

# **ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ Ленинградской области**



**Автор: Воспитатель  
высшей кв.категории  
Лисютина Н.В.  
ГБДОУ д/с № 84**

**Санкт-Петербург, 2019**

# **ЦЕЛЬ:**

Уточнить и расширить представления детей о различных видах грибов, произрастающих в Ленинградской области, их особенностях, об их пользе и вреде для человека.

# ГРИБЫ

## Мухомор красный



**Гриб содержит в своем составе ряд ядовитых веществ, которые обладают психотропным эффектом.**

# БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



**Этот гриб невероятно токсичен. Всего  $\frac{1}{4}$  часть шляпки может вызвать сильнейшее отравление. Более того, в отличие от других ядовитых плодовых тел, концентрация токсичных веществ в составе не снижается даже при термической обработке.**

# Мухомор вонючий



Он же Белая поганка. Смертельно ядовитый гриб. По симптомам и опасности напоминает Бледную поганку. Как и в случае с Бледной поганкой, Белую могут спутать с шампиньонами.

# Паутинник карминно-красный



Является смертельно-ядовитым. В его составе находится вещество ореллантин, которое серьезно воздействует на печень. Характерная особенность отравления Паутинником – позднее проявление симптомов. Нередко бывали случаи, когда симптоматика проявлялась через 24 дня после употребления плодовых тел.

Термические обработки не снижают концентрации ядовитых веществ в Паутиннике.

# Ложноопенок серно-желтый



Двойник любимых всеми опят. При употреблении в пищу плодового тела Ложноопенка серно-желтого у человека проявляются следующие симптомы: потливость, тошнота, рвота. В конечном итоге все это приводит к обмороку.

# Свинушка тонкая



**Сегодня Свинушка тонкая считается токсичной, хотя симптоматика отравлений проявляется не всегда. Есть зафиксированные случаи отравления с летальным исходом после употребления плодовых тел этого вида.**

**В составе Свинушки тонкой содержатся токсичные вещества, которые не разрушаются термической обработкой.**

# Энтолома весенняя



**Энтолома весенняя относится к ядовитым видам. Но опасность ее сбора минимизируется тем фактом, что внешний вид Энтоломы непривлекательный и вряд ли кто захочет собирать и тем более употреблять эти некрасивые, поганкоподобные грибы.**

# Галерина окаймленная



В составе плодовых тел Галерины содержатся аматоксины. Чтобы понимать всю опасность употребления Галерины окаймленной, стоит заметить - более 90% всех летальных исходов от отравления грибами вызваны аматоксинами.