

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 specjał zapytajmy o atest, który jest ważny przez 48 godzin.