



ТЕМА 1

Факторы выживания и автономного существования

11.1.1. ВЫЖИВАНИЕ КАК СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ

БОЕСПОСОБНОСТИ И ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВОЕННОСЛУЖАЩИХ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Одним из важных умений в процессе выживания в экстремальных условиях является разведение костров. Рассмотрим некоторые способы добытия огня, разведения костров и типы костров.



Рис. Способ добытия огня с помощью вращения «сверла», протягивания (трения) стальной проволоки, линзы

Способ добытия огня с помощью вращения «сверла».

Для получения огня необходимо во время вращения «сверла» вначале легко нажимать на «рукоятку», а затем постепенно увеличивать нагрузку в целях создания большого трения. Брусок, нагреваясь, сначала обугливается, а затем постепенно воспламеняется.

Способ добытия огня путем протягивания (трения) стальнопроволоки.

При трении проволоки о дерево проволока быстро нагревается, от нее легко зажечь бездымный порошок, фотопленку, сухую вату, пучок высушенной травы.

Способ добытия огня с помощью линзы.

Солнечные лучи, пропущенные через линзу окуляра бинокля, стекло очков, часов, лупу и прочее концентрируются в пучок. Изменяя расстояние до объекта зажигания, необходимо добиться наибольшего сосредоточения лучей в одном месте.

Способ добытия огня с помощью холостого выстрела.

Необходимо из патрона вынуть пулю и направить сноп огня, образующийся при выстреле, на горючий материал. Способ прост, но надо учитывать, что звук выстрела слышен довольно далеко, поэтому этот способ не всегда целесообразно применять.

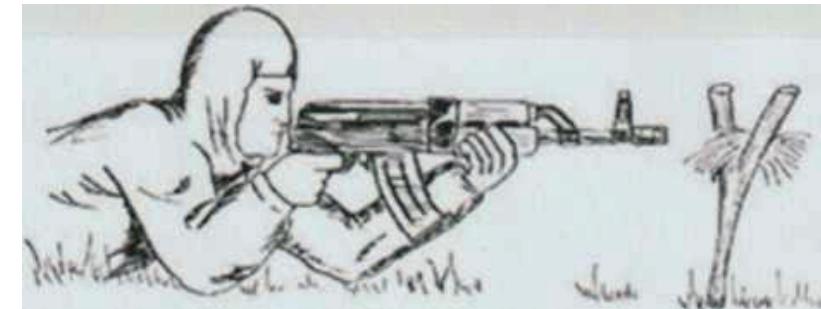
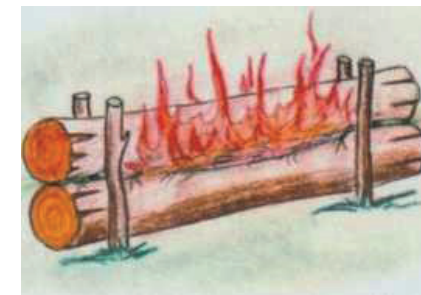
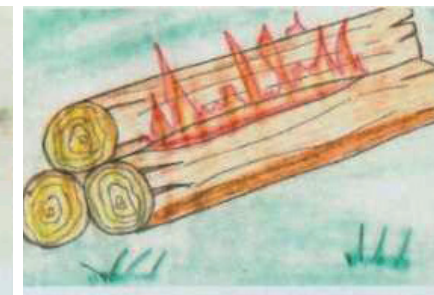


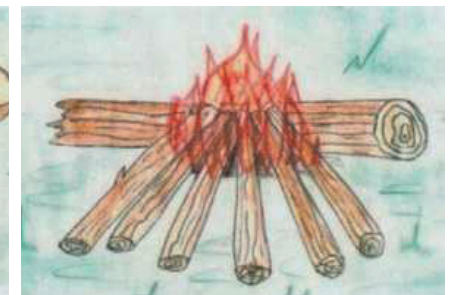
Рис. 2 Способ добытия огня с помощью холостого выстрела



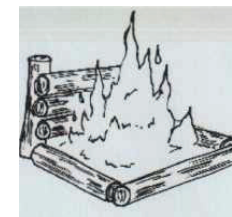
«Нодья-2»



«Нодья-3»



«Охотник»



«Заборчик»



«Звездочка»



«Шалаш»



«Таежный»

Рис. Типы костров.

Лучшими материалами для разведения костра являются тростник, сухой кустарник, высушенная трава, мох, сухой камыш. Они быстро воспламеняются. Очень хорошо воспламеняются птичьи гнезда. Если нет под рукой сухого материала для разведения костра, можно из сырых палок приготовить стружку или щепу и зажечь ее.

Рассмотрим типы костров.

«Шалаш» («Пирамида») - костер дает большое пламя, он пригоден для быстрого обогрева людей, просушивания одежды, но быстро прогорает. В целях маскировки его целесообразно разводить в конусных шалашах.

«Звездочка», «Таежный» - дрова кладут веером или звездой. По мере прогорания дрова сдвигают к центру. Такой костер очень долго горит. Разновидностью этого костра является костер «Таежный». Сходящиеся концы бревен горят 6-8 часов.

«Заборчик» - в землю вбивают 4 колышка, между которыми укладывают дрова в виде забора. Костер поджигают снизу. Он может долго гореть, если уложить сухие и сырые дрова, он дает много жару. Такой костер очень удобен для просушивания одежды. Продолжительность горения составляет 9-10 часов.

При разведении костра любого типа нужно иметь в виду, что от толстых поленьев получается больше жара и угля. Твердые породы дерева (дуб, сосна, береза и другие) дольше горят и дают больше жару.

Для более продолжительного сохранения тепла после прогоревшего костра угли надо присыпать песком и немного землей. Жар в этом случае будет сохраняться долго (до 12 часов).

При оборудовании костров в тылу противника нужно иметь в виду следующие обстоятельства:

- дым костров и большое пламя выдают место костра, а стало быть, и группы; в любых условиях следует принимать меры к эффективной маскировке костра;
- костер должен быть защищен от большого ветра, для этого можно использовать любые материалы (ветки, палки, куски жести, стенки из камней и т.д.), такая защита от ветра одновременно является и хорошей маскировкой;
- костер, разведенный в укрытии, опасен угарным газом;
- для обогрева разводится широкий костер, а для приготовления пищи и кипячения воды - небольшой, конусообразный;
- сухое дерево дает меньше дыма;
- тепло от костра идет вверх, поэтому постель нужно устраивать выше уровня пламени костра; мухоя, место костра необходимо тщательно замаскировать;
- за горящим костром, разведенным для обогрева людей, следует установить наблюдения не только в целях поддержания огня, но и маскировки и предотвращения пожаров;
- растопку для костра лучше собирать в пути, а не на стоянке (в районе базы), где ее может и не быть; кроме того, поиски растопки в районе базы, стоянки демаскируют ее местонахождение.

11.1.2. ОБОРУДОВАНИЕ УКРЫТИЙ

При действиях в тылу противника надо постоянно заботиться об отдыхе для сохранения сил и боеспособности. При этом место для отдыха выбирается с таким расчетом, чтобы обеспечивалась маскировка от наземного и воздушно-го противника, безопасность, быстрый и скрытный отход в случае обнаружения, возможность обороны при нападении противника. Не следует располагаться вблизи местных предметов, которые могут служить ориентирами.

Во время расположения на отдых необходимо выставлять охранение и организовывать наблюдение.

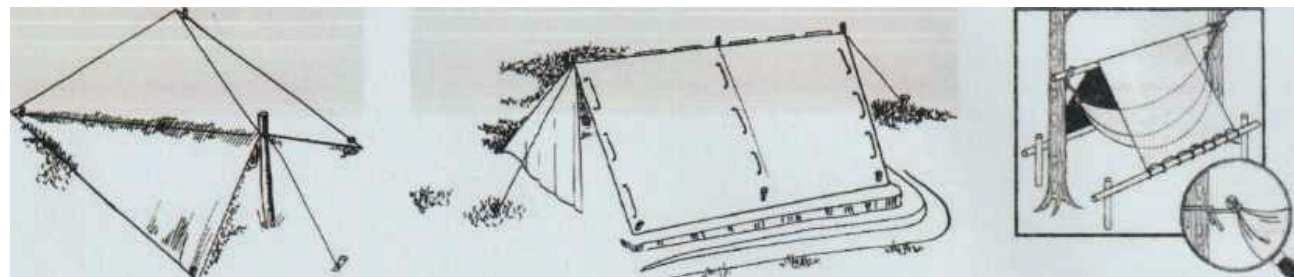
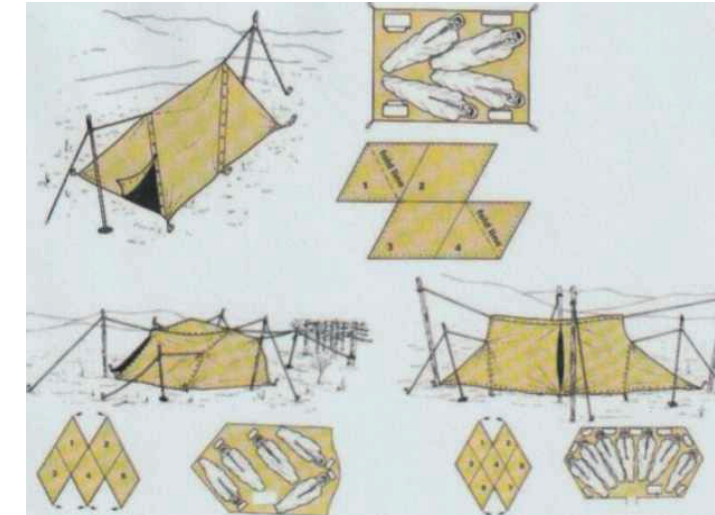


Рис. Типы укрытий: - палатка на одного человека (рис. а); - походная палатка на шесть человек (рис. б); - гамак-навес (рис. в)

Двумя веревками сшивают 4 полотнища двускатной части палатки, а также прошнуровывают к ней сложенные треугольниками остальные 2 полотнища, образующие торцы палатки. Полотнища со стороны входного торца делают откидным, прошнуровывая только одну его кромку. Поднимают сшитый намет на 3 собранные стойки и крайние укрепляют оттяжками. Растягивают намет и привязывают его концами шнурочных веревок к колышкам.



Укрытия, сооружаемые в лесу, устраивают по возможности возле деревьев, используя их в качестве опор для остова. Укрытия сооружаются из жердей палаток и лапника (камыша, соломы, веток).

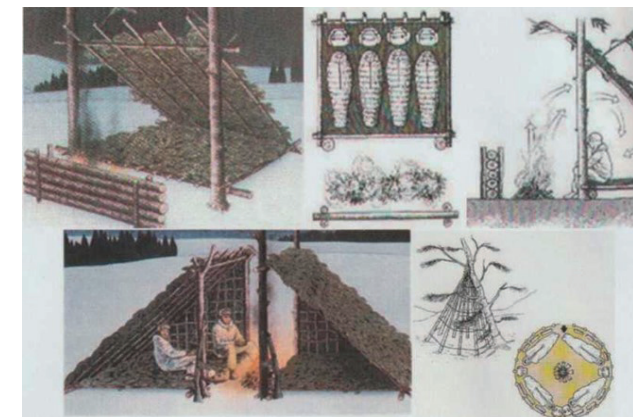


Рис. . Одно- и двускатные навесы



Рис. . Типы укрытий для районов с жарким климатом



Рис. . Типы укрытий для отдыха в горах зимой

Зимой ночлег в лесу можно организовать и охотничьим способом. Для этого нужно разгрести снег до земли, развести костер и хорошо прогреть землю. После этого костер сдвинуть в сторону или погасить, на прогретую землю уложить ветви хвойных деревьев, мох, мягкое снаряжение и закрыть сверху плащ-палаткой. Укладываться следует плотной группой, а сверху укрыться брезентом, шинелями, плащ-палатками.

12.1.3. ВОДОСНАБЖЕНИЕ

В горной местности воду нужно искать в трещинах и пещерах, где ее источником обычно являются родники.

В долинах с рыхлой почвой воду нужно искать на дне долины или у основания наиболее крутых склонов, главным образом там, где растет сочная, яркая трава.

В Арктике и высокогорных районах воду можно получить из снега или льда.

Основными источниками питьевой воды в пустынях является система колодцев, вырытых вручную в низинах, руслах высохших рек, у основания дюн и подножия скал.

Колодцы – излюбленное место стоянок караванов и путников. Опылительными признаками наличия колодцев могут быть: пепел костров, помет животных, остатки пищи, пустые консервные банки, пустые сигаретные пачки, окурки.

Иногда источники воды в пустыне можно обнаружить по поведению птиц, которые кружатся вблизи воды или в местах, где ее легко можно добыть.

На близость залегания подземных вод могут указывать появление мошкар, большое количество нор животных (обычно грызунов), а также увлажненный песок.

Способы добывания воды

В приморских пустынях и полупустынях можно в небольших количествах собирать воду при помощи пленки, раскладывая на плащ-палатке или брезенте гладких чистых камней, на поверхности которых утром оседает роса, а также и другим способом.



Рис. 8. Способы добывания воды

Готовясь к действиям в безводных районах, нужно запастись водой, максимально используя для этого табельные и подручные средства (бурдюки, канистры, бочонки и т.д.).

В горно-пустынной местности источник воды можно отыскать у подножья горных плато, на обрывистых склонах. Местами вода выпотекает, покрывая густыми каплями породу, или скрывается под тонким слоем почвы. Нередко после прошедших дождей вода скапливается во впадинах у основания скал, по краям галечной осыпи.

11.1.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Мясо при варке супа можно класть в холодную или горячую воду. Если посолить воду сразу, то мясо вываривается больше.

Рыбу, как правило, закладывают в кипящую подсоленную воду. Лучше удалить голову сразу. В рыбный и мясной супы добавляют картофель, рис и другие крупы.

Мелко нарезанные лук, морковь, свеклу можно предварительно обжарить на жире или растительном масле.

Шашлык можно готовить из мяса баранины, свинины или рыбы. Чтобы мясо было более мягким, его можно несколько часов подержать в слабом растворе любой пищевой кислоты (уксус, лимонная кислота, сок любых кислых ягод или фруктов).

На палочки, очищенные от коры, прутья или проволоку длиной около 50 см надевают небольшие куски мяса (рыбы). Лучше чередовать постные или жирные куски и жарить их над красными углями 10-20 минут.

Мелких животных, птицу и рыбу можно жарить в глине, предварительно их распотрошив. У птиц выдергивают перья из хвоста и отрезают голову, шею, ноги и крылья. Шкуру у животных, перья у птиц и чешую у рыб оставляют. Глину разбавляют водой и обмазывают тушку слоем глины толщиной 3-5 см. После этого закапывают в землю до 5 см и разводят сверху костер или кладут в костер, покрывая слоем углей и держат не менее 1 часа (в зависимости от времени года). Затем раскалывают глиняную обмазку, с которой отделяется шкура, перья или чешуя.

Рыбу и птицу можно пожарить в золе или на углях, заворачивая потрошеную птицу или очищенную рыбу в листья растений.

Для грибного супа пригодны главным образом губчатые грибы (белые, подосиновики, маслята, крепкие подберезовики, дождевики), а также некоторые пластинчатые (рыжики, опенки, сыроежки, шампиньоны и другие). Промытые, мелко нарезанные грибы нужно положить в воду вместе с крупами, солью и варить до готовности крупы (30-40 минут).

Несложными в приготовлении являются каши, которые готовятся из различных круп, бобовых, зерен пшеницы.

Крупы тщательно промывают, засыпают в кипящую воду и варят на небольшом огне до готовности (бобовые и перловая крупа готовятся дольше), заправить кашу можно имеющимся маслом, жиром или консервами. С крупами варить можно имеющиеся в данный сезон растительные добавки (грибы, овощи, фрукты, ягоды).

Достаточно питательны картофельные блюда. Пекут картофель, закапывая его в горячую золу, через 20-30 минут он готов. Варить картофель можно в кожуре или очищенным. Из вареного картофеля можно приготовить пюре. Для этого картофель разминают и добавляют масло, молоко или жир. Вареный картофель и пюре используются как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Ниже даны некоторые советы по приготовлению пищи в полевых условиях.

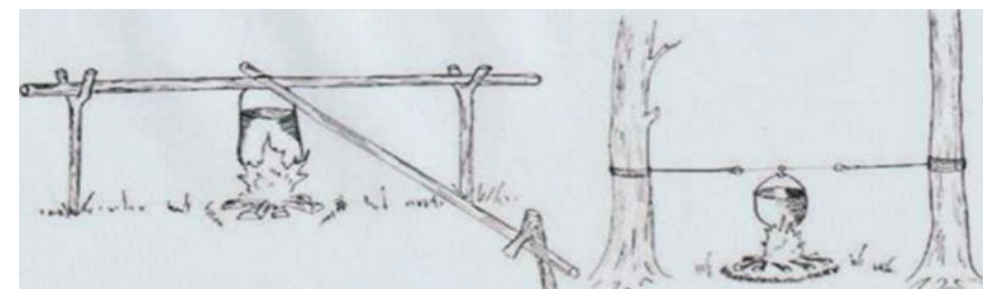


Рис. Способы приготовления пищи в полевых условиях

При хранении продуктов важно предохранять их от сырости и затхлости, не допускать плотного прилегания продуктов друг к другу и к земле. Такие продукты, как хлеб, сухари, крупы, мука, соль, сахар, мясо, рыба, колбасы необходимо держать в сухом, проветриваемом месте. Особенно следует беречь от влаги сахар, соль,

сухари. Их целесообразно помещать в водонепроницаемые мешочки, систематически осматривать и при необходимости просушивать на солнце.

Мясо в теплое время сохраняется не более 2-3 дней, в холодном месте – до недели. Рыба портится еще быстрее. Для увеличения сроков хранения рекомендуется эти продукты натирать солью (рыбу предварительно выпотрошить), сушить или вялить, а также держать в ямах, накрытых ветками, а еще лучше в холодной проточной воде (положив в водонепроницаемую тару).

Мясо хранят, нарезав его длинными тонкими кусочками и подвесив на деревьях, где оно подвергается воздействию ветра и солнца. В некоторых районах приходится прятать запасы продуктов от мелких животных. С этой целью съестные припасы подвешивают на высоте около 2-3 метров или сооружают склады провианта по образцу таежных охотников.



Рис. . Сооружение складов провианта

Овощи хорошо сохраняются при температуре +1-3° С. Можно зарыть овощи в сухой песок в прохладном месте. Ягоды обычно хранят в берестяных коробах. Зимой мясо, рыбу для длительного хранения можно замораживать.

Замороженные овощи теряют питательные свойства и малопригодны в пищу. Хорошо сохраняют свои пищевые свойства в замороженном виде такие ягоды, как брусника, клюква, голубика, рябина.

При заготовке продуктов впрок применяют копчение, вяление, сушку, засолку.

Добыть мясо и рыбу можно охотой и рыбной ловлей.

Основным способом ловли животных считается поражение его огнем из бесшумного стрелкового оружия. Надо стремиться уложить животное с первого выстрела. Если же животное ранено и убежало, необходимо пойти по его следу. При серьезном ранении оно заляжет само через 30-40 минут. Обнаружив животное, его необходимо добить и только после этого подходить к нему.

При охоте на зверя необходимо подходить к нему против ветра.

В случае невозможности использования огнестрельного оружия ловить дичь можно с помощью капканов, оборудованием ловушек и других приспособлений.

При подборе места постановки капканов, оборудования ловушек, западней и других приспособлений необходимо соблюдать следующее:

- ставить их на звериных тропах;
- хорошо маскировать;
- устанавливать ловушки в узких местах, где животное вынуждено пойти именно по этой тропе;
- для привлечения внимания животного необходимо использовать приманку, хорошей приманкой могут служить потроха уже пойманных животных;
- мелких животных, скрывающихся в норах, можно ловить петлей, уложенной вокруг входа в нору;
- капканы следует ставить в местах водопоя животных, на звериных тропах и водоразделах.

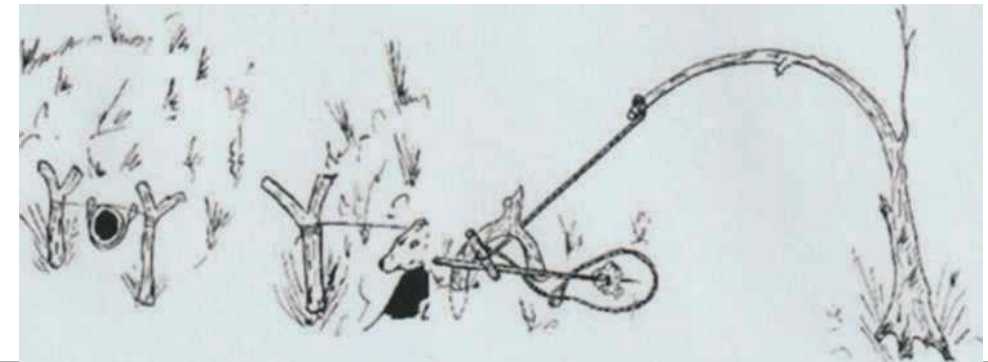


Рис.. Способы оборудования западней, силков и ловушек.

11.1.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ

Из всего разнообразия даров природы, используемых для питания, можно выделить следующие основные группы:

- мясо животных;
- мясо и яйца птиц;
- рыба и другие представители морского (речного) животного мира;
- съедобные растения.

Мясо животных:

- домашние животные – корова, свинья, баран, кролик, лошадь и пр.;
- дикие животные – медведь, кабан, заяц, горный баран, лось, олень, косуля, сайгак и пр.;
- другие млекопитающие – белка, сурок, суслик, волк, лисица, рысь, барсук, песец, ондатра и пр.

При приготовлении мяса с убитого животного снимают шкуру с ног и туши. Отрезав голову и шею, разрубая тушу на куски и расчленивая ее по сухожилиям, пользуясь ножом. Из внутренностей выделяют пригодные в пищу печень, почки, сердце, легкие, желудок, кишки, а также мозги. Мясо до приготовления мыть не нужно, так как мокрое оно быстрее портится. Внутренности могут быть использованы в качестве приманки в ловушках и наживки для рыбы. Сохраните шкуру. Она становится легкой после высушивания и используется как подстилка для постели или в качестве одежды.

Перед приготовлением пищи из мяса зайцев, белок, кроликов, а также из почек, языка крупных зверей необходимо все это хорошо промыть и подержать в холодной воде не менее часа.

Съедобными являются все змеи, кроме морских, а также ящерицы и лягушки. Из мяса змей и ящериц можно готовить супы. У лягушек наиболее пригодны в пищу бедра задних лап, которые обычно жарят после вымачивания. Перед приготовлением пищи из змей, ящериц и ног лягушек с них снимают шкуру. У змей и ящериц отрезают голову. Их мясо лучше жарить. Черепахи все съедобны. Яйца черепах являются прекрасным продуктом питания. Их можно есть сырыми, но лучше варить, хотя белок остается жидким. Черепах легче жарить после непродолжительной варки.

Мясо и яйца птиц

Кроме домашней птицы вкусное и питательное мясо имеют дикие птицы: гуси, утки, рябчики, глухари, тетерева, фазаны, куропатки и пр. Практически все птицы съедобны. Исключение составляют некоторые хищники (коршун, беркут, орел,

сивуч, гриф). Пригодно в пищу мясо вороны, попугая, сокола, филина, аиста и других птиц. Съедобны все птичьи яйца. Сваренные вкрутую яйца можно хранить несколько дней в качестве запаса продовольствия.

Наиболее вкусна птица в тушеном виде. Для приготовления жареной птицы её следует отварить, чтобы мясо стало мягким. Северные птицы питаются рыбой и их мясо имеет неприятный привкус. Таких птиц перед приготовлением лучше не только ощипать, но и снять с них кожу с жиром, затем вымочить в подсоленной воде, варить около часа и после этого слить воду. Приготовленное таким образом мясо можно жарить, тушить или использовать для приготовления супа.

Рыба и другие представители морского (речного) животного мира

Кроме рыб в морях и реках или на побережье обитают ракообразные (речной рак, краб, креветка, омар, лангуст), головоногие (кальмар, осьминог), моллюски (устрица, мидия), морские черепахи.

Устрицы и моллюски можно есть сырыми, однако лучше их обрабатывать, засыпав их песком или землей и разведя над этим местом костер.

Из съедобных моллюсков известны мидии, устрицы и гребешки.

12.1.6. СЪЕДОБНЫЕ РАСТЕНИЯ

Значительная часть растений употребляется в пищу или служит для приготовления различных продуктов питания. Многие растения используются в лечебных целях.

К съедобным растениям относятся: листья одуванчика, листья и побеги клевера, крапивы, ягоды, грибы, морские водоросли.

Основные группы съедобных растений:

- овощи, клубни и корни;
- злаки и травы;
- фрукты, плоды, ягоды и семена;
- орехи и желуди;
- грибы и лишайники;
- водоросли.
- кора.
- лекарственные растения.

Овощи, клубни и корни, употребляемые в пищу:

- капуста, салат, картофель, морковь, свекла, брюква;
- лопух войлочный – имеет съедобный в вареном или тушеном виде корень. копают корни осенью или весной;
- пион или марьян корень – выкопанные корни сушат, а затем варят, **в сыром виде ядовит**;
- кувшинка или желтая лилия – употребляется в пищу в вареном или печеном виде, из корня можно приготовить муку для лепешек;
- камыш – корни и белую сердцевину стебля, весной съедобны побеги;
- рогоз – корень в печеном и вареном виде;
- дикий лук – луковичка съедобна;
- дикий тюльпан – луковички отваривают и употребляют в пищу как картофель;
- горец живородящий – луковички и корневища употребляются в пищу в сыром или вареном виде;
- саранка или лилия кудреватая – отваривают и пекут луковичку;
- тростник – корневища едят сырыми, печеными и вареными. применяют

корневища как потогонное средство, применяется для покрытия крыш, для изготовления щитов и заборов;

- лопух – корень употребляется в пищу сырым, вареным, печеным и жареным. из поджаренных корней лопуха получается неплохой кофе, из высушенных корней делают муку. лопух, кроме того, обладает лекарственными свойствами, используется как наружное средство при лишаях и парше;
- цикорий – из корней добывают сахар и гонят спирт, является заменителем кофе.

Злаки и травы

Зерна культурных злаковых растений (пшеницы, ржи, овса, ячменя, риса) могут употребляться для размалывания на муку, а также для приготовления каш, заправки супов и других блюд. Вполне съедобны многие дикорастущие злаки:

- бамбук – в пищу употребляются молодые побеги. из семян делают муку для выпекания лепешек, некоторые виды бамбука в стебле содержат сладкий сок;
- клевер – из листьев молодых побегов готовят салат, варят суп, из клеверного пюре пекут лепешки;
- папоротник – варят в соленой воде, тщательно промыв и очистив, молодые побеги (орляк) – можно употреблять в свежем виде, варить или жарить;
- подорожник – молодые листья используют для приготовления салата, отвар листьев подорожника применяют при болях в желудке, свежие листья прикладывают к ссадинам, ожогам, местам укуса насекомых;
- мать-и-мачеха – используют как лекарственное средство при простудах;
- щавель обыкновенный – для приготовления супа и зеленых щей, можно добавлять в сыром виде в салат;
- крапива – используется так же, как и щавель, перед варкой крапиву нужно промыть холодной водой, затем листья и стебли прокипятить в подсоленной воде (юг соли на 1 литр воды) в течение 10-15 минут, после этого зеленую массу промыть холодной водой, отжать и употреблять в пищу как указано выше;
- одуванчик – для приготовления салата используются листья.

Фрукты, плоды, ягоды и семена

Фрукты: яблоки, сливы, груши, абрикосы, персики, вишня, бананы, цитрусовые и др. Фрукты могут служить хорошим подспорьем в питании.

Ягоды дикорастущие: боярышник, земляника, малина, ежевика, черника, брусника, клюква, морошка, смородина, крыжовник, шелковица (тутовник) и другие (калина, рябина, черемуха, облепиха, лимонник).

Орехи и желуди

Грецкий, фундук, каштан европейский, миндаль, кедровый орех, кокосовый орех. Желуди, буковый орех (поджарить и использовать как заменитель кофе).

Грибы и лишайники

Грибы содержат большое количество белка.

Наиболее ценны грибы – белые, шампиньоны, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички. Их варят и жарят без предварительной обработки (вымачивания и вываривания). Все остальные съедобные грибы (грузди, сморчки, строчки, волнушки, чернушки и т. д.) необходимо предварительно обработать (выварить 10-15 минут или вымочить в холодной воде до исчезновения горечи) и тогда уже засаливать, варить или жарить. Собранные грибы (белые, подосиновики, подберезовики) сушат для длительного хранения над костром или на солнце, а остальные грибы без обработки хранят не более суток. Незнакомые или вызывающие сомнения грибы брать нельзя.

Съедобные лишайники очень питательны.

В сыром виде лишайники употреблять в пищу не рекомендуется. Есть их можно после отваривания или сушки, как добавку к супам или для приготовления киселя. Для этого залить лишайник водой и варить 15-20 мин.

Водоросли:

- морской салат;
- морская капуста;
- сахарные водоросли;
- бурые и красные водоросли.

В приморских районах хорошим дополнительным источником питания могут стать водоросли. Водоросли, пригодные в пищу, произрастают во всех морях.

Все водоросли съедобны, они содержат большое количество йода и брома.

Тонкие водоросли можно сушить на солнце или над костром, затем их измельчают для заправки супов. Толстые, кожистые водоросли варят и затем измельчают. Из них готовят салаты, соусы, кисели, супы, варенье и конфеты.

Кора

Слой коры, непосредственно покрывающий древесину, употребляют в пищу. Не едят наружный слой коры. Кора сосны богата витамином С, её едят сырой, высушенной и размельченной в виде муки, а также делают отвар.

Лекарственные растения

1. Жаропонижающие и при простудах:

- мать-и-мачеха (листья и цветы);
- малина (ягода, листья, зимой - сердцевина побега);
- душица (цветы);
- мята (листья, цветы).

2. Желудочные средства:

- зверобой;
- кора дуба;
- тысячелистник - все их употребляют в виде отвара.

3. Кровоостанавливающие:

- крапива;
- подорожник;
- кровохлебка - прикладывают в виде кашицы из свежесобранных растений или смачивают отваром раны, ожоги, ссадины.

12.1.7. ЯДОВИТЫЕ РЫБЫ И ОПАСНЫЕ МОРСКИЕ ЖИВОТНЫЕ

Отличительные внешние признаки ядовитых рыб:

- необычная форма (коробчатая, угловатая, шарообразная);
- жесткая кожа, покрытая костистыми пластинками или шипами;
- маленький рот и жаберные щели;
- слабое развитие или отсутствие брюшных плавников.

Название этих рыб часто соответствует их форме - рыба-пила, рыба-шар, рыба-молот. К числу наиболее ядовитых рыб относятся: кузовок, комефорус, ред-сиэппер, джекфиш, иглобрюх, триггер, рыба-шар (фугу), спинорог.

Признаки отравления рыбой - онемение губ, кончиков пальцев рук, ног и языка; зуд, резкое повышение температуры тела. Эти явления сопровождаются тошнотой, рвотой, головокружением, потерей речи, параличом (иногда со смертельным исходом).

Следует иметь в виду, что яд не устраняется из рыбы даже при продолжительной варке. Нужно твердо придерживаться правила – **не употреблять в пищу неизвестную и несвежую рыбу.**

Опасные животные: хищные - акула, мурена, барракуда, ядовитые – морской ерш, морской скорпион, морской скат, морские змеи, медузы.

11.1.8. ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ И РАСТЕНИЯ

Грибы: бледная поганка, мухомор, ложный опенок, ложная лисичка, сатанинский гриб, желчный гриб, перечный гриб.

Необходимо помнить, что не все растения и плоды съедобны, что отдельные виды растений могут не только вызывать легкие отравления, но и приводить к смертельному исходу. Перед употреблением в пищу растения незнакомого вида необходимо предварительно опробовать. Для этого необходимо небольшой кусочек растения разжевать во рту, но не глотать. Основными признаками непригодности к употреблению в пищу являются: слишком горький вкус, вызывающий тошноту, горечь, обжигающая слизистую оболочку рта и неприятный, тошнотворный запах.

Зерна некоторых косточковых плодов (вишни, сливы, персика, горького миндаля) употреблять в пищу нельзя во избежание отравления.

В случае неуверенности в съедобности растения можно понаблюдать за окружающими птицами, грызунами, медведями и другими животными, употребляющими растительную пищу. Обычно растения, которые они едят, пригодны и для человека. Руководствуйтесь следующим правилами:

- не ешьте горькие растения;
- в сомнительных случаях варите всю растительную пищу, ногие растительные яды обезвреживаются при варке.

Некоторые ядовитые растения:

- белена;
- белладонна;
- молочное мангровое дерево;
- касторовые бобы;
- дурман;
- волчьи ягоды;
- чистотел;
- волчье лыко.

Не знаешь растение или сомневаешься в его пригодности в пищу – не бери его.