

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 орелланин, 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.