

# «Осторожно, ядовитые грибы и ягоды».

Жизнь, здоровье и безопасность дошкольников полностью зависит от окружающих и взрослых. Природа дарит нам много красивого, вкусного, полезного, но вместе с тем и опасного. Мало кто задумывается, что за пределами дома или детского сада маленькие исследователи могут встретить ядовитые грибы, ягоды и растения, которые малыши предпочитают пробовать «на вкус». От отсутствий знаний об ядовитых и несъедобных грибах и ягодах может приключиться беда. Необходимо дать детям простейшие знания об подстерегающих опасностях при встрече с грибами, ягодами, растениями и мерах предосторожности, ведь ФГОС ставит перед педагогом задачи по формированию основ безопасности, в том числе безопасное поведение в природе (стр.64 Основная образовательная программа дошкольного образования «От рождения до школы» под ред. Н.Е. Вераксы, Т.С Комаровой, М.А. Васильевой, Москва, 2016).

# Грибы и ягоды: народная забава, еда или лекарство?

Вряд ли вы над этим задумывались когда-либо, но грибы и ягоды, столь привычные в летний период, можно назвать самыми непонятными из продуктов питания. Вы все еще считаете, что ягоды — это сплошные витамины, а грибы съедобны все, кроме ядовитых? Вот вам и народные заблуждения.

# Ядовитые ягоды Кубани.

Летом мы иногда через силу стараемся съесть как можно больше свежих ягод, пытаясь зарядиться витаминами на год вперед. Необходимо знать, что ягоды ценятся вовсе не витаминами. Природа создала ягоды скорее как лекарство, а не еду. В древние времена прекрасно знали об этом и пользовались лечебными свойствами ягод на всю катушку. Мы же в лучшем случае делим ягоды на кислые и сладкие, любимые и не очень.

<u>Ягоды</u> – это концентрат биологически активных веществ: минералы, антиоксиданты, пектины, полезные кислоты. Они значительно уступают фруктам по разнообразию витаминов: в ягодах много витамина С, остальные представлены в ограниченном количестве. Основная ценность ягод в другом: каждый вид как будто специально создан для борьбы с определенным недугом. Вещества в отдельной ягоде подобраны с умом, одно дополняет и усиливает другое. В отличие от грибов ягоды не накапливают различные вредности из атмосферы (тяжелые металлы, радиоактивные вещества), они прекрасно сохраняют свои свойства при сушке, заморозке или правильной консервации.

В ягодах очень много кислот, поэтому не стоит употреблять их на голодный желудок.

Известно, что любые плоды для максимальной пользы должны созреть сами под солнышком. Поэтому с осторожностью отнеситесь к ягодам из южных республик или других областей. В 99% случаев они собраны незрелыми и дозревали по дороге, иногда и принудительно (под воздействием химии).

Ягоды могут стать причиной кишечных инфекций и у совершенно здорового ребенка, если употреблять их недостаточно промытыми.

#### Ядовитые ягоды

Часто можно услышать о случаях отравления грибами, однако не стоит забывать, что и другие дары природы способны доставить нам серьезные проблемы. Наша статья познакомит вас с видами ядовитых ягод и научит оказывать первую помощь при отравлении ими.

Гуляя по лесу так и хочется отправить в рот соблазнительно яркие, красивые и весьма аппетитные на вид ягоды, тут и там пристроившиеся на ветвях кустарников и деревьев. Стоит ли идти навстречу этому желанию? Конечно, же нет, ведь любая из них может оказаться ядовитой для нашего организма.

Признаки отравления ягодами

Различные виды ядовитых ягод оказывают на организм человека строго определенное

воздействие, мы же постараемся выделить основные симптомы, сигнализирующие об
отравлении. Итак, поводом для беспокойства должны стать:
□ Судороги
□ Учащенный пульс
□ Затрулненное дыхание

# Первая помощь при отравлении ягодами

Самая первая помощь заключается в стимуляции рвотных позывов — данная процедура освободит желудок от ядовитого содержимого. Для этого пострадавшему нужно дать 2-4 стакана воды (в нее можно добавить активированный уголь — 2 ст.л. на 500 мл, соль — 1 ч.л. на 500 мл или марганцовку). Процедуру придется провести несколько раз. При наличии лекарственных средств рекомендуется дать больному активированный уголь, танин, а также любое слабительное и сердечное средство. При наличии судорог придется использовать хлоралгидрат. Если аптечки нет, можно дать больному черные сухари, раствор крахмала или молоко. Не помешает также сделать клизму (если есть такая возможность). Пострадавшего нужно тепло укутать и доставить к врачу.

## Вороний глаз

Это обычный обитатель лесов лиственных и смешанных хвойно-лиственных. Встречается очень часто. Внешний вид растения своеобразен, перепутать его с другим практически невозможно. Мутовчатое расположение листьев, одиночный цветок, а затем плод, который в одиночку располагается на вершине стебля.



Ядовито все растение — и листья, и корневище. Но особенно ядовиты ягоды вороньего глаза. Крупная, черная, блестящая, она действительно напоминает глаз вороны. И весьма привлекательна, прежде всего для детей. Но ягода вороньего глаза смертельно опасна! Вещество паристифин из группы сапонинов вызывает судороги, нарушает работу сердца. Которое может и остановиться!

В народной медицине существует ряд рецептов с применением вороньего глаза для лечения некоторых заболеваний.

Однако необходимо знать:

Из-за своей крайней опасности применение вороньего глаза для каких-либо медицинских целей запрещено!

Из любопытства «ягодкой» могут полакомиться дети. В случае отравления требуется срочная медицинская помощь! Детей же с раннего возраста нужно с этим растением познакомить и объяснить, что трогать его ни в коем случае нельзя.

# Волчье лыко (волчеягодник)

Об этом интересном лесном кустарнике. Очень красивое весной, весьма привлекательно волчье лыко и в августе, когда созревают его крупные красные ягоды. Однако все растение – и листья, и кора, и плоды – ядовито!

Его не стоит даже брать в руки во избежание ожога кожи. Тем более — пробовать на вкус ягоды. Результатом будет тяжелое поражение желудочно-кишечного тракта.



Волчеягодник – растение лекарственное. Его широко использует медицина народная. Да и современная фармакопея этим растением интересуется! Но это отнюдь не значит, что им обязательно должны «интересоваться» любители природы (только через фотокамеру!). И тем более об опасности волчьего лыка должны быть предупреждены дети!

## Ландыш майский

Опасно и такое весьма любимое всеми растение, как ландыш! Ландыш майский (Convallaria majalis) — единственный представитель рода ландыш семейства лилейных ( правда, и здесь вопросы систематики достаточно спорны и постоянно уточняются).

Ландыш широко распространен в северном полушарии, но особенно в Европе. Правда, изза неумеренных сборов природные местоообитания этого прекрасного растения постоянно сокращаются. Однако ландыш уже давно стал растением садовым.

Это многолетник с тонким ползучим корневищем. Листьев в прикорневой розетке несколько, но нижние очень мелкие и малозаметные, похожие на чешуйки. А вот два крупных широколанцетных листа с дуговым жилкованием трудно не заметить (и перепутать с листьями другого растения). Между листьями вырастает цветоносный стебель, несущий кисть изящных ароматных цветков. Ландыш же не зря назван майским, он цветет в мае — начале июня.

Ландыш — не только прекрасное декоративное, но и признанное лекарственное растение. Признанное не только народной, но и официальной медициной. Препараты из ландыша лечат сердечно- сосудистую систему. Основные действующие вещества — гликозиды конваллотоксин, конваллотоксол, конваллозид. Получают их из листьев и цветков растения.

Но передозировка лекарства может привести к нарушению работы сердца! Поэтому не нужно никогда заниматься самолечением – оно очень опасно!

Отравиться можно и просто из любопытства – попробовав красивые красные ягодки! Особенно часто это опять же случается с детьми! А ведь за плодами ландыша совсем необязательно идти в лес. Да и редок он там! Они же обычны в наших цветниках!



Кстати, собирать весной большие букеты ландыша, ставить их в комнате в вазу тоже не стоит – большое количество выделяемых в воздух веществ отнюдь не безопасно для здоровья.

# Воронец колосистый. Воронец красноплодный

Воронец колосистый — многолетнее травянистое растение из семейства лютиковых. Как видно на фотографии, у него крупные сложные листья с зубчатыми по краям листочками. Растет по тенистым лесам — широколиственным, смешанным, хвойно-мелколиственным. В таком вторичном елово-березово-осиновом лесу с подлеском из смородины, малины. С развитым травяным покровом я его и обнаружил. Ареал воронца колосистого — практически вся Европа, юг лесной зоны Западной Сибири и Алтай.



Воронец колосистый

Все растение ядовито! Ведь его органы содержат целый набор алкалоидов и трансаконитовую кислоту. Даже попавший на кожу сок может вызвать жжение и волдыри. Не составляют исключения и ягоды. Употребить их могут из любопытства и по незнанию и взрослые. Но прежде всего опять же страдают дети! А ведь даже две — три ягодки для ребенка — доза значительная!

Правда, растение само предупреждает о своей опасности. Запах его очень неприятен! Как многие ядовитые растения, воронец колосистый используется народной медициной. Медицина официальная его не признает!

Из ягод воронца получали черную краску для окрашивания шерсти.

Близкий родственник воронца колосистого — воронец красноплодный. Но если тот — обитатель Европы, а в Сибири уже становится редок, то красноплодный воронец широкозаселяет лесную зону на Дальнем Востоке, в Восточной и Западной Сибири. Встречается и на севере Европейской части.



Воронец красноплодный

По внешнему виду похож на родственника, отличаясь прежде всего окраской плодов - они красные.

Тоже сильноядовитое растение! Большое количество алкалоидов, содержащихся во всех органах растения, делают его потенциально опасным для любопытного любителя ягод! Хотя и этот воронец «благородно» предупреждает о себе запахом, настолько характерным, что получил имя «вонючка».

Растение широко применяется народной медициной. Однако помните:

Лечиться нужно у специалистов! Самолечение опасно, потому что очень легко может перейти в свою прямую противоположность. А особенно опасно такое «лечение» ядовитыми растениями!

Плоды воронца красноплодного также использовались для получения черной краски. Отсюда, кстати, и название. Ведь «вороной» — как раз и означает «черный».

## Белладонна (красавка)

Все растение очень ядовито. Входящие в его состав алкалоиды группы атропина могут вызвать очень тяжелые отравления. Результатом может быть даже смертельный исход изза паралича дыхательной системы и остановки сердца.



Белладонна

Его ареал – буковые и грабовые леса Центральной и Восточной Европы, Средиземноморье, Крым, Кавказ, Малая Азия, Северная Африка. В Краснодарском крае выращивается на плантациях (для медицинских целей). Хотя растение весьма ядовито,

встретить его в естественных условиях большинству жителей России вряд ли придется. Хотя, конечно, знать его надо! Поэтому в моем рейтинге ядовитых ягод его место отнюдь не самое высокое.

Кстати, «белладонна» в переводе с итальянского — красивая женщина». Да и русское название созвучно. А связано это с тем, что сок растения закапывали в глаза для расширения зрачков и натирали им щеки для усиления румянца. Красота воистину требует жертв!

# Паслен сладко-горький

В зарослях кустарников, по берегам водоемов, по пустырям в Европейской части России, Западной и Восточной Сибири, в Украине и Беларуси часто встречается паслен сладкогорький. Его цветки похожи на цветки других пасленовых, особенно картофеля. Продолговатые красные ягоды весьма напоминают мелкие помидоры.



Паслен сладко-горький

Растение лекарственное, очень широко применяется в народной медицине и гомеопатии. Однако листья и ягоды паслена ядовиты! Лечиться ими следует у специалиста! Употреблять ягоды (ради любопытства) тоже не следует. Содержащийся в них гликозид дулкамарин действует подобно атропину, вызывая нарушения центральной нервной системы, дыхания и работы сердца.

Кроме ягод очень ядовитых, несущих большую опасность даже при их случайном употреблении, в наших лесах встречаются ягоды... не то, чтобы ядовитые, а просто несъедобные. Сильного отравления при их употреблении не будет. Но неприятности почти наверняка обеспечены! В моем ТОПе ядовитых ягод эти растения, естественно, займут последние места.

## Крушина ломкая

В разреженном лесу, возле рек и озер, ручьев часто можно встретить крушину ломкую. Это кустарник из семейства крушиновых, весьма интересный. Подробней о крушине ломкой смотрите в отдельной статье.

Созревают плоды в августе. Это черные костянки, сидящие на черенках в пазухах листьев. Плоды и кора крушины являются лекарственным сырьем. Они используются народной медициной как рвотное и слабительное средство (официальная медицина признает лишь кору).



Крушина ломкая

Плоды охотно поедаются птицами. У человека же их употребление может вызвать неприятные последствия, вызванные как раз их медицинскими свойствами – то-бишь, рвоту и диарею (понос).

## Жимолость лесная

Широко распространенный лесной кустарник с весьма привлекательными на вид красными ягодами, сидящими большей частью парами (именно так – парами – сидят на растении его цветки). Жимолость лесная широко применяется и в озеленении, как декоративный кустарник.



Жимолость лесная

Ягоды охотно оклевывают птицы. Для человека же они несъедобны, и последствия могут быть схожими с последствиями употребления крушины.

В Восточной Сибири, на Дальнем Востоке жимолость лесная замещается в природе близким видом, но уже с продолговатыми синими ягодами, покрытыми восковым налетом. Вот эти плоды съедобны. И кустарник получил название жимолость съедобная. Он широко распространен в культуре, часто высаживается в садах и парках. Иногда может и дичать. Распространяемые птицами семена съедобной жимолости могут совершить и «побег в природу»!

Ядовитые ягоды способны не только отравить, но и привести к летальному исходу. Именно поэтому крайне важно не употреблять в пищу незнакомые плоды, как бы соблазнительно они не выглядели.

## <u>Грибы</u>

Грибы — это потребители. В них не содержится хлорофилл, поэтому они ничего не производят, а только потребляют. Например, грибница впитывает полезные вещества из почвы и лечит ими деревья. Грибы называют растительным мясом из-за высокого содержания в них белка, но белок прячется за хитином — веществом, из которого сделан панцирь раков и жуков. Из-за него грибы считаются тяжелой пищей — попробуйте-ка переварить панцирь. Благодаря хитину, большой процент питательных веществ, содержащихся в грибах, оказывается не у дел.

Известно, что грибы впитывают в себя огромное количество токсичных веществ. К примеру, радиоактивный цезий, кадмий, ртуть, свинец. Поэтому ни в коем случае нельзя собирать грибы вдоль дорог или в промышленных зонах.

Самые благородные грибы — это белый гриб, лисички и рыжики, подосиновики, подберезовики, грузди. Менее полезны сыроежка, опята, моховик. Грибы содержат витамины В1, В2, Д, РР, А, С; ферменты (амилаза, липаза и др.), в них много фосфора (как в рыбе), кальция и калия. Грибы богаты экстрактивными и ароматическими веществами, их неповторимый аромат и вкусовые качества являются причинами всенародной любви.

Культивируемые грибы (выращиваемые в теплицах) отваривают до мягкости, а некоторые (шампиньоны, вешенка) употребляются в пищу сырыми. Грибы считаются готовыми, когда они оседают на дно кастрюли. При варке обязательно снимать пену.

Пожалуй, никакой другой продукт не овеян столь оглушительным количеством домыслов, как грибы. Чего только не придумает наш человек, чтобы у него не отобрали исконно русскую страсть.

На Кубани в основном растут **три вида** очень **ядовитых грибов**, но в общей сложности в нашем крае можно встретить свыше 10 разновидностей ядовитых грибов. И, прежде всего, это бледная поганка, энтолома-ядовитая (очень похожая на шампиньон и сыроежку), ложный опенок и т.д., но отравиться можно и привычными съедобными грибами, если употреблять в пищу перезревшие, подгнившие, червивые, длительно хранившиеся грибы. Также могут быть опасными для здоровья слишком молодые опята, строение или окраска которых еще нечетко выражены.

Съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях аккумулируют токсичные вещества, приобретая токсичные свойства. Это наблюдается вблизи промышленных объектов, автомобильных трасс, скотоводческих хозяйств, при выбросе токсичных веществ в атмосферу, воду, загрязнении почвы.

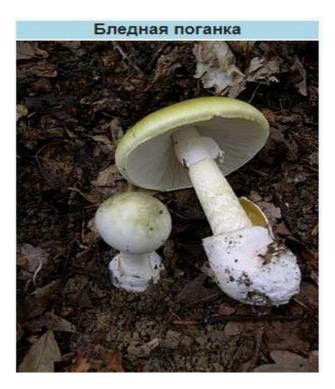
Но в любом случае, если гриб вам не знаком, то оставьте его в лесу, не тронув.

# Действия при отравлении ядовитыми растениями и грибами:

При попадании в организм ядовитых растений или грибов, а также при подозрении на это необходимо срочно принять меры первой помощи:

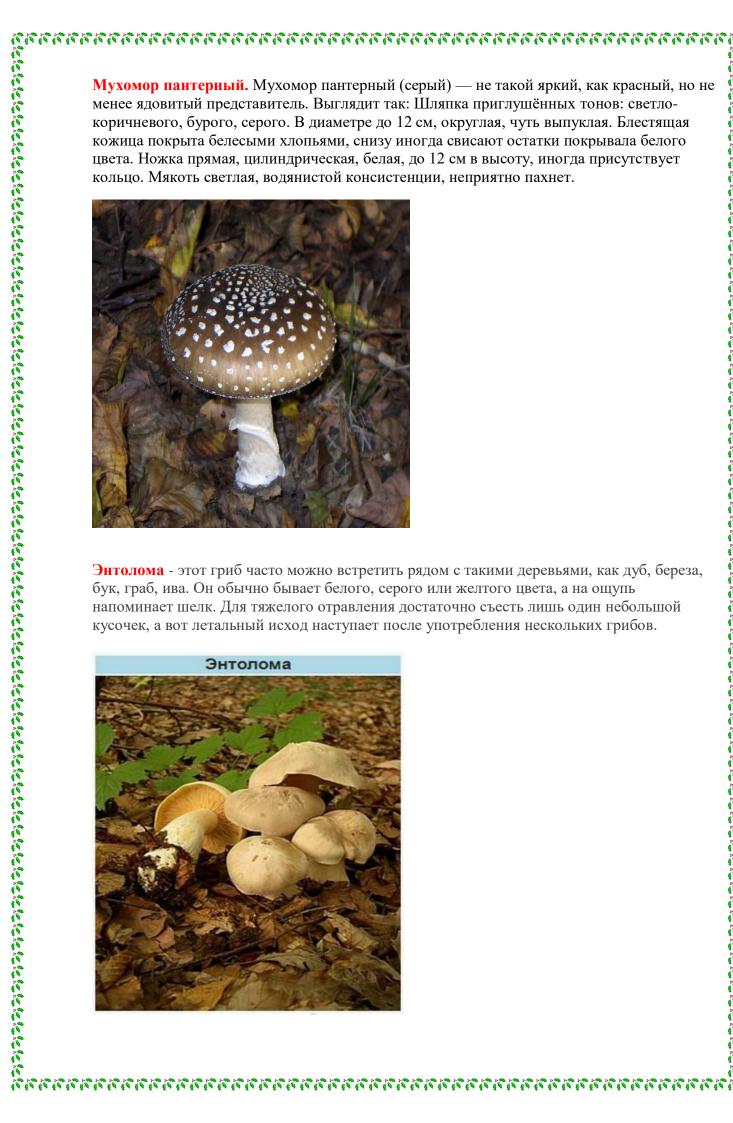
- 1. Незамедлительно вызвать врача или скорую медицинскую помощь
- 2. Если пострадавший в сознании, надо промыть ему желудок: дать выпить 3-4 стакана воды и, пальцем или черенком ложки надавливая на корень языка, вызвать у него рвоту. Промывание желудка следует повторить 2-3 раза.

- 3. При отравлении аконитом и болиголовом желудок промывают бледно-розовым раствором марганцовокислого калия (перманганата калия).
- 4. Так как многие яды хорошо адсорбируются активированным углем, после промывания желудка рекомендуется принять активированный уголь (карболен).
- 5. После оказания первой медицинской помощи рекомендуется как можно быстрее доставить пострадавшего в мед. учреждение. Особая срочность вызвана в тех случаях, когда отравление вызвано растениями, воздействующими на нервную систему и сердце.
- 6. При развитии судорог важно не допустить нарушения дыхания за счет спазма жевательных мышц, поэтому в рот пострадавшего следует вставить черенок ложки, обернутый бинтом или носовым платком.









**Бледная поганка**. Относится к роду мухоморов. Выглядит она следующим образом: Шляпка светлая (зеленоватая или сероватая), плоская или чуть выпуклая, края неровные, до 15 см в диаметре. Ножка белая, цилиндрическая, до 16 см в высоту. Мякоть белая, почти не пахнет.



## Опёнок ложный.

Ложноопята — совокупное название нескольких видов опасных для человека грибов по внешнему виду очень похожих на съедобные опята.

Самый главный отличительный признак ложных опят — отсутствие «юбочки», плёнчатого кольца на ножке. Кроме того, существуют и другие признаки опасных опят: неприятный запах (похожий на земляной); яркая окраска шляпок (вариации жёлтого и красного) и их гладкость; тёмные пластинки под шляпками (у настоящих опят они светлые).



# Свинушка тонкая.

Свинушка (коровник, кобылка) сама по себе не ядовита, но опасна тем, что накапливает в мякоти всяческие токсины из внешней среды.

Узнать её можно по следующим характеристикам: Шляпка крупная (до 15 см), обычно плоская, но может иметь выпуклость или воронку в средине, мясистая, бурая. Ножка тонкая (1,5 см в диаметре), но длинная (до 9 см в высоту). Мякоть рыхлая, желтоватая, в местах повреждения становится бурой. Некоторые грибники считают свинушку условно съедобной. Но грибникам-любителям использовать такой вид грибов строго воспрещается.



# Болетус

Боровик законный или боровик ле Галь. Отличить от съедобных боровиков можно по следующим признакам: приземистость — гриб растёт преимущественно вширь; гладкая шляпка крупная, выпуклая, окрашена оттенками розового и оранжевого; ножка широкая, вздутая, сверху характерная красноватая сетка.



На сегодняшний день в России существует проблема отравления ягодами и грибами. Это действительно страшно. Основная причина — это недостаточная информированность населения об ядовитых ягодах и грибах, о грибах-двойниках. А в последнее время даже съедобные грибы становятся смертельно-опасными из-за плохой экологии. Мы должны знать об этом как можно больше, чтобы лишний раз уберечь себя от беды. Как говорят:

Как построить свою работу исходя из этой проблемы?

"Раз ты предупрежден, значит вооружен".

Народная мудрость гласит: «Любить – значит знать».

# Уважаемые родители! Научите своих детей следующему:

Нельзя пробовать на вкус неизвестные ягоды, листья, стебли растений, плоды, семена, грибы, как бы привлекательно они не выглядели.

- К незнакомым растениям даже нельзя дотрагиваться, так как можно получить ожег, аллергическую реакцию.
- К ядовитым растениям относятся: бузина черная, вороний глаз, дурман, болиголов, багульник, белена черная и многие другие. Чтобы избежать отравления, надо научить детей хорошо знать основные признаки ядовитых и несъедобных грибов и растений и поддерживать правила- никогда ничего незнакомого и опасного не пробовать на вкус, не употреблять в пищу и даже не трогать руками.
- В ядовитых растениях содержатся яды, способные вызвать отравления как при вдыхании летучих арома-веществ, выделяемых растениями, так и при попадании сока на кожу.
- Самое сильное отравление можно получить при приеме внутрь токсина с ягодами, листьями, корнями.

Необходимо научить детей любить природу родного края, его прошлое и будущее. Наверное, проблема в том, что люди взрослые показывают пример детям, следовательно, необходимо не только работать с детьми, но и с взрослыми. Сделать так, чтобы взрослые через детей поняли свои ошибки, и постарались изменить свое отношение к природе, поведение по отношению к ней.

Как сделать так, чтобы и взрослые были спокойны, и дети находились в безопасности?

Этому способствует планомерная профилактическая работа с детьми в приемлемой для них игровой форме, которая тесно переплетается с познавательным процессом.

Таким образом, формула безопасности для детей гласит:

Надо видеть, предвидеть, учесть, По возможности избежать, Если нужно – на помощь позвать.