Приложение №3

А в моей корзинке ядовитые грибы. При сборе грибов надо отличать ядовитые грибы от съедобных.. Ложные лисички имеют шляпку ровную, красновато-коричневую, а не волнистую и светло-желтую. В отличие от настоящих опят ложные не имеют кольца вокруг пенька. Желчный гриб является “двойником” белого. Его можно отличить по розовой окраске нижней стороны шляпки и резко-горькому вкусу мякоти. Но самыми нарядными из ядовитых грибов являются мухоморы. Как украшают их ярко-красные с белыми крапинками шляпки мрачноватый еловый лес. Но самым ядовитым из всех грибов является бледная поганка. Человек, отравившейся этим грибом, чувствует недомогание лишь на следующий день: у него начинается головная боль, рвота. Большинство отравлений приводит к смерти. Яд бледной поганки очень устойчив. Его нельзя разрушить даже кипячением. Поэтому жизненно важно отличить этот гриб от других. Как и у всех мухоморов, у бледной поганки есть кольцо на ножке, нижняя часть которой утолщена в виде клубня с “чашечкой” из остатков покрывала. Шляпка может быть разных оттенков –от бледно-зеленоватого до оливкового. Старые плодовые тела имеют неприятный сладковатый запах, напоминающий запах гнилого картофеля. Бледную поганку можно спутать с зелеными сыроежками или с шампиньонами. Надо хорошо помнить, что у сыроежки нет кольца на ножке, а у шампиньонов пластинки шляпки розовые, со временем темнеющие.