

# Trzeci najdroższy grzyb na świecie rośnie na Śląsku Cieszyńskim

Data publikacji: 14.05.2021 19:00

Leśnych bogactw jest wiele, jednak z pewnością warto zwrócić uwagę na smardze – trzeci najdroższy grzyb na świecie. Dobrą wiadomością jest fakt, że występuje on na Śląsku Cieszyńskim, złą, że grzyb jest pod ochroną i w lesie zbierać go nie można.

smardze/fot. Nadleśnictwo Wisła

Sezon na grzyby kojarzy się raczej z jesienią, jednak smardze można spotkać już wiosną - **Wiosna powoli do nas zagląda, a z nią pierwsze smardze. Smardze można spotkać w okolicach cieków wodnych, a także w lasach, na łąkach, nieużytkach oraz terenach zieleni. Grzyby te są cennym źródłem substancji odżywczych - w tym wartościowych białek, węglowodanów i tłuszczu oraz witamin i minerałów - w tym cynku, miedzi, żelaza, a także witaminy D. Nie zaleca się spożywania surowych osobników z uwagi na niewielką ilość toksycznej hydrazyny, którą neutralizuje obróbka cieplna. Występujące w Polsce gatunki smardzów objęte są ochroną gatunkową. Zbiór dozwolony jest jedynie na terenie ogrodów, upraw ogrodniczych, szkółek leśnych i poza terenami zieleni** – wyjaśnia wiślańskie nadleśnictwo.

Grzyby te z pewnością można uznać za leśne bogactwo, ponieważ ich cena może sięgać nawet 2000 złotych za kilogram. Dla amatorów leśnego zarobku w lesie jednak przewidziany jest mandat, nie zysk. Dlatego grzyby można podziwiać lub sprawdzić, czy nie rosną na naszej działce. Jak rozpoznać smardze? - **Nawet jeśli spotkacie smardze w lesie, to warto poświęcić im chwilę czasu i przyjrzeć się ich budowie - jest bardzo charakterystyczna** - struktura całego owocnika jest delikatna, a kapelusz jamkowaty. Okazy dojrzałe są puste w środku – tłumaczą leśnicy z Wisły.



Wiosna powoli do nas zagląda, a z nią pierwsze smardze 🍄.

🔪 Smardze można spotkać w okolicach cieków wodnych 🌄, a także w lasach, na łąkach, nieużytkach oraz terenach zieleni;

🔪 Grzyby te są cennym źródłem substancji odżywczych - w tym wartościowych białek, węglowodanów i tłuszczu oraz witamin i minerałów - w tym cynku, miedzi, żelaza, a także witaminy D;

🔪 Nie zaleca się spożywania surowych osobników z uwagi na niewielką ilość toksycznej 🦠 hydrazyny, którą neutralizuje obróbka... [See more](#)

👍 26    💬 1    ➦ 1