

**Осторожно:**

**ЯДОВИТЫЕ  
ГРИБЫ**

---

# Мухомор красный

---

- **Мухомор красный** – гриб ядовит, но отравления им редко приводят к летальному исходу. Гриб известен своими галлюциногенными свойствами, благодаря чему некоторые народы использовали его в религиозных культах. В странах Азии и Европы его употребляли в пищу после тепловой обработки.
- Мухомор красный растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно часто в березняках. Образует микоризу чаще всего с березой и елью. Встречается обильно часто большими группами с июня до осенних заморозков.
- Шляпка мухомора красного размером 8-20 сантиметров вначале шаровидная, потом плоско-выпуклая. Цвет ярко-красный, оранжево-красный, как правило усеяна белыми бородавками. Мякоть белого цвета без запаха, под кожицей желтоватая





# Мухомор красный



# Белая поганка

---

- **Белая поганка**, (не путать с бледной поганкой!) она же мухомор вонючий - очень опасный ядовитый гриб. Отравление этим грибом может привести к летальному исходу. Симптомы отравления сходны с бледной поганкой - рвота, кишечные колики, боли в мышцах, неутолимая жажда, холероподобный понос (часто с кровью).
- Белая поганка образует микоризу с хвойными и лиственными деревьями, чаще всего растет на песчаных почвах во влажных местах. Сезон плодоношения - с июня по октябрь.
- Шляпка белой поганки в молодом возрасте полушаровидная или коническая с острой верхушкой, позднее становится выпуклой. Весь гриб белого цвета, но цвет шляпки может варьироваться от белого до грязно-белого, иногда с розоватым оттенком. Ножка гриба бывает искривленной. Мякоть белая с неприятным вкусом и сильным запахом, напоминающим хлор.





# Белая поганка



# Ложный опёнок

---

- У ложного опёнка жёлтая или красноватая шляпка, он имеет неприятный запах. Чешуек на шляпке и кольца на ножке нет





# Ложный опёнок



# Бледная поганка

---

- Бледная поганка или смерть в юбочке. У бледной поганке пластинки шляпки всегда белые. Ножка с очень нежным кольцом, у основания утолщение с воротником. Мякоть всегда белая.
- Симптомы отравления бледной поганкой - рвота, кишечные колики, боли в мышцах, неутолимая жажда, холероподобный понос (часто с кровью).





# Бледная поганка



# Шампиньон желтокожий

- **Шампиньон желтокожий**, шампиньон рыжеющий ядовитый гриб, отравление им вызывает рвоту и сильные желудочно-кишечные расстройства. Опасен тем, что похож на многие съедобные грибы, например на съедобные шампиньоны. Этот гриб используется в народной медицине. Имеет неустановленный химический состав, поэтому в официальной медицине не применяется.
- Шампиньон желтокожий растет в лиственных и смешанных лесах. Встречается также в садах, парках, на лугах. Время плодоношения с июля по октябрь. Часто встречается вместе со съедобными шампиньонами.
- Шляпка шампиньона желтокожего белого цвета, в центре буреющая, при надавливании приобретает характерный желтый цвет. Размер шляпки 5-15 сантиметров, у молодых грибов округлой формы, у зрелых широко-колокольчатая. Мякоть гриба буровато-белая, ближе к основанию ножки желтоватая, издает неприятный карболовый запах, который при варке усиливается.





# Шампиньон желтокожий



# Белый мухомор

---

- **Белый мухомор**, он же мухомор весенний, весенняя поганка, смертельно ядовитый гриб, иногда считается разновидностью бледной поганки. Симптомы отравления похожи на симптомы отравления бледной поганкой - рвота, кишечные колики, боли в мышцах, неутолимая жажда, холероподобный понос.
- Белый мухомор растет в лиственных лесах. Сезон плодоношения - с ранней весны по август. Предпочитает известковые почвы. Чаще всего встречается в регионах с теплым климатом.
- Белый мухомор целиком - и шляпка, и ножка - белого цвета (шляпка в центре бывает кремового цвета). У молодых грибов форма шляпки полушаровидная, затем раскрывается до выпуклой или плоской. Мякоть гриба белая, почти без запаха с неприятным вкусом, плотная.





# Белый мухомор



# Ложный валуй

---

- Ложный валуй, хреновый гриб, гебеломма клейкая, ядовитый гриб, содержащиеся в нём токсины до сих пор не были идентифицированы. Симптомы отравления проявляются через несколько часов после употребления.
- Ложный валуй растет в лиственных и хвойных лесах, а также в садах, парках, на лугах, лесных полянах в соседстве с различными деревьями, с микоризу. Плодоносит с августа по ноябрь группами, часто образуя кольца.
- Шляпка ложного валуя в диаметре достигает размера 4-9 сантиметров, форма сначала полусферическая или округло-коническая с подвёрнутым краем, затем раскрывается до плоской с неровной поверхностью и бугорком в центре. Цвет шляпки светло-желтый или желто-коричневый. Мякоть белая с неприятным редечным запахом, на вкус горькая.





# Ложный валуй



# Розовопластинник ядовитый

- **Розовопластинник ядовитый** или энтолома ядовитая - ядовитый гриб, яд которого раздражающе воздействует на слизистую оболочку желудка, в результате чего у человека возникает так называемый «резиноидный синдром» - рвота, понос, боль в животе. Употребление этого гриба в значительных количествах может привести к смертельному исходу.
- Розовопластинник ядовитый гриб сравнительно редкий и растет необильно. Встречается в светлых лиственных лесах, также может расти в смешанных лесах на почве. Образует микоризу с грабом, дубом, буком, иногда с ивой, берёзой. Сезон плодоношения с конца мая до начала октября. Ареал распространения в России - Европейская часть, юг Сибири, Северный Кавказ. Шляпка гриба розовопластинник ядовитый в молодом возрасте имеет цвет от грязновато-белого до серо-охряного, в зрелом возрасте - серо-бурый, пепельный. Форма шляпки в молодом возрасте полушаровидная, конически-колокольчатая с подвёрнутым краем с возрастом изменяется на плоско-выпуклую или распростёртую, края опущены, в середине широкий притуплённый бугорок. Мякоть гриба белая плотная, на изломе цвет не меняет, с неприятным вкусом.





# Розовопластинник ядовитый



# Сатанинский гриб

- **Сатанинский гриб**, гриб рода боровик, семейства болетовые. Это очень опасный ядовитый гриб, даже небольшое количество сырого гриба способно вызвать тяжелое расстройство пищеварительной системы. Его токсичность не исчезает даже после кулинарной обработки. В некоторых источниках утверждается, что сатанинский гриб можно есть после длительной тепловой обработки (вываривания). Однако рисковать здоровьем все же не стоит.
- Сатанинский гриб растет в лиственных лесах, образует микоризу с дубом, буком, грабом, лещиной, съедобным каштаном, липой. Предпочитает известковые почвы. Сезон активного плодоношения июнь — сентябрь.
- Шляпка Сатанинского гриба в размере достигает 30 сантиметров, беловатого, сероватого, грязно-серого, оливково-серого цвета, иногда с желтоватым или охряным оттенком, иногда с зеленоватыми или желто-розовыми разводами. Форма шляпки молодого гриба полушаровидная, округло-подушковидная, в зрелом возрасте становится ближе к распростёртой. Мякоть гриба желтоватого, на срезе слегка синее или краснеет.





# Сатанинский гриб

