

# Grzyby - miej się na baczności

Data publikacji: 7.08.2011 13:10

□

**Sezon na grzybobranie . "Zapaleni" grzybiarze wyruszają więc na łowy. Niestety dla wielu osób, zwłaszcza grzybiarzy - amatorów wyprawa z koszykiem do lasu może okazać się nie do końca bezpiecznym hobby. Dlatego podczas zbierania grzybów pamiętajmy o zasadzie ograniczonego zaufania. Jeśli czegoś nie jesteśmy pewni, nie wkładajmy tego do koszyka.**

Każdego roku wyprawa po grzyby pokazuje swoje drugie oblicze. Bywa, że skutki pomyłki kończą się tragicznie od zatrucia do trwałego uszkodzenia układu pokarmowego, nerwowego a nawet śmierci. Państwowa Inspekcja Sanitarna radzi, by zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów). Należy zbierać wyłącznie grzyby wyrośnięte i dobrze wykształcone, gdyż młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku są najczęściej przyczyną tragicznych pomyłek. Ponadto początkujący grzybiarze powinni zbierać wyłącznie grzyby rurkowe, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia.

**- Wyprawa na grzyby to mój ulubiony sposób na wolny dzień – przyznaje Ryszard Mikulicz z Cieszyna – mimo, że robię to już od wielu, wielu lat zawsze ograniczam się do zbierania tylko tych grzybów, które dobrze znam. Unikam "jak ognia" zbierania grzybów z blaszkami pod kapeluszem, bo wśród nich najczęściej spotyka się gatunki niebezpieczne dla zdrowia.**

Nie wiermy również w mity, które krążą wśród niektórych zbieraczy - zabarwienie cebuli podczas gotowania czy ciemnienie srebrnej łyżeczki... Mówi się, że grzyb trujący jest gorzki – pewnie w niektórych przypadkach to prawda, jednak zdarzają się gatunki śmiertelnie trujące np. Amanita phalloides, Amanita verna, które mają przyjemny, słodkawy smak.

Pamiętajmy - wybierając się na grzyby, że w leśnym runie czai się masa pułapek i nawet doświadczeni grzybiarze muszą mieć się na baczności, bo o pomyłkę nietrudno. - **W przypadku wystąpienia nudności, bólów brzucha, biegunki, podwyższonej temperatury, po spożyciu grzybów, należy wywołać wymioty i jak najszybciej zgłosić się do lekarza. Pamiętajmy, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza. Wezwany w porę lekarz może uratować mu życie** – informuje Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Zamiast na leśną wyprawę, możemy też po smacznego maślaczka, albo po kurki na jajecznicę wybrać się na przykład na bazar, ale i tutaj bądźmy czujni i zanim kupimy specjal zapytajmy o atest, który jest ważny przez 48 godzin.