа кислорода, благоприятны для развития из них микробного токсина-опаснейшего для человека яда. Чтобы избежать заболевания ботулизмом , надо очень тщательно очищать и омывать от земли предназначенные для консервирования грибы, причем они должны быть свежими и доброкачественными. При обработке в домашних условиях грибы рекомендуется консервировать в банках с неплотно притертыми крышками, а не закатывать.

Заболевание ботулизмом проявляется спустя 12-72 часа после приема грибов в пищу. Появляются головная боль, сухость во рту , тошнота, рвота, понос, нарушение зрения(предметы двоятся, становятся расплывчатыми), глотание затруднено, возникают судороги.

**3.Первая помощь при отравлении, синдромы при отравлении и лечение.**

**Вопросы, которые должны обязательно задаваться при отравлении грибами :**

* Сколько времени прошло от употребления грибов до появления первых симптомов отравления? Чем меньше инкубационный период, тем благоприятнее будет прогноз, невзирая на сопутствующие факторы.
* Какие клинические проявления имели место?
* Употреблялись ли в пищу разные виды грибов, если да, то какие?
* Количество приёмов пищи и промежутки между ними.
* Пил ли больной алгольные напитки между употреблением грибов и появлением первых симптомов отравления?
* Варились ли грибы? Вылит ли бульон?
* Сколько человек ели грибы?

Первая помощь при отравлении грибами:

при всяком, даже легком, отравлении грибами необходимо немедленно обратиться к врачу или доставить пострадавшего в больницу. До прихода врача больному необходимо очистить желудок, обязательно положить в кровать, к ногам и животу приложить грелки. Нужно давать пить маленькими глотками холодную подсоленную воду (одна чайная ложка соли на стакан воды) — это несколько ослабляет тошноту и рвоту. Кроме того, можно давать крепкий чай, черный кофе, мед и молоко. Человеку, (правившемуся грибами, ни в коем случае нельзя употреблять алкогольные напитки, так как спирт содействует быстрому всасыванию в организм грибных ядов. Остатки грибов, которые привели к отравлению, нужно передать врачу для исследования это облегчит последующее лечение.

ВНИМАНИЕ !

* Сроки и симптоматология позволяют ориентироваться на один из восьми синдромов.
* Наличие симптомов более чем через 6 часов после употребления грибов является показанием к обязательной госпитализации .
* одного гриба в кастрюле достаточно, чтобы едой отравилось несколько человек
* диагностический поиск должен быть направлен на анализ совокупности симптомов и сроков их возникновения, знание названий большого количества синдромов не имеет практического интереса
* нарушения пищеварения у детей и пожилых часто приводят к осложнениям, поэтому для этих категорий больных госпитализация обязательна
* по возможности оставшиеся грибы должны быть идентифицированы микологом, а не по фотографии, что часто является причиной ошибок.

#### Диагностические элементы

Нарушения пищеварения ( тошноты, рвоты, диаррея, кишечная колика )

**В течение 3 часов после употребления :**

Изолированные : резиноидный синдром

Проявляющиеся потливостью, саливацией, нарушениями зрения, миозом, брадикардией : холинергический синдром

Возможны галлюцинации, нарушения сознания, мидриаз : атропино-подобный синдром

Возможны галлюцинации без нарушения сознания : наркотический синдром

**Между 3 и 6 часами после употребления :**

Нарушения пищеварения ( изолированные ) и симптомы поражения ЦНС : выраженный резиноидный синдром

**Более 6 часов после употребления :**

Выраженные клинические проявления с дегидратацией, шоком Е : фаллоидиновый синдром

Могут быть головная боль, астения, неврологические нарушения : гиромитрийный синдром

**От 1 до 3 дней после употребления :**

Может проявляться вторичной почечной недостаточностью : почечный синдром

"Flush" синдром

**В течение 24 часов:**

вазодилятация с потовыделением, тошнотами, рвотами, тахикардия после 30 - 60 минут от употребления алкоголя : коприиновый синдром

Диагностированная острая почечная недостаточность

**В течение 1 - 3 недель :**

жажда, полиурия, астения, головная боль, анорексия затем тубуло - интерстициальная нефропатия : почечный синдром

#### АТРОПИНОВЫЙ СИНДРОМ

Антихолинергический или атропиновый синдром вызывается атропиноподобными веществами, которые ингибируют стимулирующие эффекты пост-ганглионарных парасимпатических волокон и обладают, в больших дозах, возбуждающим действием по отношению к ЦНС. Это проявляется тахикардией, в противоположность действию ацетилхолина, который вызывает брадикардию, спазмолитическим действием на уровне гладкой мускулатуры ЖКТ и мочевыводящих путей, уменьшением желудочной секреции, снижением его эвакуаторной функции, уменьшением слюно-, пото- и слёзоотделения.

Типичные проявления этого синдрома можно наблюдать при отравлении трициклическими антидепрессантами.

**Другие названия**

Синдромы : иботенический, микоатропиновый, микоатропиноподобный, пантерииновый, антихолинергический

**Основные пункты**

короткий период инкубации

риск возникновения судорог, гипертермия, кома, особенно у детей

**Общие положения**

интоксикация чаще всего доброкачественная

симптомы вызываются изоксазолами : мусцинол, мусказон, иботеновая кислота

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ

* сухость во рту
* запор, отсутствие перистальтики
* мидриаз
* нарушения аккомодации, повышение внутриглазного давления
* снижение слёзоотделения
* тахикардия
* риск задержки мочи, и обострения закрытоугольной формы глаукомы

*При больших дозировках :*

* возбуждение
* спутанность сознания
* галлюцинации
* гипертермия
* кома и угнетение дыхания

**Диагностические элементы**

инкубационный период : от 20 мин до 3 часов

нейросенсорные нарушения ( атропиновый делирий, нарушения сознания ), совместно с желудочно-кишечными проявлениями, тахикардией, мидриазом

**Руководство к действию**

**Госпитализация**

у детей при гипертермии, судорогах

у взрослых в зависимости от усугубления клиники

**Симптоматическое лечение**

рвоту не купировать

промывание желудка в течение первых 4 часов, активированный уголь

восстановление водноэлектролитного равновесия

седативные или нейролептики при возбуждении и галлюцинациях

противосудорожное лечение

#### ХОЛИНЕРГИЧЕСКИЙ СИНДРОМ

Этот синдром состоит из совокупности мускаринового, никотинового и неврологического синдромов. Наблюдается при отравлении некоторыми грибами, остром отравлении органофосфорными или карбаматными инсектицидами.

**Мускариновый синдром :**

тошноты, рвоты, боли в животе

диаррея, гиперсаливация, гиперсудация и слёзотечение

миоз с нарушениями зрения

эйфория или наоборот - бепокойство

брадикардия, артериальная гипотензия

бронхоспазм, одышка

**Никотиновый синдром :**

астения, парестезии, фасцикуляции, спазм а затем атония мышц

тахикардия и гипертензия

гиперлейкоцитоз, гипергликемия и гипокалиемия

**Неврологические нарушения :**

Начальное возбуждение ЦНС, сменяющееся её угнетением с головными болями, ознобом, спутанным сознанием, атаксией, судорогами, сонливостью, комой.  
**Общие положения :**

редко встечающаяся интоксикация ( по данным для Франции, прим. перевод. ), может быть тяжёлой, интенсивность клинических проялений пропорциональна количеству потреблённых грибов .

**Диагностические элементы :**

нарушения функций ЖКТ, ССС ( брадикардия, гипотензия ), нейросенсорные нарушения ( миоз, возбуждение, спутанное сознание )

спонтанное исчезновение симптомов через 1 - 3 часа

**Руководство к действию :**

госпитализация при тяжёлой интоксикации ( брадикардия, гемодинамические нарушения )

симптоматическое лечение : коррекция нарушений водно - электролитного обмена

антидот - атропин ( 0,5 мг каждые 4 часа )

при отравлении фосфорорганическими соединениями и карбаматами - пралидоксим.

#### МУСКАРИНОВЫЙ СИНДРОМ

Множество грибов содержат мускарин, но в большинстве из них он либо в небольшом количестве, либо его эффект маскируется действием других токсинов. Это некоторые клитоцибы \* и иноцибы\*\*.

Интенсивность клинических проявлений пропорциональна количеству потреблённых грибов.

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ

* инкубационный период от 15 минут до 1 часа после употребления
* тошноты, рвоты, боли в животе
* диаррея, гиперсаливация, обильное пото- и слёзовыделение
* миоз с нарушениями зрения
* эйфория или наоборот - беспокойство
* возможна дегидратация, брадикардия, артериальная гипотензия, бронхоспазм с дистанционными хрипами и одышкой
* нарушения продолжаются обычно от 2 до 6 часов, иногда до суток, летальные случаи редки.

**Лечение :** Антидотом является атропин.

\* - *Clitocibe odora* ( Говорушка душистая ) данный гриб является съедобным. Растёт с июня до заморозков в лиственных и хвойных лесах. Имеются и ядовитые грибы из этого рода. Как и следующий гриб относится к классу Базидиомицеты.

\*\* - *Inocybe patouillardii* ( Волокница Патуйара ) мелкие и средней величины грибы. Шляпка до 10см в диаметре, сначала цвета слоновой кости, затем охристо-бурая, конически-колокольчатая, с возрастом радиально растрескивающаяся. Ножка до 10см в высоту, тонкая несколько изогнутая, того же цвета, при надавливании краснеющая, как и мякоть на срезе. Растёт в мае - июне( на открытых местах до августа ) в светлых лиственных лесах и парках. Очень ядовитый!

#### КОПРИИНОВЫЙ СИНДРОМ

Синдром при отравлении грибами в сочетании с употреблением алкоголя.

**Основные положения :**

"Flush" синдром

возможны коллапс и кома

**Диагностические элементы :**

острое начало

вазодилятация

тахикардия, гипотензия, тахипноэ

коллапс, кома

**Руководство к действию :**

успокоить : улучшение наступает самостоятельно через 2 - 4 часа.

в зависимости от клинической картины :

госпитализация при нарушениях ритма, коллапсе ( восполнение ОЦК, вазопрессивные амины - добутамин, допамин , пропранолол дискутабелен )

запретить приём алкоголя в течение трёх дней после употребления в пищу ядовитых грибов

#### ГИРОМИТРИЙНЫЙ СИНДРОМ

\*Проявляется неврологическими нарушениями, гипертермией, цитолитическим гепатитом, возможен летальный исход.

**Общие положения :**

интоксикация непредвиденная, а проявления её самые разнообразные, чаще всего весной

возможны как единичные так и массовые случаи отравлений

Диагностические элементы :

**гастро - интестинальные нарушения с 6 - 24 часов после введения, продолжающиеся от 1 до 3 дней**

головная боль, астения, неврологические расстройства

гипертермия

цитолитический гепатит

острый внутрисосудистый гемолиз ( ДВС - синдром )

**Руководство к действию :**

госпитализация

промывание желудка в первые 6 часов, активированный уголь

противосудорожное лечение

витамин В 6 в случае неврологических нарушений

\* *Gyromitra* относится к сумчатым грибам рода *Aspergillus* , группа сморчковых грибов - строчки. *Gyromitra esculenta* ( Строчок обыкновенный ) шляпка мозговидно-складчатая , каштаново-коричневая, на короткой бороздчатой желтоватой ножке. Мякоть белая, восковидная с пряным запахом. Растёт с марта по май в сосновых борах. Ядовит!

#### НАРКОТИЧЕСКИЙ СИНДРОМ

**Основные положения :**

Короткий инкубационный период, симптомы исчезают через 6 часов с момента появления ( редко до 12 часов ).

интоксикация носит доброкачественный характер, чаще всего ненасильственная

токсины по действию подобны ЛСД

**Диагностические элементы :**

короткий инкубационный период

нарушение сознания отсутствуют

психодислептические эффекты \*\*

**Руководство к действию :**

дезинтоксикационная терапия

симптоматическое лечение : седативные ( бензодиазепины )

госпитализация : редко, но предпочтительна для пациента

промывание желудка если отравление произошло менее 6 часов назад

\* при отравлении грибами ;

\*\* эффекты подобные действию лекарственных препаратов из группы пиходислептиков

#### ОРЕЛЛАНИНОВЫЙ СИНДРОМ

\*Характеризуется острой почечной недостаточностью, развивающейся от 1 до 3 недель после попадания яда в организм.

**Общие положения :**

тяжёлая, часто смертельная интоксикация

вызывается действием орелланина

**Диагностические элементы :**

в первые 3 дня незначительное нарушение функций ЖКТ, которое может пройти незамеченным

затем - фаза ремиссии

через 1 - 3 недели развивается острая почечная недостаточность ( астения, анорексия, головные боли, олигурия )

часто процесс становится хроническим

**Руководство к действию :**

госпитализация :

контроль почечных функций

симптоматическое лечение ОПН : экстракорпоральная детоксикация

симптоматическое лечение дисфункции ЖКТ

лечение ХПН:гемодиализ, трансплантация

\* орелланин - токсин грибов вида *Cortinarius orellanus* . Гриб высотой от 3 до 9 см., шляпка диаметром от 3 до 7 см, рыжая, оранжевая, в форме колокольчика. Часто бугристая,покрытая тонкими чешуйками, края ажурные. Ножка желто-рыжая, плотная. Мякоть желтоватая, с запахом репы. Растёт летом и осенью в лиственных лесах ( берёзовые рощи, дубравы, каштаны ). Очень токсичен! 100 - 200 гр ( от 3 до 10 шляпок ) грибов достаточно, чтобы вызвать необратимые изменения в почках взрослого человека.

#### ФАЛЛОИДИНОВЫЙ СИНДРОМ

Фаллоидиновые интоксикации чаще встречаются в период с августа по сентябрь.

**Основные положения :**

инкубационный период является ключем к диагностике

госпитализация в реанимационное отделение, если гастроэнтерит развивается более чем через 6 часов после употребления в пищу грибов

при фулминантном гепатите - трансплантация печени

**Диагностические элементы :**

инкубационный период

начало: острый гастроэнтерит

исход: цитолитический гепатит ( гепатоцеллюлярная недостаточность ), острая почечная недостаточность

**Руководство к действию :**

симптоматическое лечение :массивная регидратация

использовать диаррею, как дезинтоксикационныю функцию ЖКТ

наладить парентеральное питание на период нарушения функций ЖКТ

**патофизиологическое лечение :**

систематическое промывание желудка

зонд для аспирации желудочного содержимого

противорвотные средства ( примперан, вогален )

активированный уголь, если нет рвоты

пенициллин, 40 млн. в сутки для взрослых, 1 млн./ кг/ сут у детей

**антидотная терапия :**

силимарин :легалон

N - ацетилцистеин

лечение гепатита

\* фаллоидин - токсин, содержащийся в грибах вида *Amanita phalloides* ( Бледная поганка )

#### РЕЗИНОИДНЫЙ СИНДРОМ

Угроза острой дегидратации.

**Общие положения :**

частые доброкачественные интоксикации

токсины многочисленны и разнообразны

**Диагностические элементы :**

инкубационный период в большинстве случаев короткий - от 30 минут до 3 часов нарушения функций ЖКТ и угроза дегидратации особенно у детей и стариков

клинические проявления более выраженные и отсроченные ( до 8 часов ) при отравлении *Entolome livide\*, Tricholome tigre\*\*, Clitocybe de lТolivier.*

**Руководство к действию :**

при незначительной интоксикации , амбулаторное лечение : оральная регидратация, противорвотные и средства от поноса

госпитализации подлежат дети, пожилые люди, а также больные с тяжёлой интоксикацией : симптоматическое лечение

дисфункций ЖКТ, парентеральная регидратация

наблюдение за динамикой печёночных ферментов при отравлении *Entolome livide* и при интенсивных продолжительных симптомах.

\* *Entolome livide или Rhodophillus lividus* ( Энтололеа желтовато-сизая ) грибы среднего и крупного размера. Шляпка до 15см в диаметре, сначала выпуклая, затем уплощается, с бугорком в центре, беловатая или окрашенная в охристые тона, с возрастом серовато-бурая. Ножка до 12см в высоту, белая, часто с серым оттенком, внизу утолщенная. Мякоть мучнистая, у старых грибов отвратительно пахнущая. Растёт с мая до сентября в лиственных лесах, чаще под дубом или буком, встречается и на лесных полянах. Очень ядовитый!

\* \* *Tricholoma tigrinum* ( Рядовка тигровая ) толстый, крепкий гриб. Шляпка от 8 до 15 см в диаметре, выпуклая, затем уплощается, покрытая тонкими серыми чешуйками концентрически расположенными от центра к периферии. Мякоть белая, плотная, с запахом муки. Ножка очень плотная, белого цвета, с оттенком охры в основании. Растёт летом и осенью в ельниках, в горах.

**Литература:**

“ Растения и животные ” руководство для натуралиста, Москва, “ Мир ”, 1991.

БСЭ том № 3, стр. 416, колонка 1236; том № 17, стр. 145, колонка 423.

Кашкин Н.И., Хохряков М.К., Кашкин А.П. Определитель патогенных, токсических и вредных для человека грибов. Л., Медицина, 1979.

В. Румянцев, М. Прозорова грибы к вашему столу Ярославль, Верхнее-волжское издательство, 1981.